

MANUEL D'UTILISATION DU FOUR OMNIA® POUR RÉCHAUD CLASSIC ORIGINAL 2 L ET MAXI 3 L

UN FOUR QUI VA SUR LA CUISINIÈRE

Omnia Classic est une solution pratique et portable pour tous ceux qui n'ont pas de four ou qui veulent simplement en utiliser un dehors. Facile à prendre en main, ce four éprouvé ne dispose pas de source de chaleur propre. Il fonctionne sur un réchaud ou une autre source de chaleur. Avec Omnia Classic, transformez votre plaque de cuisson en un four pratique où vous pourrez cuire et réchauffer des aliments, comme dans un four traditionnel.

IMPORTANT !

Conservez le four Omnia Classic hors de la portée des enfants et ne laissez personne l'utiliser sans savoir comment il fonctionne ou sans avoir lu les instructions d'utilisation. Lorsque le four est en cours d'utilisation, il ne doit jamais être laissé sans surveillance. Faites particulièrement preuve de vigilance lorsque des enfants se situent à proximité.

Toutes les pièces deviennent très chaudes. Il peut être dangereux d'utiliser et de manipuler le four de manière inappropriée. Soulevez le couvercle avec prudence, en détournant la tête. Utilisez le produit uniquement selon l'usage prévu et conformément aux instructions et au manuel d'utilisation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus à une utilisation inappropriée ou non conforme à ces instructions ou au manuel d'utilisation.

CHALEUR ÉLEVÉE !

Toutes les pièces deviennent très chaudes. La poignée peut atteindre plus de 100 °C. Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez le couvercle. Utilisez des maniques ou la pince Omnia (accessoire) pour manipuler le moule Omnia.

Le fond devenant très chaud (jusqu'à 350 °C), laissez-le refroidir avant de le toucher.

En raison de la chaleur élevée, des tâches peuvent apparaître sur le châssis en inox. Si la chaleur monte trop dans le moule (en raison d'une puissance trop élevée, d'un temps de cuisson long ou d'un contenu insuffisant dans le moule), la couleur du couvercle peut changer. Ces modifications n'affectent pas la fonctionnalité, seulement l'apparence.

REMARQUES

Les rebords du trou dans la partie inférieure sont coupants. Une manipulation imprudente peut provoquer des coupures.

Lavez le moule à la main. Les produits vaisselle, en particulier ceux pour lave-vaisselle, peuvent décolorer la surface.

Le moule Omnia Classic est compatible tous feux sauf induction.

Ne convient pas aux aliments acides.

TROIS PARTIES

Le moule Omnia Classic se compose de trois parties.

1. Châssis servant de coque conçu spécialement en acier inoxydable.
2. Moule en aluminium de 2 L ou 3 L au-dessus du châssis.
3. Couvercle laqué et percé de trous d'aération.

Les pièces doivent toujours être utilisées ensemble afin de fournir une chaleur de voûte et de sole.



MANUEL D'UTILISATION

Graissez toujours le moule Omnia et recouvrez-le de chapelure lors de la cuisson. Omnia Classic se place au milieu du réchaud ou de la plaque.

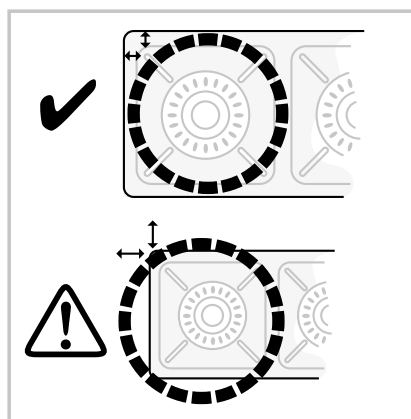
AVERTISSEMENT

Sur une cuisinière à gaz avec une structure en bois, le châssis du four ne doit pas dépasser la cuisinière ni se chevaucher avec le bois. La chaleur élevée pourrait faire brûler la structure.

À la première utilisation, le four peut fumer un peu. Ce phénomène est sans danger et n'affecte ni l'environnement ni la nourriture contenue dans le moule.

Remplissez le moule jusqu'à la moitié lorsque vous faites du pain, des biscuits ou d'autres préparations qui lèvent. Pour les autres aliments, vous pouvez remplir davantage, mais jamais à plus de 2,5 cm du bord supérieur. Si le moule est trop plein, ce qui se trouve en dessous peut brûler avant que la partie supérieure ne soit prête.

Lavez le moule Omnia à la main. Les produits vaisselle, en particulier ceux pour lave-vaisselle, peuvent décolorer la surface.



SE LANCER

Pratiquement tout ce qui peut être fait dans un four traditionnel peut également être fait avec Omnia Classic. Considérez-le comme n'importe quel four. Utilisez vos recettes préférées ou consultez le site omniasweden.com, qui contient de nombreuses recettes préparées avec Omnia Classic Original 2 L.

Le four Omnia Classic Maxi 3 L est 50 % plus grand. Il vous permet de réaliser la plupart des recettes en rajoutant la moitié des ingrédients nécessaires, voire en doublant les doses. Commencez par augmenter de 50 % les quantités des recettes dont les ingrédients doivent lever ou gonfler dans le moule pendant la préparation. Les temps de cuisson restent les mêmes.

Au début, l'absence de thermostat peut déstabiliser. Chaque plaque fonctionne différemment et le besoin de chaleur varie. Nous vous recommandons de faire des essais et de vous familiariser avec le four. Commencez par une recette simple, par exemple une préparation pour gâteau, afin de déterminer la chaleur qui convient à votre cuisinière. Sur notre site web, vous trouverez des vidéos offrant des conseils pratiques.

TROUVER LA BONNE CHALEUR : NI TROP NI PAS ASSEZ

Faites attention à la chaleur, qui peut vite devenir trop élevée sur une cuisinière à gaz.

- Sur plaque électrique portable de 2 000 W : utilisez un feu vif.
- Sur réchaud à alcool (type Origo/Cookmate) d'une puissance de 2 000 W : réglez le feu presque à mi-puissance.
- Sur réchaud à gaz de 2 500 W : commencez à tester à feu doux.

CONSEIL !

En cas de temps de cuisson court (10 à 20 minutes au total) et sur plaque électrique, vous pouvez faire préchauffer le châssis en inox à feu vif pendant environ 3 minutes afin d'atteindre plus rapidement la température désirée. Pour certains pains et biscuits, la cuisson doit commencer avec un châssis préchauffé et une chaleur maximale dans le four pendant 1 minute. C'est comme si l'on mettait une plaque dans un four traditionnel chaud pour renforcer l'efficacité de la cuisson.

LE MÊME TEMPS QUE DANS UN FOUR TRADITIONNEL

Lorsque la chaleur est réglée correctement, le temps de cuisson dans Omnia Classic est le même que dans un four traditionnel. Une fois les aliments prêts, retirez le moule Omnia du châssis et soulevez le couvercle. Sinon, vos plats continueront à cuire.

Utilisez toujours des maniques ou une autre protection.

Les pâtisseries et les gratins peuvent colorer un peu. Toutefois, le résultat ne sera pas aussi développé que dans un four traditionnel.

ATTENTION

N'utilisez pas de couteaux ou d'ustensiles tranchants dans le moule Omnia.

ACCESSOIRES

De nombreux accessoires peuvent s'ajouter au four Omnia Classic pour rendre la cuisine plus facile ou plus agréable.