

OMNIA - HORNO PARA FOGÓN CON BASE INOXIDABLE

IMPORTANTE: *Las personas que, por impedimentos o discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia o conocimientos, no puedan utilizar Omnia de forma segura, no deberán utilizar el producto sin la supervisión o ayuda de una persona responsable. Utilizar solo para fines indicados. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso no conforme a dichos fines. Para evitar riesgo de asfixia, las bolsas de plástico y envoltorios deberán conservarse fuera del alcance de los niños. No son un juguete.*

¡ATENCIÓN!

- **¡Cuidado con los bordes afilados! Podrían ocasionar cortes.**
- **Las piezas se calientan mucho: el pomo alcanza temperaturas superiores a 100 °C. Utilizar siempre un guante de horno.**
- **No dejar en funcionamiento sin atención.**
- **Apartar la cara al levantar la tapa. El orificio del molde de horno Omnia libera vapor caliente.**

HORNO PARA FOGÓN

Omnia® es un horno de ocio portátil que no necesita fuente de calor propia. Puede colocarse directamente sobre el fogón, o alguna otra fuente de calor tal como una hornalla de gas, un hornillo o una placa eléctrica. Prácticamente todo lo que pueda calentarse, hornearse y cocinarse en un horno convencional puede hacerse también en Omnia. Úsalo como un horno tradicional. Haz tus recetas o prueba las que te recomendamos en www.omniasweden.com.

TRES PARTES

Omnia® consta de tres partes que unidas distribuyen el calor por arriba y por abajo. Deben usarse siempre juntas. El molde de horno Omnia tiene un diseño especial, es redondo y tiene un orificio en el centro. Se apoya en una base en forma de cuenco que también tiene un orificio y aporta calor desde la parte inferior del horno. El orificio de la base y el del molde de horno hacen que el calor del fogón suba, se distribuya hacia la tapa y caliente desde la parte superior del diseño. La tapa cuenta con orificios de ventilación. Puede utilizarse en todos los fogones excepto en placas de inducción.

INSTRUCCIONES DE USO

El molde de aluminio debe estar siempre bien aceitado/engrasado y en caso de hornear pan o repostería, también enharinado. Omnia se coloca sobre la cocina en el centro de la llama del fogón o placa eléctrica. Es posible que humee un poco en el primer uso. Ese humo es inofensivo y no afecta ni al medio ambiente ni la comida.

Al hacer preparaciones que necesiten levadura, cubrir el molde de horno Omnia solo hasta la mitad. En el caso de comidas que no se eleven puedes rellenar el molde de horno un poco más, pero

debes dejar siempre 2,5 cm de espacio libre entre la preparación y el borde superior del molde. Si se llena, la base de la masa podría quemarse antes de que se haya cocinado la parte de arriba de la preparación.

Una temperatura demasiado alta (por fuego alto, preparación larga o poco contenido en el molde), podría alterar el color rojo de la tapa. No afectará a su función, solo al aspecto. Lavar a mano. Los detergentes podrían decolorar la superficie.

MISMOS TIEMPOS DE COCCIÓN

Calcular los mismos tiempos de cocción que en un horno convencional. Retirar el molde de la base y levantar la tapa cuando la preparación esté lista. Si no lo haces, el calor residual seguirá cocinándola. Usar siempre un guante de horno. La repostería y los gratines podrían dorarse un poco, aunque no tanto como en un horno convencional.

¡IMPORTANTE! No utilizar cuchillos ni utensilios afilados en el molde de aluminio.

LA TEMPERATURA ADECUADA

Usar un horno sin termómetro/termostato puede resultar extraño al principio. El efecto y el calor varían según el fogón. En el primer uso, recomendamos alguna receta sencilla como, por ejemplo, un bizcocho para familiarizarse con el horno y sus temperaturas. Cuidado con el calor, la temperatura aumenta fácilmente.

Algunos consejos iniciales para obtener los mejores resultados:

- Encontrar la temperatura adecuada; En una placa eléctrica portátil de 2000 W => utilice la potencia alta. En un hornillo (tipo Origo/Cookmate) con potencia 2000 W => un poco menos de la mitad de la potencia suele ser lo adecuado. En un fuego de GLP 2500 W => empiece a probar desde poco más que el mínimo.
- En el caso de preparaciones rápidas (un total de 10-20 minutos) y siempre que utilice una placa eléctrica, la base inoxidable debe precalentarse a alta temperatura durante unos 3 min antes de colocar el el molde de horno Omnia con tapa y bajar la temperatura.
- Algunos panes y galletas necesitan un golpe de calor inicial con el armazón precalentado y permanecer en el horno a temperatura máxima durante 1 minuto.

ACCESORIOS

Omnia tiene muchos accesorios que te facilitan el proceso de cocinar al aire libre y te ofrecen un abanico más amplio de opciones. Encuéntralos en nuestra página www.omniasweden.com.