

LE FOUR DE LOISIRS OMNIA À CHÂSSIS EN INOX

➔ **IMPORTANT** : le four Omnia ne doit être utilisé que par des personnes de plus de 15 ans. Il ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, psychiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou qui ne possèdent aucune expérience ni d'informations sur la manière d'utiliser ce produit.

Ne vous servez d'Omnia que pour les usages prévus. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dommages causés par une utilisation non prévue.

Pour éviter les risques d'étouffement, les sacs plastiques et autres matériaux d'emballage doivent être tenus hors de l'atteinte des enfants. Un sac plastique n'est pas un jouet.

LE FOUR SUR LA CUISINIÈRE

Omnia vous permet de réchauffer et de cuire des aliments avec la chaleur de la cuisinière. Tout ce que l'on peut préparer dans un four fixe, on peut aussi le faire dans un Omnia, considérez-le comme n'importe quel four. Confectionnez vos propres plats favoris, ou essayez les recettes ci-contre. Vous trouverez d'autres recettes sur le site www.omniasweden.com.

TROIS PARTIES

Omnia se compose de trois parties. Un châssis inférieur en acier inoxydable. Un moule en aluminium qui repose sur le bord supérieur du châssis. Le tout surmonté d'un couvercle laqué avec de petits trous. Toujours utilisées ensemble, les trois parties produisent aussi bien la chaleur du haut que la chaleur du bas.

Avec son châssis en inox, Omnia va sur toutes les cuisinières, sauf les plaques à induction.

➔ **AVERTISSEMENT** ! Bords tranchants ! Toute manipulation imprudente peut causer des coupures.

SIMPLE ET PRATIQUE

Tous les pains pré-cuits, comme les baguettes et les croissants, ainsi que la plupart des mix, sont parfaitement réalisables dans Omnia. Suivez le mode d'emploi des emballages respectifs.

MODE D'EMPLOI

Le moule doit être bien graissé, et, s'il s'agit de pain ou de gâteau, également saupoudré de chapelure. Vous placez Omnia sur la cuisinière, juste au-dessus de la flamme ou au milieu de la plaque. Lors de la première utilisation, un peu de fumée peut se dégager. Cela n'est pas dangereux du tout, et n'a aucun effet ni sur l'environnement, ni sur les aliments dans le four.

Si la pâte à pain, à gâteau ou autre doit lever, ne remplissez le moule qu'à moitié. Les aliments qui ne gonflent pas peuvent aller un peu plus haut, mais jamais à moins de 2,5 cm du bord supérieur. Si le moule est trop plein, la partie inférieure de votre plat risque de brûler avant que le dessus ne soit cuit.

Lors d'une chaleur trop élevée dans le four Omnia (trop de puissance de feu, longue durée de cuisson et/ou moule trop peu rempli), la couleur rouge du couvercle change. Cela n'affecte pas la fonction du four, seulement son aspect.

Le moule doit être lavé à la main. Les produits à vaisselle, surtout ceux pour lave-vaisselle, décolorent sa surface.

➔ **AVERTISSEMENT** ! Toutes les parties du four sont très chaudes, utilisez toujours des maniques ou des gants. Ne laissez jamais le four Omnia sans surveillance.

LES MÊMES TEMPS DE CUISSON QUE DANS UN FOUR FIXE

Lorsque la chaleur est réglée correctement, la durée de cuisson est la même dans un Omnia que dans un four fixe. Lorsque la cuisson est terminée : enlevez le moule du support et enlevez le couvercle. Sinon, la cuisson continuera par chaleur « résiduelle ». Maniez le four avec prudence, utilisez toujours des maniques ou des gants de protection. Les gâteaux, pains et gratins peuvent prendre couleur. Mais pas autant que dans le four fixe.

➔ **AVERTISSEMENT** ! Une vapeur très chaude monte du trou central du moule. Détournez votre visage lorsque vous soulevez le couvercle.

➔ **ATTENTION** ! N'utilisez pas d'ustensiles ni de couteaux tranchants sur le moule en aluminium.

TROUVEZ LA CHALEUR CORRECTE. NI TROP ÉLEVÉE, NI TROP BASSE.

Un four sans thermostat ni thermomètre, cela semble étrange au début. La puissance des cuisinières varie, ainsi que le besoin de chaleur. Il s'agit tout simplement de procéder par tâtonnements. Utilisez la chaleur avec prudence, elle a tendance à être trop forte. Voici des conseils qui faciliteront vos débuts, pour le meilleur résultat.

- Bien régler la chaleur : sur une plaque électrique portative de 2000 W => utilisez la chaleur forte. Sur un réchaud à alcool (de type Origo/Cookmate) d'une puissance de 2000 W => un peu moins de 50 % de la puissance suffit généralement. Sur un réchaud à gaz de 2500 W => commencez vos essais juste au-dessus de la flamme en veilleuse.
- Lors de temps de cuisson courts (10 à 20 minutes au total) et toujours sur plaque électrique, il faut préchauffer le châssis en acier inoxydable à chaleur forte pendant environ 3 minutes puis poser le moule avec son couvercle, puis baisser la chaleur.
- Pour un certain nombre de pains et de gâteaux, la cuisson a besoin d'être « lancée » en préchauffant le châssis et le four pendant une minute.

GRATIN DE RIZ AU POULET

1 oignon	SAUCE POUR LE GRATIN
1 cuillerée à soupe d'huile	1 1/2 dl de crème fleurette
1 1/2 dl de riz Bashmati	3 cuillerées à soupe de mayonnaise allégée
1 cuillerée à café de sel	3 cuillerées soupe de sauce chili Curry
½ cube de bouillon de poule + 3 1/2 dl d'eau	
½ poulet grillé	
Facultatif : noix de cajou	

POUR SERVIR :

Salade et (facultatif) pain à l'ail

Beurrez le moule. Hachez l'oignon et faites-le revenir dans l'huile. Ajoutez le riz et mélangez. Ajoutez le sel et le bouillon de poule dilué dans l'eau. Laissez mijoter à couvert pendant environ 10 minutes. Versez le tout dans le moule. Enlevez la peau du poulet et coupez-le en petits morceaux. Placez les morceaux sur le riz et ajoutez éventuellement les noix de cajou. Fouettez légèrement la crème fraîche. Mélangez la mayonnaise et la sauce chili. Incorporez la crème et assaisonnez au curry. Étalez la sauce dans le moule et faites gratiner pendant environ 25 minutes.

TARTE AU BLEU ET AU FROMAGE

PÂTE	FOURRAGE
150 g de beurre	1 poivron rouge
3 dl de farine	60 à 70 g de jambon fumé
Une pincée de sel	Au moins 6 grandes feuilles de basilic
1 cuillerée à soupe d'eau	150 g de fromage à moisissure bleue
	3 oeufs
	2 1/2 dl crème fraîche liquide
	Poivre de Cayenne

Répartissez le beurre dans la farine avec le sel. Ajoutez l'eau et mélangez pour faire une pâte. Placez la pâte dans un sac plastique et laissez-la reposer aussi froid que possible pendant au moins une heure (si vous n'avez pas la patience d'attendre, ce sera bon quand même).

Beurrez le moule. Formez la pâte en un rouleau. Placez ce rouleau dans le moule et étalez la pâte jusqu'aux bords. Hachez le poivron et le jambon et placez-les dans le moule, avec le jambon par-dessus. Émincez le basilic. Émiettez le fromage dans le moule et finissez par le basilic. Mélangez les oeufs, la crème fraîche et le poivre de Cayenne et versez précautionneusement sur le fond de tarte. Faites cuire jusqu'à ce que le fourrage se fige, environ 60 minutes.

FILET DE PORC FOURRÉ AU BACON

ET AU FROMAGE

1 filet de porc d'environ 500 g
4 à 6 tranches de bacon
Environ 70 g de fromage type roquefort ou à l'ail
2 à 3 dl grädde
1 cuillerée à soupe de soja
Sel, poivre
4 à 5 cure-dents

POUR SERVIR :

Riz ou pommes de terre nouvelles et légumes

Beurrez le moule. Dénervez le filet de porc et fendez-le en longueur. Placez des tranches de bacon le long des deux côtés et remplissez de fromage.

« Refermez » le filet avec des cure-dents, placez-le dans le moule et placez le four Omnia sur la cuisinière selon le mode d'emploi pendant environ 15 minutes, ou jusqu'à ce que le filet ait commencé à prendre couleur. Mélangez la crème fraîche et le soja, versez sur le filet et faites cuire encore 15 minutes environ.

Le temps de cuisson peut varier un peu selon l'épaisseur du filet.

PAIN AU THYM

2,5 dl d'eau tiède à environ 35°
8 g de levain en poudre
2 cuillerées à café de sel
1 cuillerée à café de sucre en poudre
8 dl de farine
4 g thym sec
graines de sésame

Mesurez tous les ingrédients et mélangez-les pour former une pâte brillante et souple. La pâte est prête lorsqu'il est possible de la tirer sans qu'elle casse. Laissez reposer environ 15 minutes. Formez le pain à votre convenance, par exemple en une tresse. Dorez le moule à la margarine (liquide) et saupoudrez de graines de sésame de manière à couvrir l'intérieur du moule. Placez la pâte et laissez lever environ 60 minutes. Faites cuire au four selon le monde d'emploi pendant environ 60 minutes.