Ingredientes

Ingredients / Ingrédients



Huevo
Egg
Œuf



Leche
Milk
Lait



Aceite de oliva
Olive oil
Huile d'olive



Ajo
Garlic
Ail



Pimiento verde
Green bell pepper
Poivre vert



Salt
Salt
Sel



Cebolla
Onion
Oignon



Calabacín
Courgette
Courgette



Champiñones
Mushrooms
Champignons



Puerro
Leek
Poireau



Espinacas
Spinach
Épinards



Pimienta
Pepper
Poivre

Tortilla Francesa

Omelette.
Omelette.



1 · 2 min

1. 2 u. + 2 cda. 2 tbsp. +



2.



3. → 800 W · 1 min.



4. → 800 W · 30 seg.



5. →



Tortilla de pimiento verde, cebolla y ajo

Green pepper, onion and garlic omelette.
Omelette au poivron vert, oignon et ail.



1 · 5 min

1. 1 u. + 1/2 + 1/2 diente 1/2 clove + 2 cda. 2 tbsp. + 1 pizca a pinch



2. 800 W · 2 min.



3. 2 u. + 2 cda. 2 tbsp. +



4.



5. → 800 W · 1'30 min.



6. → 800 W · 1 min.



7. →

Tortilla de espinacas con champiñones

Spinach and mushrooms omelette.
Omelette aux épinards et aux champignons.



1 · 5 min

1. 1/2 + 4 u. + 1 taza 1 cup + 2 cda. 2 tbsp. + 1 pizca a pinch



2. 800 W · 2 min.



3. 2 u. + 2 cda. 2 tbsp. +



4.



5. → 800 W · 1 min.



6. → 800 W · 1'30 min.



7. →

Tortilla de calabacín y puerro

Leek and zucchini omelette.
Omelette aux courgettes et poireaux.



1 · 5 min

1. 2 cda. 2 tbsp. + 1/2 + 1/2 + 1 pizca a pinch



2. 800 W · 2'30 min.



3. 2 u. + 2 cda. 2 tbsp. +



4.



5. → 800 W · 1 min.



6. → 800 W · 1'30 min.

7. →



Microwave Omelette

Quick & easy microwave omelette!
¡Tortilla francesa fácil y rápida al microondas!
Omelettes faciles et rapides au micro-ondes!

Español

Omelette es un molde de 100% Silicona Platino para cocinar tortillas de forma saludable, original, rápida y sencilla al microondas en pocos minutos y con menos aceite.

Modo de uso:

1. En un bol mezcla suave 2 cucharadas soperas de leche y 2 huevos junto con una pizca de sal. Si deseas añadirle ingredientes a tu tortilla, sigue las instrucciones de las recetas. **2.** Vierte la mezcla de huevo dentro de Omelette y colócala desplazada del centro del plato giratorio del microondas. **3.** Cocina en el microondas a 800W durante 1 min. **4.** Sin abrirlo, gira el Omelette, ayudándote con la pestaña inferior, 180º sobre sí misma. **5.** Cocina de nuevo durante 30 segundos más a 800W. **6.** Retira del microondas sosteniéndolo por la base con la ayuda de un protector térmico. **7.** Al abrir, prestando atención al vapor caliente concentrado en el interior.

Recomendaciones:

1. Lavar el producto antes del primer uso. **2.** No usar utensilios cortantes y en el lavado, no usar estropajos o jabones abrasivos. **3.** No usar el producto directamente sobre una llama o fuente de calor. **4.** No usar la posición grill del microondas pues podría dañar el producto.

Català

Omelette és un motlle 100% Silicona Platí per cuinar truites de forma saludable, original, ràpida i senzilla al microones en pocs minuts i amb menys oli.

Mode d'ús

1. En un bol barreja suau 2 cullerades soperes de llet i 2 ous juntament amb una mica de sal. Si vols afegir ingredients a la teva truita, segueix les instruccions de les receptes. **2.** Aboca la barreja d'ou dins de l' Omelette i col-loca-la desplaçada del centre del plat giratori del microones. **3.** Cuina al microones a 800 W durant 1 minut. **4.** Sense obrir-la, gira l' Omelette, ajudant-te de la pestanya inferior, 180º sobre si mateixa. **5.** Cuina de nou durant 30 segons més a 800 W. **6.** Retira del microones sostenint-la per la base amb l'ajuda d'un protector tèrmic. **7.** A l'obrir, pren atenció al vapor calent concentrat a l'interior.

Recomanacions

1. Rentar el producte abans del primer ús. **2.** No fer servir estris tallants i en el rentat, no usar fregalls o sabons abrasius. **3.** No usar el producte directament sobre una flama o font de calor. **4.** No fer servir la posició grill de microones per què podria danyar el producte.

English

Omelette is a 100% Platinum Silicone mold for cooking omelets in a healthy, original, fast and simple way in the microwave in just a few minutes, and with less oil.

Instruccions

1. In a bowl, mix 2 tablespoons of milk and 2 eggs together with a pinch of salt. If you want to add ingredients to your omelet, follow the recipe. **2.** Pour the egg mixture into Omelette and place it off-center on the microwave's revolving dish. **3.** Cook in the microwave at 800W for 1 min. **4.** Without opening it, turn the Omelette over 180 degrees, using the bottom tab. **5.** Cook again for another 30 seconds at 800W. **6.** Remove it from the microwave, holding it at the base using a pot holder. **7.** When opening, be careful of the hot steam inside.

Recommendations

1. Wash the product before its first use. **2.** Do not use scouring pads or abrasive soap for washing. **3.** DO NOT use the container in the oven or on a grill. **4.** Do not place the product over a direct source of heat.

Francais

Omelette est un moule 100 % silicone platine qui permet de préparer des omelettes de manière saine, originale, rapide et simple au micro-ondes en quelques minutes et avec moins de matières grasses.

Mode d'emploi

1. Dans un bol, mélangez délicatement 2 cuillerées à soupe de lait et 2 œufs. Ajoutez une pincée de sel. Si vous souhaitez ajouter des ingrédients à votre omelette, suivez les instructions des recettes. **2.** Versez le mélange dans votre récipient Omelette, et placez celui-ci au centre du plateau tournant du micro-ondes. **3.** Faites cuire au micro-ondes à 800 W pendant 1 minute. **4.** Sans l'ouvrir, retournez l'Omelette à 180 °, en vous aidant de l'onglet inférieur. **5.** Refaites cuire 30 secondes supplémentaires à 800 W. 6. Sortez le moule du micro-ondes en le tenant par en dessous, à l'aide d'un gant de cuisine ou d'une manique. **7.** En l'ouvrant, prenez garde à la vapeur chaude concentrée à l'intérieur.

Recommandations

1. Nettoyer le produit avant la première utilisation. **2.** Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'éponges ou de produits abrasifs. **3.** NE PAS utiliser le récipient dans un four ou un grill. **4.** Ne pas utiliser le produit directement sur une flamme ou une source de chaleur.

Portugues

Omelette é uma forma em 100% silicone de platina para cozinhar omeletas de modo saudável, original, rápido e simples no micro-ondas em poucos minutos e com menos óleo.

Modo de utilização

1. INuma tigela, misture suavemente 2 colheres de sopa de leite e 2 ovos com uma pitada de sal. Se pretender acrescentar ingredientes à omeleta, siga as instruções das receitas. **2.** Verta a mistura de ovo para dentro da forma Omelette e coloque esta afastada do centro do prato giratório do micro-ondas. **3.** Cozinhe no micro-ondas a 800 W durante 1 minuto. **4.** Sem abrir, rode a forma Omelette, com a ajuda da aba inferior, 180° sobre si mesma. **5.** Cozinhe novamente durante mais 30 segundos a 800 W. **6.** Retire do micro-ondas segurando pela base com a ajuda de um protetor térmico. **7.** Ao abrir, preste atenção ao vapor quente concentrado no interior.

Recomendações

1. Lavar o produto antes da primeira utilização. **2.** Na lavagem, não utilizar esfregões nem produtos abrasivos. **3.** NÃO usar o recipiente em fornos ou grelhas. **4.** Não usar o produto diretamente sobre uma chama ou fonte de calor.

Deutsch

Omelette ist ein Förmchen aus 100 % Platinsilikon zum Zubereiten von Omelettes auf gesunde, originelle, schnelle und einfache Weise in der Mikrowelle. In wenigen Minuten und mit wenig Öl.

Gebrauchsanweisung

1. Geben Sie 2 Esslöffel Milch, 2 Eier sowie eine Prise Salz in eine Schüssel und vermischen Sie die Zutaten vorsichtig. Wenn Sie weitere Zutaten zu Ihrem Omelette hinzufügen möchten, befolgen Sie die Anweisungen in den Rezepten. **2.** Gießen Sie die Eimischung in die Omelette-Form und platzieren Sie diese nicht direkt in der Mitte des Drehtellers der Mikrowelle. **3.** In der Mikrowelle 1 Minute bei 800 W garen. **4.** Halten Sie die Omelette-Form verschlossen und drehen Sie sie um 180 Grad. Die Lasche im unteren Bereich kann dabei als Hilfe dienen. **5.** Weitere 30 Sekunden bei 800 W garen. **6.** Entnehmen Sie die Omelette-Form mithilfe von Topflappen aus der Mikrowelle. Fassen Sie dabei die Form am unteren Teil an. **7.** Seien Sie beim Öffnen vorsichtig, denn es kann heißer Wasserdampf entweichen.

Hinweise

1. Das Produkt vor dem ersten Gebrauch spülen. **2.** Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven oder groben Reinigungs- und Scheuermittel. **3.** Den Behälter nicht im Backofen oder auf dem Grill verwenden. **4.** Benutzen Sie das Produkt nicht direkt über einer offenen Flamme oder Wärmequelle.

Italiano

Omelette è uno stampo in Silicone Platino 100% per cucinare frittate al microonde in pochi minuti e in modo salutare, originale, rapido e semplice e con meno olio

Modalità d'impiego

1. In una ciotola, mescola delicatamente 2 cucchiai di latte e 2 uova con un pizzico di sale. Se desideri aggiungere dei condimenti alla tua frittata, segui le istruzioni delle ricette. **2.** Versa il composto di uova all'interno dello stampo Omelette e posizionalo fuori dal centro del piatto girevole del microonde. **3.** Cuoci in microonde a 800W per 1 minuto. **4.** Senza aprirlo, gira Omelette di 180º su se stesso aiutandoti con la linguetta inferiore. **5.** Cuoci nuovamente per altri 30 secondi a 800 W. **6.** Rimuovilo dal microonde sostenendolo dalla base con l'aiuto di un protettore termico. **7.** In fase di apertura fai attenzione al vapore caldo concentrato al suo interno.

Raccomandazioni

1. Lavare il prodotto prima del primo utilizzo. **2.** Durante il lavaggio, non usare strofinacci o prodotti abrasivi. **3.** NON utilizzare il contenitore in forno o grill. **4.** Non utilizzare il prodotto a contatto diretto con una fiamma o fonte di calore.

Nederlandse

De Omelette is een 100% platina siliconen mal om omeletten op een gezonde, snelle en gemakkelijke manier in de magnetron in enkele minuten en met minder olie te bereiden.

Gebruiksaanwijzing

1. Meng in een kom voorzichtig 2 eetlepels melk en 2 eieren met een snufje zout. Als u ingrediënten aan de omelet wilt toevoegen, volg dan de instructies in de recepten. **2.** Giet het eimengsel in de Omelette en plaats deze op het draaiplateau van de magnetron, net uit het midden. **3.** Kook gedurende 1 minuut in de magnetron op 800W. **4.** Keer de Omelette zonder te openen, met behulp van het lipje 180 graden om. **5.** Kook opnieuw gedurende 30 seconden op 800W. **6.** Verwijder uit de magnetron door de onderkant vast te houden met behulp van thermische bescherming. **7.** Pas bij het openen van de magnetron op met de hete stoom die vrijkomt.

Aanbevelingen

1. Het product wassen voor het eerste gebruik. **2.** Gebruik voor de reiniging geen schuursponsjes of schuurmiddelen. **3.** De container NIET in oven of grill gebruiken. **4.** Het product niet rechtstreeks op een vlam of warmtebron gebruiken.

Русский

это форма для приготовления омлета в микроволновой печи из 100 % платинового силикона, позволяющая быстро и просто получить полезное для здоровья и оригинальное блюдо всего за несколько минут и с меньшим количеством масла

ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Аккуратно смешайте в миске 2 столовые ложки молока и 2 яйца с щепоткой соли. Если вы хотите добавить в омлет дополнительные ингредиенты, следуйте выбранному вами рецепту. **2.** Выливайте яичную смесь в Omelette и поставьте форму немного в стороне от центра вращающегося подноса для микроволновой печи. **3.** Готовьте в микроволновой печи при мощности 800 Вт в течение 1 мин. **4.** Не снимая крышки, поверните Omelette на 180 градусов при помощи нижнего язычка. **5.** Готовьте еще 30 секунд при мощности 800 Вт. **6.** Выньте форму из микроволновой печи, удерживая ее снизу, с помощью прихватки. **7.** Осторожно снимите крышку, чтобы не обжечься скопившимся внутри формы горячим паром.

РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Используйте яйца, хранящиеся в холодильнике. **2.** Вымойте изделие перед первым использованием. **3.** При мытье форм не используйте металлические мочалки и абразивные средства. **4.** НЕ используйте контейнер в духовке или гриле. **5.** Не ставить на прямой источник тепла.

Suomi

Omelette on sataprosenttisesti platinasilikonista valmistettu muotti, jolla voit valmistaa munakkaita terveellisesti uudella, nopealla ja helpolla tavalla mikroaaltouunissa muutamassa minuutissa käyttäen vain vähän öljyä.

Käyttötapa

1. Sekoita kulhossa kevyesti 2 rkl maitoa ja 2 munaa sekä ripaus suolaa. Jos haluat lisätä munakkaaseen muita ainesosia, seuraa reseptien ohjeita. **2.** Kaada munakassekoitus Omelette-muottiin ja aseta muotti mikroaaltouunin pyörivälle lautaselle, ei aivan lautasen keskelle. **3.** Kypsennä mikroaaltouunissa (800 W) 1 minuutin ajan. **4.** Kierrä Omelette-muottia 180 astetta toiseen suuntaan avaamatta muottia ja ottaen kiinni muotin alaosan kielekkeestä. **5.** Kypsennä vielä 30 sekuntia (800 W). **6.** Ota muotti pois mikroaaltouunista pitäen kiinni pohjasta ja käyttäen patalappua. **7.** Avaa varoen muotin sisälle kertynyttä kuumaa höyryä.

Huomioitavaa

1. Vask produktet, før det tages i brug. **2.** Formen må ikke vaskes af med skuresvampe eller rengøres med ridsende produkter. **3.** Beholderen må IKKE anvendes i ovnen eller på grillen. **4.** Produktet må ikke bruges direkte over åben ild eller anden varmekilde.

Dansk

Omelette er en form af 100 % platinsilikone, som kan bruges til at tilberede omeletter på en sund, anderledes, hurtig og nem måde i mikrobølgeovnen på få minutter og med mindre olie.

Ingrediensguide

1. Bland forsigtigt 2 spiseskefulde mælk og 2 æg med en knivspids salt i en skål. Hvis du vil føje ingredienser til din omelet, skal du følge instruktionerne i opskrifterne. **2.** Hæld æggeblandingen i Omelette, og placer formen i kanten af mikrobølgeovnens drejetallerken (ikke i midten). **3.** Tilberedes i mikrobølgeovnen ved 800 W i 1 minut. **4.** Drej Omelette 180 grader uden at åbne den. Hold fast i den bredeste del af formen, når du drejer den. **5.** Fortsæt tilberedningen i yderligere 30 sekunder ved 800 W. **6.** Tag formen ud af mikrobølgeovnen, og sørg for at holde fast omkring bunden. Husk grydelapper! **7.** Fjern forsigtigt låget, og vær opmærksom på den varme damp, der har samlet sig i formen. **Anbefalinger**

1. Pese tuote ennen käyttöä. **2.** Älä käytä pesussa karkeita tai hankaavia tuotteita. **3.** ÄLÄ käytä astiaa uunissa tai grillissä. **4.** Älä käytä tuotetta suoraan avotulella tai lämmönlähteen päällä.

中国

Omelette是一个100%铂金硅胶制，用来烹煮蛋饼（tortillas）的模具，在微波炉里以短短几分钟的时间，以健康，独特，快速且简单的方式及更少的用油来烹调。

使用方法

1. I. 在一个碗里轻柔的混合两汤匙的牛奶，两颗蛋以及一小搓盐。如果您想要在蛋饼中加入其他材料，请遵循着食谱的指示。**2.** 将混合好的蛋倒入Omelette并放置于微波炉转盘的中央。**3.** 在微波炉中以800瓦的强度烹煮1分钟。**4.** 不要打开，通过内侧盖缘的协助，将Omelette以180度翻面。**5.** 重新再以800瓦的强度持续30秒来烹煮。**6.** 戴着热保护手套，将其从微波炉中取出。**7.** 开启时，请注意内部所凝聚的高温蒸气。

使用建议

1. 在使用前先清洗本品。**2.** 洗涤时请不要使用丝瓜茸或其他摩擦类产品。**3.** 不要在烤箱内或者烤架上使用容器。**4.** 请勿直接在火焰或热源上使用本产品。

Modo de Uso

Instruction
Mode d'emploi

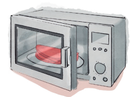
1.



2.



3.

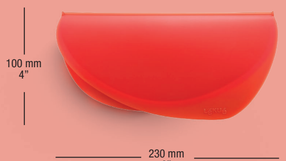


4.



5.





100% PLATINUM SILICONE

Tested&Approved by FDA/LFBG/JAPAN



 # lékué

lekue.com
info@lekue.com
+ 34 93 574 26 40

Lékué Barcelona 16 · 08120 · La Llagosta · Spain · ES B61059754

Concept and Design by SERIES NEMO & LÉKUÉ in Barcelona. In collaboration with Fundació Alicia.

De conformidad con la normativa europea y FDA vigente de materiales en contacto con alimentos. Núm. RGSEAA: 39.004846/B. · De conformitat amb la normativa europea i FDA vigent de materials en contacte amb aliments. Núm. RSIPAC: 39.05271/CAT. In compliance with European and FDA regulatory requirements for food contact materials. · Conformément à la norme européenne et à la FDA en vigueur, relatives aux matériaux en contact avec les aliments. · Em conformidade com a normativa europeia e FDA em vigor relativa aos materiais em contacto com os alimentos. · In conformità alla normativa europea in vigore sui materiali in contatto con alimenti. · Gemäß der Europäischen Richtlinien für Gegenstände in Kontakt mit Lebensmittel. · Overeenkomstig de Europese richtlijnen voor gebruiksvoorwerpen die in contact komen met levensmiddelen · В соответствии с действующим европейским законодательством по материалам контакта с пищевыми продуктами · Godkendt til kontakt med fødevarer af både EU og FDA (de amerikanske fødevaremyndigheder). · Noudattaa ruoka-aineiden kanssa kosketuksissa olevista materiaaleista annettua eurooppalaista standardia ja voimassaolevaa FDA:ta. · 符合欧洲和食品药品监督管理局对于与食品接触材料的监管要求.

FOL00309

Ingredientes

Ingredients/ Ingrédients



Huevo
Egg
Œuf



Agua
Water
Eau



Aceite de oliva
Olive oil
Huile d'olive



Champiñones
Mushrooms
Champignons



Salt
Salt
Sel



Mantequilla
Butter
Beurre



Cebolla
Onion
Oignon



Panceta
Bacon
Lard



Espárragos
Asparagus
Asperges



Patatas
Potatoes
Pomme de terre



Parmesano
Parmesan
Parmesan



Col
Cabbage
Chou



Ajo
Garlic
Ail

Tortilla de Patatas

Spanish omelette.
Omelette espagnole.



1-2 · 12 min

1. 1 u. + 2 cda. 2 tbsp.



2. 800 W · 3 min.



3. 3 u. + 4 cda. 4 tbsp. + 2 cda. 2 tbsp. + 800 W · 8 min.



4. 4 u. + 1 pizca 1 pinch +



5.



6. → 800 W · 1'30 min.



7. 800 W · 1 min.



8.



Fritatta de verduras

Vegetable fritatta.
Fritatta aux légumes.



1-2 · 8 min

1. 1/2 + 4 u. + 4 u.



2. 1 pizca 1 pinch + 1 1/2 cda. 1 1/2 tbsp. 800 W · 4 min.



3. 1 cda. 1 tbsp. + 3 u. +



4.



5. → 800 W · 1'30 min.



6. 800 W · 1'30 min.



7.



Trinxat

Trinxat.
Trinxat.



1-2 · 16'5 min

1. 1 u. + 4 u. + 3 cda. 3 tbsp. + 1 pizca a pinch



2. 800 W · 1'30 min.



3. 5 cda. 5 tbsp. + 4 u. + 5 u. + 2 cda. 2 tbsp. + 1 pizca a pinch



4. 3 u. +



5.



6. → 800 W · 9 min.



7. 800 W · 2 min.



8.





Microwave Spanish Omelette

Quick & easy microwave Spanish Omelette!
¡Tortilla española fácil y rápida al microondas!
Omelettes espagnole faciles et rapide au micro-ondes!

Español

La Spanish Omelette es un molde de 100% Silicona Platino para cocinar tortillas de patatas, frittatas y otras elaboraciones de forma saludable, rápida y sencilla al microondas en pocos minutos y con menos aceite.

Modo de uso

1. Introduce los ingredientes en la base de la Spanish Omelette siguiendo las instrucciones para cada una de las recetas. **2.** Cierra la Spanish Omelette y colócala desplazada del centro del plato giratorio del microondas. **3.** Cocina en el microondas a 800W durante 1.30 min. o el tiempo que indique cada receta. **4.** Sin abrirlo, gira el Spanish Omelette, ayudándote con la pestaña inferior, 180° sobre sí misma. **5.** Cocina de nuevo durante 1 minuto más, o el tiempo que indique cada receta, a 800W al microondas. **6.** Retira del microondas sosteniéndolo por la base con la ayuda de un protector térmico. **7.** Al abrir, prestando atención al vapor caliente concentrado en el interior.

Recomendaciones

1. Lavar el producto antes del primer uso. **2.** No usar utensilios cortantes y en el lavado, no usar estropajos o jabones abrasivos. **3.** No usar el producto directamente sobre una llama o fuente de calor. **4.** No usar la posición grill del microondas pues podría dañar el producto.

Català

La Spanish Omelette és un motlle de 100% Silicona Platí per cuinar truites de patates, frittatas i altres elaboracions de forma saludable, ràpida i senzilla al microones en pocs minuts i amb menys oli.

Mode d'ús

1. Introdueix els ingredients a la base de la Spanish Omelette seguint les instruccions per a cadascuna de les receptes. **2.** Tanca la Spanish Omelette i col·loca-la desplaçada del centre del plat giratori del microones.

3. Cuina al microones a 800 W durant 1.30 minuts o el temps que indiqui cada recepta. **4.** Sense obrir-la, gira el Spanish Omelette, ajudant-te amb la pestanya inferior, 180º sobre si mateixa. **5.** Cuina de nou durant 1 minut més, o el temps que indiqui cada recepta, a 800W al microones. **6.** Retira del microones sostenint-la per la base amb l'ajuda d'un protector tèrmic. **7.** A l'obrir, pren atenció al vapor calent concentrat a l'interior.

Recomanacions

1. Rentar el producte abans del primer ús. 2. No fer servir estris tallants i en el rentat, no usar fregalls o sabons abrasius. **3.** No usar el producte directament sobre una flama o font de calor. **4.** No fer servir la posició grill de microones perquè podria danyar el producte.

English

The Spanish Omelette is a 100% Platinum Silicone mold for cooking potato omelets, frittatas and other recipes in a healthy, fast and simple way in the microwave in just a few minutes, and with less oil.

Instructions

1. Add the ingredients to the base of the Spanish Omelette, following the instructions for each of the recipes. **2.** Close the Spanish Omelette and place it off-center on the microwave's revolving dish. **3.** Cook in the microwave at 800W for 1 minute 30 seconds, or the time indicated in each recipe. **4.** Without opening it, turn the Spanish Omelette over 180 degrees, using the bottom tab. **5.** Microwave again for another minute at 800W, or the time indicated in each recipe. **6.** Remove it from the microwave, holding it at the base using a pot holder.

Recommendations

1. Wash the product before its first use. **2.** Do not use scouring pads or abrasive soap for washing. **3.** DO NOT use the container in the oven or on a grill. **4.** Do not place the product over a direct source of heat.

Francais

Le Spanish Omelette est un moule 100 % silicone platine qui permet de préparer des tortillas de pommes de terre, des frittatas et bien d'autres recettes de manière saine, rapide et simple au micro-ondes en quelques minutes et avec moins de matières grasses.

Mode d'emploi

1. Placez les ingrédients dans la base du moule Spanish Omelette en suivant les instructions de chaque recette. **2.** Fermez le Spanish Omelette et placez-le au centre du plateau tournant du micro-ondes. **3.** Faites cuire au micro-ondes à 800 W pendant 1:30 minute. ou le temps indiqué sur chaque recette. **4.** Sans l'ouvrir, retournez Spanish Omelette à 180 °, en vous aidant de l'onglet inférieur. **5.** Refaites cuire 1 minute supplémentaire, ou le temps indiqué sur chaque recette, à 800 W au micro-ondes. **6.** Sortez le moule du micro-ondes en le tenant par en dessous, à l'aide d'un gant de cuisine ou d'une manique. **7.** En l'ouvrant, prenez garde à la vapeur chaude concentrée à l'intérieur.

Recommandations

1. Nettoyer le produit avant la première utilisation. **2.** Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'éponges ou de produits abrasifs. **3.** NE PAS utiliser le récipient dans un four ou un gril. **4.** Ne pas utiliser le produit directement sur une flamme ou une source de chaleur.

Portugues

Spanish Omelette é uma forma em 100% silicone de platina para cozinhar tortilhas de batata, omeletas e outros pratos de modo saudável, rápido e simples no micro-ondas em poucos minutos e com menos óleo.

Modo de utilização

1. Ilntroduza os ingredientes na base da forma Spanish Omelette seguindo as instruções para cada receita. **2.** Feche a forma Spanish Omelette e coloque esta afastada do centro do prato giratório do micro-ondas. **3.** Cozinhe no micro-ondas a 800 W durante 1,30 minutos ou o tempo indicado em cada receita. **4.** Sem abrir, rode a forma Spanish Omelette, com a ajuda da aba inferior, 180° sobre si mesma. **5.** Cozinhe novamente durante mais 1 minuto, ou o tempo indicado em cada receita, a 800 W no micro-ondas. **6.** Retire do micro-ondas segurando pela base com a ajuda de um protetor térmico. **7.** Ao abrir, preste atenção ao vapor quente concentrado no interior.

Recomendações

1. Lavar o produto antes da primeira utilização. **2.** Na lavagem, não utilizar esfregões nem produtos abrasivos. **3.** NÃO usar o recipiente em fornos ou grelhas. **4.** Não usar o produto diretamente sobre uma chama ou fonte de calor.

Deutsch

Spanish Omelette ist eine Form aus 100 % Platinsilikon zum Zubereiten von Kartoffel-Omelettes, Frittiertem und anderen Gerichten auf gesunde, originelle, schnelle und einfache Weise in der Mikrowelle. In wenigen Minuten und mit wenig Öl.

Gebrauchsanweisung

1. Geben Sie alle Zutaten in den unteren Teil der Form Spanish Omelette und befolgen Sie die Anweisungen in den Rezepten. **2.** Schließen Sie die Form Spanish Omelette und platzieren Sie diese nicht direkt in der Mitte des Drehtellers der Mikrowelle. **3.** In der Mikrowelle 1,5 Minuten bei 800 W garen oder die im Rezept angegebene Zeit. **4.** Halten Sie die Spanish Omelette-Form verschlossen und drehen Sie sie um 180 Grad. Die Lasche im unteren Bereich kann dabei als Hilfe dienen. **5.** Eine weitere Minute oder die in jedem Rezept angegebene Zeit bei 800 W in der Mikrowelle garen. **6.** Entnehmen Sie die Omelette-Form mithilfe von Topflappen aus der Mikrowelle. Fassen Sie dabei die Form am unteren Teil an. **7.** Seien Sie beim Öffnen vorsichtig, denn es kann heißer Wasserdampf entweichen.

Hinweise

1. Das Produkt vor dem ersten Gebrauch spülen. **2.** Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven oder groben Reinigungs- und Scheuermittel. **3.** Den Behälter nicht im Backofen oder auf dem Grill verwenden. **4.** Benutzen Sie das Produkt nicht direkt über einer offenen Flamme oder Wärmequelle.

Italiano

Spanish Omelette è uno stampo in Silicone Platino 100% per cucinare la tortilla spagnola di patate, le frittate e altre elaborazioni al microonde in pochi minuti in modo salutare, rapido, semplice e con meno olio.

Modalità d'impiego

1. Versa gli ingredienti nella base dello stampo Spanish Omelette seguendo le istruzioni per ogni ricetta. **2.** Chiudi lo Spanish Omelette e posizionalo fuori dal centro del piatto girevole del microonde. **3.** Cuoci in microonde a 800 W per 1.30 min o per il tempo indicato in ogni ricetta. **4.** Senza aprirlo, gira Spanish Omelette di 180° su se stesso aiutandoti con la linguetta inferiore. **5.** Cuoci nuovamente in microonde a 800 W per 1 altro minuto o per il tempo indicato in ogni ricetta. **6.** Rimuovilo dal microonde sostenendolo dalla base con l'aiuto di un protettore termico. **7.** In fase di apertura fai attenzione al vapore caldo concentrato al suo interno.

Raccomandazioni

1. Lavare il prodotto prima del primo utilizzo. **2.** Durante il lavaggio, non usare strofinacci o prodotti abrasivi. **3.** NON utilizzare il contenitore in forno o grill. **4.** Non utilizzare il prodotto a contatto diretto con una fiamma o fonte di calore.

Nederlandse

De Spanish Omelette is een 100% platina siliconen mal om aardappeltortilla's, frittata's en andere bereidingen op een gezonde, snelle en gemakkelijke manier in de magnetron in enkele minuten en met minder olie te bereiden.

Gebruiksaanwijzing

1. Voeg de ingrediënten toe in de Spanish Omelette volgens de instructies voor het recept. **2.** Giet het eimengsel in de Spanish Omelette en plaats deze op het draaiplateau van de magnetron, net uit het midden. **3.** Kook gedurende 1,5 minuut in de magnetron op 800W. of de tijd aangegeven in het recept. **4.** Keer de Spanish Omelette zonder te openen, met behulp van het lipje 180 graden om. **5.** Kook nogmaals 1 minuut langer, of de tijd die bij het recept wordt aangegeven, op 800W in de magnetron. **6.** Verwijder uit de magnetron door de onderkant vast te houden met behulp van thermische bescherming. **7.** Pas bij het openen van de magnetron op met de hete stoom die vrijkomt.

Aanbevelingen

1. Het product wassen voor het eerste gebruik. **2.** Gebruik voor de reiniging geen schuursponsjes of schuurmiddelen. **3.** De container NIET in oven of grill gebruiken. **4.** Het product niet rechtstreeks op een vlam of warmtebron gebruiken.

Русский

Spanish Omelette — это форма для приготовления картофельного омлета, фриттаты и других блюд в микроволновой печи из 100 % платинового силикона, позволяющая быстро и просто получить полезное для здоровья и оригинальное блюдо всего за несколько минут и с меньшим количеством масла.

ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Добавьте ингредиенты на дно Spanish Omelette, следуя выбранному рецепту. **2.** Закройте Spanish Omelette и поместите его немного в стороне от центра вращающегося подноса для микроволновой печи. **3. Готовьте в микроволновой печи при мощности 800 Вт в течение 1,5 мин** или в течение времени, указанного в рецепте. **4.** Не снимая крышки, **поверните Spanish Omelette на 180 градусов при помощи нижнего язычка. 5.** Готовьте в микроволновой печи **еще 1 минуту** или в течение времени, указанного в рецепте, **при мощности 800 Вт. 6.** Выньте форму из микроволновой печи, удерживая ее снизу, с помощью прихватки. **7.** Осторожно снимите крышку, чтобы не обжечься скопившимся внутри формы горячим паром.

РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Используйте яйца, хранящиеся в холодильнике. **2.** Вымойте изделие перед первым использованием. **3.** При мытье форм не используйте металлические мочалки и абразивные средства. **4.** НЕ используйте контейнер в духовке или гриле. **5.** Не ставить на прямой источник тепла.

Suomi

Spanish Omelette on sataprosenttisesti platinasilikonista valmistettu muotti, jolla voit valmistaa perunamunakkaita, frittata-munakkaita ja muita munaruokia terveellisesti nopealla ja helpolla tavalla mikroaaltouunissa muutamassa minuutissa käyttäen vain vähän öljyä.

Käyttötapa

1. Lisää ainesosat Spanish Omelette -muotin pohjalle reseptin ohjeiden mukaisesti. **2.** Sulje Spanish Omelette -muoti ja aseta se mikroaaltouunin pyörivälle lautaselle, ei aivan lautasen keskelle. **3. Kypsennä mikroaaltouunissa (800 W) 1,5 minuutin ajan** tai reseptissä ilmoitetun ajan verran. **4. Kierrä Spanish Omelette-muottia 180 aste tta toiseen suuntaan** avaamatta muottia **ja ottaen kiinni muotin alaosan kielekkeestä. 5.** Kypsennä vielä 1 minuutin ajan tai reseptissä ilmoitetun ajan verran **mikroaaltouunissa (800 W). 6.** Ota muotti pois mikroaaltouunista pitäen kiinni pohjasta ja käyttäen patalappua. **7.** Avaa varoen muotin sisälle kertynyttä kuumaa höyryä.

Huomioitavaa

1. Vask produktet, for det tages i brug. **2.** Formen må ikke vaskes af med skuresvampe eller rengøres med ridsende produkter. **3.** Beholderen må IKKE anvendes i ovnen eller på grillen. **4.** Produktet må ikke bruges direkte over åben ild eller anden varmekilde.

Dansk

Spanish Omelette er en form af 100 % platinsilikone, som kan bruges til at tilberede spansk tortilla, italiensk frittata og andre omeletter på en sund, hurtig og nem måde i mikrobølgeovnen på få minutter og med mindre olie.

Ingrediensguide

1. Tilsæt ingredienserne i bunden af Spanish Omelette ved at følge instruktionerne i de enkelte opskrifter. **2.** Sæt låget på Spanish Omelette, og placer formen i kanten af mikrobølgeovnens drejetallerken (ikke i midten). **3. Tilberedes i mikrobølgeovnen ved 800 W i 1,5 minutter** eller den tid, der er angivet i den enkelte opskrift. **4. Drej Spanish Omelette 180 grader** uden at åbne den. **Hold fast i den bredeste del af formen, når du drejer den. 5.** Fortsæt tilberedningen i **yderligere 1 minut** eller den tid, der er angivet i den enkelte opskrift, v**ed 800 W i mikrobølgeovnen. 6.** Tag formen ud af mikrobølgeovnen, og sørg for at holde fast omkring bunden. Husk grydelapper! **7.** Fjern forsigtigt låget, og vær opmærksom på den varme damp, der har samlet sig i formen.

Anbefalinger

1. Pese tuote ennen käyttöä. **2.** Älä käytä pesussa karkeita tai hankaavia tuotteita. **3.** ÄLÄ käytä astiaa uunissa tai grillissä. **4.** Älä käytä tuotetta suoraan avotulella tai lämmönlähteen päällä.

中国

Spanish Omelette是一个100%铂金硅胶制，用来烹煮土豆蛋饼（tortillas de patatas）、意式烘蛋（frittatas）和其他烹调的模具，以健康，**快速且简单的方式并且更少的用油在微波炉里以短短几分钟的时间进行烹调。**

使用方法

1. 依照每个食谱的指示，将材料放入Spanish Omelette的底部。**2.** 盖上Spanish Omelette并放置于微波炉转盘的中央。**3. 在微波炉中以800瓦的强度烹煮1分半钟。** 或者每个食谱所指示的时间。**4.** 不要打开，**通过内侧盖缘的协助，将 Spanish Omelette以180度翻面。5. 以微波炉800瓦的强度再烹煮1分钟，**或者每个食谱所指示的时间。**6.** 戴着热保护手套，将其从微波炉中取出。 7. 开启时，请注意内部所凝聚的高温蒸气。

使用建议

1. 在使用前先清洗本品。**2.** 洗涤时请不要使用丝 瓜茸或其他摩擦类产品。**3.** 不要在烤箱内或者烤架上使用容器。**4.** 请勿直接在火焰或热源上使用本产品。

Modo de Uso

Instruction
Mode d'emploi

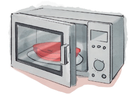
1.



2.



3.



4.



5.





Tested&Approved by FDA/LFGB/JAPAN



lékué

lekue.com
info@lekue.com
+ 34 93 574 26 40

Lékué Barcelona 16 · 08120 · La Llagosta · Spain · ES B61059754

Concept and Design by SERIES NEMO & LÉKUÉ in Barcelona. In collaboration with Fundació Alicia.

De conformidad con la normativa europea y FDA vigente de materiales en contacto con alimentos. Núm. RGSEAA: 39.004846/B. · De conformitat amb la normativa europea i FDA vigent de materials en contacte amb aliments. Núm. RSIPAC: 39.05271/CAT. In compliance with European and FDA regulatory requirements for food contact materials. · Conformément à la norme européenne et à la FDA en vigueur, relatives aux matériaux en contact avec les aliments. · Em conformidade com la normativa europeia e FDA em vigor relativa aos materiais em contacto com os alimentos. · In conformità alla normativa europea in vigore sui materiali in contatto con alimenti. · Gemäß der Europäischen Richtlinien für Gegenstände in Kontakt mit Lebensmittel. · Overeenkomstig de Europese richtlijnen voor gebruiksvoorwerpen die in contact komen met levensmiddelen · В соответствии с действующим европейским законодательством по материалам контакта с пищевыми продуктами · Godkendt til kontakt med fødevarer af både EU og FDA (de amerikanske fødevarerelaterede myndigheder) · Noudattaa rucka-aineiden kanssa kosketuksissa olevista materiaaleista annettua eurooppalaista standardia ja voimassaolevaa FDA:ta. · 符合欧洲和食品药品监督管理局对于与食品接触材料的监管要求.

FOL00311

Omelette-Maker

de Produktinformation

Wichtige Hinweise!

- Der Omelette-Maker ist geeignet zum Garen von Eiern ohne Schale in der Mikrowelle oder im Backofen. Zweckentfremden Sie ihn nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Mikrowellen-Herstellers.
- Der Omelette-Maker darf mit max. 250 ml befüllt werden.
- Stellen Sie den Omelette-Maker nicht in offene Flammen, auf Herdplatten oder auf den Boden des Backofens.
- +230°C -30°C Der Omelette-Maker ist für einen Temperaturbereich von –30 °C bis +230 °C geeignet.
- Verwenden Sie nicht die Grill-Funktion der Mikrowelle oder des Backofens.
- Wenn Sie den Omelette-Maker im Backofen verwenden, stellen Sie ihn auf ein Backblech und platzieren Sie dieses in der Mitte des Backofens.
- Lassen Sie den Omelette-Maker nach dem Garen einige Minuten abkühlen, bevor Sie ihn aus der Mikrowelle oder dem Backofen nehmen.
- Verwenden Sie immer Topflappen, wenn Sie den Omelette-Maker aus der Mikrowelle oder dem Backofen nehmen oder ihn öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr bzw. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf!
- Schneiden Sie in dem Omelette-Maker keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände.
- Durch Fette kann sich Silikon nach einiger Zeit dunkel verfärben. Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe (z.B. Karotten) können auf das Silikon abfärben.
  Diese Verfärbungen sind weder gesundheitsschädlich, noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Artikels.
- Reinigen Sie den Omelette-Maker vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
- Fetten Sie den Omelette-Maker vor dem ersten Gebrauch leicht mit einem neutralen Speiseöl ein.
- Der Omelette-Maker ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie ihn aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

Gebrauch

Wir beschreiben in dieser Anleitung die Zubereitung von Omelettes in der Mikrowelle. Beachten Sie, dass es sich bei den angegebenen Zeiten und Leistungsstufen nur um ungefähre Angaben handelt, die je nach Mikrowelle variieren können.

1. Fetten Sie den Omelette-Maker ggf. leicht mit einem neutralen Speiseöl ein.
2. Vermengen Sie in einer Schüssel Milch, Eier und eine Prise Salz. Fügen Sie nach Belieben Zutaten gemäß Rezept hinzu.
3.  Gießen Sie die Eimasse in den Omelette-Maker.
4.  Klappen Sie den Omelette-Maker zu und stellen Sie diesen in die Mitte der Mikrowelle.
5. Garen Sie das Omelette 2 Minuten bei 800 Watt.
6. Lassen Sie das Omelette einige Minuten abkühlen, bevor Sie es entnehmen.
7.  Entnehmen Sie den Omelette-Maker mit Topflappen o.Ä. und öffnen Sie ihn vorsichtig. Es besteht Verbrennungsgefahr bzw. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf!
8. Kippen Sie das Omelette auf einen Teller. Guten Appetit!

Der Gebrauch im Backofen funktioniert ebenso. Die Garzeit hängt von der eingestellten Temperatur ab. **Überschreiten Sie nicht die max. geeignete Temperatur von +230 °C**!

Rezepte

Omelette mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch

- 40 g grüne Paprika, in Ringe geschnitten
- 40 g rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1/2 Knoblauchzehe, in feine Würfel geschnitten
- 20 ml Wasser
- 20 ml Olivenöl
- eine Prise Salz
- 20 ml Milch
- 2 Eier

1. Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Wasser, Olivenöl und Salz in den Omelette-Maker geben und 3 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.
2. In der Zwischenzeit Milch und Eier verquirlen.
3. Über das gegarte Gemüse geben.
4. Omelette 2 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.
5. Umdrehen und noch einmal 30 Sekunden bei 800 Watt zu Ende garen.

Sauerkraut-Omelette

- 40 g Sauerkraut, abgetropft
- 20 ml Milch
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

1. Alle Zutaten verrühren und in den Omelette-Maker geben.
2. Omelette 2 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.
3. Umdrehen und noch einmal 30 Sekunden bei 800 Watt zu Ende garen.

Omelette mit Spinat und Champignons

- 50 g frische Champignons, in feine Scheiben geschnitten
- 30 g rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 50 g frische Spinatblätter
- 10 ml Wasser
- 10 ml Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 20 ml Milch
- 2 Eier

1. Champignons, Zwiebel, Spinat, Wasser, Olivenöl und Salz in den Omelette-Maker geben und 2 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.
2. In der Zwischenzeit Milch und Eier verquirlen.
3. Über das gegarte Gemüse geben.
4. Omelette 2 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.
5. Umdrehen und noch einmal 30 Sekunden bei 800 Watt zu Ende garen.

Zucchini-Omelette

- 100 g Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten
- 20 ml Wasser
- 20 ml Olivenöl
- 20 ml Milch
- 2 Eier

1. Zucchini, Wasser, Olivenöl und Salz in den Omelette-Maker geben und 3 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.
2. In der Zwischenzeit Milch und Eier verquirlen.
3. Über das gegarte Gemüse geben.
4. Omelette 2 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.
5. Umdrehen und noch einmal 30 Sekunden bei 800 Watt zu Ende garen.

Omelette mit Roquefort, Zwiebeln und Champignons

- 30 g frische Champignons, in feine Scheiben geschnitten
- 40 g rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 10 g Roquefort, in Würfel geschnitten
- 20 ml Wasser
- 10 ml Olivenöl
- eine Prise Salz
- 20 ml Milch
- 2 Eier

1. Champignons, Zwiebel, Roquefort, Wasser, Olivenöl und Salz in den Omelette-Maker geben und 1,5 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.
2. In der Zwischenzeit Milch und Eier verquirlen.
3. Über das gegarte Gemüse geben.
4. Omelette 2 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.
5. Umdrehen und noch einmal 30 Sekunden bei 800 Watt zu Ende garen.

www.tchibo.de/anleitungen

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 104477FV03X00X · 2019-09 · 388 947

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de