


Önemli Bilgiler!

- Omlet hazırlayıcı, kabuksuz yumurtaların mikrodalgada veya fırında pişirilmesi için uygundur. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın! Mikrodalgada fırın üreticisinin önerilerini dikkate alın.
- Omlet hazırlayıcı maks. 250 ml doldurulabilir.
- Omlet hazırlayıcıyı açık alevlerin, elektrikli ocakların veya fırın tabanının üzerine yerleştirmeyin.
-  +220°C
-20°C Omlet hazırlayıcı -30 °C ila +230 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.
- Mikrodalganın veya fırının ızgara özelliğini kullanmayın.
- Omlet hazırlayıcıyı fırında kullanmak için bir fırın tepsinin üzerine yerleştirin ve bunu fırının orta kısmına yerleştirin.
- Omlet hazırlayıcıyı pişirmeden sonra, mikrodalgadan veya fırından çıkarmadan önce birkaç dakika soğumasını bekleyin.
- Omlet hazırlayıcıyı mikrodalgada veya fırından çıkarmadan önce veya bunları açarken daima bez kullanın. Çıkan buhardan dolayı yanma veya haşlanma tehlikesi oluşur!
- Omlet hazırlayıcıda hiçbir gıda maddesi kesmeyin ve keskin nesnelere kullanmayın.
- Yağlar nedeniyle silikon bir süre sonra kararabilir. Kendine has rengi yoğun olan yiyecekler (örn. havuç) silikonda renk bırakabilir. Bu lekeler, sağlığa zararlı olmayıp ürünün kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Omlet hazırlayıcıyı ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın. Temizlemek için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
- Omlet hazırlayıcıyı ilk kullanım öncesi hafifçe nötr bir sıvı yağ ile yağlayın.
- Omlet hazırlayıcı bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.

Kullanım

Bu kullanım kılavuzunda mikrodalgada nasıl omlet hazırlanacağını açıklıyoruz. Lütfen belirtilen zamanların ve seviyelerin yaklaşık olduğunu ve mikrodalgada fırına bağlı olarak değişebileceğini unutmayın.

1. Gerektiği durumlarda omlet hazırlayıcıyı nötr bir sıvı yağ ile hafifçe yağlayın.
2. Bir kase içerisinde süt, yumurta ve bir tutam tuz karıştırın. İsteğe göre tarifte uyararak malzeme ekleyin.



Yumurta karışımını omlet hazırlayıcıya ekleyin.



4. Omlet hazırlayıcıyı kapatın ve bunu mikrodalganın ortasına yerleştirin.

5. Omleti 2 dakika 800 Watt'ta pişirin.

6. Omleti çıkarmadan önce birkaç dakika soğumasını bekleyin.



Omlet hazırlayıcıyı bir bez vb. ile çıkarın ve dikkatlice açın. Çıkan buhardan dolayı yanma veya haşlanma tehlikesi oluşur!

8. Omleti bir tabağa geçirin. Afiyet olsun!



Fırında da aynı biçimde kullanılır. Pişirme süresi ayarlanan sıcaklığa göre değişir. **Maks. uygun sıcaklık olan +230 °C'yi aşmayın!**

Tarifler

Biber, soğan ve sarımsaklı omlet

- 40 g yeşil biber, halka dilimlenmiş
- 40 g kırmızı soğan, halka dilimlenmiş
- 1/2 diş sarımsak, ince doğranmış
- 20 ml su
- 20 ml zeytinyağı
- Bir tutam tuz
- 20 ml süt
- 2 yumurta

1. Biber, soğan, sarımsak, su, zeytinyağı ve tuzu omlet hazırlayıcıya ekleyin ve 3 dakika 800 Watt'ta mikrodalgada pişirin.
2. Bu arada su ile yumurtaları çırpın.
3. Pişen sebzelerin üzerine ekleyin.
4. Omleti 2 dakika 800 Watt'ta mikrodalgada pişirin.
5. Döndürün ve bir 30 saniye daha 800 Watt'ta bitene kadar pişirin.

Lahana turşulu (Sauerkraut) omlet

- 40 g Lahana turşusu, süzülümüş
- 20 ml süt
- 2 yumurta
- 1 tutam tuz

1. Tüm malzemeleri karıştırın ve omlet hazırlayıcıya ekleyin.
2. Omleti 2 dakika 800 Watt'ta mikrodalgada pişirin.
3. Döndürün ve bir 30 saniye daha 800 Watt'ta bitene kadar pişirin.

Ispanak ve mantarlı omlet

- 50 g taze mantar, ince dilimlenmiş
- 30 g kırmızı soğan, halka dilimlenmiş
- 50 g taze ıspanak yaprağı
- 10 ml su
- 10 ml zeytinyağı
- 1 tutam tuz
- 20 ml süt
- 2 yumurta

1. Mantar, soğan, ıspanak, su, zeytinyağı ve tuzu omlet hazırlayıcıya ekleyin ve 2 dakika 800 Watt'ta mikrodalgada pişirin.
2. Bu arada su ile yumurtaları çırpın.
3. Pişen sebzelerin üzerine ekleyin.
4. Omleti 2 dakika 800 Watt'ta mikrodalgada pişirin.
5. Döndürün ve bir 30 saniye daha 800 Watt'ta bitene kadar pişirin.

Kabaklı omlet

- 100 g kabak, ince dilimlenmiş
- 20 ml su
- 20 ml zeytinyağı
- 20 ml süt
- 2 yumurta

1. Kabak, su, zeytinyağı ve tuzu omlet hazırlayıcıya ekleyin ve 3 dakika 800 Watt'ta mikrodalgada pişirin.
2. Bu arada su ile yumurtaları çırpın.
3. Pişen sebzelerin üzerine ekleyin.
4. Omleti 2 dakika 800 Watt'ta mikrodalgada pişirin.
5. Döndürün ve bir 30 saniye daha 800 Watt'ta bitene kadar pişirin.

Rokfor, soğan ve mantarlı omlet

- 30 g taze mantar, ince dilimlenmiş
- 40 g kırmızı soğan, halka dilimlenmiş
- 10 g Rokfor, küp doğranmış
- 20 ml su
- 10 ml zeytinyağı
- Bir tutam tuz
- 20 ml süt
- 2 yumurta

1. Mantar, soğan, rokfor, su, zeytinyağı ve tuzu omlet hazırlayıcıya ekleyin ve 1,5 dakika 800 Watt'ta mikrodalgada pişirin.
2. Bu arada su ile yumurtaları çırpın.
3. Pişen sebzelerin üzerine ekleyin.
4. Omleti 2 dakika 800 Watt'ta mikrodalgada pişirin.
5. Döndürün ve bir 30 saniye daha 800 Watt'ta bitene kadar pişirin.

