



ROMMELSBACHER

F Mode d'emploi



OM 950

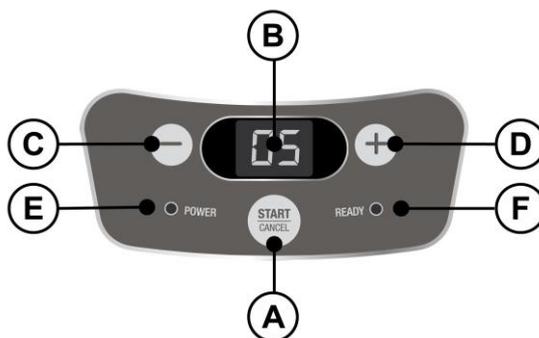
CHEF OMELETTE « *Oskar* »

Description du produit



	F
1	Appareil de base
2	Moule de cuisson inférieure avec trop-plein
3	Couvercle du boîtier
4	Moule de cuisson supérieure
5	Poignée
6	Charnière de couvercle, flexible
7	Panneau de commande
8	Rangement du cordon (sur l'envers de l'appareil)

Panneau de commande



A	Bouton « MARCHE/ARRET » pour démarrer ou arrêter la préparation
B	Ecran pour afficher la durée résiduelle
C	Bouton « - » pour réduire la durée de fonctionnement
D	Bouton « + » pour augmenter la durée de fonctionnement
E	Lampe témoin « rouge » pour le fonctionnement
F	Lampe témoin « verte » pour la température

Table de matières

Description du produit	2
Panneau de commande	2
Pour votre sécurité	4
Consignes de sécurité générales	
Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil	
Introduction	6
Utilisation conforme	6
Données techniques	6
Volume de livraison	6
Matériaux d'emballage	7
Recyclage	
Revêtement antiadhésif	7
Lampe témoin de la température	7
Avant la première mise en marche	7
Mise en service de l'appareil	8
Connectez l'appareil à l'alimentation (mode veille)	8
Chauffer l'appareil (mode veille)	8
Modifier le réglage du temps	8
Remplir la moule de cuisson	9
Démarrer la préparation	9
Mettre fin à la préparation / démarrer de nouveau.....	9
Retirer les aliments prêts	9
Mode d'attente	10
Terminer la préparation prématurément.....	10
Eteignez l'appareil en permanence	10
Nettoyage et entretien	10
Information et conseils	11
Recettes	11

Pour votre sécurité



ATTENTION: Lire attentivement toutes les notices de sécurité et les instructions! Ne pas respecter les consignes de sécurité et les instructions peut provoquer une électrocution, un incendie et/ou des blessures graves !

Consignes de sécurité générales

- Toujours tenez les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil et du cordon d'alimentation.
- Les enfants de 8 ans ou plus ainsi que les personnes avec des restrictions physiques, sensorielles ou mentales ne doivent pas utiliser cet appareil sans surveillance adéquate respectivement sans être guidé par une personne responsable à leurs sécurité et qu'ils ont compris les dangers qui peuvent en résulter.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Nettoyage et entretien par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à condition qu'ils ont 8 ans ou plus et qu'ils soient surveillés.
- Il faut surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas de matériaux d'emballage tels que des sacs en plastique à la portée des enfants.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de télé-conduite indépendant.
- Avant toute utilisation, vérifiez le bon état de l'appareil et des accessoires. Il ne doit plus être mis en service après une chute ou s'il présente des dommages visibles. Dans ces cas, débranchez l'appareil et faites-le vérifier par un spécialiste.
- Veillez à l'emplacement du cordon d'alimentation et prenez toutes les précautions nécessaires afin que personne ne peut s'y empêtrer ou trébucher, afin d'éviter de tirer l'appareil et de le faire tomber accidentellement au sol.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation reste éloigné des surfaces chaudes, des bords pointus et des contraintes mécaniques. Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ou ne présente pas de traces d'usure. Les cordons d'alimentation endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'une décharge électrique.
- Pour débrancher l'appareil du réseau électrique, tirez uniquement sur la fiche de courant et jamais sur le cordon d'alimentation!

- Ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche de courant dans l'eau pour les nettoyer!
- Ne stockez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des pièces humides.
- Cet appareil électrique est en conformité avec les consignes de sécurité relatives à son sujet. Si l'appareil ou le câble est endommagé, débrancher immédiatement l'appareil. Seules des personnes autorisées et spécialisées peuvent procéder à des réparations. Des réparations non conformes peuvent constituer un grand danger pour l'utilisateur.
- Une utilisation inappropriée ou le non-respect du mode d'emploi entraîne à la perte de la garantie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien de maintenance ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil:



ATTENTION ! Risque de blessures/de brûlures !

- **Les surfaces du boîtier, la moule de cuisson et les aliments préparés deviennent chaudes pendant la préparation !**
- **Les surfaces chaudes restent encore chaudes pour un certain temps, même après avoir débranché l'appareil!**

Donc, travaillez avec prudence:

- Nous recommandons d'utiliser des maniques et des ustensiles de cuisson en bois ou en plastique correspondantes pour vous protéger contre les risques de brûlures!
- N'utilisez pas la partie supérieure de l'appareil comme surface de stockage ou de travail, car cela devient chaud lorsque l'appareil est en utilisation! Pour vous protéger contre les risques d'incendie, ne placez aucun objet en papier, plastique, tissu ou autre matériau inflammable sur des surfaces chaudes!
- N'utilisez pas le dessus de l'appareil comme surface de stockage ou de travail, car il devient chaud lorsque l'appareil est en utilisation ! Pour vous protéger contre les risques d'incendie, ne placez aucun objet en papier, plastique, tissu ou autre matériau inflammable sur des surfaces chaudes!
- Ne recouvrez pas les moules de cuisson avec du papier d'aluminium pendant le fonctionnement!
- Ne mettez pas des aliments surdimensionnés ou emballés dans du papier d'aluminium dans l'appareil!
- Avant l'utilisation de l'appareil, assurez-vous que l'appareil et les moules de cuisson sont propres et secs!

- Lors de l'ouverture de couvercle du boîtier, de la vapeur chaude peut s'échapper!
- L'appareil et les pièces accessoires doivent être complètement refroidis avant de les nettoyer ou transporter!
- N'utiliser pas l'appareil comme chauffage de locaux d'habitation.
- **Pour le bon placement de l'appareil, il faut observer les points suivants:**
 - Poser l'appareil sur une surface stable, plane et antidérapante (pas de surfaces peintes, pas de nappes, etc.).
 - Mettre l'appareil en place hors de la portée des enfants.
 - Garder un espace de ventilation d'au moins 20 cm de chaque côté de l'appareil et 50 cm en haut de l'appareil pour éviter les dommages dus à la chaleur ou aux éclaboussures de graisse et pour travailler sans entrave. Une circulation d'air libre doit être assurée.
 - Ne pas mettre l'appareil en service près d'autres sources de chaleur (founeau, flamme de gaz, etc.) ou à proximité de substances explosives ou inflammables (liquides ou gaz) !
- Pour une déconnection sûre, retirer la fiche de courant après chaque utilisation!

Introduction



Nous vous félicitons que vous ayez choisi cette appareil de haute qualité et nous vous remercions pour votre confiance. Le maniement simple et les applications multiples vous enchanteront sûrement. Afin que vous preniez beaucoup de plaisir à utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire et suivre les instructions suivantes. Veuillez bien garder ce mode d'emploi et le transmettre au prochain utilisateur. Nous vous en remercions.

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des ménages et des domaines similaires, telles que:

- dans les cuisines pour les employés des magasins, aux bureaux et dans autres petites entreprises
- dans les exploitations agricoles
- par les clients des hôtels, motels, chambres d'hôtes et quartiers résidentiels similaires.

Autres utilisations ou modifications de l'appareil sont considérées comme non conformes et impliquent un risque considérable d'accidents. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée.

L'appareil est conçu pour réchauffer, chauffer et préparer des aliments. Il ne convient **pas** à un usage commercial.

Données techniques

Ne raccorder qu'à une prise de courante de terre usuelle, installée en règle. S'assurer que la tension du secteur correspond à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccorder qu'au courant alternatif!

Tension nominale:	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance nominale:	850 - 1000 W
Classe de protection:	I
Consommation en mode veille:	< 0,5 W

Volume de livraison

Immédiatement après le déballage, vérifiez si le contenu de la livraison est complet et si le produit et tous les accessoires sont en parfait état (voir la description du produit à la page 2).

Matériaux d'emballage

Ne jetez pas les matériaux d'emballage n'importe comment, mais contribuez à leur recyclage.

Déposez les emballages en papier, carton et carton ondulé à des points de collecte de vieux papiers. De la même façon, jetez les éléments d'emballage en plastique et les sachets dans des collecteurs prévus à cet effet.



Dans les exemples d'abréviation des matières plastiques vous trouverez: PE pour polyéthylène, le numéro d'identification 02 pour PE-HD, 04 pour PE-LD, PP pour polypropylène, PS pour polystyrène.

Recyclage



En fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. Veuillez le renvoyer gratuitement à un point de collecte municipal (par exemple un centre de recyclage) pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Votre municipalité ou votre administration municipale vous informe des options d'élimination.

Revêtement antiadhésif

Les moules de cuisson sont équipées avec un revêtement antiadhésif de haute qualité. Le revêtement est particulièrement facile à nettoyer et empêche les aliments de coller aux surfaces.



ATTENTION! Ne coupez et ne rayez pas sur les moules de cuisson. N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine en métal car cela endommagerait le revêtement antiadhésif. Les moules de cuisson rayées ne sont pas couvertes par la garantie. Veuillez également noter les instructions de nettoyage dans ces instructions.

Lampe témoin pour la température

L'appareil est équipé d'une lampe témoin pour la température (vert). Lorsque la lampe témoin s'allume en continu, la température pré réglée est atteinte. L'éclairage et l'extinction alternés de la lampe témoin pendant le fonctionnement indiquent le contrôle thermostatique de la température.

Avant la première mise en marche

- Retirez les films de protection, les supports publicitaires et les matériaux d'emballage éventuellement attachés à l'appareil et à ses accessoires. Nettoyez l'appareil et les accessoires conformément aux instructions de nettoyage de ce manuel.
- Chauffez ensuite l'appareil avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes.
- Une fois l'appareil refroidi, essuyez les moules de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez soigneusement les moules de cuisson.

REMARQUE: Ne vous dérangez pas par le développement bref, léger et inoffensif de la fumée et des odeurs. Assurez une bonne ventilation dans la pièce pendant ce temps.

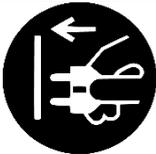
Mise en service de l'appareil



ATTENTION: Risque de blessures/brûlures!

- Les surfaces du boîtier, les moules de cuisson et les aliments préparés deviennent chaudes pendant le fonctionnement!
- Les surfaces chaudes restent encore chaudes pendant un certain temps, même après l'arrêt!

Connectez l'appareil à l'alimentation (mode veille)



- Déroulez **complètement** le cordon d'alimentation du rangement de cordon.
- Insérez la fiche de courant dans une prise suffisamment sécurisée.
- L'écran montre l'affichage pour le mode veille. .



- L'appareil est en mode veille maintenant.

Chauffer l'appareil (mode veille)



- Appuyez sur le bouton « MARCHE/ANNULER» pour démarrer le processus de chauffage.
→ Appuyer sur le bouton est confirmé par un signal sonore.
→ La lampe témoin (rouge) s'allume en continu.
- L'écran montre l'affichage pour le chauffage.

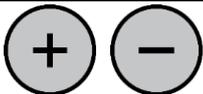


- Dès que la température est atteinte, l'appareil commute en mode veille.
→ Dès que le mode veille est atteint, cela est confirmé par un double signal sonore.
→ La lampe témoin (rouge) ainsi que la lampe témoin (verte) pour la température s'allument en permanence maintenant.
- Une proposition de temps de « 07 » minutes apparaît sur l'affichage.



REMARQUE: Si aucun autre bouton n'est appuyé dans les 30 secondes, l'appareil passe en mode d'attente pendant 20 minutes. Pendant ce temps, l'appareil est maintenu à la température maximale.

Modifier le réglage du temps



- En appuyant sur le bouton « + », le réglage de température peut être augmenté jusqu'à 20 minutes.
- En appuyant sur le bouton « - », le réglage du temps peut être réduit jusqu'à 1 minute.

REMARQUE: Si aucun autre bouton n'est appuyé dans les 30 secondes, l'appareil passe en mode d'attente pendant 20 minutes. Pendant ce temps, l'appareil est maintenu à la température maximale.

Remplir les moules de cuisson



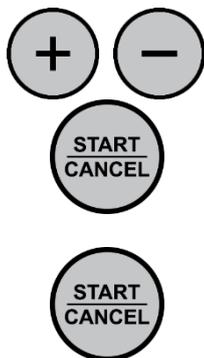
- Ouvrez doucement le couvercle du boîtier avec la poignée.
- Remplissez les deux moules de cuisson avec les ingrédients préparés jusqu'à un maximum de trois quarts.
ATTENTION: Veillez de ne pas remplir les moules à ras bord pour éviter un débordement.
CONSEIL: Les plats à base d'œufs se lèvent pendant la préparation et augmentent le volume.
- Nous vous recommandons de commencer avec des quantités petites afin de trouver la bonne quantité de remplissage.
- Fermez soigneusement le couvercle du boîtier avec la poignée.

Démarrer la préparation



- En appuyant sur le bouton « START/CANCEL » le processus de cuisson démarre.
→ Appuyer sur le bouton est confirmé par un signal sonore.
- Le temps de fonctionnement résiduel est affiché en minutes à l'écran en permanence. La dernière minute est affichée à la seconde.
REMARQUE: Le réglage du temps peut être modifié à tout moment pendant la préparation à l'aide du bouton « + » ou « - ».

Mettre fin à la préparation / démarrer de nouveau



- Lorsque la durée de fonctionnement définie est expirée, l'appareil repasse automatiquement en mode veille.
→ Ceci est indiqué par un triple signal sonore.
- « 00 » clignote sur l'affichage.



- L'appareil reste en mode veille pendant 3 minutes.
- Pendant ce temps, l'appareil est maintenu à température et un processus de cuisson peut être démarré de nouveau.
REMARQUE: Si aucun autre bouton n'est appuyé dans les 3 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille.
→ Ceci est confirmé par un signal sonore.

Recommencer la préparation

- En appuyant brièvement sur le bouton « + » ou « - », la dernière heure réglée apparaît comme suggestion de temps pour la préparation suivante.
- Appuyez sur le bouton « START/CANCEL » pour démarrer un nouveau processus de cuisson.
→ L'appui sur le bouton est confirmé par un signal sonore.

Mettre fin à la préparation

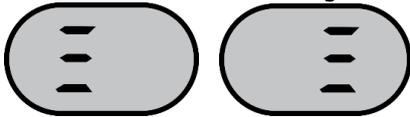
- Si aucun autre processus de cuisson n'est requis, appuyez sur le bouton « START/CANCEL » **pendant 2 secondes** pour passer en mode veille.
→ Mettre fin à la préparation est confirmée par un signal sonore un peu plus long.

Retirer les aliments prêts



- Ouvrez soigneusement le couvercle du boîtier avec la poignée.
ATTENTION: Lors de l'ouverture du couvercle, de la vapeur chaude peut s'échapper!
- Retirez délicatement les aliments finis. Pour votre protection, nous recommandons d'utiliser des maniques et des ustensiles de cuisine appropriés en bois ou en plastique (PAS DE MÉTAL)!
- Fermez soigneusement le couvercle du boîtier avec la poignée.

Mode d'attente

	<p>En mode attente, l'affichage du « mode attente » s'affiche en alternance.</p>  <p>En appuyant sur n'importe quel bouton, l'appareil peut être retourné du mode d'attente en mode veille.</p> <p>REMARQUE: Si aucun bouton n'est appuyé, l'appareil passe automatiquement en mode veille après 20 minutes.</p> <p>→ Le passage en mode veille est confirmé par un signal sonore.</p>
--	---

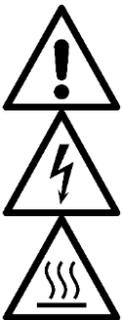
Terminer la préparation prématurément

	<ul style="list-style-type: none">• Le processus de cuisson peut être interrompu à tout moment.• Pour ce faire, appuyez sur le bouton « START/CANCEL » pendant 2 secondes pour terminer le processus de cuisson prématurément. → L'arrêt prématuré est confirmé par un signal sonore plus long.• L'appareil passe en mode veille.
---	---

Eteignez l'appareil en permanence

	<p>Pour une mise hors tension en toute sécurité, débranchez la fiche de courant après chaque utilisation!</p>
--	--

Nettoyage et entretien



ATTENTION: Risque de blessures/brûlures!

- Toujours débrancher la fiche de courant avant le nettoyage !
- Ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche de courant dans l'eau ou les nettoyer à l'eau courante!
- Attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de le nettoyer!

- **Nettoyez l'appareil et les moules de cuisson immédiatement après l'utilisation.**

- Le revêtement antiadhésif rend les moules de cuisson très faciles à nettoyer. Il est préférable de nettoyer les plaques encore chaudes avec une brosse douce ou un chiffon humide. Badigeonner les résidus tenaces avec un peu d'huile et laisser reposer quelques minutes. Puis essuyez à nouveau avec un chiffon humide. Puis frottez avec un chiffon sec.



ATTENTION! Nettoyez les moules de cuisson soigneusement! N'utilisez jamais des objets pointus ou tranchants pour le nettoyage, car cela endommagerait le revêtement antiadhésif !

- Une fois l'appareil refroidi, essuyez le boîtier avec un chiffon doux et humide avec un peu de liquide vaisselle. Puis frottez avec un chiffon sec.
- Assurez-vous qu'aucune vapeur ou eau ne peut pénétrer par le bas!
- **Ne pas utiliser des produits abrasifs et des solvants ni des objets pointus pour le nettoyage! Ne pas utiliser de la laine d'acier ou des disques de brossage pour le nettoyage!**
- **N'utilisez jamais de sprays pour four!**
- **Ne traitez jamais l'appareil et les pièces accessoires avec un nettoyeur vapeur!**

Informations et conseils

- Les œufs à utiliser doivent être à température ambiante (pas du réfrigérateur).
- Il est préférable de fouetter les œufs avec un mixeur manuel ou un mixeur plongeur dans un grand bol pour obtenir un mélange d'œufs bien ventilé.
- Nous recommandons un remplissage d'environ 100 à 120 ml de mélange d'œufs avec ingrédients ajoutés par chaque moule de cuisson.
- Frottez les moules de cuisson avec un peu d'huile végétale de temps en temps. Effectuez le nettoyage sur un appareil refroidi. Pour ce faire, mettez de l'huile végétale sur du papier absorbant et frottez l'huile uniformément sur les moules. Retirez l'excès d'huile avec un papier absorbant. Ce processus maintient et augmente la durée de vie du revêtement antiadhésif.

Recettes

Avec les recettes suivantes, nous aimerions vous donner quelques idées et suggestions. Bien sûr, vous pouvez également utiliser les suggestions des livres de cuisine disponibles dans le commerce et des bases de données de recettes en ligne ou créer vos propres recettes. Les ingrédients, les quantités et la composition peuvent être adaptés à vos besoins et à votre goût. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et un bon appétit!

Omelette à la ciboulette

Ingrédients pour 2 pièces:

4 œufs « M », ½ bouquet de ciboulette coupé, sel, poivre

Préparation:

- Préchauffez l'appareil.
- Mettez les œufs dans un bol et fouettez un peu avec un fouet.
- Ajoutez les épices et la ciboulette et remuez.
- Mettez le mélange dans la moule de cuisson inférieure.
- Sélectionnez le temps de préparation requis de 5/6/7 minutes.

Omelette paysan

Ingrédients pour 2 pièces:

2 œufs « M », 2 CS de bacon coupé, 2 petites pommes de terre bouillies coupées, ½ bouquet de ciboulette coupé, sel, poivre

Préparation:

- Préchauffez l'appareil. Mettez le bacon dans la moule de cuisson inférieure chauffée et rôtissez un peu.
- Répartissez ensuite les tranches de pommes de terre sur le dessus.
- Mettez les œufs dans un bol et fouettez un peu avec un fouet.
- Ajoutez les épices et la ciboulette et remuez.
- Versez le mélange dans la moule de cuisson inférieure, puis étalez du bacon sur le mélange.
- Sélectionnez le temps de préparation requis de 6/7 minutes.

Omelette espagnole

Ingrédients pour 2 pièces:

2 œufs "M", 6 chips tortilla cassées en petits morceaux, 2 CS de maïs, 2 CS de paprika haché, 4 CS de chorizo, sel, poivre, salsa

Préparation:

- Préchauffez l'appareil.
- Mettez le chorizo dans la moule de cuisson inférieure chauffée et rôtissez un peu.
- Puis étalez le paprika en dés et le maïs sur le dessus.
- Mettez les œufs dans un bol et fouettez un peu avec un fouet.
- Ajoutez les épices et remuez.
- Étalez les chips tortilla cassées sur la moule de cuisson inférieure.
- Mettez le mélange dans la moule de cuisson inférieure.
- Sélectionnez le temps de préparation requis de 6/7 minutes.
- Servir avec de la salsa si vous le souhaitez.

Omelette italienne

Ingrédients pour 2 pièces:

3 œufs "M", 6 petites tomates dattes coupées en deux, 6 petites mini mozzarella coupées en deux, sel, poivre, basilic frais

Préparation:

- Préchauffez l'appareil.
- Mettez les tomates coupées en deux dans la moule de cuisson inférieure chauffée et faites-les rôtir un peu.
- Mettez les œufs dans un bol et fouettez un peu avec un fouet.
- Ajoutez les épices et remuez.
- Versez le mélange dans la moule de cuisson inférieure.
- Répartir les boules de mozzarella coupées en deux sur la masse.
- Sélectionnez le temps de préparation requis de 6/7 minutes.
- Une fois cuit, saupoudrez avec des feuilles de basilic.

Brownies

Ingrédients pour 6 pièces:

3 œufs « M », 200 g de couverture noire, 100 g de pépites de chocolat (selon votre goût), 125 g de beurre, 1/2 CC d'extrait de vanille, 200 g de cassonade, 150 g de farine, 1 CC de levure chimique, 1 pincée de sel, 1 CS de cacao en poudre

Préparation:

- Faites fondre le chocolat noir avec le beurre dans un bol au bain-marie.
- Laisser refroidir jusqu'à ce qu'il devienne crémeux (important - sinon les brownies seront fermes et non pelucheux).
- Battre les œufs en mousse avec le sucre vanillé et la cassonade.
- Ajoutez la masse de chocolat refroidie.
- Mélangez la farine avec la levure chimique, le sel et la poudre de cacao et mélanger avec la masse liquide.
- Remuez les pépites de chocolat dans la pâte.
- Notre recommandation: badigeonnez le dessus et le bas de la moule d'un peu d'huile avant la cuisson.
- Versez 3 CS de la pâte dans la moule pour qu'elle soit remplie aux trois quarts environ.
- Fermez le couvercle et réglez la durée à 8 minutes pour que les brownies aient un cœur légèrement liquide. Si vous ne souhaitez pas le cœur liquide, augmentez la durée à 10 - 12 minutes.
- Frottez les deux moules avec du papier absorbant après chaque cuisson.

Pochettes de pâte feuilletée avec pudding

Ingrédients pour 6 pièces:

1 paquet de pâte feuilletée, 3 CS de pudding (acheté ou fait maison), sucre en poudre

Préparation:

- Préchauffez l'appareil. Etaler la pâte feuilletée en 2 parties sur le papier sulfurisé.
- Placez une soucoupe à café sur la pâte avec la surface tournée vers le bas et appuyez doucement dessus. Si la pâte étalée est trop petite, tirez la pâte simplement un peu avec vos doigts.
- Coupez autour de la soucoupe à café avec un couteau pour créer un cercle.
- Répétez ce processus pour l'autre moitié de la pâte.
- Retirez les restes de pâte de manière à ne plus laisser que les deux cercles de pâte.
- Mettez environ 1,5 CS de pudding sur la moitié de la pâte.
- Pliez l'autre moitié dessus et appuyez fermement sur le bord tout autour avec vos doigts.
- Placez soigneusement les boulettes dans la moule de cuisson inférieure avec une truelle plate (sans métal!). Si les pochettes sont trop grosses, reculez-les un peu.
- Sélectionnez le temps de préparation requis de 10 à 14 minutes (en fonction du degré de brunissement souhaité).
- Placez-les ensuite sur une assiette et saupoudrer de sucre en poudre si vous le souhaitez.

**Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir
avec votre chef omelette ROMMELSBACHER**