



Crack a SMILE[®]

COOKING INSTRUCTIONS

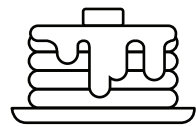
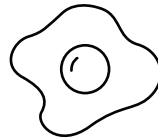
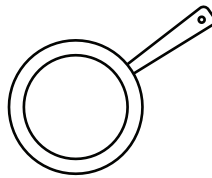
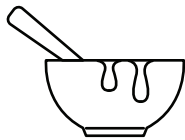
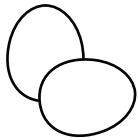
MODE DE CUISSON

INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN

ANLEITUNG ZUR ZUBEREITUNG

PREPARAZIONE

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO



EN *Cooking Instructions*

Eggs

You'll need:

- 2 large eggs
- cooking spray
- flat-bottomed skillet with lid

1. Coat skillet and mold with cooking spray and heat at medium-low.
2. Crack eggs into a small bowl and scramble with a fork or whisk until blended.
3. Place mold in heated skillet for 30 seconds.
4. Pour eggs into mold.
5. Reduce heat to low, cover pan, and cook 3 to 5 minutes or to desired doneness.
6. Carefully remove the mold and transfer eggs to a plate.
7. Enjoy your eggs, and crack a smile!

Pancakes

You'll need:

- pancake batter
- cooking spray
- flat-bottomed skillet with lid

1. Make pancake batter according to recipe.
2. Coat skillet and mold with cooking spray and heat at medium-low.
3. When skillet is hot, place mold in skillet for 30 seconds.
4. Pour batter into mold, spreading out batter with a spoon.
5. Cook until small air holes appear on top of pancake.
6. Carefully remove the mold, separating the edges of the pancake from the mold with a fork.
7. Flip the pancake with a turner and cook to desired doneness.
8. Enjoy your pancake, and crack a smile!

FR *Mode de cuisson*

Oeufs

Il vous faut:

- 2 gros œufs
- aérosol de cuisson
- poêle à frire à fond plat avec couvercle

1. Vaporisez la poêle à frire et le moule d'aérosol de cuisson et chauffez à température moyenne-basse.
2. Cassez les œufs dans un petit bol et brouillez-les à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
3. Placez le moule dans une poêle à frire et attendez 30 secondes.
4. Versez les œufs dans le moule.
5. Réduisez la température à feu doux, recouvrez la poêle et faites cuire de 3 à 5 minutes, au goût.
6. Retirez attentivement le moule et transférez les œufs sur une assiette.
7. Bon appétit, et gardez le sourire!

Crêpes

Il vous faut :

- pâte à crêpes
- aérosol de cuisson
- poêle à frire à fond plat

1. Suivez la recette de la pâte à crêpes
2. Vaporisez la poêle à frire et le moule d'aérosol de cuisson et chauffez à température moyenne-basse.
3. Placez le moule dans la poêle à frire une fois qu'elle est chaude et attendez 30 secondes.
4. Versez la pâte à frire en l'étalant à l'aide d'une cuillère.
5. Faites cuire jusqu'à ce que de petits trous apparaissent à la surface de la crêpe.
6. Retirez soigneusement le moule en décollant les bords de la crêpe du moule à l'aide d'une fourchette.
7. Retournez la crêpe à l'aide d'une spatule et faites cuire au goût.
8. Bon appétit, et gardez le sourire!

ES

Instrucciones para la preparación

Huevos

Necesitará:

- 2 huevos grandes
- aceite en aerosol
- sartén con base plana y tapa

1. Cubra la sartén y el molde con aceite en aerosol y caliente en temperatura mediana-baja.
2. Rompa los huevos en un tazón pequeño y mezcle con un tenedor o batidor hasta unirlos.
3. Coloque el molde en la sartén caliente durante 30 segundos.

4. Vierta los huevos en el molde.
5. Baje la temperatura a baja, cubra la sartén y cocine durante 3 a 5 minutos a la cocción deseada.
6. Con cuidado, retire el molde y pase los huevos a un plato.
7. ¡Disfrute de los huevos y sonría!

Panqueques

Necesitará:

- mezcla para pancakes
- aceite en aerosol
- sartén con base plana

1. Prepare la mezcla para pancakes según la receta.
2. Cubra la sartén y el molde con aceite en aerosol y caliente en temperatura mediana-baja.
3. Cuando la sartén esté caliente, coloque el molde en la sartén durante 30 segundos.
4. Vierta la mezcla en el molde desparramándola con una cuchara.

5. Cocine hasta que aparezcan agujeros pequeños en la parte superior del panqueque.
6. Con cuidado, retire el molde separando los bordes del panqueque del molde con un tenedor.
7. Dele vuelta al panqueque con una espátula y cocine hasta el punto de cocción deseado.
8. ¡Disfrute de su panqueque y sonría!

DE

Anleitung zur Zubereitung

Eier

Was man braucht:

- 2 große Eier
- Kochspray
- Bratpfanne mit Deckel

1. Bratpfanne und Form mit Kochspray besprühen und Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen.
2. Eier aufschlagen und in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel oder einem Schneebesen verquirlen.
3. Die Form in die erhitzte Pfanne legen und 30 Sekunden erwärmen lassen.

4. Die Eiermasse in die Form gießen.
5. Die Hitze reduzieren, den Deckel auf die Pfanne legen und das Rührei wie gewünscht 3 bis 5 Minuten garen.
6. Die Form vorsichtig abnehmen und das Rührei auf einen Teller geben.
7. Guten Appetit!

Pfannkuchen

Was man braucht:

- Pfannkuchenteig
- Kochspray
- Bratpfanne

1. Den Pfannkuchenteig nach Rezept zubereiten.
2. Bratpfanne und Form mit Kochspray besprühen und Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen.
3. Die Form in die erhitzte Pfanne legen und 30 Sekunden erwärmen lassen.
4. Teig in die Form gießen und mit einem Löffel oder einer Spatel gleichmäßig verteilen.

5. So lange backen, bis Bläschen an der Oberseite erscheinen.
6. Die Form vorsichtig abnehmen und dabei den Rand des Pfannkuchens mit einer Gabel von der Form trennen.
7. Den Pfannkuchen mit einem Wender umkehren und fertig backen.
8. Guten Appetit!

IT Preparazione

Uova

Ingredienti:

- 2 uova grandi
- spray alimentare
- padella a fondo piano con coperchio

1. Ungere la padella e lo stampo con lo spray e riscaldare a fuoco medio.
2. Rompere le uova in una ciotola e sbatterle con una forchetta o una frusta fino a che siano ben amalgamate.
3. Collocare lo stampo nella padella riscaldata per 30 secondi.
4. Versare le uova nello stampo.
5. Ridurre il fuoco, coprire la padella e cuocere per 3-5 minuti o fino al raggiungimento della cottura desiderata.
6. Rimuovere con attenzione lo stampo e trasferire le uova in un piatto.
7. Gustare le uova con un gran sorriso!

Pancake

Ingredienti:

- pastella per pancake
- spray alimentare
- padella a fondo piano

1. Preparare la pastella secondo la ricetta.
2. Ungere la padella e lo stampo con lo spray e riscaldare a fuoco medio.
3. Collocare lo stampo nella padella per 30 secondi quando calda.
4. Versare la pastella nello stampo, distribuendola con un cucchiaio.
5. Cuocere fino a vedere piccoli fori d'aria sul pancake.
6. Rimuovere lo stampo con attenzione, separando i bordi del pancake con una forchetta.
7. Girare il pancake con una spatola e ottenere la cottura desiderata.
8. Gustare il pancake con un gran sorriso!

PT Instruções de preparação

Ovos

Necessitará:

- 2 ovos grandes
- óleo em spray
- frigideira com base plana e tampa

1. Pulverize a frigideira e a forma com o óleo e aqueça a uma temperatura média-baixa.
2. Parta os ovos para uma tigel e mexa bem com um garfo ou uma batedeira até que se misturem bem.
3. Coloque a forma na frigideira aquecida durante 30 segundos.
4. Deite os ovos para a forma.
5. Baixe o lume, tape a frigideira e deixe cozinhar durante 3 a 5 minutos ou até obter a consistência desejada.
6. Retire a forma com cuidado e transfira os ovos para um prato.
7. Desfrute dos ovos e sorria!

Panquecas

Irá precisar:

- massa para pancakes
- óleo em spray
- frigideira com base plana

1. Siga as instruções para fazer a massa das pancakes.
2. Pulverize a frigideira e a forma com o óleo e aqueça a uma temperatura média-baixa.
3. Uma vez que a frigideira esteja quente, coloque a forma dentro durante 30 segundos.
4. Deite a massa para a forma, espalhando com uma colher.
5. Deixe cozinhar até que apareçam bolhas de ar no topo das pancakes.
6. Retire a forma com cuidado, e separe as bordas da panqueca da forma com um garfo.
7. Vire a panqueca com uma espátula e deixe cozinhar até obter a consistência desejada.
8. Desfrute das suas pancakes e sorria!