

Lékué



Microwave Grill

Tu comida a la parrilla, ihecha en el microondas!
Your grilled food, done in the microwave!
La cuisine au grill, avec un microondes !





Índice Index Index

Español	¡Sencillo, rápido y limpio!	P. 04
Català	Senzill, ràpid i net!	P. 06
English	Easy, quick and clean!	P. 08
Français	Facile, rapide et propre !	P. 10
Português	Simples, rápido e limpo!	P. 12
Italiano	Facile, veloce, pulito!	P. 14
Deutsch	Einfach, schnell, sauber!	P. 16
Nederlands	Eenvoudig, snel en schoon!	P. 18
Русский	Просто, быстро и аккуратно!	P. 20
Dansk	Det er let, hurtigt, sviner ikke!	P. 22
Suomi	Yksinkertaista, nopeaa ja siistiä!	P. 24
中文	简单、快速、干净!	P. 26
	Tabla de cocción Cooking table Table de cuisson	P. 28
	Recetas Recipes Recettes	P. 38



Microwave Grill

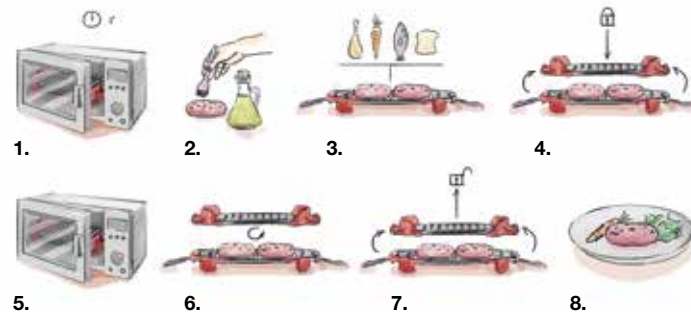
La forma más fácil de preparar alimentos al grill en casa. ¡Sencillo, rápido y limpio con un resultado delicioso de parrilla!

El material susceptible del Microwave Grill absorbe la energía electromagnética de las microondas y la convierte en calor para transmitirla a las planchas metálicas. Podrás cocinar de forma rápida, sana y sabrosa diferentes alimentos con efecto grill y conseguir un resultado crujiente; prepara carnes, verduras, sándwiches, cocas, pizzas... a la velocidad de las microondas, en solo unos minutos, manteniendo todo su sabor y calidad.

Advertencias

1. Utilizar el Microwave Grill en un microondas con un plato mínimo de Ø 28 cm. **2.** Lava el producto antes de su primer uso. **3.** En el lavado, no usar estropajos o productos abrasivos, ni utensilios cortantes. **4.** Asegúrate que el Microwave Grill esté limpio y seco antes de su uso. **5.** Para evitar dañar el Microwave Grill, asegúrate de que el interior de las asas de silicona esté limpio, seco y libre de alimentos antes de precalentar. **6.** Hay que asegurar que las planchas de metal estén bien aseguradas con las asas de silicona. **7.** Nunca utilizar si saltan chispas, si se produce arco eléctrico u ocurren otros fallos durante el uso. **8.** No utilizar el producto con líquidos inflamables en su interior. **9.** No utilizar el producto en hornos o en aparato que exponga el producto al fuego directo. **10.** En todos los casos, precalienta el Microwave Grill 3 minutos a una potencia máxima de 900W. **11. Nunca exceder los 3 minutos de precalentamiento.** **12. No utilizar una potencia de microondas superior a los 900W.** **13.** No utilizar con función grill o convención. **14.** Utilizar solo con hornos microondas con plato giratorio. Asegúrese que el plato gira. **15.** No usar 2 veces seguidas sin dejar enfriar la pieza. **16.** Nunca usar más de 20 minutos seguidos. **17.** No llenar en exceso ni poner líquidos que se puedan desbordar. Distribuir los alimentos de forma homogénea. **18.** Siempre mantenga un ojo en el producto mientras está en uso. **19.** El Microwave Grill estará CALIENTE después de su uso; puede contener líquido muy caliente. Retirar manteniendo el producto en posición horizontal y usar guantes para horno. **20.** Dejar enfriar antes de lavar y almacenar. **21.** Para el lavado, tanto en lavavajillas como a mano, desmonta las asas. En el lavavajillas coloca el producto desmontado con cuidado en la bandeja superior. **22.** Secar las planchas inmediatamente después de su lavado, especialmente en el borde interior. **23. LÉKUÉ no se hace responsable** del mal uso del producto ni de los daños ocasionados de forma directa o indirecta a las personas como consecuencia de un mal mantenimiento del Microwave Grill.

¡Empecemos!



1. Precalienta el Microwave Grill en el microondas durante **3 minutos (900W)** antes de colocar los alimentos en él. Ten cuidado al retirar el producto del microondas, las planchas estarán calientes.

2. Unta un poco de aceite en el alimento para un mejor resultado. Utiliza un pincel para controlar la cantidad y no excederte.

3. Coloca el alimento sobre la plancha inferior.

4. Coloca la plancha superior encima y une las dos planchas con las bandas de silicona de los laterales. El alimento quedará presionado por las dos parrillas.

5. Introduce el Microwave Grill en el microondas. El Microwave Grill debe estar situado sobre una superficie plana.

6. Algunos alimentos y recetas requieren dar la vuelta durante la cocción. En estos casos, elimina el líquido sobrante antes de volver a introducir el Microwave Grill en el microondas.

7. Retira con cuidado el Microwave Grill del microondas, estará caliente. Para retirarlo manténlo en posición horizontal para evitar que el jugo del alimento se derrame.

8. Separa la plancha superior del Microwave Grill con cuidado y sirve sin utilizar elementos metálicos que puedan dañar la plancha. **¡Listo para disfrutar!**

Microwave Grill

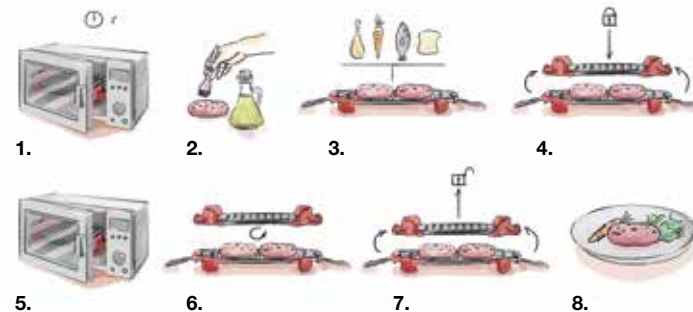
La forma més fàcil de preparar aliments amb efecte grill a casa. Senzill, ràpid i net amb un resultat deliciós de graella!

El material susceptible del Microwave Grill absorbeix l'energia electromagnètica del microones i la converteix en calor per transmetre'la a les planxes metàl·liques. Podràs cuinar de forma ràpida, sana i saborosa diferents aliments amb efecte grill i aconseguir un resultat cruixent; prepara carns, verdures, sandvitxos, coques, pizzes ... a la velocitat del microones, amb només uns minuts, mantenint tot el seu sabor i qualitat.

Advertències

1. Utilitza el Microwave Grill en un microones amb un plat mínim de Ø 28 cm.
2. Renta el producte abans del seu primer ús. **3.** En la rentada, no utilitzis fregalls o productes abrasius, ni estris tallants. **4.** Assegura't que el Microwave Grill estigui net i sec abans del seu ús. **5.** Per evitar danyar el Microwave Grill, assegura't que l'interior de les nanses de silicona estigui net, sec i lliure d'aliments abans de preescalfar-lo. **6.** Comprova que les planxes de metall estiguin ben assegurades amb les nanses de silicona. **7.** Mai no l'utilitzis si salten espurnes, si es produeix arc elèctric o ocorren altres errades durant l'ús. **8.** No utilitzis el producte amb líquids inflamables en el seu interior. **9.** No utilitzis el producte en forns o en un aparell que exposi el producte al foc directe. **10.** En tots els casos, preescalfa el Microwave Grill 3 minuts a una potència màxima de 900 W. **11. Mai no excedeixis els 3 minuts de preescalfament.** **12. No utilitzis una potència del microones superior als 900 W.** **13.** No l'utilitzis amb funció graella o convenció. **14.** Utilitza'l només amb forns microones amb plat giratori. Assegura't que el plat gira. **15.** No l'utilitzis 2 vegades seguides sense deixar refredar la peça. **16.** Mai no l'utilitzis més de 20 minuts seguits. **17.** No l'omplis en excés ni hi posis líquids que es puguin desbordar. Distribueix els aliments de forma homogènia. **18.** Sempre mantingues un ull en el producte mentre està en ús. **19.** El Microwave Grill estarà CALENT després del seu ús; pot contenir líquid molt calent. Retira'l mantenint el producte en posició horitzontal i utilitza guants per a forns. **20.** Deixa'l refredar abans de rentar-lo i desmuntar-lo. **21.** Per a la rentada, tant en rentaplats com a mà, desmunta les nanses. En el rentaplats, col·loca el producte desmuntat amb cura a la safata superior. **22.** Asseca les planxes immediatament després d'haver-lo rentat, especialment en la vora interior. **23. LÉKUÉ no es fa responsable** del mal ús del producte ni dels danys ocasionats de manera directa o indirecta a les persones com a conseqüència d'un mal manteniment del Microwave Grill.

Comencem!



- 1.** Preescalfa el Microwave Grill al microones durant **3 minuts (900W)** abans de col·locar els aliments en ell. Vés amb compte en retirar el producte del microones, les planxes estaran calents.
- 2.** Unta una mica d'oli en l'aliment per a un millor resultat. Utilitza un pinzell per controlar la quantitat i no excedir.
- 3.** Col·loca l'aliment sobre la planxa inferior.
- 4.** Col·loca la planxa superior sobre i uneix les dues planxes amb les bandes de silicona dels laterals. L'aliment queda pressionat per les dues graelles.
- 5.** Introdueix el Microwave Grill al microones. El Microwave Grill ha d'estar situat sobre una superfície plana.
- 6.** Alguns aliments i receptes requereixen donar la volta durant la cocció. En aquests casos, elimina el líquid sobrant abans de tornar a introduir el Microwave Grill al microones.
- 7.** Retira amb cura el Microwave Grill del microones, estarà calent. Per retirar-lo mantén en posició horitzontal per evitar que el suc de l'aliment es vessi.
- 8.** Separa la planxa superior del Microwave Grill amb cura i serveix sense utilitzar elements metàl·lics que puguin danyar la planxa. **Llest per gaudir!**

Microwave Grill

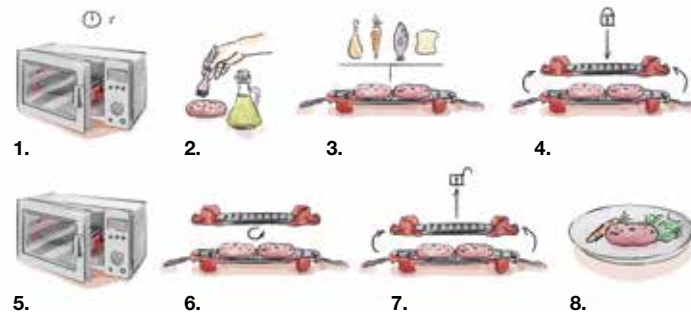
The easiest way to prepare grilled food at home. Easy, quick and clean with a delicious result from the grill!

The Microwave Grill's susceptor material absorbs the microwave's electromagnetic energy to transmit it to the metal plates. You can cook different food with the grill effect quickly, cleanly and deliciously and achieve a crispy result and prepare meat, vegetables, sandwiches, cocas, pizzas, etc. at microwave speed, in just a few minutes, while keeping all their flavour and quality.

Safety and Use Guidelines

1. Use the Microwave Grill in a microwave with a minimum dish size of Ø 28cm (11 in). **2.** Wash the Microwave Grill before using for the first time. **3.** When washing the Microwave Grill, do not use scourers, abrasive products or sharp utensils. **4.** Make sure that the Microwave Grill is clean and dry before using it. **5.** To avoid damaging the Microwave Grill, before preheating make sure that the inside of the silicone handles are clean, dry and free from food. **6.** Make sure that the metal plates are securely connected to the silicone handles. **7.** Stop using the Microwave Grill immediately if there are sparks, electrical arc or other faults during use. **8.** Do not put flammable liquids inside the Microwave Grill. **9.** Do not use the Microwave Grill in ovens or in any appliance that exposes the product to direct fire. **10.** Always preheat the Microwave Grill 3 minutes at a maximum power of 900W. **11. Never preheat the Microwave Grill for more than 3 minutes. 12. Do not use the Microwave Grill in a microwave oven with a power higher than 900W. 13.** Do not use the grill or convection function on the microwave oven when using the Microwave Grill. **14.** Only use the Microwave Grill with microwave ovens with a functioning turntable. Make sure that the dish turns when using the Microwave Grill. **15.** It is important do not overheat or overuse the product and let it cool down before each use. **16.** Never use the Microwave Grill for more than 20 minutes at a time. **17.** Do not overfill or place liquids that may overflow in the Microwave Grill during use. Distribute food evenly. **18.** Always keep an eye on the product while in use. **19.** The Microwave Grill will be HOT after use; it may contain very hot liquid. Use protective oven gloves to take out the Microwave Grill while keeping it horizontal. **20.** Let the Microwave Grill cool completely before washing and storing. **21.** Before washing the Microwave Grill, either in a dishwasher or by hand, remove the handles. When washing the Microwave Grill in the dishwasher, always place it carefully in the upper rack of the dishwasher. **22.** Dry the plates on the Microwave Grill immediately after washing, especially on the inside edge. **23. In no event shall LÉKUÉ be liable for any direct, indirect, punitive, incidental, special, or consequential damages, to property or life, whatsoever arising out of or connected with the use or misuse of the Microwave Grill.**

Let's get started!



- 1.** Preheat the Microwave Grill in the microwave for **3 minutes (900W)** before placing the food on it. Be careful when removing the product from the microwave, the plates will be hot.
- 2.** Brush food with a little oil for a better result, if preferred.
- 3.** Place the food on the lower plate.
- 4.** Place the upper plate on top and join the two plates with the silicone bands at the sides. The food will be pressed by the two grills.
- 5.** Place the Microwave Grill in the microwave. The Microwave Grill must be placed on flat surface.
- 6.** Some food and recipes need turning over during cooking. In these cases, remove the excess liquid before putting the Microwave Grill back in the microwave.
- 7.** Remove the Microwave Grill from the microwave with care - it will be hot. To remove it, keep it in a horizontal position to stop the juice from the food spilling.
- 8.** Carefully separate the upper plate of the Microwave Grill and serve without using metal items which may damage the plate. **Enjoy!**

Microwave Grill

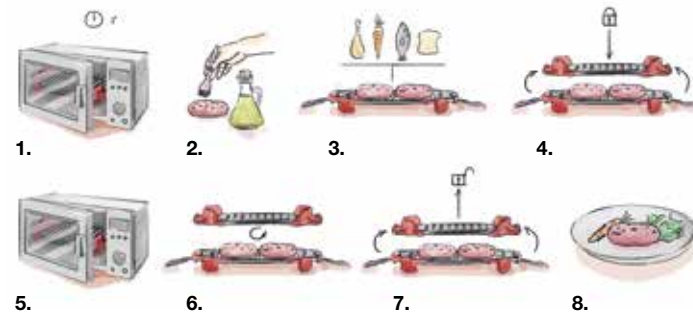
Une façon simple de cuisiner au grill à la maison. Facile, rapide et propre, pour un résultat grillé savoureux!

Grâce à son matériau susceptible, le Microwave Grill capte l'énergie électromagnétique des micro-ondes et les transforme en chaleur pour la conduire aux plaques métalliques. Vous pouvez ainsi cuisiner rapidement et sainement de délicieux aliments comme avec un grill, pour un résultat croustillant : croque-monsieur, panini, viandes, légumes, tartes, pizzas... Et tout cela en quelques minutes, à la vitesse d'un micro-ondes, en gardant toute la saveur et la qualité des ingrédients.

Avertissements

1. Utilisez le Microwave Grill dans un micro-ondes avec une assiette minimale de Ø 28 cm. **2.** Lavez le produit avant sa première utilisation. **3.** Durant le lavage, n'utilisez pas d'éponge récurante, de produits abrasifs, ou d'ustensiles tranchants. **4.** Veillez à ce que le Microwave Grill soit propre et sec avant son utilisation. **5.** Afin d'éviter d'endommager le Microwave Grill, vérifiez avec soin que l'intérieur des poignées en silicone est propre, sec et exempt de toute trace d'aliments avant d'initier le préchauffage. **6.** Il est nécessaire de s'assurer que les plaques en métal sont fermement fixées aux poignées en silicone. **7.** Ne jamais utiliser en cas de projection d'étincelles, en cas de formation d'un arc électrique ou autres dysfonctionnements durant l'utilisation. **8.** Ne pas utiliser le produit si celui-ci contient des liquides inflammables à l'intérieur. **9.** Ne pas utiliser le produit avec des fours ou des appareils impliquant une exposition directe du produit au feu. **10.** Dans tous les cas, préchauffez le Microwave Grill durant 3 minutes à une puissance maximale de 900W. **11. Ne jamais dépasser 3 minutes pour le préchauffage.** **12. Ne pas utiliser une puissance de micro-ondes supérieure à 900W.** **13.** Ne pas utiliser avec fonction grill ou convection. **14.** À utiliser uniquement avec des fours micro-ondes à verre giratoire. Assurez-vous que le verre tourne. **15.** Ne pas utiliser 2 fois de suite sans laisser refroidir la pièce. **16.** Ne jamais utiliser durant plus de 20 minutes de suite. **17.** Ne pas remplir en excès ou introduire des liquides susceptibles de déborder. Distribuer les aliments de façon homogène. **18.** Ne perdez jamais le produit de vue durant son utilisation. **19.** Le Microwave Grill sera CHAUD après son utilisation ; Celui-ci peut contenir un liquide à température très élevée. Retirer tout en maintenant le produit en position horizontale et utiliser des gants à four. **20.** Laisser refroidir avant de laver et de ranger. **21.** Démontez les poignées pour procéder au lavage, à la main ou au lave-vaisselle. Placez soigneusement le produit démonté dans le lave-vaisselle sur le plateau supérieur. **22.** Sécher les plaques immédiatement après le lavage, tout particulièrement le rebord intérieur. **23. LÉKUE décline toute responsabilité** concernant la mauvaise utilisation du produit ou les dommages occasionnés de façon directe ou indirecte aux personnes en raison d'un entretien défectueux du Microwave Grill.

Commençons!



- 1.** Préchauffer le Microwave Grill pendant **3 minutes (900 W)** avant d'y déposer les aliments. Faire attention en retirant les produits du micro-ondes, les plaques peuvent être chaudes.
- 2.** Badigeonner un peu d'huile sur les aliments pour un meilleur résultat. Utiliser un pinceau pour ne pas en mettre trop.
- 3.** Placer les aliments sur la plaque métallique inférieure.
- 4.** Placer la plaque métallique supérieure sur le dessus et unir les deux plaques grâce aux fixations en silicones situées sur les deux côtés. Les aliments seront alors maintenus fermement entre les deux grills.
- 5.** Mettre le Microwave Grill dans le micro-ondes. Placer impérativement le Microwave Grill sur une surface plane.
- 6.** Suivre les instructions et les temps de cuisson recommandés dans ce livret pour chacun des aliments. Il est parfois nécessaire de retourner le Microwave Grill pour certains aliments ou pour réaliser certaines recettes. Dans ce cas, enlever le jus avant de remettre le Microwave Grill dans le micro-ondes.
- 7.** Enlever avec précaution le MW du micro-ondes car il sera chaud. Le maintenir en position horizontale lorsque vous l'enlevez pour éviter que le jus des aliments ne coule.
- 8.** Enlever avec précaution la plaque métallique supérieure du Microwave Grill et servir sans utiliser d'ustensiles métalliques pouvant abîmer la plaque. **C'est prêt!**



Microwave Grill

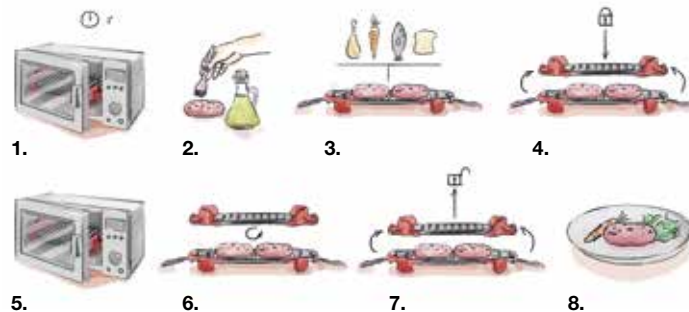
A forma mais fácil de preparar alimentos grelhados em casa. Simples, rápido e limpo com um resultado delicioso como na grelha!

O material suscetor do Microwave Grill absorve a energia eletromagnética do micro-ondas tornando-a em calor para o transmitir para as chapas metálicas. Poderá cozinhar de uma forma rápida, saudável e saborosa diferentes alimentos com um efeito grelhado e obter um resultado crocante; prepare carnes, legumes, sanduíches, cocas, pizzas... à velocidade do micro-ondas, em apenas uns minutos, mantendo todo o seu sabor e qualidade.

Advertências

1. Utilize o Microwave Grill em um microondas com um prato mínimo de Ø 28 cm. **2.** Lave o produto antes da primeira utilização. **3.** Na lavagem, não utilizar esfregões ou produtos abrasivos, nem utensílios cortantes. **4.** Certifique-se de que o Microwave Grill está limpo e seco antes da utilização. **5.** Para evitar danificar o Microwave Grill, certifique-se de que o interior das asas de silicone está limpo, seco e livre de alimentos antes de pré-aquecer. **6.** É necessário assegurar que as placas de metal estão bem seguras com as asas de silicone. **7.** Nunca utilizar se saltarem faíscas, se se produz um arco elétrico ou se ocorrerem outras falhas durante a utilização. **8.** Não utilizar o produto com líquidos inflamáveis no seu interior. **9.** Não utilizar o produto em fornos ou em aparelhos que exponham o produto ao fogo direto. **10.** Em qualquer caso, pré-aqueça o Microwave Grill 3 minutos para uma potência máxima de 900W. **11. Nunca exceder os 3 minutos de pré-aquecimento.** **12. Não utilizar uma potência do microondas superior a 900W.** **13.** Não utilizar com função grelha ou convecção. **14.** Utilizar apenas com fornos microondas com prato giratório. Certifique-se de que o prato gira. **15.** No l'utilitzis 2 vegades seguides sense deixar refredar la peça. **16.** Nunca utilizar mais do que 20 minutos seguidos. **17.** Não encher em excesso, nem colocar líquidos que possa transbordar. Distribuir os alimentos de forma homogênea. **18.** Mantenha-se sempre atento ao produto enquanto o mesmo está a ser utilizado. **19.** O Microwave Grill estará QUENTE após a utilização; pode conter líquido muito quente. Retirar mantendo o produto na posição horizontal e usar luvas aptas para forno. **20.** Deixar arrefecer antes de lavar e armazenar. **21.** Para lavar, tanto em máquinas da loiça como à mão, desmonte as asas. Na máquina de lavar loiça coloque o produto desmontado, com cuidado, na bandeja superior. **22.** Secar as chapas imediatamente depois da lavagem, especialmente na parte interior. **23. A LÉKUÉ não se responsabiliza** pela má utilização do produto, nem pelos danos ocasionados de forma direta ou indireta às pessoas como consequência de um mau entendimento do Microwave Grill.

Vamos começar!



1. Pré-aqueça o Microwave Grill no micro-ondas durante **3 minutos (900W)** antes de colocar os alimentos no mesmo. Tenha cuidado ao retirar o produto do micro-ondas, as chapas vão estar quentes.
2. Espalhe um pouco de azeite ou de óleo no alimento para obter um melhor resultado. Utilize um pincel para controlar a quantidade e não se exceder.
3. Coloque o alimento na chapa inferior.
4. Coloque a chapa superior por cima e una a duas através das faixas de silicone nas partes laterais. O alimento ficará sob pressão por intermédio das duas chapas.
5. Introduza o Microwave Grill no micro-ondas. O Microwave Grill deve estar colocado numa superfície plana.
6. Siga as instruções e os tempos de cozedura para cada alimento indicados neste receituário. Alguns alimentos e receitas precisam de ser viradas durante a cozedura. Nestes casos, elimine o líquido excedente antes de voltar a introduzir o Microwave Grill no micro-ondas.
7. Retire cuidadosamente o Microwave Grill do micro-ondas porque vai estar quente. Para o retirar mantenha-o em posição horizontal para evitar o derrame do molho do alimento.
8. Separe a chapa superior do Microwave Grill com cuidado e sirva sem utilizar elementos metálicos que possam danificar a chapa. **E está pronto para desfrutar!**

Microwave Grill

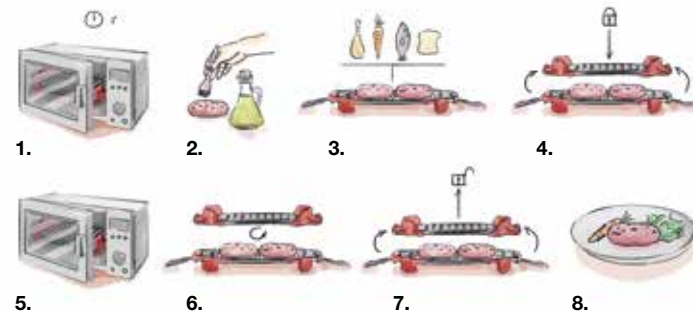
Il modo più semplice di preparare gli alimenti alla griglia in casa: facile, veloce, pulito e con un delizioso effetto grigliato!

Il materiale suscettibile del grill assorbe le onde elettromagnetiche del microonde e le trasforma in calore per poi trasmetterlo alle piastre metalliche. Potrai così cucinare in modo sano, rapido e saporito vari alimenti con effetto grill, rendendoli più croccanti. Prepara carne, verdure, toast, pizze alla velocità del microonde, solo in pochi minuti mantenendone tutto il sapore e la qualità.

Avvertenze

1. Utilizza la piastra per microonde Microwave Grill con un piatto del diametro minimo di 28 cm. **2.** Lava il prodotto prima del primo utilizzo. **3.** Durante il lavaggio, non utilizzare spugne abrasive, prodotti abrasivi o utensili taglienti. **4.** Assicurati che la piastra per microonde Microwave Grill sia pulita e asciutta prima dell'uso. **5.** Per evitare di danneggiare la piastra per microonde Microwave Grill, assicurati che l'interno dei manici in silicone sia pulito, asciutto e privo di alimenti prima di procedere al preriscaldamento. **6.** Controlla attentamente che le piastre metalliche siano ben fissate alle maniglie in silicone. **7.** Non utilizzare il prodotto se durante l'uso si formano scintille o un arco elettrico oppure si verificano altre anomalie. **8.** Non utilizzare il prodotto con liquidi infiammabili all'interno. **9.** Non utilizzare in forni o in apparecchi che espungano il prodotto a fuoco diretto. **10.** In ogni caso, preriscalda sempre la piastra per microonde Microwave Grill per 3 minuti a una potenza massima di 900W. **11. Non superare mai i 3 minuti di preriscaldamento.** **12. Non utilizzare Microwave Grill con il microonde a una potenza superiore ai 900W.** **13.** Non usare il prodotto con le funzioni grill e convenzione. **14.** Utilizza Microwave Grill solo in forni a microonde con piatto girevole. Assicurati che il piatto ruoti. **15.** Non usare la piastra 2 volte di fila senza lasciarla raffreddare. **16.** Non usare mai Microwave Grill per più di 20 minuti consecutivi. **17.** Non riempire eccessivamente né con liquidi che possano traboccare. Distribuisci gli alimenti in modo uniforme. **18.** Tieni sempre d'occhio il prodotto mentre lo stai utilizzando. **19.** Dopo l'uso, la piastra per microonde Microwave Grill sarà CALDA e potrebbe contenere liquidi molto caldi. Rimuovi il prodotto dal microonde mantenendolo in posizione orizzontale e utilizza guanti da forno. **20.** Lascia raffreddare il prodotto prima di lavarlo e di riporlo. **21.** Prima del lavaggio, sia in lavastoviglie che a mano, smonta i manici. Inserisci con cautela il prodotto smontato nel cestello superiore della lavastoviglie. **22.** Asciuga le piastre subito dopo il lavaggio, con particolare attenzione al bordo interno. **23. LÉKUÉ non è responsabile** dell'uso improprio del prodotto, né dei danni arrecati direttamente o indirettamente alle persone a causa di un'errata manutenzione della piastra per microonde Microwave Grill.

Iniziamo!



- 1.** Preriscaldare il Microwave Grill nel microonde per **3 minuti (900W)** prima di inserirvi gli alimenti. Ritirare sempre con molta cautela il prodotto dal microonde, poiché le piastre saranno molto calde.
- 2.** Ungere leggermente con olio l'alimento per ottenere un risultato migliore. Utilizzare un pennello per controllare la qualità e non eccedere.
- 3.** Collocare l'alimento sulla piastra inferiore.
- 4.** Coprire con la piastra superiore e unire le due piastre con le fasce di silicone laterali. L'alimento resterà pressato tra le due griglie.
- 5.** Introdurre il Microwave Grill nel microonde. Il grill deve essere situato su una superficie piana.
- 6.** Seguire le istruzioni e rispettare i tempi di cottura indicati in questo ricettario per ciascun alimento. Per alcuni alimenti e ricette è necessario girare l'alimento. In questi casi, eliminare il liquido in eccesso prima di reintrodurre il Microwave Grill nel microonde.
- 7.** Ritirare con cautela il Microwave Grill dal microonde, poiché sarà molto caldo. Per estrarlo, mantenerlo in posizione orizzontale per evitare che il liquido dell'alimento fuoriesca.
- 8.** Separare la piastra superiore dal Microwave Grill con cautela e servire l'alimento senza impiegare utensili metallici che potrebbero danneggiare la piastra. **A tavola!**



Microwave Grill

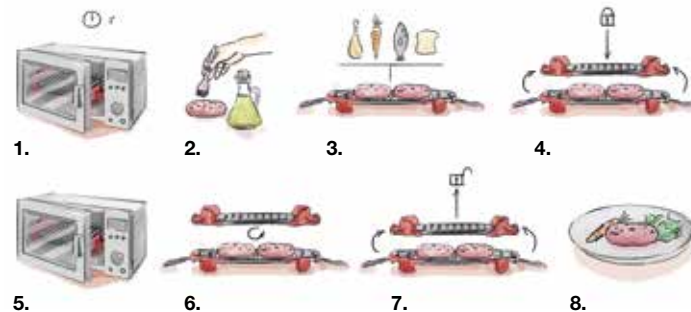
*Die einfachste Art und Weise gegrillte Speisen zu Hause zuzubereiten.
Einfach, schnell und sauber leckere Speisen vom Grill.*

Das Suszeptor-Material des Mikrowellen-Grills absorbiert die elektromagnetische Energie der Mikrowelle und wandelt diese in Wärme um, die dann an die Metallplatten übertragen wird. Bereiten Sie z.B. Fleisch, Gemüse, Sandwiches oder Pizza schmackhaft wie frisch vom Grill zu. Die Speisen sind besonders knusprig und lecker und gleichzeitig sauber und in kürzester Zeit fertig, so dass der Geschmack und die Qualität erhalten bleiben.

Zusätzliche hinweise

1. Platzieren Sie den Mikrowellen-Grill in der Mikrowelle auf einem Teller mit einem Durchmesser von mind. Ø 28 cm. **2.** Spülen Sie den Mikrowellen-Grill vor dem ersten Gebrauch. **3.** Verwenden Sie zum Reinigen weder Scheuerschwämme noch Scheuermittel oder scharfkantige Gegenstände. **4.** Achten Sie darauf, dass der Mikrowellen-Grill vor dem Gebrauch sauber und trocken ist. **5.** Um Beschädigungen zu vermeiden, vergewissern Sie sich vor dem Vorwärmen, dass die Innenseiten der Silikongriffe sauber und trocken sind und dort keine Lebensmittelrückstände anhaften. **6.** Achten Sie unbedingt darauf, dass die Metallplatten durch die Silikongriffe gut gesichert/fixiert sind. **7.** Verwenden Sie das Gerät NICHT, wenn Funken entstehen oder während des Gebrauchs ein Lichtbogen oder andere Störungen auftreten. **8.** Verwenden Sie den Grill nicht, wenn sich darin brennbare Flüssigkeiten befinden. **9.** Verwenden Sie den Grill nicht auf Öfen/Herdplatten oder in Verbindung mit offenem Feuer. **10.** Heizen Sie den Mikrowellen-Grill IMMER 3 Minuten bei einer maximalen Leistung von 900W vor. **11. Keinesfalls die Vorwärmdauer von 3 Minuten überschreiten. 12. Die Mikrowellenleistung von 900W darf nicht überschritten werden. 13.** Nutzen Sie weder die Grill- noch die Konvektionsfunktion. **14.** Nur in Mikrowellen mit Drehteller verwenden. Vergewissern Sie sich, dass der Teller sich dreht. **15.** Nach jedem Gebrauch muss das Gerät erst abkühlen, bevor es wieder verwendet werden kann. **16.** Den Grill nicht länger als 20 Minuten durchgehend nutzen. **17.** Der Mikrowellen-Grill darf weder zu hoch befüllt werden, noch dürfen Flüssigkeiten überlaufen. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig. **18.** Behalten Sie das Gerät während der Nutzung immer im Auge. **19.** Der Microwave Grill ist nach seiner Verwendung HEISS. Er kann sehr heiße Flüssigkeiten enthalten. Halten Sie den Mikrowellen-Grill beim Entnehmen der Lebensmittel waagrecht und verwenden Sie Ofenhandschuhe. **20.** Vor dem Spülen und Aufbewahren abkühlen lassen. **21.** Nehmen Sie zum Abspülen - sowohl in der Spülmaschine als auch mit der Hand - die Griffe vorher ab. Platzieren Sie das Produkt in der Spülmaschine vorsichtig im oberen Fach. **22.** Trocknen Sie die Grillplatten unverzüglich nach dem Spülen ab - insbesondere an der Innenkante. **23. LÉKUÉ haftet nicht für den unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät oder für mittelbar- oder unmittelbar entstandene Verletzungen infolge einer schlechten Wartung des Mikrowellen-Grills.**

Los geht's!



- 1.** Heizen Sie den Mikrowellen-Grill **3 Minuten (900W)** in der Mikrowelle vor, bevor Sie die Lebensmittel hineingeben. Die Platten heizen sich auf, daher ist beim Herausnehmen des Produktes aus der Mikrowelle Vorsicht geboten.
- 2.** Für bessere Ergebnisse können Sie die Lebensmittel auf Wunsch mit etwas Öl einpinseln.
- 3.** Platzieren Sie die Lebensmittel auf der unteren Platte.
- 4.** Legen Sie die obere Platte darauf und fixieren Sie die beiden Platten mit den seitlich angebrachten Silikonbändern, sodass die Lebensmittel von den Platten zusammengepresst werden.
- 5.** Platzieren Sie den Mikrowellen-Grill in der Mikrowelle auf einer flachen Oberfläche.
- 6.** Befolgen Sie die Anweisungen und Garzeiten für jedes in diesem Kochbuch aufgeführte Lebensmittel. Einige Speisen müssen während der Zubereitung umgedreht werden. In diesen Fällen sollten Sie überschüssige Flüssigkeit entfernen, bevor Sie den Mikrowellen-Grill erneut in der Mikrowelle platzieren.
- 7.** Nehmen Sie den Mikrowellen-Grill vorsichtig aus der Mikrowelle. Halten Sie ihn dabei horizontal, um keine heiße Flüssigkeit zu vergießen.
- 8.** Nehmen Sie vorsichtig die obere Platte des Mikrowellen-Grills ab, um die Speisen herauszunehmen. Verwenden Sie dazu keine metallischen Gegenstände, da diese die Platten beschädigen könnten. **Guten Appetit!**

Microwave Grill

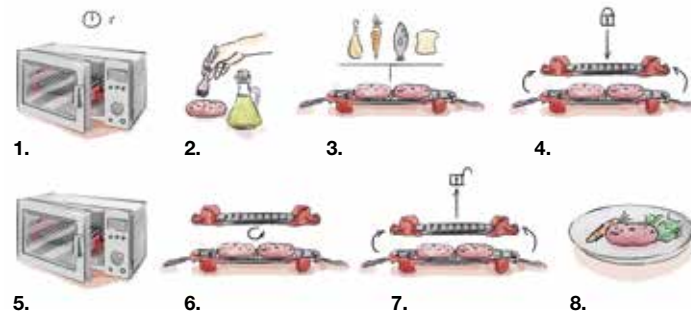
De eenvoudigste manier om voedsel thuis te bereiden alsof u aan het grillen bent. Eenvoudig, snel en schoon met een heerlijk gegrilde smaak als resultaat!

Het geleidend materiaal van de Microwave Grill absorbeert de elektromagnetische energie van de magnetron en zet deze om in warmte die naar de metalen grillplaten wordt geleid. U kookt snel, gezond en smakelijk met een grilleffect en een krokant resultaat. Bereid vlees, groenten, sandwiches, pizza's... in enkele minuten, op magnetron-snelheid, terwijl de smaak en kwaliteit behouden blijven.

Waarschuwingen

1. Gebruik de Microwave Grill met een bord van minimaal Ø 28 cm. **2.** Was het product af voor het eerste gebruik. **3.** Gebruik tijdens het afwassen geen schuursponsjes, schuurmiddelen of scherpe voorwerpen. **4.** Zorg ervoor dat de Microwave Grill vóór gebruik schoon en droog is. **5.** Om beschadiging van de Microwave Grill te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de binnenkant van de siliconen handgrepen schoon, droog en vrij is van voedsel voordat u begint met voorverwarmen. **6.** Het is belangrijk dat de metalen grillplaten goed worden vastgezet met de siliconen handgrepen. **7.** Nooit gebruiken als er vonken zijn, als er een vlamboog of andere fouten optreden tijdens het gebruik. **8.** Gebruik het product niet met ontvlambare vloeistoffen erin. **9.** Gebruik het product niet in een oven of in een apparaat dat het product blootstelt aan direct vuur. **10.** Verwarm de Microwave Grill altijd 3 minuten voor met een maximaal vermogen van 900W. **11. Nooit meer dan 3 minuten voorverwarmen.** **12. Gebruik geen magnetronvermogen van meer dan 900W.** **13. Niet gebruiken met grill- of conventiefunctie.** **14.** Alleen gebruiken met magnetrons met draaischijf. Zie erop toe dat de schijf draait. **15.** Niet 2 keer na elkaar gebruiken zonder te laten afkoelen. **16.** Gebruik nooit meer dan 20 minuten achter elkaar. **17.** Niet te vol gebruiken of vullen met vloeistoffen die kunnen overlopen. Verdeel het voedsel gelijkmatig. **18.** Houd het product altijd in de gaten terwijl het in gebruik is. **19.** De Microwave Grill is HEET na gebruik; Het product kan zeer hete vloeistof bevatten. Verwijder het product horizontaal en gebruik overwanten. **20.** Laat afkoelen voorafgaand aan het afwassen en opbergen. **21.** Om het product zowel in de vaatwasmachine als met de hand af te wassen, dient u de handgrepen te verwijderen. Plaats het uit elkaar gehaalde product in de bovenste lade van de vaatwasmachine. **22.** Droog de grillplaten onmiddellijk na het afwassen, vooral aan de binnenrand. **23. LÉKUÉ is niet verantwoordelijk** voor verkeerd gebruik van het product of schade die direct of indirect aan mensen wordt veroorzaakt als gevolg van slecht onderhoud van de Microwave Grill.

Laten we beginnen!



- 1.** Verwarm de Microwave Grill **3 minuten voor (900 W)**, voordat u uw eten erin plaatst. Wees voorzichtig wanneer u het product uit de magnetron verwijdert, de platen kunnen heet zijn.
- 2.** Smeer het voedingsmiddel in met een beetje olie voor een beter resultaat. Gebruik een kwastje zodat u niet teveel olie gebruikt.
- 3.** Plaats uw eten op de onderste plaat.
- 4.** Plaats de bovenste plaat erbovenop en bevestig de twee platen aan elkaar met de siliconen banden aan de zijkant. Het voedsel wordt tussen de twee platen gedrukt.
- 5.** Plaats de Microwave Grill in de magnetron. De Microwave Grill dient op een vlak oppervlak te staan.
- 6.** Volg de instructies en de kooktijden voor elk voedingsmiddel die worden vermeld in de recepten. Voor bepaalde voedingsmiddelen en recepten moet het product tijdens het bakken worden omgedraaid. Verwijder dan eerst het extra kookvocht voordat u de Microwave Grill weer in de magnetron plaatst.
- 7.** Verwijder de Microwave Grill voorzichtig uit de magnetron, want hij heet zal zijn. Verwijder de grill horizontaal, zodat het kookvocht niet kan lekken.
- 8.** Haal de bovenste plaat voorzichtig los van de Microwave Grill en serveer zonder een scherp object te gebruiken die de plaat kan beschadigen. **Eet smakelijk!**

Microwave Grill

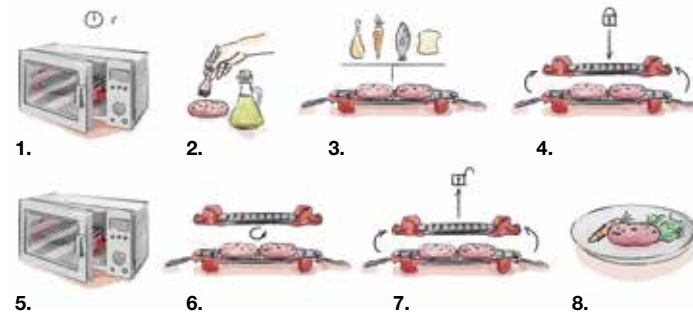
Самый простой способ домашнего приготовления еды на гриле. Просто, быстро и аккуратно! Вы приготовите вкуснейшие блюда-гриль!

Вы приготовите вкуснейшие блюда-гриль! Токоприемный материал Microwave Grill поглощает электромагнитную энергию микроволновой печи и, превращая её в тепло, нагревает металлические пластины. Это даёт возможность быстрого приготовления вкусной, здоровой и разнообразной пищи с эффектом гриля, и даже с хрустящей корочкой. Готовьте мясо, овощи, сэндвичи, лепешки, пиццы...со скоростью работы микроволновой печи, всего за несколько минут, сохраняя вкус и качество продуктов.

Меры предосторожности

1. Используйте Microwave Grill с тарелкой диаметром не менее 28 см. 2. Перед первым использованием рекомендуется вымыть изделие. 3. При уходе за изделием не используйте жесткие губки для мытья, абразивные чистящие средства и режущие предметы. 4. Перед использованием убедитесь, что Microwave Grill вымыт и высушен. 5. Чтобы не допустить повреждения Microwave Grill, перед нагреванием убедитесь, что внутренняя часть силиконовых ручек не загрязнена, высушена и не содержит пищевых продуктов. 6. Убедитесь, что металлические пластины надежно прикреплены к силиконовым ручкам. 7. Не используйте изделие, если наблюдается искрение, электрическая дуга или другие неисправности. 8. Не допускайте попадания воспламеняющихся жидкостей на внутреннюю поверхность изделия. 9. Не используйте изделие в духовке или аппаратах с открытым огнем. 10. В любом случае Microwave Grill необходимо предварительно нагреть в течение 3 минут при мощности 900 Вт. 11. **Предварительный нагрев ни в коем случае не должен превышать 3 минут.** 12. **Не используйте изделие в микроволновой печи при мощности выше 900 Вт.** 13. Не используйте изделие при активированной функции «Гриль» или «Конвекция». 14. Использовать только в СВЧ-печах с вращающейся тарелкой. Убедитесь в том, что тарелка свободно вращается. 15. Не используйте изделие 2 раза подряд, пока оно не остынет полностью. 16. Ни в коем случае не используйте изделие более 20 минут подряд. 17. Не наполняйте изделие чрезмерно и не используйте жидкости, которые могут перелиться через край. Распределяйте пищевые продукты равномерно. 18. Во время использования всегда следите за изделием. 19. Во время использования Microwave Grill становится ГОРЯЧИМ и может содержать очень горячую жидкость. Вынимать изделие из печи в горизонтальном положении с помощью прихваток. 20. Перед уходом и хранением изделие необходимо охладить. 21. Для мытья в посудомоечной машине или руками снимите ручки. При использовании посудомоечной машины осторожно разместите изделие в разобранном виде в верхней корзине. 22. Вытрите металлические элементы сразу после мытья, особенно с внутренней стороны. 23. **LEKUE не несет ответственности** за ненадлежащее использование изделия, а также за ущерб, причиненный прямо или косвенно в следствие ненадлежащего ухода за Microwave Grill.

Приступим!



1. Разогрейте Microwave Grill в микроволновой печи в течение **3 минут (900 Вт)** прежде чем выкладывать на него продукты. Будьте осторожны при извлечении изделия из микроволновки, поскольку гриль будет горячим.
2. Добавьте немного масла к продуктам, чтобы получить наилучший результат.
3. Положите продукты на нижний гриль.
4. Сверху положите верхний гриль и скрепите обе поверхности силиконовыми лентами по бокам. Еда будет находиться под прессом между двумя грилями.
5. Поставьте Microwave Grill в микроволновую печь. Он должен располагаться на ровной поверхности.
6. Следуйте инструкциям и времени приготовления для каждого продукта, указанным в рецептах. Некоторые продукты по своим свойствам или по рецепту требуют того, чтобы их перевернули в процессе готовки. В данном случае, удалите лишнюю жидкость перед тем, как снова ставить Microwave Grill в микроволновую печь.
7. Аккуратно извлеките Microwave Grill из микроволновки, поскольку он будет горячим. Держите его горизонтально для того, чтобы не пролить сок, выделяемый продуктами при приготовлении.
8. Аккуратно отсоедините верхнюю часть Microwave Grill, постарайтесь не использовать металлические предметы, которые могут испортить гриль. **Приятного аппетита!**

Microwave Grill

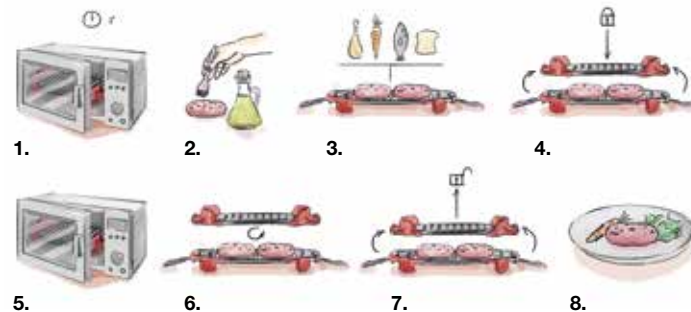
Det er den nemmeste måde at lave mad med grilleffekt hjemme. Det er let, hurtigt, sviner ikke, og resultatet er lækker grillmad!

Absorptionsmaterialet i Mikrobølgeovnsgrillen opfanger den elektromagnetiske energi i mikrobølgerne og omdanner den til varme, som videreføres til metalpladerne. Du kan derfor tilberede forskellige fødevarer med grilleffekt med et hurtigt, sundt, velsmagende og sprødt resultat. Tilbered kød, grøntsager, sandwicher, pizzaer m.m. med de hurtige mikrobølger på få minutter, og bevar al smag og kvalitet i maden.

Advarsler

1. Anvend grillen på en mikroovnstillærken med en diameter på mindst 28 cm. **2.** Vask produktet før første brug. **3.** Undlad at bruge skuresvampe, slibemidler eller skarpe genstande. **4.** Kontrollér, at Mikroovnsgrillen er ren og tør før brug. **5.** For at undgå skader på Mikroovnsgrillen, skal du kontrollere at håndtagenes indvendige silikone er ren, tør og fri for madrester før den opvarmes. **6.** Kontrollér, at metalpladerne holdes godt fast med silikonehåndtagene. **7.** Anvend den aldrig hvis der ses gnister, hvis der dannes en elektrisk lysbue eller der opstår andre fejl under brug. **8.** Produktet må ikke anvendes ved tilstedeværelse af brændbar væske inden i det. **9.** Produktet må ikke anvendes i almindelige ovne eller i apparater, der udsætter produktet for åben ild. **10.** Under alle omstændigheder, skal Mikroovnsgrillen forvarmes 3 minutter ved en maksimal effekt på 900W. **11. Overskrid aldrig de 3 minutters forvarmning. 12. Anvend ikke en effekt fra mikroovnen over 900W. 13.** Anvend ikke med grill-funktion eller konveks. **14.** Anvend kun med mikroovne med roterende tallerken. Kontrollér, at tallerkenen drejer. **15.** Anvend ikke 2 gange i træk uden at lade delen nedkøle. **16.** Anvend aldrig i mere end 20 minutter i træk. **17.** Påfyld ikke for meget og placer ikke væsker som kan flyde over. Fordel madvarerne ensartet. **18.** Hold altid øje med produktet når det anvendes. **19.** Mikroovnsgrillen vil være VARM efter brug; den kan indeholde meget varm væske. Fjern ved at holde produktet vandret og brug grillhandsker. **20.** Lad den køle ned før den vaskes og opbevares. **21.** Afmonter håndtagene før vask, både i opvaskemaskine og i hånden. I opvaskemaskine placeres produktet forsigtigt afmonteret på den øverste hyde. **22.** Tør omgående pladerne efter vask, især den indvendige kant. **23. LÉKUÉ påtager sig intet ansvar** for forkert brug af produktet, eller skader forårsaget direkte eller indirekte på personer, som et resultat af en dårlig vedligeholdelse af Mikrobølgeovnsgrillen.

Lad os komme i gang!



- 1.** Forvarm grillen i mikrobølgeovnen i **3 minutter (900 W)**, inden du anbringer madvarerne i den. Pas på, når du tager den ud af mikrobølgeovnen, da pladerne vil være varme.
- 2.** Smør lidt olie på madvaren for at opnå et bedre resultat. Brug en pensel, og kom ikke for meget på.
- 3.** Anbring maden på den nederste plade.
- 4.** Læg den øverste plade ovenpå, og sæt de to plader sammen med silikonegrebene i siderne. Maden bliver presset sammen mellem de to plader.
- 5.** Sæt grillen ind i mikrobølgeovnen. Den skal stå på en plan overflade.
- 6.** Følg instruktionerne og tilberedelsestiden for hver madvare i dette opskriftshæfte. Nogle fødevarer og opskrifter kræver, at maden vendes i løbet af tilberedningen. I disse tilfælde skal du hælde den overskydende væske fra, inden du sætter grillen tilbage i mikrobølgeovnen.
- 7.** Pas på, når du tager grillen ud af mikrobølgeovnen, da den er varm. Hold den vandret, når du tager den ud, så du undgår at spilde saft fra madvarerne.
- 8.** Tag forsigtigt den øverste plade af grillen, og server uden at bruge metalværktøj, som kan ridse pladen. **Og så er du klar til at nyde maden!**

Microwave Grill

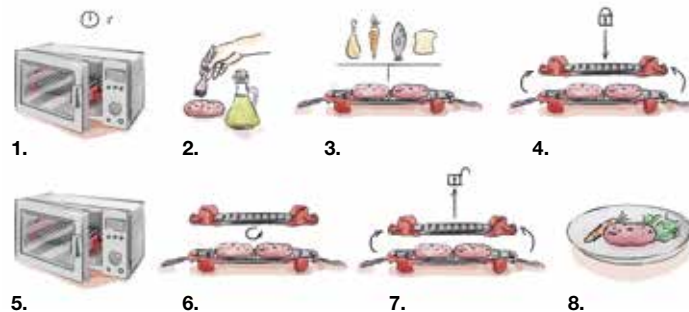
Helpoin tapa valmistaa grilliruokaa kotona. Yksinkertaista, nopeaa ja siistiä: herkkua grillista!

Mikrogrillin materiaali pidättää itseensä mikroaaltojen sähkömagneettista energiaa ja muuttaa sen lämmöksi, joka siirtyy metallilevyihin. Grillaten voit valmistaa nopeasti terveellistä ja maukasta ruokaa ja saat aikaan rapeita annoksia: lihaa, kasviksia, voileipiä, piirakoita, pizzaa... Valmistus kestää mikroaaltouunissa vain muutaman minuutin säilyttäen elintarvikkeiden maun ja laadun.

Varoitukset

1. Käytä Microwave Grill -mikrogrillin alla lautasta, jonka halkaisija on vähintään 28 cm. **2.** Pese tuote ennen ensimmäistä käyttökertaa. **3.** Älä käytä pesemiseen karheita pesusieniä, hankaavia tuotteita tai teräviä välineitä. **4.** Varmista, että Microwave Grill on puhdas ja kuiva ennen käyttöä. **5.** Varmista, että silikonikahvojen sisäpuoli on puhdas, kuiva ja vapaa ruoasta ennen esilämmitystä, jotta Microwave Grill ei vaurioidu käytön aikana. **6.** Varmista, että metallilevyt on kiinnitetty hyvin silikonikahvoilla. **7.** Älä koskaan käytä tuotetta, jos sen käytön aikana lentää kipinöitä, syntyy valokaari tai ilmenee muita häiriöitä. **8.** Älä käytä tuotetta, jos sen sisällä on syttyvää nestettä. **9.** Älä käytä tuotetta uuneissa tai sellaisissa laitteissa, joissa se joutuisi avotulen läheisyyteen. **10.** Esilämmitä Microwave Grill -mikrogrilliä jokaisella käyttökerralla 3 minuutin ajan enintään 900 W:n teholla. **11. Älä koskaan esilämmitä Microwave Grill -mikrogrilliä yli 3 minuutin ajan. 12. Älä käytä yli 900 W:n mikroaaltotehoa. 13.** Älä käytä mikroaaltouunin grilli- tai kiertoilmatoiminnon kanssa. **14.** Käytä vain mikroaaltouunissa, jossa on pyörivä lautanen. Varmista, että lautanen pyörii. **15.** Tuotteen on annettava jäähtyä käyttökertojen välillä. **16.** Tuotetta saa käyttää enintään 20 minuutin ajan kerrallaan. **17.** Älä täytä liian täyteen tai laita tuotteeseen nesteitä, jotka voivat vuotaa reunan yli. Levitä ruoka-aineet alustalle tasaisesti. **18.** Pidä tuotetta aina silmällä käytön aikana. **19.** Microwave Grill on käytön jälkeen KUUMA; se voi sisältää erittäin kuumaa nestettä. Käytä uunikintaita ottaessasi tuotetta mikroaaltouunista ja pidä tuote vaakasuoressa. **20.** Anna jäähtyä ennen pesua ja säilytystä. **21.** Irrota kahvat ennen astianpesukoneessa pesua tai käsinpesua. Aseta tuote ilman kahvoja varovasti astianpesukoneen ylätasolle. **22.** Kuivaa levyt välittömästi pesun jälkeen, kiinnittäen erityistä huomiota sisäreunoihin. **23. LÉKUÉ ei ole vastuussa** tuotteen väärinkäytöstä eikä suorista tai epäsuorista henkilövahingoista, joiden syynä on Microwave Grill -mikrogrillin puutteellinen huolto.

Aloitetaan!



1. Esilämmitä mikrogrilliä mikroaaltouunissa **3 minuutin ajan (900 W)** ennen kuin lisäät siihen elintarvikkeita. Ole varovainen, kun otat tuotteen pois mikroaaltouunista, sillä levyt ovat kuumat.
2. Levitä ruoan pinnalle hiukan öljyä parhaan tuloksen saamiseksi. Käytä sutia, jotta öljyä ei tule liikaa.
3. Aseta ruoka alalevyille.
4. Aseta ylälevy päälle ja yhdistä levyt sivuissa olevilla silikonipidikkeillä. Ruoka jää painuksiin kahden levyn väliin.
5. Pane mikrogrilli mikroaaltouuniin. Mikrogrillin on oltava tasaisella pinnalla.
6. Noudata näissä resepteissä elintarvikkeille määritettyjä kypsennysohjeita ja -aikoja. Jotkin elintarvikkeet ja reseptit edellyttävät kääntämistä kypsennyksen aikana. Poista tällöin ylimääräinen neste ennen kuin panet mikrogrillin takaisin mikroaaltouuniin.
7. Ota mikrogrilli varovasti pois mikroaaltouunista: grilli on kuuma. Pidä grilli vaaka-asennossa, jotta elintarvikkeen nesteet eivät läiky.
8. Irrota varovasti mikrogrillin ylälevy. Älä käytä tarjoilemisessa metallisia välineitä, sillä ne voivat vaurioittaa levyä. **Hyvää ruokahalua!**

Microwave Grill

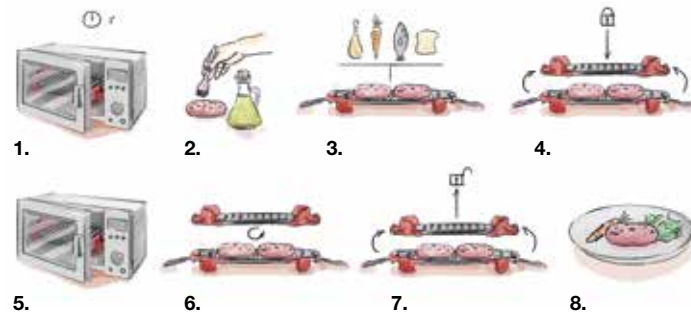
最简单的家庭烧烤。用烤盘快速简便地做出干净，美味的烧烤！

MW烤架的传感器吸收了微波的电磁能，并转换成热能传递给了金属板，从而达到快速烧烤出健康美味的食物，并达到香脆的口感。在短短的几分钟内，以微波炉的速度制作肉类、三明治、蔬菜、可可和比萨饼，并保持食材的原滋原味。

警告

1. 使用的微波炉的最小底板直径不小于28厘米。2. 首次使用前请清洗产品。3. 在洗涤时，不要使用粗糙的或尖锐的清洗用具。4. 使用前确保产品清洁干燥。5. 为避免烤盘损坏，在预热前请确保硅胶手柄内部清洁、干燥且无食物残渣。6. 必须确保金属板与硅胶手柄组装完好。7. 如果在使用过程中出现火花、电弧或其他故障，请立即停止使用。8. 请勿在含有易燃液体的环境中使用产品。9. 请勿在烤箱或者明火中使用本产品。10. 烤盘预热：时间3分钟，最大功率为900W。11. 预热不应超过3分钟。12. 不要使用大于900W的微波功率。13. 不要与烤架或常规功能一起使用。14. 仅可与带转盘的微波炉一起使用。确保碟子转动。15. 不要在未冷却的情况下连续使用2次。16. 切勿连续使用超过20分钟。17. 不要过量倾倒或放置可能溢出的液体。均匀摆放食物。18. 使用过程中请密切关注产品。19. 产品在使用后会很烫，并可能含有滚烫的食物汁液。取出时需佩戴烤箱专用手套，并小心地将产品水平取出。20. 洗涤和储存前要冷却。21. 无论是用洗碗机还是手工清洗，都请拆卸手柄。在洗碗机中，将拆卸的产品小心地放入上部托盘。22. 洗涤后立即擦金属板，特别是在内边缘。23. LÉKUÉ不对产品的误用负责，也不对因烤盘维护不善而直接或间接造成的损害负责。

开始！



1. 把MW烤盘在微波炉中预热 **3 分钟 (900W)**，然后再将食物放在上面。从微波炉中取出产品时要小心，盘子会烫手。
2. 在食物上撒一点油，以取得最佳效果。使用刷子来控制油量，不要过度。
3. 把食物放在下面的盘子里。
4. 把上面的盘子盖在上面，用硅胶把两个盘子扣起来。食物将被两个烤盘压紧。
5. 在微波炉中放入烤盘。请将烤盘应放置在平坦的表面。
6. 按照本食谱中列出的每种食物的指示和烹调时间。有些食物和食谱需要在烹调过程中翻转。在上述情况下，先把多余的汁液去除，然后再把烤盘放入微波炉。
7. 小心地把微波炉的烤盘取出，注意防烫。将其放置在水平位置以防止食物的汁液溢出。
8. 小心揭开烤盘上板，注意不要使用可能损坏烤盘的金属制品。准备享受吧！

Tabla de cocci3n

Cooking Table
Table de cuisson

Español	No hay dos microondas iguales, por lo que los tiempos de cocci3n pueden variar en funci3n del microondas. Es importante que aprendas bien c3mo funciona el tuyo y compruebes la cocci3n de vez en cuando, sobre todo las primeras veces, acortando o ańadiendo m3s tiempo si fuera necesario.
Català	No hi ha dos microones iguals, en conseqüència, els temps de cocci3 poden variar en funció del microones. És important que aprenguis bé com funciona el teu i comprovis la cocci3 de tan en quan, sobretot les primeres vegades, restant o afegint més temps fora del necessari.
English	No two microwaves are alike, so cooking times may vary depending on your microwave. It is important to know how yours works and to check the food every now and then, especially the first few times, shortening or lengthening the cooking times as necessary.
Français	Tous les micro-ondes sont différents et les temps de cuisson peuvent varier de l'un à l'autre. Il est donc très important de bien connaître le fonctionnement du vôtre et de vérifier la cuisson de temps en temps, surtout lors des premières utilisations, en écourtant ou en allongeant le temps de cuisson si nécessaire.

Português	Não existem dois micro-ondas iguais, pelo qual os tempos de cozedura podem variar em função do micro-ondas. É importante aprender bem como funciona o seu e verificar a cozedura de vez em quando, sobretudo durante as primeiras vezes, diminuindo ou acrescentando mais tempo, se necessário.
Italiano	Ogni microonde è diverso, pertanto anche i tempi di cottura possono variare di conseguenza. È importante conoscere bene il funzionamento del proprio microonde e controllare la cottura di tanto in tanto, soprattutto le prime volte, accorciando o estendendo il tempo di cottura se necessario.
Deutsch	Nicht alle Mikrowellen sind gleich; die Garzeiten können deshalb je nach Mikrowelle variieren. Machen Sie sich deshalb mit Ihrem Gerät vertraut und behalten Sie Ihre Speisen, besonders bei den ersten Malen, im Auge. Falls nötig, kann die Garzeit verlängert oder verkürzt werden.
Nederlands	Er bestaan geen twee identieke magnetrons, waardoor de kooktijd per magnetron kan verschillen. Het is van belang dat u leert hoe uw magnetron werkt een vooral dat u de eerste keren regelmatig controleert of uw voedingsmiddel gaar is. Vervolgens kunt u de kooktijd hierop aanpassen.
Русский	Не существует двух одинаковых микроволновок, поэтому время приготовления может варьироваться в зависимости от микроволновой печи. Важно хорошо знать, как работает именно ваша печь и тестировать, как она работает, особенно при приготовлении блюда в первый раз, уменьшая или увеличивая время готовки, если это необходимо.
Dansk	Der er ikke to mikrobølgeovne, der er ens, hvorfor tilberedelsestiden kan variere alt efter, hvilken mikrobølgeovn, du har. Det er vigtigt, at du ved, hvordan din mikrobølgeovn virker, og at du tjekker maden indimellem – særligt de første gange, du bruger grillen, ved enten at afkorte eller øge tilberedelsestiden.
Suomi	Kaikki mikroaaltouunit ovat erilaisia, minkä takia kypsennysajat voivat vaihdella mikroaaltouunin mukaan. On tärkeää, että tunnet oman mikroaaltouunisi toiminnon ja että vertaillet kypsennysaikoja silloin tällöin ja varsinkin alussa: aikaa voi tarvittaessa lyhentää tai pidentää.
中文	没有两个微波炉是相同的,所以烹饪时间可能会有所不同,取决于每个微波炉。重要的是,你应该好好知道你的微波炉的工作方式,不时检查烹饪,特别是前几次,如果有必要,可以缩短或增加更多的时间。



Verduras

Vegetables
Les légumes



150 g / 5 oz

Patata en juliana
Patates a la juliana
Potatoes julienne
Pommes de terre en julienne
Batatas em juliana
Patate tagliate julienne
Pommes
Aardappels 'en julienne'
Картофель Соломкой
Julienneskåret kartoffel
Ohuet Perunatikut
土豆丝

MW. 900 W
🕒 3' + 🔄 + 3'



150 g / 5 oz

Patata laminada 1cm
Patata laminada 1cm
Potatoes in 1cm slices
Pommes de terre / tranches 1cm
Batata laminada 1cm
Patate in lamine da 1cm
Kartoffeln in Scheiben (1cm)
Aardappels in schijfjes (1cm)
Картофель кружочками 1cm
Kartoffel i skiver, 1cm
Perunaviipale 1cm
1CM薄的土豆片

MW. 900 W
🕒 3' + 🔄 + 3'



150 g / 5 oz

Patata entera
Patata sencera
Whole potato
Pomme de terre entière
Batata inteira
Patata intera
Ganze Kartoffel
Hele aardappel
Картофель целиком
Hel kartoffel
Kokonainen peruna
完整的土豆

MW. 900 W
🕒 5' + 🔄 + 5'



150 g / 5 oz

Calabaza en dados
Carbassa en daus
Diced pumpkin
Courge coupée en dés
Abóbora em dados
Zucca a cubetti
Kürbis in Würfeln
Pompoen in blokjes
Тыква кубиками
Græskar i tern
Kurpitsakuutiot
南瓜块

MW. 900 W
🕒 5' + 🔄 + 5'



150 g / 5 oz

Calabacin laminado 1cm
Carbassó laminat 1cm
Courgette in 1cm slices
Courgette / tranches de 1cm
Abobrinha laminada 1cm
Zucchini in lamine da 1cm
Zucchini in Scheiben (1cm)
Courgette / schijfjes van 1cm
Кабачок кружочками 1cm
Squash
Kesäkurpitsaviipale 1cm
1CM薄的西葫芦片

MW. 900 W
🕒 3' + 🔄 + 3'



150 g / 5 oz

Medio calabacin
Mig carbassó
Half courgette
Demi-courgette
Meia abóbora
Mezza zucchini
Eine halbe Zucchini
Halve courgette
Половина кабачка
Halv squash
Puolikas kesäkurpitsa
半个西葫芦

MW. 900 W
🕒 5' + 🔄 + 5'



150 g / 5 oz

Boniato en juliana
Moniato a la juliana
Sweet potato julienne
Patate douce en julienne
Batata-doce em juliana
Patate dolci tagliate julienne
Süßkartoffelpommes
Zoete aardappel 'en julienne'
Маниок соломкой
Julienneskåret sød kartoffel
Ohuet bataattitikut
红薯丝

MW. 900 W
🕒 4' + 🔄 + 2'



150 g / 5 oz

Boniato laminado 1cm
Moniato laminat 1cm
Sweet potato in 1cm slices
Patate douce / tranches 1cm
Batata-doce laminada 1cm
Patate dolci / lamine da 1cm
Süßkartoffel in Scheiben (1cm)
Zoete aardappel / schijfjes 1cm
Маниок кружочками 1cm
Sød kartoffel i skiver, 1cm
Bataattiviipale 1cm
1CM薄的红薯片

MW. 900 W
🕒 4' + 🔄 + 2'



150 g / 5 oz

Calabaza laminada 1cm
Carbassa laminada 1cm
Pumpkin in 1cm slices
Courge en tranches de 1cm
Abóbora laminada 1cm
Zucca in lamine da 1cm
Kürbis in Scheiben (1cm)
Pompoen in schijfjes van 1cm
Тыква пластинками 1cm
Græskar i skiver, 1cm
Kurpitsaviipale 1cm
1CM薄的南瓜片

MW. 900 W
🕒 5' + 🔄 + 5'



150 g / 5 oz

Pimiento en juliana
Pebrót en juliana
Pepper julienne
Poivron en julienne
Pimento em juliana
Peperone tagliato julienne
Paprikastreifen
Paprika 'en julienne'
Перец соломкой
Julienneskåret peberfrugt
Ohut paprikatikku
辣椒丝

MW. 900 W
🕒 4' + 🔄 + 2'



150 g / 5 oz

Zanahoria en juliana
Pastanaga a la juliana
Carrot julienne
Carotte en julienne
Cenoura em juliana
Carota tagliata julienne
Karottenstreifen
Wortel 'en julienne'
Морковь соломкой
Julienneskåret gulerod
Ohut porkkanatikku
胡萝卜丝

MW. 900 W
🕒 4' + 🔄 + 2'



150 g / 5 oz

Media zanahoria
Mitja pastanaga
Half carrot
Demi-carotte
Meia cenoura
Mezza carota
Eine halbe Karotte
Halve wortel
Половина моркови
Halv gulerod
Puolikas porkkana
半支胡萝卜

MW. 900 W
🕒 5' + 🔄 + 2'

🔄 Dar la vuelta al ingrediente / Donar la volta al ingredient / Turn the ingredient over / Retourner l'ingrédient /
Girare l'ingrediente / Dar a volta ao ingrediente / Wenden Sie die Zutat / Перевернуть ингредиент / Het ingrediënt
omkeren / Vend fødevarer om på den anden side / Käännä ainesosa / 翻转原材料

Verduras

Vegetables
Les légumes



150 g / 5 oz

Bròcoli
Bròquil
Broccoli
Brocolis
Brócolos
Broccoli
Brokkoli
Broccoli
Брокколи
Broccoli
Parsakaali
西兰花

MW. 900 W
🕒 5'



150 g / 5 oz

Bimi
Bimi
Bimi
Broccolini
Bimi
Bimi
Bimi
Bimi
Брокколи bimi
Broccolini
Broccolini
BIMI

MW. 900 W
🕒 5'



150 g / 5 oz

Espàrragos
Espàrrecs
Asparagus
Asperges
Espargos
Asparagi
Spargel
Asperges
Спаржа
Asparges
Parsa
芦笋

MW. 900 W
🕒 3' + 🔄 + 2'



150 g / 5 oz

Media berenjena
Mitja albergínia
Half aubergine
Demi-aubergine
Meia beringela
Mezza melanzana
Eine halbe Aubergine
Halve aubergine
Половина баклажана
Halv aubergine
Puolikas munakoiso
半个茄子

MW. 900 W
🕒 5' + 🔄 + 5'



150 g / 5 oz

Cebolla
Ceba
Onion
Oignon
Cebola
Cipolla
Zwiebel
Ui
Лук
Løg
Puolikas sipuli
洋葱

MW. 900 W
🕒 5'



150 g / 5 oz

Coliflor
Coliflor
Cauliflower
Chou-fleur
Couve-flor
Cavolfiore
Blumenkohl
Bloemkool
Цветная капуста
Blomkål
Kukkakaali
花椰菜

MW. 900 W
🕒 5'



150 g / 5 oz

Champiñones
Xampinyons
Mushrooms
Champignons
Cogumelos
Champignon
Champignons
Champignons
Шампиньоны
Champignonner
Herkkusienet
蘑菇

MW. 900 W
🕒 3' + 🔄 + 2'



150 g / 5 oz

Alcachofas
Carxofes
Artichokes
Artichauts
Alcachofras
Carciofi
Artischocken
Artisjok
Артишоки
Artiskokker
Artisokat
薊

MW. 900 W
🕒 5'



150 g / 5 oz

Berenjena laminada 1cm
Albergínia laminada 1cm
Aubergine in 1cm slices
Aubergine / ranches de 1cm
Beringela laminada 1cm
Melanzana in lamine da 1cm
Aubergine in Scheiben (1cm)
Aubergine / schijfjes van 1cm
Баклажан кружочками 1cm
Skiveskåret aubergine
Munakoisoviipale 1cm
1CM薄的茄子片

MW. 900 W
🕒 3' + 🔄 + 5'



🔄 Dar la vuelta al ingrediente / Donar la volta al ingredient / Turn the ingredient over / Retourner l'ingrédient /
Girare l'ingrediente / Dar a volta ao ingrediente / Wenden Sie die Zutat / Перевернуть ингредиент / Het ingrediënt
omkeren / Vend fødevaren om på den anden side / Käännä ainesosa / 翻转原材料

Carnes

Meat
Viande



160 g / 6 oz

Butifarra
Butifarra
Catalan sausage
Saucisse de porc
Botifarra
Salsiccia
Botifarra
Catalaanse worst
Бутифарра
Butifarra-pølse
Botifarra-makkara
肉肠

MW. 900 W
5'



160 g / 6 oz

Hamburguesa de pollo
Hamburguesa de pollastre
Chickenburger
Steak haché de poulet
Hambúrguer de frango
Hamburger di pollo
Hähnchenfleisch-Burger
Kippeburger
Куриная котлета для гамбургера
Hamburger af kyllingekød
Kananjauheliapihvi
鸡肉汉堡

MW. 900 W
4'



160 g / 6 oz

Hamburguesa de ternera
Hamburguesa de vedella
Beefburger
Steak haché de boeuf
Hambúrguer de vitela
Hamburger di vitello
Rindfleisch-Burger
Rundsvleesburger
Котлета для гамбургера из говядины
Hamburger af oksekød
Naudanjauheliapihvi
牛肉汉堡

MW. 900 W
4'



220g / 8 oz

Magret de pato
Magret d'ànec
Duck magret
Magret de canard
Petto d'anatra
Peito de pato
Ente Magret
Duck magret
Утка магрет
Duck magret
Duck magret
鴨子magret

MW. 900 W
8'



160 g / 6 oz

Cordero
Xai
Lamb
Agneau
Agnello
Cordeiro
Lammfleisch
Lam
Баранина
Lam
Lammas
羊肉

MW. 900 W
7'



160 g / 6 oz

Secreto de cerdo
Secret
Pork fillet
Secret de porc (filet dans l'échine)
Secreto
Secreto
Iberisches Geheimnis
Varkensgebraad
Филе свиной лопатки (secreto)
Secreto ibérico svinekødsudskæring
Secreto-sianlihapala
前腿内側肉SECRETO

MW. 900 W
5'



160 g / 6 oz

Muslo de pollo con hueso
Cuixa de pollastre
Chicken thighs on the bone
Cuisse de poulet
Músculo de frango com osso
Coscia di pollo non disossata
Hähnchenkeulen mit Knochen
Kippendijen met bot
Куриная лапка с косточкой
Kyllingelår med ben
Kanakoiipi luulla
带骨鸡大腿

MW. 900 W
8'



160 g / 6 oz

Entrecot
Entrecot
Entrocôte
Entrocôte
Entrecosto
Entrecot
Entrocôte
Entrecote
Антрекот
Entrecote
Välilikylis
肋眼牛排

MW. 900 W
8'



160 g / 6 oz

Pechuga de pollo
Pit de pollastre
Chicken breast
Filet de dinde
Peito de frango
Petto di pollo
Hähnchenbrust
Kipfilet
Куриная грудка
Kyllingebryst
Kananrinta
鸡胸肉

MW. 900 W
8'



160 g / 6 oz

Chorizo
Choriço
Chorizo
Chorizo
Chourico
Salame
Chorizo
Chorizo
Колбаса чорисо
Chorizo-pølse
Chorizo-makkara
香肠

MW. 900 W
4'



160 g / 6 oz

Muslo de pollo sin hueso/piel
Cuixa pollastre sense pell/os
Boneless & skinless chicken thighs
Blanc de poulet
Músculo frango sem osso/pele
Coscia di pollo disossata/senza pelle
Hähnchenkeulen ohne Knochen/Haut
Kippendijen zonder bot of vel
Куриная лапка без косточки и без кожи
Kyllingelår uden ben og skind
Kanakoiipi ilman luuta ja nahkaa
去骨皮鸡大腿

MW. 900 W
8'



160 g / 6 oz

Lomo de cerdo
Llom de porc
Pork loin
Échine de porc
Lombo de porco
Filetto di maiale
Schweinerücken
Varkenshaasje
Лопатка свиная
Svinekam
Porsaan kylliysseikka
猪里脊肉

MW. 900 W
2'

↻ Dar la vuelta al ingrediente / Donar la volta al ingredient / Turn the ingredient over / Retourner l'ingrédient / Girare l'ingrediente / Dar a volta ao ingrediente / Wenden Sie die Zutat / Перевернуть ингредиент / Het ingrediënt omkeren / Vend fødevaren om på den anden side / Käännä ainesosa / 翻转原材料

Carnes

Meat
Viande



160 g / 6 oz
Pollo rebozado
Pollastre arrebossat
Breaded chicken
Poulet pané
Frango panado
Pollo impanato
Panierteres Geflügel
Gepaneerde kip
Курица в панировке
Paneret kylling
Leivitetty kana
炸鸡排

MW. 900 W
6'



160 g / 6 oz
Libritos
Llibrets
Stuffed pork
Cordons-bleus
Folhados
Cordon bleu
Cordon Bleu
Cordon bleu
Рулетки в панировке
Paneret kød med fyld
Leivitetty liha
里脊片

MW. 900 W
6'



160 g / 6 oz
Brochetas de conejo
Brotxetes de conill
Rabbit médaillons
Brochettes de lapin
Espetadas de coelho
Spiedini di coniglio
Kaninchenspieße
Konijnenspiesjes
Кролик на шпажках
Kaninkød på spyd
Kanivartaat
兔肉串

MW. 900 W
5'



160 g / 6 oz
Pinchos de cerdo
Brotxetes de porc
Pork médaillons
Brochettes de porc
Espetadinhas de porco
Spiedini di maiale
Schweinespieße
Varkensspiesjes
Свиной шашлык
Svinekød på spyd
Sianlihavartaat
猪肉串

MW. 900 W
7'



160 g / 6 oz
Hamburguesa vegetal
Hamburguesa vegetal
Vegetable burger
Steak haché végétal
Hambúguer vegetal
Hamburger vegetariano
Gemüseburger
Groenteburger
Овощная котлета
Grøntsagshamburger
Kasvispihvi
蔬菜汉堡包

MW. 900 W
5'



1
Sándwich
Sandvitx
Sandwich
Sandwich
Panino
Sanduiche
Sandwich
Sandwich
Сэндвич
Sandwich
Voileipä
三明治

MW. 900 W
5'

↻ Dar la vuelta al ingrediente / Donar la volta al ingredient / Turn the ingredient over / Retourner l'ingrédient /
Girare l'ingrediente / Dar a volta ao ingrediente / Wenden Sie die Zutat / Перевернуть ингредиент / Het ingrediënt
omkeren / Vend fødevaren om på den anden side / Käännä ainesosa / 翻转原材料

Pescados

Fish
Poissons



160 g / 6 oz
Merluza
Lluç
Hake
Colin
Pescada
Merluzzo
Seehecht
Heek
Хек
Kulmule
Kummeliturska
鳕鱼

MW. 900 W
2'



160 g / 6 oz
Salmón
Lluç
Salmon
Saumon
Salmão
Salmone
Lachs
Zalm
Лосось
Laks
Lohi
三文鱼

MW. 900 W
2'



160 g / 6 oz
Langostinos
Llagostins
King prawns
Crevettes/gambas
Camarões
Gamberi
Garnelen
Gamba's
Креветки
Rejer
Katkaravut
大虾

MW. 900 W
2'



Recetas

*Recipes
Recettes*

+ recetas | recipes | recettes [lekue.com](https://www.lekue.com)



Rollitos de pechuga dátiles y jamón



Breast, date and ham roulades
Petits rouleaux de blancs de poulet aux dattes et au jambon



200 g / 7 oz

Pechuga de pollo, Pit de pollastre, Chicken breast, Blancs de poulet, Peito de frango, Petto di pollo, Hähnchenbrust, Kipfilet, Куриная грудка, Kyllingebryst, Kanankintaa, 鸡胸肉.



30 g / 1 oz

Aceite de oliva, Oli d'oliva, Olive oil, Huile d'olive, Azeite, Olio d'oliva, Olivenöl, Olijfolie, Оливковое масло, Olivenolie, Oliiviöljy, 橄榄油.



50 g / 2 oz

Dátiles, Dâtils, Dates, Dattes, Tâmaras, Datteri, Datteln, Dadels, Финики, Dadler, Taateleita, 培根.



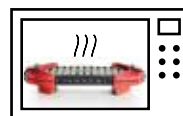
Sal y pimienta, Sal/Pebre, Salt/Pepper, Sel/Poivre, Sal/Pimenta, Sale/Pepe, Salz/Pfeffer, Zout/Peper, Соль и перец, Salt/Peber, Suola/pippuria, 盐和胡椒.



50 g / 2 oz

Jamón, Pernil, Ham, Jambon, Presunto, Prosciutto, Schinken, Ham, Хамон, Lufttørret skinke, Kinkkua, 火腿.

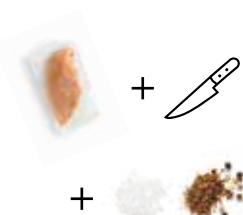
1



3' 900W



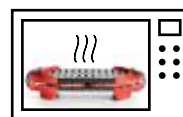
2



3



4



7' 900W



Calabaza con pipas, queso crema y cilantro



Pumpkin with seeds, cream cheese and coriander
Courge avec ses graines, fromage à la crème et coriandre



Calabaza, Carbassa, Pumpkin,
 Courge, Abóbora, Zucca,
 Kürbis, Pompoen, Тыква,
 Græskar, Kurpitsaa, 南瓜.

150 g / 5 oz



Queso crema, Crema de
 formatge, Cream cheese,
 Fromage à la crème, Creme
 de queijo, Crema di formaggio,
 Frischkäse, Roomkaas,
 Сливочный сыр, Flodeost,
 Kermajuustoa, 奶油芝士.

25 g / 1 oz



Semillas de calabaza, Llavors
 de carbassa, Pumpkin seeds,
 Graines de courge, Sementes
 de abóbora, Semi di zucca,
 Kürbiskerne, Pompoenpitten,
 Семена тыквы, Græskarkerner,
 Kurpitsansiemeniä, 南瓜籽.

10 g / 0,4 oz



Aceite de oliva, Oli d'oliva,
 Olive oil, Huile d'olive, Azeite,
 Olio d'oliva, Olivenöl, Olijfolie,
 Оливковое масло, Olivenolie,
 Oliiviöljy, 橄欖油.

20 g / 0,7 oz



Cilantro, Coriandre, Coriander,
 Coriandre, Coentro,
 Coriandolo, Koriander,
 Koriander, Кориандр/Кинза,
 Koriander, Korianteria, 香菜.

5 g / 0,17 oz



Sal y pimienta, Sal/Pebre,
 Salt/Pepper, Sel/Poivre, Sal/
 Pimenta, Sale/Pepe, Salz/
 Pfeffer, Zout/Peper, Соль и
 перец, Salt/Peber, Suola/
 pippuria, 盐和胡椒.

☞ Dar la vuelta al ingrediente / Donar la volta al ingredient / Turn the ingredient over / Retourner l'ingrédient /
 Girare l'ingrediente / Dar a volta ao ingrediente / Wenden Sie die Zutat / Перевернуть ингредиент / Het ingrediënt
 omkeren / Vend fodevaren om på den anden side / Käännä ainesosa / 翻转原材料

42

1



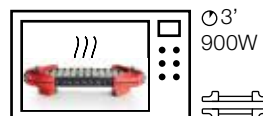
2



3



4



5



6



43

Burger de quínoa y garbanzos



Quinoa and chickpeas burger
Burger de quínoa et pois chiche



100 g / 3,5 oz

Quínoa cocida, Quinoa cuita, Cooked quinoa, Quinoa cuit, Quinoa cozida, Quinoa bollita, Gekochte Quinoa, Gekookte quinoa, Вареная киноа, Kogt quinoa, Keitettyä kvinoa, 熟藜



50 g / 1,7 oz

Cebolla, Ceba, Onion, Oignon, Cebola, Sale grosso, Zwiebel, Ui, Лук, Løg, Sipulia, 洋葱



100 g 3,5 oz

Garbanzo cocido, Cigrons cuits, Cooked chickpeas, Pois chiche cuits, Grão-de-bico cozido, Ceci cotti, Gekochte Kichererbse, Gekookte kikkererwten, Вареный нут, Kogte kikkerter, Keitetty kikherne, 熟鹰嘴豆



10 g / 0,4 oz

Comino, Comi, Cumin, Cumin, Cominho, Sale d'aglio, Kreuzkümmel, Komijn, Тмин, Spids-kommen, Roomankuminaa, 孜然



Harina de trigo, Farina de blat, Cornflour, Farine de blé, Farinha de trigo, Farina, Weizenmehl, Tarwebloem, Пшеничная мука, Hvedemel, Vehnäjauhoa, 小麦面粉



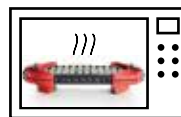
1 u

Clara de huevo, Clara d'ou, Egg white, Blanc d'œuf, Clara de ovo, Albume d'uovo, Eiklar, Eiwit, Яичный белок, Æggehvide, Munanvakuainen, 蛋清



Sal y pimienta, Sal/Pebre, Salt/ Pepper, Sel/Poivre, Sal/Pimenta, Sale/Pepe, Salz/ Pfeffer, Zout/ Peper, Соль и перец, Salt/Peber, Suola/pippuria, 盐和胡椒

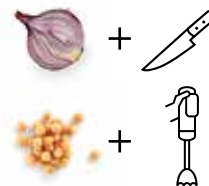
1



3' 900W



2



3



4



5



4'+3' 900W



↻ Dar la vuelta al ingrediente / Donar la volta al ingrediente / Turn the ingredient over / Retourner l'ingrédient / Girare l'ingrediente / Dar a volta ao ingrediente / Wenden Sie die Zutat / Перевернуть ингредиент / Het ingrediënt omkeren / Vend fodevaren om på den anden side / Käännä ainesosa / 翻转原材料

Sándwich de manzanas y brie



*Toasted apple and brie sandwich
Croque-monsieur aux pommes et brie*



2 u

Rebanada de pan de molde,
Pa de mottle de llavors, Sliced
bread with seedse, Tranches de
pain de mie aux graines, Fatias
de pão de forma de sementes,
Fette di pancarrè ai cereali,
Scheiben Körnertoast, Sneetjes
meergrenenbrood
(met zaden weglaten), Кусочки
хлеба с семечками, Skiver af
formbrød med kerner, Viipaletta
siemenpaahtoileipää, 带籽面
包片.



50 g / 2 oz

Queso Brie, Brie, Brie, Brie,
Brie, Brie, Brie, Brie, Бри,
Brieost, Brietä, 乳酪.



10 g / 0,4 oz

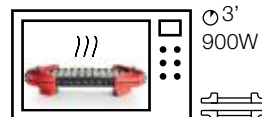
Mantequilla / aceite de oliva,
Mantega / oli d'oliva, Butter /
Olive oil, beurre / Huile d'olive,
Manteiga / azeite, Burro / olio
d'oliva, Butter / Olivenöl, Boter
/ oljfolie, Масло сливочное или
оливковое, Smør / olivenolie,
Voita / oliiviöljy, 黄油或橄榄油.



100 g / 3,5 oz

Manzana Golden, Poma
Golden, Golden apple, Pomme
Golden, Maçã Golden, Mela
Golden, Apfel Golden Delicious,
Golden delicious appel, Яблоко
Гольден, Golden Delicious æble,
Golden-omena, 金苹果.

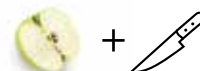
1



3'
900W



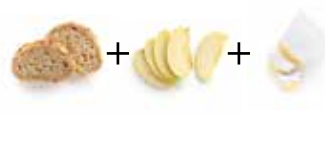
2



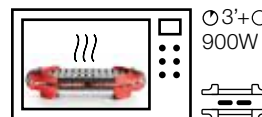
3



4



5



3'+3'
900W



⌚ Dar la vuelta al ingrediente / Donar la volta al ingredient / Turn the ingredient over / Retourner l'ingrédient /
Girare l'ingrediente / Dar a volta ao ingrediente / Wenden Sie die Zutat / Перевернуть ингредиент / Het ingrediënt
omkeren / Vend fodevaren om på den anden side / Käännä ainesosa / 翻转原材料

Lékué



Tested&Approved by FDA/LBFR/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 LÉKUÉ
in Barcelona



De conformidad con la normativa europea y FDA vigente de materiales en contacto con alimentos. · 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 Lebensmitteln. · 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 kosketuksessa 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

FOL00273