

# Micro Grill



# Micro grill

EN

**NOW YOU CAN COOK FOOD FAST AND EASY DIRECTLY IN YOUR MICROWAVE OVEN – THE MICRO GRILL IS SUITABLE FOR GRILLED SANDWICHES, MEAT, FISH AND CHICKEN!**

The non-stick coating allows you to cook your food without adding any oil, and makes the Micro Grill easy to clean afterwards!

Never exceed 10 minutes for each cooking. If your food needs additional cooking time, or if you want to cook something else, allow the Micro Grill to cool down in between. Allow the Micro Grill to cool down completely before you clean it.

Please note! Even though the Micro Grill has practical silicone handles, it can get very hot. Always lift it in the handles, avoid contact with the non stick surface and use oven mitts to protect your hands.

Guidelines for cooking (maximum effect, ~ 800 W)

Preheat the grill empty in the microwave for 2 minutes before cooking. Time consumption may vary according to meat thickness and the effect of your microwave oven. You can cook frozen food without thawing it, add 1 – 3 minutes to the cooking time.

Grilled sandwich (two slices of bread with toppings): 1,5 – 2 minutes  
Pork chop (approx. 2 cm thick): 3 - 4 minutes  
Salmon fillet (approx. 1,5 cm thick): 2,5 - 3 minutes  
Chicken fillet (approx. 2 cm thick): 4 - 5 minutes

**TIP! GIVE THE MEAT SOME NICE SEASONING BEFORE YOU COOK IT FOR AN EVEN TASTIER RESULT!**

DE

**JETZT KÖNNEN SIE NAHRUNGSMITTEL SCHNELL UND UNKOMPLIZIERT IN DER MIKROWELLE ZUBEREITEN. MICRO GRILL EIGNET SICH FÜR DIE ZUBEREITUNG VON FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL UND SANDWICHES!**

Dank der antihafbeschichteten Oberfläche muss kein Fett zugesetzt werden, außerdem ist Micro Grill super einfach nach der Verwendung zu reinigen!

Micro Grill sollte höchstens 10 Minuten am Stück verwendet werden. Wenn das Gericht danach noch nicht fertig ist oder Sie noch etwas anderes zubereiten möchten, muss Micro Grill erst abkühlen, bevor die Zubereitung fortgesetzt werden kann. Warten Sie, bis Micro Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.

Achtung: Micro Grill hat einen praktischen Henkel aus Silikon. Das Gerät kann aber trotzdem sehr heiß werden. Heben Sie es stets am Henkel und vermeiden Sie Kontakt mit der Antihafbeschichtung. Bitte verwenden Sie Topfhandschuhe zur Sicherheit.

Richtlinien für die Zubereitung (maximale Leistung, ~ 800 W)

Micro Grill in der Mikrowelle leer 2 Minuten vorwärmen, bevor mit der Zubereitung begonnen wird. Die Zubereitungsdauer schwankt und hängt von der Dicke des Lebensmittels und der Leistung der Mikrowelle ab. Sie können gefrorene Lebensmittel zubereiten ohne sie vorher aufzutauen, dann verlängert sich die Zubereitungszeit um 1–3 Minuten.

Sandwiches (2 Brotscheiben mit beliebigen Belag): 1,5 – 2 Minuten  
Schweinekotelett (circa 2 cm dick): 3 – 4 Minuten  
Lachsfilet (circa 1,5 cm dick): 2,5 – 3 Minuten  
Hühnchenfilet (circa 2 cm dick): 4 – 5 Minuten

**TIPP! WÜRZEN SIE DAS LEBENSMITTEL VOR DER ZUBEREITUNG. DANN SCHMECKT ES NOCH BESSER!**

SE

**NU KAN DU SNABBT OCH ENKELT TILLAGA DIN MAT I MIKROVÅGSUGNEN – MICRO GRILL ÄR LÄMPLIG FÖR TILLAGNING AV VARM MACKA, KÖTT, FISK OCH FÄGEL!**

Den non stick-belagda ytan gör att du inte behöver tillsätta något fett, och gör dessutom Micro Grill enkel att rengöra efteråt!

Använd inte Micro Grill i mer än 10 minuter i taget. Om din mat inte är färdiglagad då, eller om du ska tillaga något annat, så låt Micro Grill svalna innan du fortsätter tillagningen. Vänta tills Micro Grill har svalnat helt innan du rengör den.

Observera! Micro Grill har praktiska handtag av silikon men kan trots det bli väldigt varm. Lyft alltid i handtagen, undvik att komma i kontakt med non stick-ytan och använd gärna grytvantar för säkerhets skull.

Riktlinjer för tillagning (maximal effekt, ~ 800 W)

Förvärm Micro Grill tom i mikrovågsugnen i 2 minuter innan du börjar tillaga din mat. Tillagningstiden kan variera beroende på livsmedlets tjocklek och din mikrovågsugns effekt. Du kan tillaga fryst mat utan att tina den först, öka då tillagningstiden med 1-3 minuter.

Varm macka (två brödskivor med valfritt pålägg): 1,5 – 2 minuter  
Fläskkötlett (cirka 2 cm tjock): 3 – 4 minuter  
Laxfilé (cirka 1,5 cm tjock): 2,5 – 3 minuter  
Kycklingfilé (cirka 2 cm tjock): 4 – 5 minuter

**TIPS! KRYDDA MATEN INNAN DU TILLAGAR DEN FÖR ETT ÄNNU GODARE RESULTAT!**