



Lékué

Cheese Maker

Fresh Cheese
Queso Fresco
Fromage Frais



Healthy,
Natural & Tasty

Making your own fresh cheese
is simple, fun and delicious!



Index / Índice / Index

Español	¡Queso fresco casero!	P. 04
Català	Formatge fresc casolà!	P. 07
English	Home-made fresh cheese!	P. 10
Français	Du fromage frais maison !	P. 13
Português	Queijo fresco caseiro!	P. 16
Italiano	Formaggio fresco casereccio!	P. 19
Deutsch	Hausgemachter Frischkäse!	P. 22
Nederlands	Zelfgemaakte verse kaas!	P. 25
Русский	Домашний творог!	P. 28
Dansk	Hjemmelavet frisk ost!	P. 31
Suomi	Itse valmistettu kotijuusto!	P. 34
	Recipes Recetas Recettes	P. 38
	Lékué	P. 50

Queso Fresco

¡Sorpréndete haciendo tu propio queso fresco en casa!

EL QUESO FRESCO es un producto muy versátil. Su sabor combina con muchas elaboraciones diferentes, tanto dulces como saladas. Podemos introducirlo en las diferentes comidas del día: desayuno, almuerzo, comida, merienda o cena.

¡Podemos consumir queso fresco cada día! Debido a su elevado contenido en agua, **es el queso con un porcentaje menor de grasa.**

Conseguirás quesos frescos con un sabor y una textura más natural, sin la necesidad de añadir sal.

Consumir **queso fresco** es una manera sencilla y saludable de incorporar los lácteos en tu alimentación.

Sabías que...

Los lácteos son la principal fuente de calcio de nuestra dieta, porque reúnen las condiciones idóneas para su correcta absorción.

Aportan proteínas de alta calidad, similares a las de la carne o el pescado.

Son una muy buena fuente de vitaminas tanto liposolubles (A, D) como del grupo B, y de minerales como el fósforo, zinc y magnesio.

Se recomiendan entre 2 y 4 raciones de lácteos al día. **Una ración de lácteo equivale a 100 g de queso fresco.**

¡Y, una cosa importante, es fácil hacerlo en casa y muy rápido!

CONSERVACIÓN

El **queso fresco** debe estar **siempre refrigerado**, nevera entre 2-4 °C.

Sólo se conserva unos días, unos 3 días máximo. No exceder la fecha de caducidad de la leche fresca.

Tapa el queso porque si no podría absorber con facilidad olores del resto de alimentos de la nevera.

RECOMENDACIONES

Lavar el producto antes del primer uso.

Apto para microondas, nevera y lavavajillas.

No usar la posición grill del microondas.

No usar el producto directamente sobre una llama o fuente de calor.

Si se manipula el producto estando caliente, usar protectores térmicos (como manoplas).

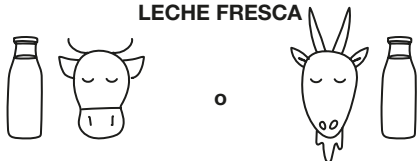
No lavar la tapa de silicona con estropajos o productos abrasivos.

No usar utensilios cortantes.



Escoge los ingredientes según el queso que quieras

LECHE FRESCA



La **leche fresca** debe alcanzar una temperatura de 92°C para que precipite cuando se añade el ingrediente acidificante.

INGREDIENTE ACIDIFICANTE



Vinagre. Textura más granulosa, más compacta.



Limón / Lima. Textura más húmeda y más suave.



Yogur. Textura cremosa.



Pág. 40 modo de uso.
Pág. 42 recetas.

Català

Formatge fresc

Sorpren-te fent el teu propi formatge fresc a casa!

EL FORMATGE FRESC és un producte molt versàtil. El seu sabor combina amb moltes elaboracions diferents, tant dolces com salades. Podem introduir-lo als diferents àpats del dia: esmorzar, dinar, berenar o sopar.

Podem consumir formatge fresc cada dia! A causa del seu elevat contingut en aigua, **és el formatge amb un percentatge més baix de greix.**

Aconseguiràs formatges frescos amb un sabor i una textura més natural, sense la necessitat d'afegir-hi sal.

Consumir **formatge fresc** és una manera senzilla i saludable d'incorporar els làctics a la teva alimentació.

Sabies que...

Els làctics són la principal font de calci de la nostra dieta perquè reuneixen les condicions idònies per a la seva correcta absorció.

Aporten proteïnes d'alta qualitat, similars a les de la carn o el peix.

Són una molt bona font de vitamines tant liposolubles (A, D), com del grup B, i de minerals com el fòsfor, el zinc i el magnesi.

Es recomanen entre 2 i 4 racions de làctics al dia. **Una ració de làctic equival a 100 g de formatge fresc.**

I, una cosa important, és fàcil fer-lo a casa i molt ràpid!

CONSERVACIÓ

El **formatge fresc** ha d'estar **sempre refrigerat**, nevera entre 2-4 °C.

Només es conserva uns 3 dies com a màxim. No deixis passar la data de caducitat de la llet fresca.

Tapa el formatge perquè, en cas contrari, podria absorbir amb facilitat olors de la resta d'aliments de la nevera.

RECOMENACIONS

Neteja el producte abans d'utilitzar-lo per primera vegada.

Apte per a microones, nevera i rentaplats.

No utilitzis la posició de grill al microones.

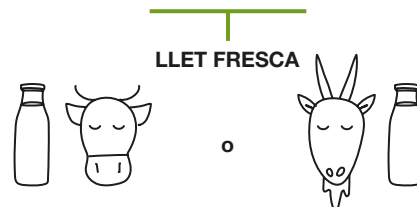
No utilitzis el producte directament sobre un flama o una font de calor. Si es manipula el producte calent, utilitza protectors tèrmics (com ara manyoples).

No rentis la tapa de silicona amb fregalls o productes abrasius.

No utilitzis utensilis que tallin.



Escull els ingredients segons el formatge que vulguis



La **llet fresca** ha d'assolir una temperatura de 92°C perquè precipiti al afegir-li un ingredient acidificant.



Pàg. 40 instruccions d'ús.

Pàg. 42 receptes.

Fresh Cheese

Surprise yourself by making your own fresh cheese at home!

FRESH CHEESE is a very versatile product. Its flavor combines with many different preparations, both sweet and savory. We can use it with all sorts of meals: breakfast, brunch, lunch, snacks or dinner.

We can eat fresh cheese everyday! Because of its high water content, **fresh cheese has the lowest fat percentage of all cheeses.**

Your fresh cheese will have a more natural flavor and texture, without the need to add salt.

Consuming **fresh cheese** is a simple and healthy way to add dairy to your diet.

Did you know that ...

Dairy products are the main source of calcium in our diets because they meet the conditions for proper absorption.

They provide high quality proteins, similar to meat or fish.

They are an important source of soluble vitamins (A, D) and group B vitamins as well as minerals such as phosphorus, zinc and magnesium.

2 to 4 servings of dairy per day are recommended. **One serving of dairy is equal to 100 g/ 1/2 cup / appr. 4 ounces of fresh cheese.**

And, something important to remember is that making it at home is easy and quick!

CONSERVATION

The **cheese** should **always be refrigerated** (refrigerator temperature 35.6°F - 39.2°F).

It can only be kept for a few days, about 3 days maximum. Do not use expired fresh milk.

Cover the cheese as it easily absorbs odors from other foods in the fridge.

RECOMMENDATIONS

Wash product before using for the first time.

Suitable for the microwave, refrigerator and dishwasher.

Do not use the grill position in the microwave.

Do not place the product over a direct source of heat.

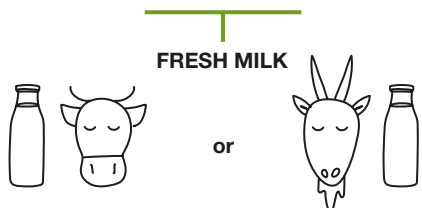
To handle the product when it is hot, use thermal protection (e.g. oven gloves).

Do not wash the lid with scouring pads or abrasive products.

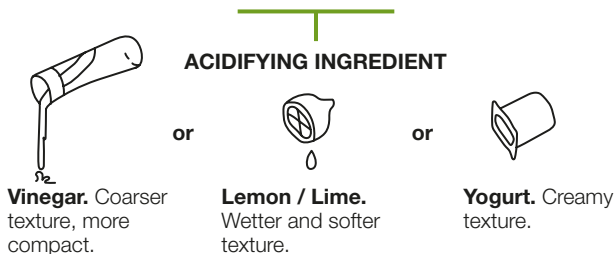
Do not use sharp utensils.



Choose the ingredients according to the cheese flavour you desire



Fresh milk precipitates when you add an acidifying ingredient if it has reached 92°C.



Page 40 method of use.
Page. 42 recipes.

Français

Fromage Frais

Surprenez-vous-même en fabricant votre propre fromage frais à la maison !

LE FROMAGE FRAIS est un produit très polyvalent. Son goût peut être associé de nombreuses préparations différentes, sucrées comme salées. Il est possible de l'intégrer aux différents repas de la journée : petit déjeuner, en-cas, déjeuner, goûter ou dîner.

Vous pouvez manger du fromage frais à tout moment de la journée ! En raison de son contenu élevé en eau, **il s'agit du fromage dont la teneur en graisse est la plus basse.**

Vous obtiendrez du fromage frais avec un goût et une texture plus naturels, sans avoir à ajouter de sel.

La consommation de **fromage frais** est une manière simple et saine d'intégrer les produits laitiers à votre alimentation.

Le saviez-vous...

Les produits laitiers sont la principale source de calcium de notre régime alimentaire car ils réunissent les conditions idéales pour leur absorption correcte.

Ils apportent des protéines de qualité supérieure, similaires à ceux de la viande ou du poisson. Il s'agit d'une excellente source de vitamines liposolubles (A, D) et du groupe B, et de minéraux comme le phosphore, le zinc et le magnésium.

2 à 4 portions de produits laitiers par jour sont recommandées. **Une portion de produits laitiers équivaut à 100 g de fromage frais.**

Et il est facile et rapide de le fabriquer à la maison !

CONSERVATION

Le **fromage frais** doit toujours être **conservé au réfrigérateur** entre 2 et 4 °C.

Il ne peut être conservé que quelques jours, maximum 3. Ne pas dépasser la date limite de consommation du lait frais.

Couvrez le fromage ; sinon, il pourrait absorber facilement les odeurs des autres aliments conservés dans le réfrigérateur.

RECOMMANDATIONS

Laver le produit avant son premier usage.

Adapté au micro-ondes, au réfrigérateur et au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser la position gril du micro-ondes.

Ne pas utiliser le produit directement sur une flamme ou une source de chaleur.

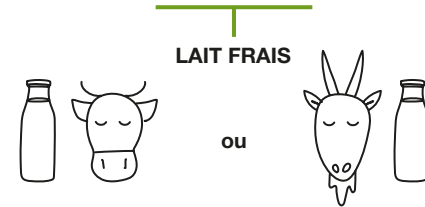
Si vous déplacez le produit pendant qu'il est chaud, utilisez des protections thermiques (comme des gants).

Ne lavez pas le couvercle en silicone avec une éponge ou des produits abrasifs.

Ne jamais utiliser d'ustensile coupant.



Choisissez les ingrédients en fonction du fromage choisi



Le **lait frais** caille lorsque vous ajoutez un ingrédient acidifiant ayant atteint 92 °C.



Page 40 mode d'emploi.
Page 42 recettes.

Queijo Fresco

Surpreenda-se fazendo o seu próprio queijo em casa!

O **QUEIJO FRESCO** é um produto muito versátil. O seu sabor combina com muitas preparações diferentes, doces e salgados. Podemos introduzir-lo nas diferentes refeições: pequeno-almoço, meio da manhã, almoço, lanche ou jantar.

Podemos consumir queijo fresco todos os dias! Devido ao seu alto teor de água e por ser o **queijo com menor percentagem de gordura**.

Conseguirá queijos frescos com um sabor e uma textura mais natural, sem a necessidade de adicionar sal.

Consumir **queijo fresco** é uma maneira simples e saudável de incorporar laticínios na sua dieta.

Sabia que...

Os produtos lácteos são a principal fonte de cálcio na nossa dieta, porque satisfazem as condições idóneas para uma correta absorção.

Fornecem proteína de alta qualidade, semelhante à carne ou ao peixe.

São uma boa fonte de vitaminas tanto lipossolúveis (A, D) como do grupo B, e de minerais como o fósforo, zinco e magnésio.

São recomendadas entre 2 a 4 porções de produtos lácteos por dia.
Uma porção de produtos lácteos é igual a 100 g de queijo.

E muito importante, é fácil de fazer em casa e muito rápido!

CONSERVAÇÃO

O **queijo fresco** deve estar sempre refrigerado (no frigorífico entre 2-4°C).

Apenas se conserva durante alguns dias, cerca de 3 dias no máximo. Não exceder a data de validade do leite fresco.

Cubrir o queijo, porque poderá facilmente absorver odores de outros alimentos no frigorífico.

RECOMENDAÇÕES

Lavar o produto antes da primeira utilização.
Adequado para microondas, frigorífico e máquina de lavar louça.
Não usar a posição grill do microondas.
Não usar o produto diretamente sobre uma chama ou fonte de calor.
Se manusear o produto quando este ainda está quente, deve usar protetores térmicos (como luvas).
Não lavar a tampa de silicone com esfregões ou produtos abrasivos.
Não usar utensílios cortantes.



Escolha os ingredientes conforme o queijo que pretender

LEITE FRESCO



O **leite fresco** precipita quando adiciona um ingrediente acidificante caso tenha atingido 92°C.

INGREDIENTE ACIDIFICANTE



Vinagre. Textura mais granulosa, mais compacta.



Limão / Lima. Textura mais húmida e mais suave.



logurte. Textura cremosa.



Pág. 40 modo de uso.

Pág. 42 receitas.

Italiano

Formaggio Fresco

Prepara il tuo formaggio fresco fatto in casa!

IL FORMAGGIO FRESCO è un prodotto estremamente versatile. Il suo sapore si combina con molte preparazioni diverse, sia dolci, sia salate. Possiamo inserirlo in diversi pasti del giorno: colazione, spuntino a metà mattinata, pranzo, merenda o cena.

Possiamo mangiare formaggio fresco tutti i giorni! Grazie al suo alto contenuto di acqua, **è il formaggio con la minore percentuale di grassi.**

Otterrai formaggi freschi con un sapore e una consistenza più naturale, senza l'aggiunta di sale.

Mangiare **formaggio fresco** è un modo semplice e salutare di includere i latticini nella tua alimentazione.

Sapevi che...

I latticini sono la principale fonte di calcio della nostra alimentazione, visto che favoriscono il suo corretto assorbimento.

Apportano proteine di alta qualità, simili a quelle della carne e del pesce. Sono un'ottima fonte di vitamine sia liposolubili (A, D), che del gruppo B, e di minerali come fosforo, zinco e magnesio.

Si consigliano tra le 2 e le 4 porzioni di latticini al giorno. **Una porzione di latticini equivale a 100 g di formaggio fresco.**

Inoltre, è facile farlo in casa e la preparazione è estremamente veloce!

CONSERVAZIONE

Il **formaggio fresco** deve stare **sempre refrigerato** (in frigorifero tra 2 e 4 °C).

Si conserva solo qualche giorno, al massimo 3 giorni. Non superare la data di scadenza del latte fresco.

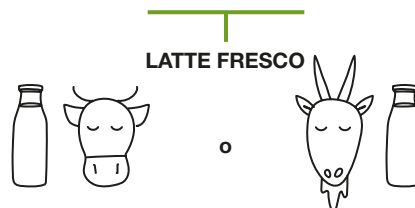
Coprire il formaggio, altrimenti potrebbe assorbire con facilità gli odori degli alimenti nel frigorifero.

RACCOMANDAZIONI

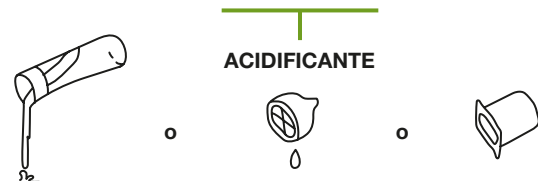
Lavare il prodotto prima del primo utilizzo.
Adatto per microonde, frigorifero e lavastoviglie.
Non utilizzare la funzione grill del microonde.
Non utilizzare il prodotto a contatto diretto con una fiamma o fonte di calore.
Se si maneggia il prodotto caldo, utilizzare delle protezioni termiche (ad esempio delle presine).
Non lavare il coperchio di silicone con pagliette o prodotti abrasivi.
Non utilizzare utensili taglienti.



Scegli gli ingredienti a seconda del formaggio che vuoi preparare



Il **latte fresco** precipita quando viene aggiunto un ingrediente acidificante se ha raggiunto i 92 °C.



Aceto. Consistenza più granulosa, più compatta.

Limone / Lime. Consistenza più umida e morbida.

Yogurt. Consistenza cremosa.



Pag. 40 modalità d'uso.
Pag. 42 ricette.

Frischkäse

Überraschen Sie sich selbst und bereiten Sie Zuhause Ihren eigenen Frischkäse zu.

FRISCHKÄSE ist ein sehr vielseitiges Produkt. Sein Geschmack harmoniert mit vielen verschiedenen Gerichten - sowohl mit süßen als auch herzhaften. Somit passt er perfekt zum Frühstück, zum Mittag- oder auch zum Abendessen sowie zu den Zwischenmahlzeiten.

Wir können Frischkäse jeden Tag essen! Dank seines hohen Wassergehalts **ist er ein Käse mit geringem Fettanteil.**

Ihr Frischkäse wird einen natürlicheren Geschmack und eine natürlichere Textur haben, sie müssen kein Salz hinzufügen.

Der Verzehr von **Frischkäse** ist eine einfache und gesunde Art Milchprodukte in Ihren Speiseplan zu integrieren.

Wussten Sie, dass...

Milchprodukte sind unsere Haupt-Kalziumquelle. Sie bieten dem Körper beste Voraussetzungen, um das Kalzium aufnehmen zu können.

Sie liefern hochwertige Proteine, ähnlich wie Fleisch oder Fisch. Sie sind eine wichtige Quelle fettlöslicher Vitamine (A, D) sowie Vitaminen der B-Gruppe und Mineralien wie Phosphor, Zink und Magnesium.

Empfehlenswert sind 2 und 4 Portionen von Milchprodukten pro Tag. **Eine Portion eines Milchproduktes ist gleichzusetzen mit 100 g Frischkäse.**

Ganz wichtig: Frischkäse kann ganz einfach und sehr schnell Zuhause zubereitet werden!

AUFBEWAHRUNG

Frischkäse muss immer kühl gelagert werden (Kühlschrank zwischen 2-4°C).

Er hält sich nur maximal 3 Tage. Beachten Sie, dass das Haltbarkeitsdatum der frischen Milch nicht überschritten wird.

Decken Sie den Käse ab, andernfalls kann er schnell Gerüche von anderen im Kühlschrank aufbewahrten Lebensmitteln annehmen.

EMPFEHLUNGEN

Das Produkt vor dem ersten Benutzen gründlich spülen.

Geeignet für Mikrowelle, Kühlschrank und Spülmaschine.

Verwenden Sie nicht die Grillstufe Ihrer Mikrowelle.

Benutzen Sie das Produkt nicht direkt über einer offenen Flamme oder Wärmequelle.

Verwenden Sie einen Hitzeschutz (z. B. Küchenhandschuhe), wenn Sie das Produkt im heißen Zustand aus der Mikrowelle herausnehmen.

Reinigen Sie den Silikondeckel nicht mit Scheuerschwämmen oder aggressiven Scheuermitteln.

Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände.



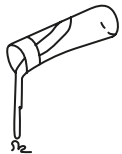
Wählen Sie die Zutaten entsprechend dem Käse, den Sie zubereiten.

FRISCHE MILCH



Frischmilch verdickt sich, wenn Sie ihr ein Säuerungsmittel hinzufügen und sie eine Temperatur von 92°C erreicht.

SÄUERUNGSMITTEL



Essig. Körnigere
Textur und
kompakter.



Zitrone / Limette.
Feuchtere und
weichere Textur.



Joghurt.
Cremige Textur.



Seite 40 Gebrauchsanweisung.
Seite 42 Rezepte.

Nederlands

Verse Kaas

Verras jezelf door thuis je eigen verse kaas te maken!

VERSE KAAS is een veelzijdig product. Zijn smaak kan gecombineerd worden met vele gerechten, zowel zoete als hartige. Je kan het toevoegen aan verschillende maaltijden: ontbijt, lunch, tussendoortjes of avondeten.

Je kan elke dag verse kaas eten! Vanwege het hoge watergehalte, is het een kaas met weinig vet.

Je kan verse kaas maken met een natuurlijke smaak en textuur zonder zout toe te voegen.

Het eten van **verse kaas** is een eenvoudige en gezonde manier om melkproducten toe te voegen aan je voeding.

Wist je dat...

Zuivelproducten de belangrijkste bron van calcium zijn van ons dieet omdat ze de ideale voorwaarden hebben voor een juiste opname.

Ze eiwitten van hoge kwaliteit bevatten, gelijk aan die uit vlees of vis.

Ze een goede bron van vitamines zijn, zowel de in vet oplosbare (A, D) als die van groep B en ook van mineralen zoals fosfor, zink en magnesium.

Per dag 2 tot 4 porties zuivelproducten worden aanbevolen.

100g verse kaas gelijk is aan één portie.

En ook belangrijk, het gemakkelijk en snel thuis te maken is!

CONSERVERING

De **verse kaas** moet altijd koel **bewaard worden** (in de koelkast tussen 2-4°C).

Het kan maar een paar dagen bewaard blijven, maximaal 3 dagen. Laat de verse kaas niet over de uiterste houdbaarheidsdatum gaan.

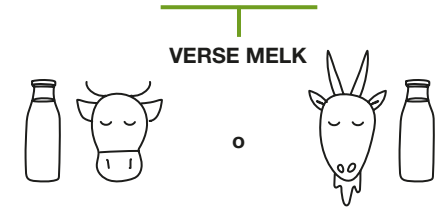
Dek de kaas af want anders kunnen de geuren van andere etenswaren opgenomen worden door de kaas.

AANBEVELINGEN

Het product wassen voor het eerste gebruik.
Geschikt voor magnetron, koelkast en vaatwasser.
De grillstand van de magnetron niet gebruiken.
Het product niet rechtstreeks op een vlam of warmtebron gebruiken.
Gebruik voor het pakken van het warme product, hittebestendige beschermers (zoals ovenwanten).
Het siliconen deksel niet met een schuurspons of een bijtend middel afwassen.
Geen scherpe voorwerpen gebruiken.



Kies de ingrediënten uit voor jouw kaas



De **verse melk** zinkt als je er een zuurmakend ingrediënt aan toevoegt zodra het de 92°C bereikt.



Blz. 40 gebruiksaanwijzing.
Blz. 42 recepten.

ТВОРОГ

Попробуйте приготовить творог дома!

Творог - это продукт, который открывает перед вами множество кулинарных возможностей. Его вкус прекрасно сочетается с самыми разными блюдами: как сладкими, так и солеными. Вы можете употреблять его на завтрак, на обед, на ужин, а также во время перекусов.

Творог можно есть каждый день! Благодаря высокому содержанию воды, в этом твороге минимальное количество жира.

У вас получится творог с натуральным вкусом и консистенцией, без добавления соли.

Творог - простой и полезный способ включить в ваш рацион молочные продукты.

Знаете ли вы, что...

Молочные продукты - наш основной источник кальция, так как содержащийся в них кальций отлично усваивается.

Молочные продукты содержат высококачественные белки, подобные тем, что содержатся в мясе и рыбе. Это отличный источник как жирорастворимых витаминов (А, D), так и витаминов группы В, а также минеральных веществ: фосфора, цинка и магния. Рекомендуется употреблять от 2 до 4 порций молочных продуктов в день. **Одна порция молочных продуктов соответствует 100 г. творога.**

И - очень важно! - творог можно легко и быстро приготовить дома!

ХРАНЕНИЕ

Творог следует хранить в холоде (в холодильнике при температуре 2-4°C).

Срок хранения - всего несколько дней (не более трех). Срок хранения творога не должен превышать срок хранения молока, из которого он приготовлен.

Храните творог в накрытой посуде, чтобы он не впитывал запахи других продуктов в холодильнике.

РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед первым использованием тщательно вымойте изделие. Разрешается использовать в микроволновой печи, холодильнике и посудомоечной машине.

Не использовать в микроволновой печи со включенным грилем.

Не ставить на прямой источник тепла.

При работе с горячим изделием используйте прихватки.

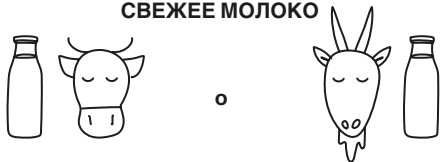
Не мыть крышку абразивными губками или моющими средствами.

Не пользоваться режущими предметами.



Выберите ингредиенты в зависимости от типа творога, который вы хотите приготовить

СВЕЖЕЕ МОЛОКО



Свежее молоко сквашивается после добавления закваски, при 92°C.

ЗАКВАСКА



Уксус. Более зернистый, плотная консистенция.



Лимон / Лайм. Более влажный и мягкий.



Йогурт. Кремовая консистенция.



Стр. 40 Инструкции по использованию.

Стр. 42 Рецепты.

Dansk

Frisk Ost

Overrask dig selv med at lave din egen friske ost derhjemme!

DEN FRISKE OST er et meget alsidigt produkt. Dens smag kan kombineres med mange forskellige retter, både søde og salte. Osten kan bruges i adskillige daglige måltider: Morgenmad, brunch, frokost, som snack om eftermiddagen eller til aftensmad.

På grund af friskosts meget høje vandindhold er fedprocenten lav, så du kan roligt spise den hver dag.

Du opnår en frisk ost med en mere naturlig smag og konsistens, uden at det er nødvendigt at tilføje salt.

Når du spiser **frisk ost**, tilføjer du mælkeprodukter til din kost på en enkel og sund måde.

Vidste du, at ...

Mælkeprodukterne er en vigtig kalcium-kilde i vores kost, fordi de er i besiddelse af de optimale betingelserne for en god optagelse af kalcium.

De indeholder proteiner af en høj kvalitet, dem som også findes i kød eller fisk. De udgør en betydelig vitaminkilde både af opløselige vitaminer (A og D) og af gruppen af B-vitaminer og mineraler, såsom fosfor, zink og magnesium.

Fødevarestyrelsen anbefaler at voksne indtager omkring 1/2 liter magre mælkeprodukter om dagen.

Husk! - Det er nemt og hurtigt at fremstille en hjemmelavet frisk ost!

Vælg de ingredienser, der skal bruges til den friske ost, du vil tilberede

OPBEVARING

Den **friske ost** skal altid stå på køl (i køleskab på ml. 2-4°C).

Den friske ost kan kun holde sig i nogle få dage og højst i 3 dage. Udløbsdatoen for frisk mælk må ikke overskrides.

Den friske ost skal opbevares i beholder med låg, idet den med lethed kan absorbere lugte fra andre fødevarer i køleskabet.

ANBEFALINGER

Produktet vaskes af, før det tages i brug for første gang. Velegnet til mikrobølgeovn, køleskab og opvaskemaskine. Brug ikke grill muligheden i mikrobølgeovnen. Produktet må ikke bruges direkte over åben ild eller anden varmekilde. Hvis produktet håndteres, imens det er varmt, bør der bruges varmebeskyttelse (f. eks. grydelapper). Låget af silikone må ikke afvaskes med skuresvampe eller ridsende midler. Der må ikke bruges skarpe redskaber.

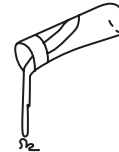


FRISK MÆLK



Frisk mælk skiller, når du tilføjer syre i form af citron, eddike el. lign når mælken har nået en temperatur på 92°C.

SURHEDSREGULERING



Eddike. Grovere og mere kompakt konsistens.



Citron / Lime. Mere fugtig og blødere konsistens.



Yoghurt. Cremet konsistens.



Side 40 brugsvejledning.
Side 42 opskrifter.

Kotijuusto

Yllätä ja ylläty valmistamalla itse kotijuustoa!

KOTIJUUSTO on monikäyttöinen tuote. Sen maku sopii erilaisiin ruokalajeihin, sekä makeisiin että suolaisiin. Sen voi yhdistää päivän kaikkiin aterioihin: aamiaiseen, lounaaseen, välipalaan tai illalliseen.

Kotijuustoa voi syödä joka päivä! Kotijuusto sisältää paljon vettä, ja siksi sen rasvaprosentti on erittäin alhainen.

Voit valmistaa luonnollisen makuista ja tuntuista kotijuustoa, eikä siihen tarvitse lisätä suolaa.

Kotijuuston syöminen on helppo ja terveellinen tapa lisätä maitotuotteita ruokavalioosi.

Tiesitkö, että...

Maitotuotteet ovat ruokavaliomme pääasiallinen kalsiumin lähde.

Niissä on korkealaatuisia proteiineja, samantapaisia kuin lihassa tai kalassa. Ne ovat erittäin hyvä sekä rasvaliukoisten vitamiinien (A, D) että B-ryhmän vitamiinien lähde, ja lisäksi niissä on myös mineraaleja, kuten fosforia, sinkkiä ja magnesiumia.

Suosituksen mukaan tulee nauttia 2–4 annosta maitotuotteita päivässä.

Yksi maitotuoteannos vastaa 100 g tuorejuustoa.

Ja – mikä kaikkein tärkeintä – se on helppo ja nopea valmistaa kotona!

SÄILYTTÄMINEN

Kotijuusto tulee säilyttää aina viileässä (jääkaapissa 2–4 °C – lämpötilassa).

Se säilyy vain muutaman päivän, enintään 3 päivää. Maidon viimeistä käyttöpäivää ei saa ylittää.

Peitä juusto, muussa tapauksessa siihen tarttuu helposti muiden jääkaapissa olevien ruokien tuoksua.

SUOSITUKSIA

Pese tuote ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Sopii käytettäväksi mikroaaltouunissa, jääkaapissa ja astianpesukoneessa.

Älä käytä mikroaaltouunin grillitoimintoa.

Älä käytä tuotetta suoraan avotulella tai lämmönlähteen päällä.

Jos käsittelet tuotetta kuumana, käytä suojausta (kuten uunikintaat).

Älä pese silikonikantta hankaavalla pesuvälineellä tai pesuaineilla.

Älä käytä teräviä työvälineitä.



Valitse ainekset sen mukaan, minkälaista juustoa haluat valmistaa

TUORETTA MAITOA



Tuore maito saostuu, kun siihen lisätään hapottavaa ainetta silloin, kun se on saavuttanut 92 °C lämpötilan.

HAPOTTAVAA AINETTA



Viinietikkaa.
Rakeisempi ja tiiviimpi koostumus.



Sitruunaa /Limettä.
Kosteampi ja pehmeämpi koostumus.



Jogurttia.
Kermamainen koostumus.



S. 40 käyttötapa.
S. 42 ruokaohjeet.



+
**www.
lekucooking
.com**

Four recipes to start

4 recetas para empezar

4 recettes pour commencer



Process of making fresh cheese

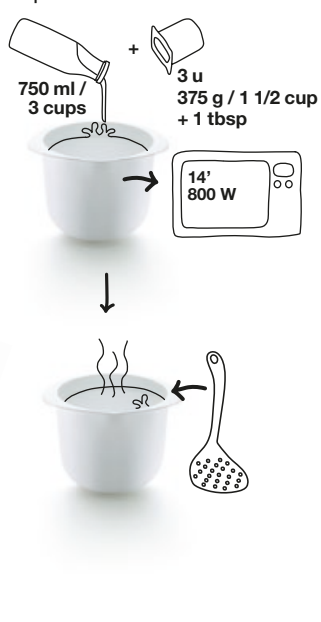
Proceso de hacer queso fresco

Processus pour la préparation du fromage frais

1 Option A



Option B



If you see that the fresh milk does not precipitate when adding the acidifying ingredient you can put it in the microwave for 1 or 2 min 800 W.

Si observas que la leche no precipita, se puede calentar 1-2 min más en el microondas a 800 W.

Si vous observez que le lait ne caille pas, vous pouvez le réchauffer 1-2 min de plus au micro-ondes à 800 W.

2



30 min
Resting
Repos
Repos

Optional



Or,
ó, ou

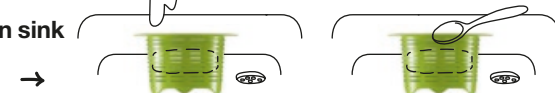


3

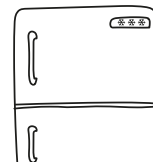


Kitchen sink

Pica
Évier



4



1 h

5



Woow!

+ info:
www.lekuecooking.com

Herb roll

Rulo de finas hierbas

Rouleau aux fines herbes

200g - 250g /
7,1 oz-8,8 oz



Fresh milk / Leche fresca / Llet fresca / Lait frais / Leite fresco / Latte fresco / Frische Milch / Zuurmakend ingrediënt / Свежее молоко / Frisk mælk / Tuoretta maitoa



Vinegar / Vinagre / Vinagre / Vinaigre / Vinagre / Aceto / Essig / Azijn / Уксус / Eddike / Viinietikkaa



Parsley / Perejil / Julivert / Persil / Salsa / Prezzemolo / Petersilie / Peterselle / Петрушка / Persille / Persilja



Chive / Cebollino / Cibulet / Ciboulette / Cebolinho / Erba cipollina / Schnittlauch / Bieslook / Шнит-лук / Purlog / Ruohosipuli



Dill / Eneldo / Anet / Aneth / Aneto / Aneto / Dill / Dille / Укроп / Dild / Tilli

1



1000 ml /
4 cups

14'
800 W



2



30 min
Resting
Reposo
Repos

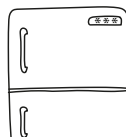
20 ml /
1 tbsp + 1 tsp



3



4



1 h
Resting
Reposo
Repos



5



Peach and cheese skewers

Broqueta de melocotón y queso
Brochette de pêche et fromage

200g - 250g /
7,1 oz-8,8 oz



Fresh milk / Leche fresca / Llet fresca / Lait frais / Leite fresco / Latte fresco / Frische Milch / Zuunmakend ingrediënt / Свежее молоко / Frisk mælk / Tuoretta maitoa



Sugar / Azúcar / Sucre / Sucre / Açúcar / Zucchero / Zucker / Suiker / Caxap / Sukker / Sokeria



Brown sugar / Azúcar moscabado / Sucre moscovat / Sucre roux / Açúcar mascavado / Zucchero grezzo / Mascobado-Zucker / Muscovado-suiker / Тростниковый сахар / Brun farin / Ruokosokeri



Lime / Lima / Llima / Citron vert / Lima / Lime / Limette / Limoen / Лайм / Lime / Limettiã

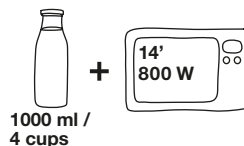


Peach / Melocotón / Préssec / Pêche / Pêssego / Pesca / Pfirsich / Perzik / Персик / Fersken / Persikka



Grated lime / Lima rallada / Lima ratllada / Zeste de citron vert / Lima ralada / Lime sminuzzato / Geriebene Limette / Geraspte limoen / Тертая цедра лайма / Reven limeskal / Raastettu limetti

1



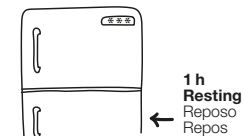
2



3



4



5



Tzatziki

Tzatziki

Tzatziki

200g - 250g /
7,1 oz-8,8 oz



Fresh milk / Leche fresca / Llet fresca / Lait frais / Leite fresco / Latte fresco / Frische Milch / Zuurmakend ingrediënt / Свежее молоко / Frisk mælk / Tuoretta maitoa



Cucumber / Pepino / Cogombre / Concombre / Pepino / Cetriolo / Gurke / Komkommer / Огурец / Agurk / Kurkku



Garlic / Ajo / All / Ail / Alho / Aglio / Knoblauch / Knoblook / Чеснок / Hvidløg / Valkosipuli



Yogurt / Yogur / logurt / Yaourt / logurte / Yogurt / Joghurt / Yoghurt / Йогурт / Yoghurt / Jogurttia



Oregano / Orégano / Oregna / Origan / Orégãos / Origano / Oregano / Wilde marjolein / Майоран (орегано) / Oregano / Oregano



Olive oil / Aceite de oliva / Oli d'oliva / Huile d'olive / Azeite de oliva / Olio d'oliva / Olivenöl / Olijfolie / Оливковое масло / Olivenolie / Olivijly

1



750 ml /
3 cups

3 u / 375 g /
1 1/2 cup + 1 tbsp



2



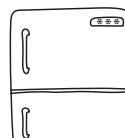
+ 30 min
Resting
Reposo
Repos



3



4



1 h
Resting
Reposo
Repos



5



40 g /
1/2 small



2 cda /
2 tbsp



1 g /
2 cloves



Salmon and dill

Salmón y eneldo

Saumon et aneth

200g - 250g /
7,1 oz-8,8 oz



Fresh milk / Leche fresca / Llet fresca / Lait frais / Leite fresco / Latte fresco / Frische Milch / Zuurmakend ingrediënt / Свежее молоко / Frisk mælk / Tuoretta maitoa



Lemon / Limón / Llimona / Citron / Limão / Limone / Zitrone / Citroen / Лимон / Citron / Sitruunaa



Salmon / Salmón / Salmó / Saumon / Salmão / Salmone / Lachs / Zalm / Лосось / Laks / Lohi



Cream / Nata / Nata / Crème / Nata / Panna / Sahne / Room / Сливки / Fløde / Kermaa



Dill / Eneldo / Anet / Aneth / Aneto / Aneto / Dill / Dille / Укроп / Dild / Tilli



Salt / Sal / Sal / Sel / Sal / Sale / Salz / Zout / Соль / Salt / Suolaa

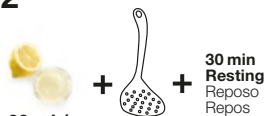
1



850 ml / 150 ml /
½ cups + ½ cup +
1 ½ tbsp 1 ½ tbsp



2



30 ml /
2 tbsp



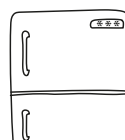
30 min
Resting
Reposo
Repos



3



4



1 h
Resting
Reposo
Repos



5



20 g /
1/8 cup 1 g /
1 tbsp



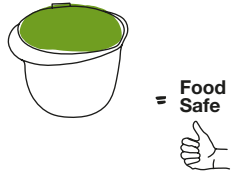
Characteristics and recommendations

Propiedades y recomendaciones

Propriétés et recommandations

+ info:
www.
lekuecooking
.com

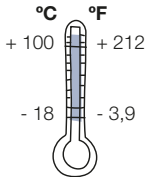
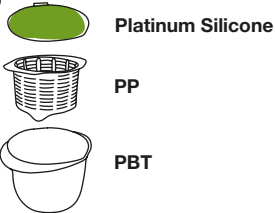
1



2

BPA
FREE

3



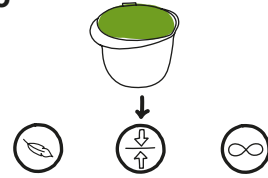
4



5



6



Lightness
Ligereza
Légereté

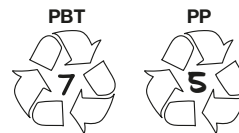
Strength
Resistencia
Résistance

Durability
Durabilidad
Durabilité

7



8



Plastic recycling mark.
Marca de reciclaje de plásticos.
Symbole de recyclage du plastique.

Safe plastic for food contact applications.
Plástico seguro para contacto alimenticio.
Plastique sûr pour le contact alimentaire.

9

In compliance with European and FDA regulatory requirements for food contact materials.

De conformidad con la normativa europea y FDA vigente de materiales en contacto con alimentos. Núm RSIPAC: 39.05271/CAT.

Conformément à la norme européenne et à la FDA en vigueur, relatives aux matériaux en contact avec les aliments.



Català

Sentir-se bé és una de les conseqüències de portar una alimentació sana i equilibrada. No obstant això, alimentar-se de forma saludable no significa invertir molt de temps. I és per aquest motiu que volem acompanyar-te i facilitar-te el teu dia a dia per contribuir al teu benestar sense renunciar al plaer. Volem convertir aquesta preocupació en el nostre repte o aprendre de les teves principals inquietuds per aportar la nostra experiència i oferir-te solucions innovadores i creatives adaptades a tu.

Perquè ens agraden els reptes, el nostre principal repte és que **gaudeixis del plaer de menjar sa!**

English

Feeling good is a consequence of a healthy and balanced diet. But eating healthy does not have to take much time. For this reason, we want to help make things easy for you by contributing to your well-being without sacrificing pleasure. We want to make your worries our challenges while learning from those concerns, offering you our experience and innovative and creative solutions tailored to you.

Español

Sentirse bien es una de las consecuencias de llevar una alimentación sana y equilibrada. Sin embargo alimentarse de forma saludable no significa invertir mucho tiempo. Y es por este motivo que queremos acompañarte y facilitarte tu día a día para contribuir a tu bienestar sin renunciar al placer. Queremos convertir esa preocupación en nuestro reto y aprender de tus principales inquietudes para aportar nuestra experiencia y ofrecerte soluciones innovadoras y creativas adaptadas a ti.

Porque nos gustan los retos, nuestro principal reto es que **¡disfrutes del placer de comer sano!**

Français

Une alimentation saine et équilibrée contribue à votre bien-être. Toutefois, manger sainement ne veut pas dire y consacrer beaucoup de temps. Pour cela, nous souhaitons vous accompagner en simplifiant votre quotidien sans renoncer au plaisir. Notre mission est de relever ce défi en étant à votre écoute. Nous vous offrons notre expérience et notre savoir-faire en vous apportant des solutions créatives et innovantes adaptées à vos besoins.

Parce-que nous aimons les challenges, notre principal objectif est de **vous faire profiter du plaisir de manger sain !**

Português

Sentir-se bem é uma consequência de uma alimentação saudável e equilibrada. Mas uma alimentação saudável não significa investir muito tempo. E é por esta razão, que queremos acompanhá-lo e facilitar o seu dia contribuindo para o seu bem-estar, sem sacrificar o prazer. Queremos transformar essa preocupação no nosso desafio e aprender com as suas principais preocupações para trazer a nossa experiência e oferecer soluções inovadoras e criativas adaptadas para si.

Porque gostamos de desafios, o nosso principal desafio é **desfrutar o prazer de comer saudável!**

Italiano

Sentirsi bene è una delle conseguenze di un'alimentazione sana ed equilibrata. Tuttavia, mangiare in modo sano non significa investire molto tempo. Per questo motivo desideriamo accompagnarvi e aiutarvi giorno per giorno, per contribuire al tuo benessere, senza rinunciare al piacere di mangiare. Desideriamo trasformare la tua preoccupazione in una delle nostre sfide e comprendere i tuoi principali timori per apportare la nostra competenza e offrirvi soluzioni innovative e creative adatte a te.

Amiamo le sfide e la nostra sfida principale è **permetterti di godere di un'alimentazione sana!**

Deutsch

Sich wohlfühlen ist ein Ergebnis einer gesunden und ausgeglichenen Ernährung. Eine gesunde Ernährung bedeutet allerdings nicht, dass man viel Zeit dafür investieren muss. Aus diesem Grund möchten wir Sie begleiten und Ihnen Dinge erleichtern. Wir möchten zu Ihrem Wohlbefinden beitragen und dafür sorgen, dass Sie auf nichts verzichten müssen. Ihre Sorgen und Wünsche sind unser Ansporn, Ihnen mit Hilfe unserer Erfahrung innovative, kreative und maßgeschneiderte Lösungen anzubieten.

Nederlands

Jezelf goed voelen is één van de gevolgen van een gezonde en evenwichtige voeding. Gezond eten hoeft echter niet te betekenen dat we er veel tijd aan moeten besteden. Daarom willen we je helpen om je dagelijks leven eenvoudiger te maken en om bij te dragen aan jouw welzijn zonder af te zien van het genot. Onze uitdaging is te leren van jouw belangrijkste zorgen, onze ervaringen met je te delen en vernieuwende en creatieve oplossingen te bieden die voor jou geschikt zijn.

Wij houden van uitdagingen en onze grootste uitdaging is dat je kunt genieten van gezond eten!

Verras jezelf door thuis je eigen verse kaas te maken!

Русский

Хорошее самочувствие - результат правильного и сбалансированного питания. Однако здоровое питание не должно отнимать много времени, и поэтому мы хотим облегчить вашу повседневную жизнь и помочь вам сделать так, чтобы не нужно было выбирать между хорошим самочувствием и удовольствием. Забота о вашем здоровье - наша работа. Мы изучаем ваши потребности, чтобы, используя свой опыт, предложить инновационные, творческие решения, которые идеально подойдут именно вам. Мы любим решать сложные задачи, и наша главная задача - чтобы вы получали удовольствие от здорового питания!

Dansk

Når du spiser sundt og varieret føler du dig bedre tilpas. Det at spise sundt er ikke ensbetydende med, at du er nødt til at bruge en masse tid. Derfor vil vi gerne hjælpe dig og gøre din dagligdag lettere.

Suomi

Terveellinen ruokavalio tuo hyvän olon. Terveellisesti syöminen ei kuitenkaan tarkoita sitä, että siihen tulisi uhrata paljon aikaa. Haluamme auttaa sinua, jotta voit edistää hyvinvointiasi makunautinnoista luopumatta. Haluamme ottaa tehtävän haasteena ja tarjota sinulle innovatiivisia ja luovia, juuri sinulle soveltuvia ratkaisuja. Otamme mielellämme haasteita vastaan ja kaikkein tärkein niistä on se, että nautit terveellisestä ruoasta!

Microwave Collection

Colección Microondas
Collection Micro-ondes

QR

Recipes
Recetas
Recettes

Brochette



Cheese Maker



Steam Case



Deep Steam Case



Steam Roast



**Tools / Cucharas /
Accessoires**



Ovo



Omelette



Spanish omelette



Minute cake



Choco Fondue



Pasta cooker



Rice cooker



Oat Meal



Cereal Breakfast



Pop Corn



10 Golden Rules for microwave cooking

Las 10 Reglas de Oro de la cocina al microondas

Les 10 Règles D'Or pour cuisiner au micro-ondes

1

There are not two microwaves alike, so cooking times may vary depending on the microwave.

No existen dos microondas iguales, por lo que los tiempos de cocción pueden variar en función del microondas.

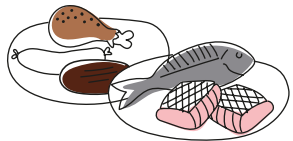
Tous les micro-ondes sont différents et les temps de cuisson varient de l'un à l'autre.

2

Leave a resting time to finish cooking and to favour an even cooking.

Deja un tiempo de reposo para que los alimentos se terminen de cocinar y favorecer así una cocción uniforme.

Observer un temps de repos juste après la cuisson.

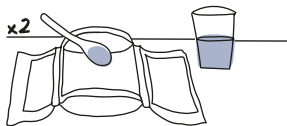


3

Add one or two tablespoons of water or other liquids such as wine or oil, to generate more steam and/or aromatize.

Añade una o dos cucharadas de agua u otros líquidos como vino o aceite para generar más vapor y/o aromatizar.

Ajouter une ou deux cuillères à soupe de liquide (eau, huile, vin...). En générant ainsi plus de vapeur et en aromatisant la préparation.



5

Fats need more attention, as they absorb more temperature quickly. Take special care with eggs.

Las grasas necesitan más atención, porque absorben más temperatura y más deprisa.

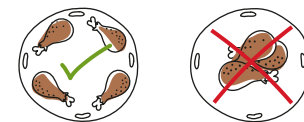
Attention à la cuisson des matières grasses, qui absorbent plus rapidement les températures et qui chauffent plus.

4

Distributing ingredients in a homogeneous way will help you obtain a more even cooking.

Distribuir los ingredientes de una forma homogénea te ayudará a obtener una cocción más uniforme.

Répartir de manière uniforme les ingrédients pour une cuisson plus homogène.



6

Initial temperature influences on food cooking times.

La temperatura inicial influye en los tiempos de cocción de los alimentos.

Prendre en compte la température initiale des ingrédients.



7

The smaller the food, the less time you need to cook.

Cuanto más pequeña es la comida, menos tiempo de cocción necesita.

Diviser ou couper les aliments en petites portions.

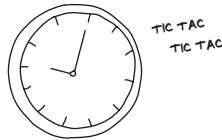


8

Quantity-time relation is not proportional.

La relación entre cantidad y tiempo no es proporcional.

Le temps de cuisson n'est pas tout à fait proportionnel à la quantité d'ingrédients.

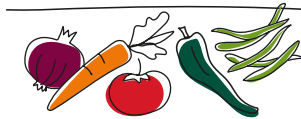


9

Vegetables cooking time will vary depending on the water that they contain.

El tiempo de cocción de las verduras variará dependiendo del agua que contengan.

Le temps de cuisson des légumes dépend de la quantité d'eau qu'ils contiennent.

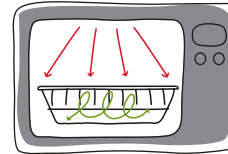


10

Use containers specifically designed for microwave cooking.

Usa recipientes aptos para el microondas.

Utiliser un récipient adapté pour le micro-ondes.



— Waves / Ondas / Ondes
— Steam / Vapor / Vapeur

And remember

Knowledge of microwave cooking as well as traditional cuisine, it is not an exact science, but is acquired from experience.

Y recuerda

Los conocimientos sobre cocina al microondas, como ocurre con la cocina tradicional, no son una ciencia exacta, sino que se adquieren con la experiencia.

Bon a savoir

Tout comme la cuisine traditionnelle, la cuisine au micro-ondes n'est pas une science exacte mais qui s'acquiert grâce à l'expérience !

Lékué & you
Your opinion
is important,
please contact
us!

Lékué y tú

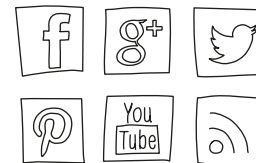
Nos interesa tu opinión,
¡contáctanos!

Lékué et vous

Votre opinion nous
intéresse, contactez-nous !



**www.
lekucooking
.com**



**info@
lekucooking
.com**



**+34
93 574 26 40**

LÉKUÉ

Cheese Maker

Fresh Cheese
Queso Fresco
Fromage Frais



1 l / 33,8 fl oz

Concept and Design by Joan Rojeski & LÉKUÉ in Barcelona.

Lékué
Barcelona 16
08120 La Llagosta
Spain
ES B61059754
www.
lekuecooking
.com



FOL00192