



PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

Οδηγίες χρήσεως

تعليمات الاستخدام

TYPE 112338

MULTI GRILL

NL	Gebruiksaanwijzing	3
UK	Instructions for use	5
F	Mode d'emploi	7
D	Anleitung	9
E	Instrucciones de Uso	11
I	Istruzioni d'uso	14
S	Bruksanvisning	16
DK	Brugsanvisning	18
N	Bruksanvisning	20
SF	Käyttöohje	22
P	Instruções de utilização	24
GR	Οδηγίες χρήσεως	26
ARAB	تعليمات الاستخدام	29

Lees voordat u dit apparaat gaat gebruiken deze instructies zorgvuldig. Bewaar ze om ze later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in uw woning overeenkomt met die van het apparaat. Sluit dit apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.

De PRINCESS MULTI GRILL is ideaal om snel een smakelijke tosti met bijvoorbeeld kaas en/of ham te maken. Deze contactgrill heeft verwijderbare grillplaten en is ideaal voor vis, vlees, groenten, sandwiches, enz. De grillplaten zijn voorzien van een antikleeflaag; olie of boter is niet nodig, zodat u met deze grill de heerlijkste vetarme gerechten kunt maken. De grillplaten kunnen verwijderd worden en zijn hierdoor zeer gemakkelijk schoon te maken. Dankzij het controlelampje en de automatische thermostaat is de PRINCESS MULTI GRILL een praktisch en makkelijk hanteerbaar apparaat.

Wij raden u aan om voor het eerste gebruik de platen zorgvuldig te reinigen in warm water met wat afwasmiddel en daarna goed af te drogen. Tijdens het eerste gebruik kan er wat rookontwikkeling ontstaan. Dat is normaal bij nieuwe verwarmingselementen en houdt na korte tijd op.

VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN VAN DE PLATEN

- Trek de vergrendeling naar voren en haal de plaat vervolgens uit het apparaat. De plaat wordt aan de achterkant door twee clips op zijn plaats gehouden.
- Plaats de plaat in omgekeerde volgorde weer terug.

GEBRUIK ALS SANDWICHMAKER

Wacht tot de platen op temperatuur zijn. Plaats een boterham op de onderste plaat, daarna het beleg en ten slotte de tweede boterham. Sluit het apparaat. Na ca. 3 minuten is de tosti klaar. Om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen, kunt u de tosti het beste met een houten of kunststof spatel uit het apparaat halen.

GEBRUIK ALS GRILL

De snelste manier om het apparaat op te warmen is in gesloten stand. Wanneer de platen warm zijn, klapt u het apparaat open. Deze open grillstand is niet alleen handig in de keuken, maar staat ook erg leuk op tafel! Bovendien is het een gezonde manier van grillen/bakken, omdat u geen olie of boter nodig hebt.

De baktijd en temperatuurstelling is afhankelijk van de gerechten of ingrediënten die u wilt bereiden. U kunt uiteraard ook met baktijd en temperatuurstelling wat experimenteren om het beste resultaat te krijgen.

Kleine stukken vlees, vis, enz. zijn sneller gaar dan grote stukken.

Draai vlees en vis maar één keer om, om uitdrogen te voorkomen. Om dezelfde reden is het beter een spatel in plaats van een vork te gebruiken.

Gebruik op de bakplaat een houten of kunststof spatel. Gebruik nooit metalen spatels e.d. om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.

U kunt ook grillen met het apparaat in gesloten stand. In dat geval legt u het vlees, de vis of andere ingrediënten op de onderste bakplaat alvorens het apparaat te sluiten.

SCHOONMAKEN

TREK ALTIJD EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT.

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon. Laat het echter eerst helemaal afkoelen. Reinig de buitenkant met een vochtige doek. De platen kunnen in een sopje gereinigd en met kraanwater nagespoeld worden. Gebruik voor de antiaanbaklaag geen scherpe, metalen voorwerpen of agressieve schoonmaakmiddelen. Als de platen erg vuil zijn, kunt u ze het beste een half uurtje in een warm sopje te laten weken.

Na het grillen volstaat het vaak om de platen met keukenpapier schoon te maken wanneer het apparaat nog warm is.

SCHADE AAN DE PLATEN DOOR SCHERPE VOORWERPEN VALT NIET ONDER DE GARANTIE!



PRINCESS-TIPS

- Plaats het apparaat op een stabiele, warmtebestendige ondergrond.
- Wanneer u het apparaat in opengeklapte stand gebruikt, wordt het tafel- of keukenblad erg warm. Plaats daarom het opengeklapte apparaat nooit zonder bescherming op een kunststof blad.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- De buitenkant van het apparaat wordt heet. Pak het apparaat daarom alleen bij de handgreep beet.
- Zorg dat het apparaat niet te dicht bij de rand van een tafel of een ander werkoppervlak staat, dat iemand hem eraf zou kunnen stoten. Zorg ook dat het snoer zo hangt dat niemand erover kan struikelen.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat of het snoer beschadigd is. Stuur het in dat geval op naar onze servicedienst. Bij dit type apparaat kan een beschadigd snoer alleen met behulp van speciaal gereedschap door onze servicedienst worden vervangen.
- Plaats dit apparaat niet op of in de buurt van een warme kookplaat of andere warmtebron.
- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact als zich een storing voordoet of als u het apparaat gaat schoonmaken.
- De platen worden gloeiend heet. Zorg dat kinderen er niet bij kunnen en wees er zelf ook voorzichtig mee.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend volgens de gebruiksaanwijzing.
- Gebruik geen accessoires die de fabrikant niet heeft aanbevolen.
- Het snoer mag niet met de platen in aanraking komen.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Het is niet zonder gevaar om dit apparaat te laten gebruiken door kinderen of personen met een geestelijke of lichamelijke handicap, of met te weinig ervaring of deskundigheid. De voor de veiligheid van deze gebruikers verantwoordelijke persoon dient ze duidelijke instructies te geven voor of ze te begeleiden bij het gebruik van dit apparaat.

ENKELE RECEPTEN

WALNOOTTOSTI

Ingrediënten (4 personen):

8 sneetjes brood

wat boter of margarine

200 gram kaas (u kunt bijvoorbeeld ook brie of geitenkaas nemen!)

60 gram gepelde walnoten

8 plakken ham of dun gesneden ontbijtspek

Bereidingswijze: Besmeer het brood aan één kant met wat boter of margarine. Leg een sneetje brood op de tostiplateau en leg hierop wat plakjes kaas, een paar walnoten en een paar plakjes ham of spek. Leg het andere sneetje brood erbovenop en sluit het apparaat. Na enkele minuten is de tosti klaar.

GEROOSTERD VLEES MET GROENTEN

Ingrediënten voor 4 personen: 400 gram runderhaas, 400 gram kalfshaas, 1 meloen, 1 dl gembersiroop, 1 paprika, 1 ui, 1 witte kool, 8 shiitakes.

Rijst met doperwten: 400 gram rijst, 7 dl dasjii-kombou, 2 dessertlepels sake, 50 gram doperwten.

Gomazosaus: 3 dessertlepels witte of zwarte sesamzaadjes, 6 dessertlepels sojasaus, 2 dessertlepels dasjii, sap van 1 citroen.

Bereiding van vlees en groenten: Snij de runderhaas in blokjes van 2 centimeter en rangschik ze op een mooi plateau. Snij de kalfshaas in dunne plakjes en rangschik ze eveneens op het plateau. Haal de zaadlijsten uit de meloen, verwijder de schil en bestrijk de meloenplakjes met gembersiroop. Snij de ui en paprika in ringen (verwijder de zaadlijsten), haal de steeljes van de shiitakes en snij de kool in reepjes. Leg de groenten vervolgens op een schaal.

Bereiding rijst: Vermeng de rijst met de sake en dasjii-kombou en laat dit een uur staan. Kook daarna de rijst gaar volgens de voorschriften op het pak. Voeg bijna aan het einde van de kooktijd de doperwten toe.



Verhit de bakplaat op de hoogste stand. Schroeï het vlees snel aan beide zijden dicht. Daarna bakt u de groenten knapperig op de plaat (nu en dan omroeren met een houten spatel). Tot slot bakt u de meloen al kerend op de plaat.

PRINCESS MULTI GRILL

ART. 112338

Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference. Check that your domestic electricity supply matches that of the appliance. Only connect this appliance to an earthed socket.

The PRINCESS MULTI GRILL is ideal for making quick and tasty toasties, with ham, cheese or other ingredients. This contact grill has removable grill plates. Ideal for fish, meat, vegetables, sandwiches etc. The grill plates have a non-stick coating so no oil or fat is needed, reducing fat absorption for deliciously light food! The grill plates can be removed so that cleaning is very easy. With its indicator light and adjustable thermostat, the PRINCESS MULTI GRILL is a very practical appliance.

We recommend that you wash the plates carefully before use in warm water with a little washing-up liquid, and then dry them well. The plates may give off a little smoke when used for the first time. This is normal for new heating elements and will stop after a short time.

REMOVING AND REPLACING THE PLATES

- Pull out the locking grip. Remove the plate from the housing. The plate is fitted by two locking grips on the rear side.
- To replace, repeat the procedure in reverse order.

TO USE AS SANDWICH MAKER

Wait until the plates are at the right temperature. Place a slice of bread on the lower plate, then the filling, then another slice of bread. Close the appliance. The toasted sandwich will be ready after about 3 minutes. You should use a wooden or plastic spatula to remove the toasted sandwich in order to avoid damage to the non-stick coating.

TO USE AS A GRILL

In order to grill, heat the appliance while closed as it will heat much faster like this. When the plates are heated, open the appliance. This open grilling position is handy for use in the kitchen and is also very nice at the table! Moreover, it is a healthy way to grill or fry because no oil or butter is required.

The cooking time and temperature setting will depend on the chosen dish or ingredients. You can, of course, experiment with the cooking time and the temperature setting to get the best results.

Small pieces of meat, fish etc. will be cooked through faster than large pieces.

Turn meat and fish once only in order to prevent them from drying out. For the same reason it is better to use a spatula than to prick with a fork.

Use a wooden or plastic spatula on the frying plate. Do not use metal implements as these could damage the non-stick coating.

You can also grill while the appliance is closed. To do this, place the meat, fish or other ingredients on the lowest frying plate before closing the appliance.

CLEANING

ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE CLEANING.

Clean the appliance after each time that you use it. Allow the appliance to cool completely first. Clean the outside with a damp cloth. The plates should be cleaned in warm water with washing-up liquid and then rinsed with clean water from the tap. Do not use any sharp metal objects or aggressive substances on the non-stick coating. If the plates are very dirty they should be soaked for half an hour in hot water and detergent.

After grilling it is frequently only necessary to wipe the plates with kitchen paper while the appliance is still warm.



DAMAGE TO THE PLATES FROM SHARP OBJECTS IS NOT COVERED UNDER THE GUARANTEE!

PRINCESS TIPS

- Place the appliance on a stable and heat-resistant surface.
- When you use the appliance in the open position the table or kitchen surface will become very hot. For that reason, never put the open appliance on an unprotected plastic surface.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- The outside of the appliance will become hot, so you should only hold it by the handle.
- Ensure that the appliance is not so close to the edge of the table or work surface that someone could knock it off. Also, ensure that the cable is not trailing where someone could trip over it.
- Do not use the appliance if it is damaged or if the cable is damaged. Instead, send it to our service department. With this type of appliance a damaged cable should only be replaced by our service department using special tools.
- Do not place the appliance on or directly adjacent to a warm hotplate or other source of heat.
- Always unplug the appliance before cleaning or if any fault develops.
- The plates get very hot. Ensure that children cannot reach them, and be careful with them yourself.
- Do not use any abrasive cleaning materials.
- Only use the apparatus according to the instructions.
- Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The cable should never be allowed to come into contact with the plates.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.

U.K. WIRING INSTRUCTIONS


The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE
GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or  and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW

With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

SOME RECIPES

WALNUT TOASTED SANDWICH

Ingredients (for 4 people)

8 slices of bread

Some butter or margarine

200 grams cheese (you could even use Brie or goat's milk cheese!)

60 grams shelled walnuts

8 slices of ham or thinly-sliced bacon



Preparation: Spread butter or margarine on one side of the bread. Place a slice of bread on the toaster plate and lay some slices of cheese on it, a few walnuts and a couple of slices of ham or bacon. Lay the other slice of bread on top and close the appliance. The toasted sandwich will be ready after a few minutes.

ROAST MEAT WITH VEGETABLES

Ingredients for 4 people: 400 grams beef, 400 grams veal, 1 melon, 1 dl ginger syrup, 1 paprika, 1 onion, 1 white cabbage, 8 shiitake mushrooms.

Rice with peas: 400 grams rice, 7 dl dashi-kombu, 2 dessert spoons sake, 50 grams peas.

Goma-zoe sauce: 3 dessert spoons white or black sesame seeds, 6 dessert spoons soy sauce, 2 dessert spoons dashi, juice of 1 lemon.

Preparation of meat and vegetables: Cut the beef into 2-centimetre blocks and arrange them on an attractive tray. Cut the veal into thin slices and arrange them on the tray with the beef. Remove the pits from the melon, remove the rind and coat the melon slices with ginger syrup. Cut the onion and paprika into rings (remove the core from the paprika), remove the stalks from the shiitakes and cut the cabbage into strips. Then lay the vegetables on a plate.

Preparation of the rice: Mix the rice with the sake and dashi-kombu and allow to stand for an hour. Then boil the rice until soft according to the instructions on the pack. When the rice is nearly ready, add the peas.

Heat the frying plate at the highest setting. Seal the meat by frying quickly on both sides. Then fry the vegetables on the plate but do not allow them to lose their crispness (stir occasionally with a wooden spatula). Finally, fry the melon on the plate, turning occasionally.

PRINCESS MULTI GRILL

ART. 112338

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi que vous conserverez soigneusement afin de pouvoir vous y reporter en cas de besoin. Contrôlez que la tension réseau correspond à celle de l'appareil. Raccordez l'appareil uniquement à une prise mise à terre.

Le PRINCESS MULTI GRILL est idéal pour préparer rapidement de délicieux croque-monsieur au jambon et fromage ou d'autres ingrédients. Le gril comporte des plaques amovibles ; idéal pour griller du poisson, de la viande, des légumes, des sandwiches etc. Les plaques du gril sont pourvues d'un revêtement antiadhésif rendant inutile l'emploi d'huile ou de graisse pour une cuisine légère et savoureuse ! Les plaques du gril se détachent pour un nettoyage facile. D'un maniement très pratique, le PRINCESS MULTI GRILL comporte une lampe témoin et un thermostat variable.

Avant le premier emploi, nous vous conseillons de nettoyer soigneusement les plaques dans de l'eau chaude contenant un liquide vaisselle, et de bien les essuyer. Lors du premier emploi, les éléments de chauffage de l'appareil peuvent dégager une légère fumée qui disparaît rapidement.

RETIRER ET REMETTRE LES PLAQUES

- Ouvrez la poignée de blocage. Retirez la plaque de son logement. La plaque est fixée par deux pinces de blocage situées à l'arrière.
- Pour remettre la plaque, répétez l'opération en sens inverse.

PREPARATION DE SANDWICHES/CROQUE-MONSIEUR

Attendez que les plaques soient chaudes. Placez une tranche de pain sur la plaque inférieure, puis la garniture, et recouvrez d'une autre tranche de pain. Fermez l'appareil. Le croque-monsieur est prêt en 3 minutes. Enlevez-le en utilisant de préférence une spatule en bois ou en plastique, pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

PREPARATION DE GRILLADES

Chauffez l'appareil en position fermée pour réduire le temps de préchauffage. Lorsque les plaques sont chaudes, ouvrez l'appareil. Cette position ouverte est très pratique lorsqu'on utilise l'appareil dans la cuisine ou pour faire des grillades à table ! C'est une cuisine saine, car elle ne nécessite ni huile ni beurre.



Choisissez une température et un temps de cuisson adéquats, en fonction des aliments et des ingrédients utilisés. Faites quelques essais en modifiant la température et le temps de cuisson, pour obtenir les meilleurs résultats.

Les petits morceaux de viande, poisson, etc. se cuisent mieux et plus rapidement que les gros morceaux.

Ne retournez la viande et le poisson qu'une seule fois, sinon le morceau sèche. Ne piquez pas non plus la viande avec une fourchette, mais utilisez plutôt une spatule.

Sur la plaque, utilisez éventuellement une spatule en bois ou en plastique, mais pas de couvert métallique pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

Vous pouvez aussi griller des aliments lorsque l'appareil est fermé. Vous déposez les morceaux de viande, poisson ou autres ingrédients sur la plaque inférieure, avant de refermer l'appareil.

NETTOYAGE

RETIREZ AU PREALABLE LA FICHE DE LA PRISE.

Nettoyez l'appareil après chaque emploi. Laissez au préalable refroidir complètement l'appareil. Essuyez la partie extérieure avec un chiffon humide. Les plaques sont nettoyées dans de l'eau contenant un liquide vaisselle, et rincées sous l'eau du robinet. Ne grattez pas le revêtement antiadhésif avec des objets métalliques tranchants ni avec des produits de nettoyage agressifs. Si les plaques sont très sales, laissez-les tremper une demi-heure environ dans de l'eau chaude savonneuse.

Après avoir fait des grillades, il suffit souvent d'essuyer les plaques avec du papier nettoie-tout lorsqu'elles sont encore un peu chaudes.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS LES DOMMAGES CAUSES AUX PLAQUES PAR DES OBJETS TRANCHANTS !

CONSEILS PRINCESS

- Placez l'appareil sur un support stable et solide, résistant à la chaleur.
- Si vous utilisez l'appareil en position ouverte, le plateau de table ou le plan de travail devient très chaud. Ne placez donc jamais l'appareil ouvert, sans protection, sur un plateau en plastique.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- La partie extérieure de l'appareil devient très chaude. Saisissez l'appareil uniquement par la poignée.
- Ne placez pas l'appareil au bord d'une table, plan de travail, etc., pour éviter qu'on ne le renverse par mégarde ; veillez également à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou si le cordon est endommagé, mais envoyez-le à notre service après-vente. La réparation du cordon de ce type d'appareils exige des outils spéciaux et ne peut être effectuée que par notre service après-vente.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson chaude, etc.
- Retirez toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil ou s'il est défectueux.
- Les plaques deviennent très chaudes. Veillez à ce qu'elles soient hors de portée des enfants et soyez vous-même très prudent.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- Utilisez l'appareil uniquement comme indiqué dans le mode d'emploi.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Le cordon ne doit pas toucher les plaques.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des handicapés physiques, sensoriels, mentaux ou moteurs, ou dénués d'expérience et de connaissance peut être dangereuse. Les personnes responsables de leur sécurité devront fournir des instructions explicites ou surveiller l'utilisation de l'appareil.



QUELQUES RECETTES

CROQUE-MONSIEUR AUX NOIX :

Ingrédients (4 personnes)

8 tranches de pain au choix

un peu de beurre ou de margarine

200 g de fromage (par exemple brie ou chèvre !)

60 g de noix décortiquées

8 tranches de jambon ou de bacon

Préparation : Beurrer le pain sur un côté avec du beurre ou de la margarine. Placer une tranche de pain sur la plaque à croque-monsieur et recouvrir de quelques tranches de fromage, noix, jambon ou bacon. Recouvrir avec une autre tranche de pain et fermer l'appareil. Le croque-monsieur est prêt en quelques minutes.

VIANDE GRILLEE ET LEGUMES

Ingrédients pour 4 personnes : 400 g de morceaux de filet de boeuf, 400 g de filet de veau, 1 melon, 1 dl de sirop de gingembre, 1 poivron, 1 oignon, 1 chou blanc, 8 shiitakès.

Riz aux petits pois : 400 g de riz, 7 dl de dashii-komboa, 2 cuillères à soupe de saké, 50 g de petits pois.

Sauce Goma-zoe : 3 cuillères à soupe de graines de sésame blanches ou noires, 6 cuillères à soupe de sauce au soja, 2 cuillères à soupe de dashii, jus de 1 citron.

Préparation de la viande et des légumes : Couper le filet de boeuf en dés de 2 cm et les disposer sur un beau plateau. Découper le filet de veau en fines tranches et les disposer également sur le plateau. Enlever les graines du melon, le peler et badigeonner les quartiers de melon de sirop de gingembre. Couper l'oignon et le poivron en rondelles (enlever les graines), enlever les queues des shiitakès et émincer le chou. Disposer ensuite les légumes sur un plat.

Préparation du riz : Mélanger le riz avec le saké et le dashii-komboa et laisser reposer une heure. Cuire ensuite le riz comme indiqué sur l'emballage. Ajouter les petits pois à la fin de la cuisson.

Chauffer la plaque à la température maximum. Griller la viande rapidement sur les deux côtés. Cuire ensuite les légumes al dente sur la plaque (les retourner de temps en temps avec une spatule en bois). Cuire enfin le melon en le retournant plusieurs fois sur la plaque.

PRINCESS MULTI GRILL

ART. 112338

Diese Gebrauchsanleitung erst gründlich durchlesen und danach gut aufbewahren, damit Sie darin später noch einmal nachschlagen können. Prüfen, ob die Netzspannung im Haus der des Geräts entspricht. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

Der PRINCESS MULTI GRILL eignet sich zur schnellen Zubereitung köstlicher Toastes mit Schinken oder anderen Zutaten. Dieser Kontaktgrill hat verstellbare Grillplatten. Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse Sandwichs usw. Die Grillplatten sind mit einer Antihaftschicht ausgestattet, sodass kein Öl oder Fett benötigt wird und kalorienbewusst gegessen werden kann. Die Grillplatten können entfernt werden, dadurch lassen sie sich schnell und einfach reinigen. Die Kontrollleuchte und der regelbare Thermostat machen den PRINCESS MULTI GRILL zu einem praktisch zu bedienenden Gerät.

Wir empfehlen, die Platten vor dem ersten Gebrauch gründlich in warmem Wasser mit einem Schuss Geschirrspülmittel zu waschen und gut abzutrocknen. Beim ersten Betrieb könnte sich etwas Rauch entwickeln. Dies ist bei neuen Heizelementen normal und wird nach kurzer Dauer wieder aufhören.

BEFESTIGEN UND ENTFERNEN DER PLATTEN

- Die Verriegelung öffnen und die Platte aus dem Gerät nehmen. Die Platte ist mit zwei Schnappverschlüssen an der Rückseite befestigt.
- Die Platte in umgekehrter Reihenfolge wieder befestigen.



GEBRAUCH ALS SANDWICHTOASTER

Warten, bis die Platten die entsprechende Temperatur erreicht haben. Die Brotscheibe auf die untere Platte legen, den Belag darauf legen und schließlich mit einer zweiten Brotscheibe bedecken. Das Gerät schließen. Nach ca. 3 Minuten ist das Sandwich fertig. Das Sandwich vorzugsweise mit Hilfe eines Holz- oder Kunststoffspatels entfernen, um Beschädigungen der Antihafschicht vorzubeugen.

GEBRAUCH ALS GRILL

Zum Grillen das Gerät in geschlossenem Zustand erhitzen, da auf diese Art und Weise das Erhitzen viel schneller verläuft. Wenn die Platten heiß sind, das Gerät aufklappen. Dieser offene Grillstand kann in der Küche benutzt werden, macht sich jedoch auch auf dem Esstisch ausgesprochen gut! Außerdem ist es eine gesunde Art des Grillens, da Sie weder Öl noch Butter benötigen.

Je nach den Gerichten oder Zutaten, die zubereitet werden sollen, werden eine Backzeit und ein Temperaturstand gewählt. Sie können selbstverständlich ein wenig mit der Backzeit und dem Temperaturstand experimentieren, um herauszufinden, wie sich das beste Ergebnis erzielen lässt.

Kleine Fleisch- und Fischstücke u. Ä. sind schneller fertig und garen besser als große Stücke.

Das Fleisch oder den Fisch nur einmal umdrehen, damit sie nicht so schnell austrocknen. Aus demselben Grund ist es besser, nicht mit einer Gabel o. Ä. in das Fleisch zu stechen, sondern einen Spatel zu benutzen.

Auf der Backplatte eventuell einen Holz- oder Kunststoffspatel benutzen. Jedoch kein Metallbesteck einsetzen, um Beschädigungen der Antihafschicht vorzubeugen.

Sie können eventuell auch Grillen, wenn das Gerät geschlossen ist. Dabei werden das Fleisch, der Fisch oder die sonstigen Zutaten auf die unterste Backplatte gelegt, ehe das Gerät geschlossen wird.

REINIGUNG

ERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Das Gerät erst gut abkühlen lassen. Die Außenseite mit einem feuchten Tuch abwischen. Die Platten können mit Seifenwasser gereinigt werden und sind anschließend unter dem Wasserhahn abzuspülen. Die Antihafschicht nicht mit scharfen Metallgegenständen oder aggressiven Reinigungsmitteln behandeln. Wenn die Platten stark verschmutzt sind, können diese eine halbe Stunde lang in einer warmen Seifenlauge eingeweicht werden.

Nach dem Grillen ist es meist hinreichend, die warmen Platten mit Küchenpapier abzuwischen.

BESCHÄDIGUNGEN AN DEN PLATTEN DURCH SCHARFE GEGENSTÄNDE FALLEN NICHT UNTER DIE GARANTIE!

PRINCESS-TIPPS

- Das Gerät auf eine starke, stabile sowie hitzebeständige Unterlage stellen.
- Wenn Sie das Gerät in aufgeklapptem Zustand benutzen, wird die Tisch- oder Küchenspülplatte stark erhitzt. Das aufgeklappte Gerät also niemals ohne Schutz auf eine Kunststofftischplatte stellen.
- Das Geräts nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die Außenseite des Geräts wird heiß, den Apparat also nur an den Griffen anfassen.
- Dafür sorgen, dass das Gerät nicht zu nahe am Tischrand oder am Rand der Arbeitsfläche usw. steht, da es herabgestoßen werden könnte. Auch dafür Sorge tragen, dass die Schnur nicht so herabhängt, dass man darüber stolpern oder daran festhaken könnte
- Ein defektes Gerät oder ein Gerät mit defekter Schnur nicht benutzen, sondern unserem Kundendienst senden. Eine defekte Schnur des vorliegenden Gerätetyps kann ausschließlich mit dem Spezialwerkzeug unseres Kundendienstes ausgetauscht werden.
- Das Gerät niemals auf oder in Nähe einer heißen Kochplatte usw. stellen.
- Vor dem Reinigen oder bei Störungen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Platten werden sehr heiß, außerhalb der Reichweite von Kindern halten und seien Sie auch selbst vorsichtig.
- Keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Gerät nur laut den Anweisungen der Gebrauchsanleitung benutzen.
- Kein Zubehör verwenden, das nicht vom Hersteller empfohlen worden ist.
- Die Schnur darf die Platte keinesfalls berühren.



- Darauf achten, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung dieses Gerätes durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis kann Gefahren mit sich bringen. Diese Benutzer sind daher von den für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen in den Gebrauch einzuweisen oder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen.

EINE REZEPTAUSWAHL

WALNUSS-SANDWICH

Zutaten (4 Personen)

8 Brotschnitten nach Wahl

etwas Butter oder Margarine

200 Gramm Käse (Sie können beispielsweise auch Brie oder Ziegenkäse nehmen)

60 Gramm entschaltete Walnüsse

8 Scheiben Schinken oder Frühstücksspeck

Zubereitung: Das Brot an einer Seite mit etwas Butter oder Margarine bestreichen. Eine Brotschneide auf die Sandwichplatte legen und mit ein paar Käsescheiben und Walnüssen sowie einigen Schinken oder Schinkenspeckscheiben belegen. Die andere Schneide darauf legen und das Gerät anschließen. Nach einigen Minuten ist das Sandwich fertig.

GERÖSTETES FLEISCH MIT GEMÜSE

Zutaten für 4 Personen: 400 Gramm Rinderfilet, 400 Gramm Kalbsfilet, 1 Melone, 1 dl Ingwersirup, 1 Paprika, 1 Zwiebel, 1 Weißkohl, 8 Shi-i-Take-Pilze.

Reis mit grünen Erbsen: 400 Gramm Reis, 7 dl Dasjii-Komboa, 2 Esslöffel Sake, 50 Gramm grüne Erbsen. Gomasio-Soße: 3 Esslöffel weiße oder schwarze Sesamkörner, 6 Esslöffel Sojasoße, 2 Esslöffel Dasjii, Saft einer Zitrone.

Zubereitung Fleisch und Gemüse: Das Rinderfilet in 2 Zentimeter große Würfel schneiden und auf einem hübschen Tablett anrichten. Das Kalbsfilet in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Tablett drapieren. Die Kerne aus der Melone schneiden, die Schale entfernen und die Melonenscheiben mit Ingwersirup einstreichen. Die Zwiebel und die Paprika in Ringe schneiden (die Kerne entfernen), die Stiele von den Shi-i-Take entfernen und den Kohl in Streifen schneiden. Das Gemüse nun in eine Schale legen.

Zubereitung Reis: Den Reis mit dem Sake und dem Dasjii-Komboa mischen und eine Stunde lang ziehen lassen. Anschließend den Reis laut den Anweisungen auf der Verpackung kochen. Am Schluss der Garzeit geben Sie die grünen Erbsen hinzu.

Die Backplatte im höchsten Stand erhitzen. Das Fleisch an beiden Seiten scharf anbraten. Danach das Gemüse auf der Platte knackig braten (hin und wieder mit einem Holzspan rühren). Schließlich backen Sie die Melone auf der Platte (regelmäßig umdrehen).

PRINCESS MULTI GRILL

ART. 112338

Léanse detenidamente todas estas instrucciones de uso y guárdense para una eventual consulta posterior. Controle si la tensión de red de la vivienda coincide con la del aparato. Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra.

El PRINCESS MULTI GRILL es ideal para preparar rápidamente sabrosos sándwiches calientes con, por ejemplo, queso, jamón u otros ingredientes. Este grill de contacto tiene planchas para asar retirables. Además, el aparato es muy apto para preparar pescados, carnes, hortalizas, sándwiches, etc. Las planchas están provistas de una capa antiadherente, por lo que no es necesario untarlas con mantequilla o aceite y los alimentos absorben mucho menos grasas y aceite, resultando en una comida ligera. Las planchas se pueden retirar, para facilitar su limpieza. El indicador luminoso y el termostato variable hacen del PRINCESS MULTI GRILL un aparato práctico de manejar.



Antes del primer uso le aconsejamos lave cuidadosamente las planchas en agua caliente con un poco de detergente líquido y séquelas bien. Durante el primer uso se puede producir un poco de humo. Esto es perfectamente normal en resistencias nuevas y este fenómeno desaparecerá automáticamente en poco tiempo.

COLOCAR Y QUITAR LAS PLANCHAS

- Extraiga el cierre. Quite la plancha de la carcasa. La plancha está colocada mediante dos cierres en la parte posterior.
- Coloque la plancha en el orden inverso.

USO COMO SANDWICHERA

Espere a que las planchas tengan la temperatura adecuada. Coloque la rebanada en la placa inferior, añada el queso/hiembre y luego otra rebanada. Cierre el aparato. La tosta estará lista pasados unos 3 minutos. Retire la tosta preferiblemente con una espátula de madera o plástico para evitar daños en la capa antiadherente.

USO COMO GRILL

Para asar se calentará el aparato en posición cerrada para que el precalentamiento se haga con mayor rapidez de esta forma. Cuando están calientes las planchas, desdoble el aparato. Esta posición abierta de asado es práctica para usar en la cocina, ¡pero también resulta divertida en la mesa! Además, es una forma sana de preparar a la plancha/asar, porque no se necesita aceite o mantequilla.

En función de los platos o ingredientes que desee preparar, se elegirá un tiempo de asado y un ajuste de temperatura. Naturalmente se puede experimentar un poco con el tiempo de asado y el ajuste de temperatura para obtener el mejor resultado.

Cantidades reducidas de carne, pescado, etc. se hacen antes y mejor que pedazos grandes.

Hay que dar la vuelta sólo una vez a carnes y pescados, para evitar que se resequen. Por el mismo motivo, es mejor no pinchar la carne con un tenedor o similar, sino utilizar una espátula.

Utilice en la plancha eventualmente una espátula de madera o plástico. Sin embargo, no use cubiertos de metal para evitar daños de la capa antiadherente.

También se puede asar con el aparato cerrado. Entonces se coloca la carne, el pescado o cualquier otro ingrediente en la plancha inferior antes de cerrar el aparato.

LIMPIEZA

PRIMERO DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE

Limpie la sartén después de cada uso. Primero deje enfriar por completo el aparato. Limpie la parte exterior con una gamuza húmeda. Las planchas se pueden limpiar con agua jabonosa. Si será necesario enjuagar después con agua corriente. No manipule la capa antiadherente con objetos de metal o limpiadores agresivos. Si las planchas están muy sucias, se pueden poner en remojo en agua jabonosa caliente durante media hora.

Después del asado muchas veces es suficiente pasar papel de cocina por las planchas cuando el aparato todavía está caliente.

¡LOS DAÑOS EN LAS PLANCHAS CAUSADAS POR OBJETOS PUNZANTES NO ESTÁN CUBIERTOS POR LA GARANTÍA!

CONSEJOS PRINCESS

- Coloque el aparato en una superficie sólida y estable que sea además resistente al calor.
- Cuando utiliza el aparato en la posición desdoblada, la superficie de la mesa o encimera se calentará mucho. Por eso no coloque nunca el aparato desdoblado en un tablero de plástico sin protección.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otro líquido.
- La parte exterior del aparato se calienta mucho. Por ello, agarre el aparato únicamente por el asa.
- Asegure de no situar el aparato tan cerca del borde de la mesa, encimera, etc. que alguien pudiera echarlo; asegure también que el cable no cuelgue de manera que alguien pudiera tropezar con él o quedarse enganchado en él.



- No utilice el aparato cuando está averiado o con el cable defectuoso, sino envíelo a nuestro servicio técnico. En este tipo de aparatos un cable defectuoso únicamente puede ser reemplazado con herramientas especiales por nuestro servicio técnico.
- No coloque el aparato encima o muy cerca de una placa de cocción caliente, o similar.
- Siempre desenchufe la clavija de la toma de corriente antes de la limpieza y en caso de defectos.
- Las planchas se calientan mucho; asegure que quedarán fuera del alcance de los niños y naturalmente tenga cuidado también usted.
- No utilice limpiadores abrasivos o que dejan rayas.
- Utilice el aparato exclusivamente del modo indicado en las instrucciones de uso.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante.
- El cable no puede entrar en contacto con las planchas.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que no jueguen con el aparato.
- El uso de este aparato por niños o personas con alguna discapacidad física, sensorial, mental o motora, o con falta de experiencia o conocimientos puede implicar riesgos. Las personas responsables de su seguridad deberán proporcionar instrucciones explícitas o supervisar el uso del aparato.

ALGUNAS RECETAS

TOSTA DE NUECES

Ingredientes (4 personas)

8 rebanadas de pan a elección

un poco de mantequilla o margarina

200 grs de queso (por ejemplo, ¡también puede poner brie o queso de cabra!)

60 grs de nueces peladas

8 lonchas de jamón o beicon

Preparación: Untar el pan a un lado con un poco de mantequilla o margarina. Poner una rebanada de pan en la plancha de sandwichera y recubrirla con lonchas de queso, algunas nueces y algunas lonchas de jamón o beicon. Poner encima la otra rebanada de pan y cerrar el aparato. Al cabo de algunos minutos la tosta estará lista.

CARNE ASADA CON VERDURAS

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de trocitos de solomillo de vaca, 400 grs de filete de solomillo de ternera, 1 melón, 1 dl de jarabe de jengibre, 1 pimienta, 1 cebolla, 1 col blanco, 8 setas shitake

Arroz con guisantes: 400 grs de arroz, 7 dl de dasjii-komoe, 2 cucharadas de saké, 50 grs de guisantes

Salsa goma-zoe: 3 cucharadas de semillas de sésamo blancas o negras, 6 cucharadas de salsa de soja,

2 cucharadas de dasji, zumo de 1 limón

Preparación de la carne y las verduras: Cortar en dados de 2 centímetros el solomillo de vaca y extenderlos en una bandeja bonita. Cortar en lonchas finas el filete de ternera y también extenderlas en la bandeja. Sacar las pepitas del melón, pelarlo y untar los trozos de melón con jarabe de jengibre. Cortar en aros la cebolla y el pimienta (retirar las pepitas), sacar los estípite de las setas shitake y cortar en tiras el col. Después disponer las verduras en una fuente.

Preparación del arroz: Mezclar el arroz con el saké y el dasjii-komoe y dejar en reposo una hora. Luego hervir el arroz según las instrucciones en el envase. Al final del tiempo de cocción mezclar con los guisantes.

Calentar la plancha en la posición más alta. Dorar rápidamente la carne por ambas caras. Luego saltear las verduras en la plancha (removiéndolas de cuando en cuando con una espátula de madera). Finalmente, asar el melón en la plancha dándole vueltas.



Leggete attentamente queste istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Verificate che la rete di alimentazione della vostra abitazione corrisponda alle caratteristiche elettriche dell'apparecchio. Collegate l'apparecchio esclusivamente ad una presa di alimentazione con messa a terra.

Il PRINCESS MULTI GRILL è ideale per preparare velocemente squisiti toast, con prosciutto e formaggio o altri ingredienti. Le piastre di questa griglia da contatto sono amovibili. Ideale per cuocere pesce, carne, verdure, panini, ecc. Le piastre sono dotate di un rivestimento antiaderente che rende superfluo l'uso di olio o grasso, evitando così l'assorbimento di grassi da parte degli alimenti, per un cibo sano e leggero! Le piastre possono essere smontate per facilitarne la pulizia. Il PRINCESS MULTI GRILL è un apparecchio molto pratico, grazie alla spia luminosa ed al termostato regolabile.

Prima dell'uso lavate a fondo le piastre in acqua calda e poco detersivo ed asciugatele bene. Le piastre possono emettere un leggero fumo quando le usate per la prima volta. Questo fenomeno è del tutto normale per gli elementi riscaldanti nuovi e si esaurisce in breve tempo.

RIMOZIONE E FISSAGGIO DELLE PIASTRE

- Tirate verso l'esterno la graffia di bloccaggio. Togliete la piastra dall'alloggiamento. La piastra è trattenuta nella parte posteriore da due graffe di tenuta.
- Rimontate la piastra in ordine inverso.

USO COME PIASTRA PER SANDWICH

Attendete che le piastre abbiano raggiunto la temperatura impostata. Mettete una fetta di pane sulla piastra inferiore, farcitela e ricopritela con una seconda fetta di pane. Chiudete l'apparecchio. Il toast è pronto in ca. 3 minuti. Rimuovete il toast aiutandovi con una paletta di legno o plastica, onde evitare di danneggiare lo strato antiaderente.

USO COME GRIGLIA

Per grigliare, preriscaldare l'apparecchio in posizione chiusa, in modo da raggiungere più velocemente la temperatura impostata. Quando le piastre hanno raggiunto la temperatura desiderata, aprite completamente l'apparecchio. Questa posizione griglia è comoda da usare in cucina, ma anche simpatica da adoperare in tavola! Inoltre, sulla griglia i cibi vengono preparati in maniera sana, non essendo necessario usare burro o olio.

La temperatura ed il tempo di cottura dipendono dai cibi e dagli ingredienti che volete cuocere. Ovviamente potete effettuare qualche esperimento con il tempo di cottura e la temperatura, al fine di ottenere risultati ottimali.

Piccoli pezzi di carne, pesce, ecc. cuociono più rapidamente rispetto a pezzi grandi.

Girate la carne ed il pesce una sola volta, onde evitare di farli asciugare troppo. Per lo stesso motivo è meglio non infilzare la carne con una forchetta, o simili, ma girarla con l'ausilio di una paletta.

Usate esclusivamente palette di legno o plastica. Non usate posate di metallo, onde evitare di danneggiare lo strato antiaderente delle piastre.

Potete grigliare anche con l'apparecchio chiuso. Mettete la carne, il pesce o gli altri ingredienti sulla piastra inferiore e chiudete l'apparecchio.

PULIZIA

TOGLIETE PRIMA LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE.

Pulite l'apparecchio dopo ogni uso. Lasciare raffreddare bene l'apparecchio prima di procedere con la pulizia. Pulite la superficie esterna con un panno umido. Le piastre vanno lavate in acqua calda con detersivo e poi sciacquate sotto il rubinetto. Non usate oggetti metallici taglienti né detersivi aggressivi sullo strato antiaderente delle piastre. Se le piastre sono molto sporche, potete lasciarle una mezz'oretta in ammollo in acqua calda e detersivo.

Dopo l'uso della griglia, spesso può bastare passare della carta da cucina sulle piastre ancora calde.



I DANNI ALLE PIASTRE DOVUTI ALL'USO DI OGGETTI TAGLIENTI NON SONO COPERTI DA GARANZIA!

SUGGERIMENTI PRINCESS

- Posizionate l'apparecchio su una superficie robusta e stabile che resista al calore.
- Quando usate l'apparecchio in posizione aperta, la superficie d'appoggio diventa molto calda. Pertanto, non mettete mai l'apparecchio aperto direttamente su un piano di plastica.
- Non immergete l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- La superficie esterna dell'apparecchio diventa calda. Impugnate l'apparecchio solo per il manico.
- Assicuratevi che l'apparecchio non si trovi tanto vicino al bordo del tavolo o del piano d'appoggio in generale, che qualcuno possa farlo cadere inavvertitamente; assicuratevi anche che nessuno possa inciampare nel cavo di alimentazione.
- Non usate l'apparecchio se è danneggiato o se è danneggiato il cavo di alimentazione, ma mandatelo al nostro centro di assistenza. Il cavo di alimentazione di questi apparecchi può essere sostituito unicamente dal nostro servizio assistenza, con l'ausilio di attrezzi particolari.
- Non posizionare l'apparecchio direttamente su, o in prossimità di, una piastra da cucina calda, o un'altra fonte di calore.
- Togliete sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio o in caso di funzionamento difettoso.
- Le piastre diventano molto calde; maneggiatele con cura ed assicuratevi che i bambini non possano toccarle.
- Non usate detersivi abrasivi.
- Usate l'apparecchio esclusivamente per gli usi indicati.
- Non usate accessori che non siano consigliati dal produttore.
- Il cavo di alimentazione non deve mai venire a contatto con le piastre.
- Controllare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini o persone con problemi fisici, sensoriali, mentali o motori, o con scarsa esperienza o conoscenza, può causare gravi pericoli. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono dare loro istruzioni chiare o supervisionare l'uso dell'apparecchio.

ALCUNE RICETTE

TOAST CON LE NOCI

Ingredienti (4 persone):

8 fettine di pane a scelta

burro o margarina

200 grammi di formaggio (potete usare anche formaggio brie o formaggio di capra!)

60 grammi di noci spezzate

8 fette di prosciutto o pancetta tagliata sottile

Preparazione: Spalmate il pane con un po' di burro o margarina. Mettete una fetta di pane sulla piastra per toast e farcitela con qualche fetta di formaggio, un paio di noci ed un paio di fettine di prosciutto o pancetta. Coprite con l'altra fetta di pane e chiudete l'apparecchio. Il toast è pronto in alcuni minuti.

CARNE GRIGLIATA CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone: 400 grammi di fesa di manzo, 400 grammi di filetto di fesa di vitello, 1 melone, 1 dl di succo di zenzero, 1 peperone, 1 cipolla, 1 cavolo bianco, 8 rametti di funghi shiitake.

Riso con piselli: 400 grammi di riso, 7 dl di dashi-kombu, 2 cucchiaini di saké, 50 grammi di piselli.

Salsa dolce Goma: 3 cucchiaini di semi di sesamo bianchi o neri, 6 cucchiaini di salsa di soia, 2 cucchiaini di dashi, succo di 1 limone.

Preparazione della carne e delle verdure: Tagliate la fesa di manzo a dadini da 2 centimetri e metteteli su un bel vassoio. Tagliate il filetto di fesa di vitello a fettine sottili e disponete anch'esse sul vassoio. Pulite il melone, tagliatelo a fette e cospargete le fette con lo sciroppo di zenzero. Tagliate la cipolla ed il peperone ad anelli (togliete i semi), togliete i gambi dai funghi e tagliate il cavolo a strisce. Disponete le verdure su un piatto.

Preparazione del riso: Mescolate il riso al saké ed al dashi-kombu e lasciatelo riposare per un'ora. Cuocete il riso secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Quando il riso è quasi cotto unite i piselli.



Preriscaldare la piastra alla temperatura massima. Scottate velocemente la carne da entrambi i lati. Cuocete, quindi, le verdure (girandole di tanto in tanto con una paletta di legno) facendo attenzione che rimangano croccanti. Infine, passate le fettine di melone sulla piastra, girandole di tanto in tanto.

PRINCESS MULTI GRILL

ART. 112338

Läs först igenom hela bruksanvisningen och behåll den för framtida referens. Kontrollera att nätspänningen i hemmet överenskommer med apparatens. Apparaten får endast kopplas till ett jordat vägguttag.

PRINCESS MULTI GRILL är ideal för att snabbt tillaga läckra rostade bröd, med skinka och ost eller andra ingredienser. Kontaktgrillen har borttagbara grillplattor. Apparaten är ideal för fisk, kött, grönsaker, smörgåsar osv. Grillplattorna har en yta som gör att ingredienserna inte fastnar så att olja eller fett inte behövs, vilket sänker fettupptagningen för delikat lätt mat. Grillplattorna kan tas bort så att rengöringen blir mycket enkel. Med indikatorlampan och den variabla termostaten är PRINCESS MULTI GRILL en mycket praktisk apparat.

Innan du börjar använda apparaten rekommenderar vi att du rengör plattorna noggrant i varmt vatten med diskmedel och torkar dem noga. Vid den första användningen kan det bildas någon rök. Detta är normalt för nya värmeelement och försvinner snart av sig själv.

AVLÄGSNA OCH FÄSTA PLATTORNA

- Dra ut låshandtaget. Avlägsna plattan från kåpan. Plattan fästs med två låshandtag på baksidan.
- Fäst plattan i omvänd ordning.

BRUK SOM BRÖDROST

Vänta tills plattorna är varma. Lägg en skiva bröd på den undre plattan, sedan pålägget och slutligen en brödskiva till. Stäng apparaten. Efter ca. 3 minuter är smörgåsen färdig. Avlägsna den helst med en spade av trä eller plast, annars kan du skada teflonlagret.

BRUK SOM GRILL

För grillning värmer du upp apparaten i stängt läge, eftersom uppvärmningen då går mycket snabbare. Fäll ut apparaten när plattorna är varma. Detta öppna grilläge är praktiskt i köket, men även mycket trevligt på bordet! Dessutom är det ett hälsosamt sätt att grilla/steka, för du behöver ingen olja eller smör.

Välj en stektid och temperaturinställning beroende på vilka rätter eller ingredienser du vill tillreda. Naturligtvis kan du experimentera något med dessa värden tills du når det bästa resultatet.

Små bitar kött, fisk etc. är snabbare klara och blir bättre genomstekta än stora stycken.

Vänd kött och fisk endast en gång, då blir de mindre torra. Av samma anledning är det bättre att inte sticka med en gaffel e.d. i köttet, använd en stekspade.

Använd eventuellt en spade av trä eller plast på stekplattan. Undvik att använda metallbestick, detta kan skada teflonlagret.

Du kan eventuellt även grilla med apparaten stängd. Lägg i så fall köttet, fisken eller andra ingredienser på den undre plattan innan du stänger apparaten.

RENGÖRING

DRAG FÖRST UT KONTAKTEN UR VÄGGUTTAGET.

Rengör apparaten efter varje användning. Låt apparaten först svalna helt. Torka av utsidan med en fuktig trasa. Plattorna kan rengöras i diskvatten. Skölj dem sedan under kranen. Bearbeta aldrig teflonlagret med vassa metallföremål eller aggressiva rengöringsmedel. Om plattorna är mycket smutsiga kan du låta dem blöta en halvtimme i varmt diskvatten.

Efter grillning räcker det ofta med att torka plattorna med hushållspapper medan apparaten fortfarande är varm.

SKADADE PLATTOR TILL FÖLJD AV VASSA FÖREMÅL FAKKER INTE UNDER GARANTIN!



PRINCESS-TIPS

- Ställ apparaten på ett jämnt, stadigt underlag som tål värme.
- När apparaten används i utfällt läge, kommer bordet eller arbetsbänken att värmas upp starkt. Ställ därför aldrig den utfällda apparaten utan skydd på ett underlag av plast.
- Sänk aldrig apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten utsida blir mycket varm. Lyft den därför alltid endast vid handtaget.
- Se till att apparaten inte ställs så nära kanten av bordet, arbetsbänken e.d. att någon kan stöta ned den; se även till att sladden inte hänger så att man kan snubbla över den eller fastna.
- Använd aldrig apparaten om den eller sladden är skadad, lämna in den hos affären för reparation. Vid denna sorts apparater kan en skadad sladd endast bytas ut av vår serviceavdelning, med bruk av speciella redskap.
- Ställ aldrig apparaten på eller nära en het kokplatta e.d.
- Drag alltid ut kontakten ur vägguttaget före rengöring och vid störningar.
- Plattorna blir mycket varma; se till att barn inte kan komma åt dem och var naturligtvis även själv försiktig.
- Använd inga slipande eller repande rengöringsmedel.
- Apparaten får endast användas för sitt avsedda ändamål enligt bruksanvisningen.
- Använd inga tillbehör som inte rekommenderas av fabrikanter.
- Sladden får aldrig vidröra plattorna.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Om apparaten används av personer med ett fysiskt, mentalt eller motoriskt funktionshinder eller nedsatt sinnesförmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, kan fara uppstå. Personer som är ansvariga för deras säkerhet ska ge uttryckliga instruktioner eller hålla dem under uppsikt när de använder apparaten.

NÅGRA RECEPT

VALNÖTSSMÖRGÅS

Ingredienser (4 personer):

8 skivor bröd efter smak

en klick smör eller margarin

200 gram ost (du kan t.ex. även använda brie eller getost!)

60 gram skalade valnötter

8 skivor skinka eller bacon

Tillredning: Bred den ena sidan av brödet med smör eller margarin. Lägg en brödskiva på stekplattan och lägg ovanpå några skivor ost, ett par valnötter och ett par skivor skinka eller bacon. Lägg den andra brödskivan ovanpå och stäng apparaten. Efter några minuter är smörgåsen klar.

ROSTAT KÖTT MED GRÖNSAKER

Ingredienser för 4 personer: 400 gram oxfilé i bitar, 400 gram kalvfilé, 1 melon, 1 dl ingefärssirap, 1 paprika, 1 lök, 1 huvud vitkål, 8 sjiitaké-svampar.

Ris med ärtor: 400 gram ris, 7 dl dasjii-komboa, 2 msk saké, 50 gram gröna ärtor.

Goma-zoesås: 3 msk vita eller svarta sesamfrön, 6 msk sojasås, 2 msk dasji, saft av 1 citron.

Tillredning kött och grönsaker: Skär oxfilén i bitar på 2 centimeter och lägg dem snyggt ordnade på en bräda. Skär kalvfilén i tunna skivor och ordna även dessa på brädan. Tag ut kärnsträngarna ur melonen, tag bort skalet och stryk ingefärssirap på melonklyftorna. Skär löken och paprikan i ringar (avlägsna kärnsträngarna), tag bort skaften från sjiitaké-svamparna och skär kålen i strimlor. Lägg sedan grönsakerna på en skål.

Tillredning ris: Blanda riset med saké och dasjii-komboa och låt detta stå i en timme. Koka sedan riset färdigt enligt anvisningarna på förpackningen. Blanda i ärtorna vid slutet av koktiden.

Värm upp stekplattan vid det högsta läget. Bryn köttet snabbt på båda sidor så att det sluter sig. Stek sedan grönsakerna knapriga på plattan (rör om då och då med en träspade). Vändstek till sist steker du melonen på plattan.



Læs først brugsanvisningen grundigt igennem og opbevar denne, så du også ved en senere lejlighed kan kigge i den. Før stikket sættes i stikkontakten, kontrollerer man, at spændingsangivelsen på typepladen svarer til den lokale netspænding. Tilslut apparatet udelukkende til stikkontakt, der har jordforbindelse.

PRINCESS MULTI GRILL er velegnet til hurtigt tilberedning af velsmagende toasts med skinke, ost eller andre ingredienser. Kontaktgrillen er udstyret med grillplader, der er til at klappe ud. Velegnet til fisk, kød, grøntsager, sandwiches o.lign. Grillpladerne er forsynet med en belægning, der ikke klæber, således at man hverken skal bruge olie eller fedtstof under tilberedningen; herved opnås der et fedtfattigt og velsmagende resultat! Grillpladerne kan tages ud, så de er nemme at rengøre. Kontrollampen og den regulerbare termostat gør PRINCESS MULTI GRILL til et praktisk, håndterbart apparat.

Det anbefales, at du vasker pladerne omhyggeligt af inden brugen i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, hvorefter de tørres godt af. Pladerne kan ryge lidt, når de tages i brug den allerførste gang. Det er normalt ved nye varmeelementer og vil gå over af sig selv i løbet af kort tid.

UDSKIFTNING OG MONTAGE AF PLADERNE

- Bevæg grebene i udadgående retning. Tag pladen ud af apparatet. Pladen er monteret ved hjælp af to greb på bagsiden.
- Fastgør pladen igen i omvendt rækkefølge.

For at kunne fastgøre eller udskifte pladerne er det hensigtsmæssigt først helt at åbne apparatet. Dette gøres på følgende måde:

- Klap låget på apparatet op, indtil det helt af sig selv bliver stående i oprejst stilling.
- Hiv nu i låget i opadgående retning, indtil det ikke kan komme videre.
- Nu kan du klappe låget helt bagover.

TIL TILBEREDNING AF SANDWICH

Vent indtil pladerne har den rigtige temperatur. Læg en brødske på den nederste plade, herefter pålægget og så endnu en brødske. Luk apparatet helt. Efter ca. 3 minutter er sandwichen klar. Sandwichen tages ud ved hjælp af et spatelformet køkkengrej af træ eller plastik for at undgå beskadigelse af teflon-belægningen.

ANVENDELSE SOM GRILL

For at kunne grille varmes apparatet op i lukket tilstand, fordi opvarmningen herved vil foregå meget hurtigere. Når pladerne er varme, åbnes apparatet. Denne åbne grill-stand er ikke kun praktisk i køkkenet, men ser også godt ud på bordet! Derudover er det en sund måde at grille/stege på, da olie eller smør ikke er nødvendigt.

Alt efter hvilke retter, der laves, eller ingredienser, der anvendes, vælger man en stegetid og en temperaturindstilling. Naturligvis kan der eksperimenteres lidt med stegetiden og med temperaturindstillingen for at opnå det bedste resultat.

Små stykker kød, fisk o.s.v. er hurtigere møre end store stykker.

Vend kød og fisk kun én gang, så kødet ikke bliver tørt. Af samme grund er det bedre ikke at anvende en gaffel eller lignende til at prikke i kødet med, men derimod at bruge spatelformet køkkengrej.

Anvend på bagepladen eventuelt spatelformet køkkengrej af træ eller plastik. Anvend aldrig bestik af metal for at undgå beskadigelse af teflon-belægningen.

Du kan eventuelt også grille, når apparatet er lukket. Kødet, fisken eller andre ingredienser lægges da på den nederste plade.

RENGØRING

TAG FØRST STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN.

Rengør apparatet hver gang efter brug. Lad apparatet først afkøle helt. Tør ydersiden af med en fugtig klud. Pladerne kan rengøres med vand tilsat lidt opvaskemiddel. Skyl dem af med almindelig vand. Teflon-belægningen må ikke rengøres med skarpe metal-genstande



eller aggressive rengøringsmidler. Hvis pladerne er meget snavsede, kan man lægge dem i blød i vand tilsat opvaskemiddel i en halv time.

Efter at have grillet er det tit nok at tørre pladerne af med lidt køkkenrulle, mens apparatet stadig er varmt.

BESKADIGELSE AF PLADERNE SOM FØLGE AF BRUG AF SKARPE GENSTANDE OMFATTES IKKE AF GARANTIE!

PRINCESS TIPS

- Stil apparatet et fast og stabilt sted, som derudover er varmebestandigt.
- Når apparatet anvendes i åbnet tilstand, vil bord- eller køkkenplade blive meget varm. Stil derfor aldrig det åbne apparat på en overflade af kunststof uden at denne beskyttes først.
- Dyp aldrig apparatet i vand eller andre væsker.
- Ydersiden af apparatet bliver meget varm. Løft apparatet derfor udelukkende ved at tage fat i håndgrebet.
- Sørg for at apparatet ikke står for tæt ved bordkanten, så det ved et uheld kan falde ned; sørg ligeledes for at ledningen ikke hænger således, at man kan falde over den eller blive hængende i den.
- Ved beskadigelse af apparatet eller netledningen bør apparatet ikke længere bruges. Du bedes da kontakte vores service-afdeling. En beskadiget netledning kan udelukkende udskiftes af vores service-afdeling, idet der kræves specialværktøj.
- Stil ikke apparatet på eller i nærheden af varme kogeplader eller lignende.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøringen eller ved afbrydelser.
- Pladerne bliver meget varme; sørg for at børn ikke kan komme til apparatet. Naturligvis bør du også selv være forsigtig.
- Anvend aldrig skuremidler eller andre aggressive rengøringsmidler.
- Apparatet må udelukkende anvendes som foreskrevet i brugsanvisningen.
- Anvend aldrig tilbehør, der ikke er anbefalet af leverandøren.
- Netledningen må ikke komme i berøring med pladerne.
- Hold opsyn med børn, så man er sikker på, at de ikke bruger apparatet som legetøj.
- Det kan være farligt at lade børn eller personer med et mentalt eller fysisk handicap eller uden den nødvendige erfaring eller viden anvende apparatet. Den, der har ansvaret for deres sikkerhed, bør først instruere dem i brugen heraf eller altid selv holde tilsyn, når apparatet er i brug.

ET PAR OPSKRIFTER

VALNØDDE-TOAST

Ingredienser (4 personer):

8 skiver brød efter eget valg

lidt smør eller margarine

200 gram ost (du kan for eksempel også bruge brie- eller gedeost!)

60 gram valnødder

8 skiver skinke eller bacon (tynde skiver)

Tilberedning: Smør brødskiven med lidt smør eller margarine på den ene side. Læg en skive brød på sandwichpladen og ovenpå dette nogle skiver ost, valnødder og et par skiver skinke eller bacon. Læg den anden brødskive ovenpå dette og luk apparatet. Efter nogle få minutter er tosten færdig.

RISTET KØD MED GRØNSAGER

Ingredienser til 4 personer: 400 gram oksemørbrad (i småstykker), 400 gram kalvekødsfilet, 1 melon, 1 dl ingefær sirup, 1 peberfrugt, 1 løg, 1 hvidkål, 8 sjitakæer.

Ris med grønne ærter: 400 gram ris, 7 dl dasji-komboa, 2 spsk. saké, 50 gram grønne ærter.

Goma-zoesovs: 3 spsk. hvide eller sorte sesamfrø, 6 spsk. sojasovs, 2 spsk. dasji, saften fra 1 citron.

Tilberedning kød og grønsager: Skær mørbraden i små stykker på 2 centimeter og læg disse på en pæn serveringsbakke. Skær kalvekødsfileten i små tynde stykker og læg også disse på serveringsbakken. Fjern kernerne fra melonen, skræl den og pensl melon-skiverne med ingefær sirup. Snit løget og peberfrugten i ringe (fjern kernerne), fjern stilkene fra sjitakæerne og snit kålen i strimler. Læg grønsagerne på en skål.



Tilberedning ris: Bland risen med saké og dasjii-kombøe og lad dette hvile i en time. Herefter koger du risen som foreskrevet på pakken. Sidst i kogefasen blandes de grønne ærter i.

Opvarm pladen på høyeste stand. Steg kjødet på begge sider, så porerne hurtigt lukkes. Herefter steges grønsakerne kort på pladen, men pas på at de ikke bliver slatne (rør af og til i dem med spatelformet køkkengrej af træ). Til sidst steges melonskiverne på begge sider, vend dem jævnligt.

PRINCESS MULTI GRILL

ART. 112338

Les gjennom hele bruksanvisningen før du begynner og ta vare på den for senere bruk. Kontroller at spenningen hos deg stemmer overens med spenningen på apparatet. Koble apparatet kun til en jordet stikkontakt.

PRINCESS MULTI GRILL egner seg utmerket for å toaste smørbrød raskt, med skinke, ost eller andre ingredienser. Denne kontaktgrillen har avtagbare grillplater. Den er ideell for fisk, kjøtt, grønnsaker, smørbrød, osv. Grillplatene har antiklebebelegg slik at du ikke trenger olje eller fett, noe som reduserer fettinntaket og gir deilig og lett mat. Grillplatene kan tas av og er altså lette å rengjøre. Med indikatorlyset og den variable termostaten er PRINCESS MULTI GRILL et meget praktisk og håndterlig apparat.

Vask platene grundig i varmt vann med litt oppvaskmiddel og tørk dem før du bruker grillen for første gang. Første bruk kan medføre litt røykutvikling. Dette er normalt i nye varmeelementer og vil forsvinne av seg selv etter kort tid.

SKIFTE UT/SETTE PÅ PLATENE

- Trekk ut låsehåndtaket. Ta platen ut av kabinettet. Platen er festet med to låsehåndtak på baksiden.
- Sett på platen i omvendt rekkefølge

BRUK SOM SMØRBRØDJERN

Vent til platene har nådd riktig temperatur. Legg en brødskive på den underste platen, legg på pålegget, og legg på en annen brødskive. Lukk apparatet, og lås det. Etter ca. 3 minutter er toasten ferdig. Fjern toasten helst med spatel av tre eller plast for å unngå skade på anti-klebebelegget.

BRUK SOM GRILL

For å kunne grille, må apparatet først varmes mens det er lukket. Oppvarmingen går nemlig mye hurtigere på den måten. Når platene er varme, åpner du apparatet. Denne åpne grillposisjonen er praktisk for bruk på kjøkkenet og ser dessuten fin ut på bordet! Dessuten er det en sunn måte å grille/steke på, ettersom du ikke trenger olje eller smør.

Steketiden og temperaturinnstillingen avhenger av hvilke retter du vil tilberede og hvilke ingredienser du vil bruke. Du kan selvfølgelig prøve ut steketiden og temperaturinnstillingen for å oppnå best mulig resultat.

Små stykker kjøtt, fisk osv. tilberedes hurtigere enn store stykker.

Snu kjøtt og fisk bare én gang, så det ikke blir altfor tørt. Av samme grunn er det best å ikke stikke i kjøttet med gaffel e.l., men å bruke spatelen.

Bruk eventuelt en spatel av tre eller plast på stekeplaten. Bruk ikke metallbestikk, da dette kan føre til skade på anti-klebebelegget.

Du kan eventuelt også grille når apparatet er lukket. Legg i så fall kjøttet, fisken eller de andre ingrediensene på den underste stekeplaten før du lukker apparatet.

RENGJØRING

TREKK FØRST STØPSLET UT AV STIKKONTAKTEN.. Rengjør apparatet hver gang du har brukt det. La apparatet bli fullstendig avkjølt. Utsiden kan tørkes av med en fuktig klut. Platene kan rengjøres i varmt vann med oppvaskmiddel. Skyll av med rent vann. Bruk aldri skarpe metallgjenstander eller sterke rengjøringsmidler på anti-klebebelegget. Hvis platene er svært skitne, kan de legges i varmt vann med oppvaskmiddel i en halv time.



Etter grillingen er det ofte tilstrekkelig at du tørker av platene med tørkerull mens apparatet ennå er varmt.

SKADE PÅ PLATENE SOM ER FORÅRSAKET AV SKARPE GJENSTANDER DEKKES IKKE AV GARANTIE!

TIPS FRA PRINCESS

- Sett apparatet på en stødig og stabil bunn, som også tåler varme.
- Når du bruker apparatet i åpen stilling, vil bordet eller kjøkkenbenken bli svært varme. Et åpent apparat må aldri settes på plastbunn uten beskyttelse.
- Dypp aldri apparatet i vann eller annen væske.
- Utsiden på apparatet kan bli svært varm. Ta bare i håndtaket på apparatet.
- Sørg for at apparatet ikke står så nær kanten av et bord, en kjøkkenbenk eller lignende, at det kan falle av. Sørg også for at ledningen ikke henger slik at noen kan snuble i den eller vikle seg inn i den.
- Bruk ikke apparatet hvis selve apparatet eller ledningen er skadet, men send det til vår serviceavdeling. For apparater av denne typen kan en skadet ledning kun byttes ut ved vår serviceavdeling ved hjelp av spesielt verktøy.
- Plasser ikke apparatet på eller i nærheten av en varm kokeplate eller lignende.
- Ta alltid støpslet ut av stikkontakten før rengjøring og ved defekter.
- Platene blir svært varme. Hold apparatet utilgjengelig for barn, og vær også forsiktig selv.
- Bruk aldri sterke rengjøringsmidler eller skuremidler.
- Bruk apparatet bare slik det er angitt i bruksanvisningen.
- Ikke bruk tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten.
- Ledningen bør ikke komme i kontakt med platene.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk av dette apparatet av barn eller personer med et fysisk, sensorisk, mentalt eller motorisk handikapp, eller med manglende erfaring og kunnskap, kan medføre fare. Personer som er ansvarlig for deres sikkerhet bør gi spesifikke instruksjoner eller overvåke bruken av apparatet.

NOEN OPPSKRIFTER

TOAST MED VALNØTTER

Ingredienser (til 4 personer):

8 brødskeer etter eget valg

litt smør eller margarin

200 gram ost (du kan også bruke f.eks. brie eller geitost!)

60 gram valnøttkjerner

8 skiver skinke eller bacon

Tilberedning: Smør brødet på en side med litt smør eller margarin. Legg en brødskive på toastplaten og legg noen skiver ost, et par valnøtter og et par skiver skinke eller bacon på den. Legg den andre brødskiven oppå, og lukk apparatet. Noen minutter senere er toasten ferdig.

RISTET KJØTT MED GRØNNSAKER

Ingredienser til 4 personer: 400 gram oksefilet, 400 gram kalvefilet, 1 melon, 1 dl ingefær sirup, 1 paprika, 1 løk, 1 hvitkål, 8 sjitakè-er.

Ris med erter: 400 gram ris, 7 dl dasji-kombu, 2 spiseskjeer saké, 50 gram erter.

Gomasu-saus: 3 spiseskjeer hvite eller sorte sesamfrø, 6 spiseskjeer sojasaus, 2 spiseskjeer dasji, saft fra 1 sitron.

Tilberedning av kjøtt og grønnsaker: Skjær oksefileten i terninger på 2 cm og legg dem pent på et vakkert brett. Skjær kalvefileten i tynne skiver og legg dem også pent på brettet. Ta frøene ut av melonen, skrell melonen og smør ingefær sirupen på melondelene. Kutt løken og paprikaen i ringer (ta ut delene med frø i paprikaen), fjern stilkene på sjitakè-ene og kutt kålen i små strimler. Legg grønnsakene på en skål.

Tilberedning av ris: Bland risen med saké og dasji-kombu og la det stå i en time. Kok risen slik som det står beskrevet i bruksanvisningen på pakken. Ha i ertene mot slutten av koketiden.



Varm opp stekeplaten på høyeste innstilling. Brun kjøttet hurtig på begge sidene. Stek så grønnsakene på stekeplate til de blir møre (rør av og til med en spatel av tre). Til slutt stekes melonen på stekeplaten.

PRINCESS MULTI GRILL

ART. 112338

Lue käyttöohje ensin kokonaan läpi ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Tarkista, että käytettävissäsi oleva verkkojännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä. Kytke laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.

PRINCESS MULTI GRILL sopii ihanteellisesti maukkaiden, juustolla, kinkulla tai muilla aineilla täytettyjen voileipien nopeaan valmistukseen. Tässä kontaktigrillissä on irrotettavat parilalevyt, todella ihanteelliset kalan, lihan, kasvien, voileipien jne. valmistukseen. Parilalevyissä on tarttumaton pinnoite, joten öljyä tai rasvaa ei tarvita, mikä taas vähentää rasvan imeytymistä, tuloksena herkkua kevytruokaa! Parilalevyt voidaan irrottaa, joten ne on helppo puhdistaa. Merkkivalon ja säädettävän termostaatin ansiosta PRINCESS MULTI GRILL on hyvin käytännöllinen laite.

On suositeltavaa pestä levyt ennen käyttöä huolellisesti lämpimässä astianpesuainevedessä ja kuivata ne hyvin. Ensimmäistä kertaa käytettäessä levyistä saattaa lähteä hieman savua. Tämä on normaali ilmiö uusien lämmityselementtejä käytettäessä ja loppuu jonkin ajan kuluttua itsestään.

LEVYJEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

- Vedä lukituskahva ulos. Irrota levy kotelosta. Levy on kiinnitetty kahdella lukituskahvalla, jotka ovat laitteen takana.
- Kiinnitä levy paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

KÄYTTÖ VOILEIPÄGRILLINÄ

Odot, kunnes parilalevyt ovat säädetyt lämpöisiä. Aseta leipäviipale alemmalle levyille, sen jälkeen täyte ja lopuksi päälle toinen leipäviipale. Sulje laite. Täytetty voileipä on valmis n. kolmen minuutin kuluttua. Irrota voileipä puu- tai muovilastalla välttääksesi vioittamasta tarttumatonta pinnoitetta.

KÄYTTÖ GRILLINÄ

Käyttäessäsi laitetta grillinä kuumenna se suljettuna, koska kuumnennus tapahtuu tällöin paljon nopeammin. Avaa laite, kun parilalevyt ovat tarpeeksi kuumia. Grilliä on avattuna kätevä käyttää keittiössä, mutta sitä voidaan käyttää erinomaisen hyvin myös ruokapöydässä! Sitä paitsi grillaus tai paistaminen on terveellistä, sillä öljyä tai rasvaa ei tarvita.

Grillausaika ja lämpötilansäätö riippuvat valmistettavasta ruokalajista ja käytetyistä aineksista. Luonnollisesti voit itse kokeilla eri valmistusaikoja ja lämpötiloja ja näin saavuttaa parhaan tuloksen.

Pienet liha-, kala- jne. palat kypsyvät nopeammin kuin isot.

Käännä lihaa ja kalaa ainoastaan kerran, koska silloin ne pysyvät mehukkaina. Samasta syystä on parempi käyttää lastaa kuin pistellä aineksia haarukalla.

Käytä parilalevyillä puu- tai muovilastaa. Älä käytä metallivälineitä, koska ne voivat vioittaa tarttumatonta pinnoitetta.

Grillaus on mahdollista myös laitteen ollessa suljettu. Aseta tällöin liha, kala tai muut ainekset alemmalle parilalevyille ennen kuin suljet laitteen.

PUHDISTUS

IRROTA AINA ENSIN PISTOTULPPA PISTORASIASTA.

Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen. Anna laitteen jäähtyä ensin kokonaan. Pyyhi ulkopinta kostealla liinalla. Levyt tulisi puhdistaa lämpimässä astianpesuainevedessä ja huuhtoa puhtaalla juoksevan veden alla. Älä käsittele tarttumatonta pinnoitetta terävillä metallivälineillä tai syövyttävillä puhdisteilla. Jos levyt ovat hyvin likaisia, niitä voi liottaa puolisen tuntia lämpimässä astianpesuainevedessä.

Grillauksen jälkeen riittää yleensä, että levyt pyyhitään talouspaperilla laitteen ollessa vielä lämmin.



TAKUU EI KOSKE LEVYJEN VIOITTUMISTA, JOS SE ON AIHEUTUNUT TERÄVIEN ESINEIDEN KÄYTÖSTÄ.

PRINCESS-OHJEITA

- Aseta laite vakaalle, kuumankestävälle alustalle.
- Kun laitetta käytetään avattuna, pöydän tai työtason pinta kuumenee. Älä siis koskaan aseta avattua laitetta suoraan muovipinnalle ilman suojaavaa alustaa.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laitteen ulkopinta kuumenee. Tartu laitteeseen vain kädensijasta.
- Huolehdi siitä, että laite ei ole asetettu niin lähelle pöydän, työtason tms. reunaa, että joku voi tönäistä sen kumoon. Varmista myös, että liitosjohto ei riipu niin, että siihen voi kompastua.
- Älä käytä laitetta, jos se tai sen liitosjohto on vioittunut, vaan toimita se huoltopalveluumme. Tämän tyyppisten laitteiden vioittuneen liitosjohdon voi vaihtaa uuteen ainoastaan huoltopalveluumme erikoistyökaluja käyttämällä.
- Älä aseta laitetta kuuman keittolevyn tms. päälle tai aivan lähelle.
- Irrota liitosjohto aina pistorasiasta ennen laitteen puhdistusta tai häiriöiden sattuessa.
- Levyt kuumenevat hyvin kuumiksi. Huolehdi siitä, että ne ovat lasten ulottumattomissa, ja ole itsekin varovainen.
- Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia puhdisteita.
- Käytä laitetta ainoastaan käyttöohjeen mukaisesti.
- Älä käytä muiden kuin valmistajan suosittelemia tarvikkeita.
- Liitosjohto ei saa joutua kosketuksiin levyjen kanssa.
- Lapsia on valvottava tarkoin, että he eivät leiki laitteella.
- Jos lapset tai fyysisesti vammaiset, aisti-, kehitys- tai liikuntavammaiset tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai taitoa, käyttävät tätä laitetta, siitä voi olla seurauksena vaaratilanne. Heidän turvallisuudestaan vastuussa olevien henkilöiden on annettava selvät ohjeet tai heidän on valvottava laitteen käyttöä.

MUUTAMIA RUOKAOHJEITA

PÄHKINÄINEN TÄYTETTY VOILEIPÄ

Ainekset (neljälle):

8 leipäviipaletta

Hieman voita tai margariinia

200 g juustoa (esim. brietà tai vuohenjuustoa!)

60 g kuorittuja saksanpähkinöitä

8 siivua kinkkua tai ohueksi leikattua pekonia

Valmistus: Voitele leipäviipaleet toiselta puolelta voilla tai margariinilla. Aseta viipale paistolevylle ja päälle pari juustosiivua, pari saksanpähkinää ja muutama kinkku- tai pekoniäivä. Aseta päälle toinen leipäviipale ja sulje laite. Täytetty voileipä on valmis parin minuutin kuluttua.

PAISTETTUA LIHAA KASVISTEN KERA

Ainekset neljälle: 400 g naudan sisäfilettä, 400 g vasikan sisäfilettä, 1 meloni, 1 dl inkiväärisiirappia, 1 paprika, 1 sipuli, 1 valkokaali, 8 siitakesientä.

Riisi herneiden kera: 400 g riisiä, 7 dl dashi-kombua, 2 ruokalusikallista sakeeta, 50 g herneitä.

Goma-zoe -kastike: 3 rkl valkoisia tai mustia seesaminsiemeniä, 6 ruokalusikallista soijakastiketta, 2 rkl dashia, 1 sitruunan mehu.

Lihan ja kasvien valmistus: Leikkaa naudan sisäfilee 2 cm:n kokoisiksi paloiksi ja aseta ne kauniisti vädille. Leikkaa vasikan sisäfilee ohuiksi viipaleiksi ja aseta ne myös vädille. Poista melonista siemenet, kuori meloni ja voitele meloninpalat inkiväärisiirapilla. Leikkaa sipuli ja paprika renkaiksi (poista siemenet), leikkaa siitakesienistä kanta ja leikkaa kaali suikaleiksi. Aseta kasvikset vädille.

Riisin valmistus: Sekoita keskenään riisi, sakee ja dashi-kombu ja anna maustua tunti. Keitä riisi kypsäksi pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Kun riisi on melkein valmis, lisää herneet.



Kuumenna parilalevy korkeimmalla teholla. Paista lihat nopeasti molemmin puolin. Paista kasvikset levyllä rapeiksi (kääntelee silloin tällöin puulastalla). Paista lopuksi meloni levyllä silloin tällöin käännellen.

PRINCESS MULTI GRILL

ART. 112338

Leia primeiro atentamente estas instruções e conserve-as para mais tarde as voltar a consultar. Verifique se a tensão eléctrica de sua casa corresponde à do aparelho. Ligue este aparelho unicamente a uma tomada de terra.

O PRINCESS MULTI GRILL é ideal para preparar rapidamente tostas saborosas, com queijo e fiambre ou outros ingredientes. Este grelhador de contacto tem chapas para grelhar removíveis. É ideal para grelhar peixe, carne, legumes, sandes, etc. As chapas para grelhar têm uma camada anti-aderente, não necessita por isso de usar óleo ou gordura para reduzir a absorção de gordura, preparando deste modo alimentos deliciosos com baixo teor calórico! Pode remover as chapas para grelhar, facilitando assim a limpeza do aparelho. O PRINCESS MULTI GRILL é um aparelho muito prático de utilizar e vem munido de uma luz de aviso e de um termóstato variável.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez deve lavar bem as chapas em água quente com um pouco de detergente e secá-las bem. As chapas podem deitar algum fumo durante a primeira utilização. Isto é normal para os elementos de aquecimento novos e deixará de acontecer ao fim de pouco tempo.

PARA REMOVER E FIXAR AS CHAPAS

- Levante o grampo da tampa. Remova a chapa do aparelho. A chapa encaixa por meio de dois grampos situados por detrás do grelhador.
- Para fixar a chapa, proceda do modo inverso.

COMO UTILIZAR O APARELHO PARA FAZER TOSTAS

Esperar até que as chapas atinjam a temperatura correcta. Colocar uma fatia de pão na chapa inferior, pondo em seguida o recheio e outra fatia de pão. Fechar o aparelho. A tosta está pronta ao fim de 3 minutos. Deve retirar a tosta de preferência com uma espátula de madeira ou de plástico para evitar danificar a camada anti-aderente.

COMO UTILIZAR O APARELHO PARA GRELHAR

Para grelhar deve aquecer o aparelho fechado porque assim aquece mais rapidamente. Quando as chapas estiverem quentes abra o aparelho. Esta posição é muito útil para utilizar na cozinha e também muito prática para colocar na mesa! Esta é uma forma saudável de grelhar ou fritar, pois não é necessário qualquer óleo ou manteiga.

Dependendo dos pratos ou dos ingredientes que deseja preparar, deve escolher o tempo correcto necessário para os alimentos ficarem grelhados. Claro que pode experimentar vários tempos e temperaturas até obter o melhor resultado possível.

Pequenos pedaços de carne, peixe, etc. levam menos tempo a grelhar e ficam mais bem grelhados do que grandes pedaços.

Volte a carne e o peixe apenas uma vez, porque senão secam muito depressa. Pelas mesmas razões não deve usar um garfo para espetar a carne, mas sim uma espátula.

Use uma espátula de madeira ou de plástico sobre a chapa. Nunca deve usar utensílios de metal, pois estes podem danificar a camada anti-aderente.

Pode também grelhar com o aparelho fechado. Para o fazer, colocar a carne, peixe ou outro ingrediente na chapa inferior antes de fechar o aparelho. X

LIMPEZA

DESLIGUE PRIMEIRO A FICHA DA TOMADA.

Limpar o aparelho após cada utilização. Deixe primeiro arrefecer o aparelho. Limpe o exterior com um pano húmido. As chapas devem ser limpas com água morna e detergente e passadas por água. Não deve usar objectos metálicos afiados ou substâncias abrasivas na camada anti-aderente. Se as chapas estiverem muito sujas pode deixá-las cerca de meia-hora em água morna com detergente.



Depois de grelhar, basta limpar as chapas com papel de cozinha enquanto o aparelho estiver ainda quente.

A GARANTIA NÃO ABRANGE AS CHAPAS QUE TENHAM SIDO DANIFICADAS POR OBJECTOS AFIADOS!

SUGESTÕES DA PRINCESS

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e resistente ao calor.
- Quando usar o aparelho aberto, a mesa ou a bancada podem aquecer muito. Por isso nunca deve colocá-lo sem protecção sobre uma bancada de plástico.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- O exterior do aparelho aquece muito. Portanto, deve pegar sempre no aparelho pela asa.
- Não deve colocar o aparelho na borda de uma mesa ou bancada de modo a que alguém possa porventura derrubá-lo; o fio não deve igualmente estar colocado de forma a que alguém possa tropeçar ou ficar preso nele.
- Não deve utilizar o aparelho se o mesmo ou o respectivo cabo de alimentação se encontrarem danificados, devendo enviá-lo para os nossos serviços de assistência. Neste tipo de aparelho, um fio danificado apenas pode ser substituído pelo nosso serviço de assistência por meio de ferramentas especiais.
- Não deve colocar o aparelho ao lado de uma chapa quente dum fogão ou de outra fonte de calor.
- Desligue sempre a ficha da tomada antes de limpar o aparelho ou em caso de avaria.
- As chapas podem aquecer muito. Mantenha-as fora do alcance das crianças e tenha você mesmo cuidado ao pegar nelas.
- Não deve usar quaisquer detergentes abrasivos.
- Utilize unicamente o aparelho de acordo com as instruções do fabricante.
- Não utilize quaisquer acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- O cabo de alimentação não deve tocar nunca nas chapas.
- Deve vigiar as crianças para se assegurar que não brincam com o aparelho.
- O uso deste aparelho por crianças ou pessoas com deficiências físicas, sensoriais, mentais ou motoras, ou com falta de experiência ou conhecimentos pode provocar a ocorrência de riscos. As pessoas responsáveis pela sua segurança deverão receber instruções explícitas, ou então manter a vigilância enquanto o aparelho for utilizado.

ALGUMAS RECEITAS

TOSTA DE NOZES

Ingredientes (4 pessoas):

8 fatias de pão

manteiga ou margarina q.b.

200 gramas de queijo (por exemplo queijo francês tipo Brie ou de cabra!)

60 gramas de nozes descascadas

8 fatias finas de fiambre ou de presunto

Modo de preparação: untar o pão com manteiga ou margarina de um dos lados. Colocar uma fatia de pão na chapa para fazer tostas e colocar por cima fatias de queijo, algumas nozes e algumas fatias de fiambre ou presunto. Colocar outra fatia de pão por cima e fechar o aparelho. A tosta fica pronta ao fim de alguns minutos.

CARNE ASSADA COM LEGUMES

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gramas de carne de vaca, 400 gramas de vitela, 1 melão, 1 dl xarope de gengibre, 1 paprica, 1 cebola, 1 couve branca, 8 cogumelos shiitake.

Arroz com ervilhas: 400 gramas de arroz, 7 dl de dashi-kombu, 2 colheres de sobremesa de saké, 50 gramas de ervilhas.

Molho de Goma-zoe: 3 colheres de sobremesa de sementes de sésamo brancas ou pretas, 6 colheres de sobremesa de molho de soja, 2 colheres de sobremesa de dashi, sumo de 1 limão.



Μodo de preparação da carne e dos legumes: corte a carne de vaca em tiras de 2 centímetros e disponha-as numa travessa. Corte a vitela em fatias finas e disponha-as na travessa juntamente com a carne de vaca. Corte a casca ao melão, retire as pevides e regue com o xarope de gengibre. Corte a cebola e a paprica em rodelas (retire as sementes da paprica), tire os pés aos siitakes e ripe a couve. Colocar em seguida os legumes numa travessa.

Μodo de preparação do arroz: misturar o arroz com o saké e o dashi-kombu e deixar repousar durante uma hora. Em seguida, cozer o arroz de acordo com as indicações da embalagem. No final do tempo de cozedura, acrescentar as ervilhas.

Aquecer a chapa na temperatura máxima. Grelhar bem e depressa a carne dos dois lados. Grelhar em seguida os legumes sobre a chapa sem deixar murchar (voltá-los de vez em quando com uma espátula de madeira). Por fim, grelhar o melão dos dois lados sobre a chapa.

PRINCESS MULTI GRILL

ART. 112338

Διαβάστε πρώτα αυτές τις οδηγίες προσεκτικά και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Ελέγξτε εάν η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος στο σπίτι σας ταιριάζει με τις προδιαγραφές της συσκευής. Η συγκεκριμένη συσκευή πρέπει να συνδέεται μόνο σε πρίζα με γείωση.

Το PRINCESS MULTI GRILL είναι ιδανικό για να φτιάξετε γρήγορα και νόστιμα τoστ, με ζαμπόν, τυρί ή με ό,τι άλλο θέλετε. Η επιφάνεια επαφής έχει αποσπώμενες πλάκες ψησίματος. Ιδανικό για ψάρια, κρέας, λαχανικά, σάντουιτς, κτλ. Οι πλάκες ψησίματος έχουν αντικολητική επικάλυψη έτσι ώστε να μη χρειάζεται να προσθέσετε λάδι ή λίπος, μειώνοντας έτσι την κατανάλωση λαδιού για απολαυστικό και ελαφρύ φαγητό! Οι πλάκες ψησίματος μπορούν να αφαιρεθούν και να καθαριστούν πολύ εύκολα. Με την ενδεικτική λυχνία και τον θερμοστάτη, το PRINCESS MULTI GRILL αποτελεί μια εξαιρετικά πρακτική συσκευή.

Συνιστούμε πριν τη χρήση, να πλένετε προσεκτικά τις πλάκες, χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και μικρή ποσότητα απορρυπαντικού για τα πιάτα και κατόπιν φροντίζετε να είναι εντελώς στεγνές πριν τις τοποθετήσετε. Οι πλάκες μπορεί να βγάλουν λίγο καπνό κατά την χρήση τους για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό για τα θερμαινόμενα εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται για πρώτη φορά και μετά από λίγο θα σταματήσει.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΠΛΑΚΩΝ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- Τραβήξτε το μοχλό κλειδώματος. Αφαιρέστε την πλάκα από το περίβλημα. Η πλάκα προσαρμόζεται σε δύο μοχλούς κλειδώματος στο πίσω μέρος.
- Τοποθετήστε την πλάκα στην άλλη πλευρά.

ΧΡΗΣΗ ΩΣ ΤΟΣΤΙΕΡΑ

Περιμένετε μέχρι οι πλάκες να φτάσουν στη σωστή θερμοκρασία. Τοποθετήστε μια φέτα ψωμί στην κάτω πλάκα και, στη συνέχεια, τοποθετήστε επάνω της τα υλικά του τoστ και τη δεύτερη φέτα ψωμί. Κλείστε τη συσκευή. Το τoστ σας θα είναι έτοιμο σε 3 περίπου λεπτά. Για να αφαιρέσετε το τoστ θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε, κατά προτίμηση, μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα, έτσι ώστε να αποφύγετε τη φθορά της αντικολητικής επίστρωσης.

ΧΡΗΣΗ ΩΣ ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε στο γκριλ, προθερμάνετε τη συσκευή κρατώντας την κλειστή, καθώς με αυτόν τον τρόπο θα προθερμανθεί πιο γρήγορα. Όταν οι πλάκες θερμανθούν, ανοίξτε τη συσκευή. Η ανοιχτή θέση ψησίματος (γκριλ) είναι πολύ πρακτική για το μαγείρεμα στην κουζίνα αλλά βολεύει και για χρήση επί του τραπεζιού κατά τη διάρκεια του φαγητού! Επιπλέον, η χρήση του γκριλ είναι ένας πολύ υγιεινός τρόπος ψησίματος καθώς δεν χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε λάδι ή βούτυρο.

Οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου ψήσιματος εξαρτώνται από το φαγητό και τα υλικά που έχετε επιλέξει. Βέβαια, μπορείτε να δοκιμάσετε διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου ψήσιματος για να πετύχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα.

Τα μικρά κομμάτια κρέατος, ψαριού κ.λπ. ψήνονται πιο γρήγορα από τα μεγαλύτερα.

Γυρίζετε το κρέας και το ψάρι μόνο μια φορά, για να προλάβετε να μην ξεραθεί κατά το ψήσιμο. Για τον ίδιο λόγο είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε σπάτουλα παρά να τα τρυπάτε με πιρούνι.

Για την πλάκα τηγανίσματος, χρησιμοποιήστε μία ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σύνεργα καθώς μπορεί να καταστρέψουν την αντικολητική επίστρωση. Μπορείτε, επίσης, να ψήσετε με τη συσκευή κλειστή. Για να ψήσετε με κλειστή συσκευή, τοποθετήστε το κρέας, το ψάρι, ή τα λοιπά υλικά στην κάτω πλάκα τηγανίσματος πριν να κλείσετε την συσκευή.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΑΠΟΣΥΝΔΕΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ.

Να καθαρίζετε τη συσκευή κάθε φορά μετά τη χρήση. Αφήστε πρώτα τη συσκευή να κρυώσει τελείως. Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος με ένα υγρό πανί. Καθαρίστε τις πλάκες με ζεστό νερό και απορρυπαντικό για τα πιάτα. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε με τρεχούμενο νερό βρύσης. Για τον καθαρισμό της αντικολητικής επίστρωσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα ή δραστικά απορρυπαντικά. Εάν οι πλάκες είναι πολύ βρόμικες θα πρέπει να τις μουλιάσετε σε ζεστό σαπουνόνερο για μισή ώρα.

Μετά από το ψήσιμο στο γκριλ, συνήθως αρκεί να σκουπίσετε τις πλάκες με χαρτί κουζίνας, ενώ η συσκευή είναι ακόμα ζεστή.

Η ΦΘΟΡΑ ΣΤΙΣ ΠΛΑΚΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΕΙΤΕ ΑΠΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΔΕΝ ΚΑΛΥΠΤΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ!

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ PRINCESS

- * Τοποθετήστε την συσκευή πάνω σε μια σταθερή επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- * Όταν χρησιμοποιείτε την συσκευή με ανοικτές πλάκες, η θερμοκρασία του τραπέζιού ή του πάγκου της κουζίνας αυξάνεται σε μεγάλο βαθμό. Για τον λόγο αυτό, μην τοποθετείτε ποτέ την συσκευή ανοικτή επάνω σε ακάλυπτες πλαστικές επιφάνειες.
- * Ποτέ μη βυθίζετε την συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.
- * Η θερμοκρασία της εξωτερικής επιφάνειας της συσκευής ενδέχεται να είναι ιδιαίτερα υψηλή, γι' αυτό τον λόγο πιάνετε τη συσκευή μόνο από τη λαβή της.
- * Φροντίστε ώστε η συσκευή να μη βρίσκεται πολύ κοντά στην άκρη του τραπέζιού ή του πάγκου, έτσι ώστε να μην είναι πιθανός ο κίνδυνος να την παρασύρει κάποιος. Επίσης, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν περνάει από σημείο, όπου θα μπορούσε κάποιος να σκοντάψει σε αυτό.
- * Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν αυτή ή το καλώδιο της παρουσιάζει βλάβη. Αντίθετα, στείλτε τη συσκευή στο τμήμα τεχνικής υποστήριξης της εταιρείας μας. Στον συγκεκριμένο τύπο συσκευής, η αντικατάσταση ενός φθαρμένου καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να γίνει μόνο από το τμήμα τεχνικής υποστήριξης της εταιρείας μας, με χρήση ειδικών εργαλείων.
- * Μην τοποθετείτε την συσκευή επάνω ή κοντά σε μάτια ή εστίες κουζίνας ή παρόμοιες πηγές θερμότητας.
- * Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής ή σε περίπτωση εμφάνισης βλάβης, αποσυνδέετε πάντοτε τη συσκευή από την πρίζα.
- * Η θερμοκρασία των πλακών φτάνει ιδιαίτερα υψηλά επίπεδα. Γι' αυτό τον λόγο, φροντίστε να τοποθετείτε τη συσκευή σε σημεία που να μην μπορούν να την φτάσουν τα παιδιά και είστε και εσείς οι ίδιοι προσεκτικοί.

- * Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα καθαρισμού.
- * Χρησιμοποιείτε πάντοτε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες.
- * Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- * Διατηρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας πάντοτε μακριά από τις πλάκες.
- * Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή.
- * Η χρήση της συσκευής αυτής από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές, διανοητικές και κινητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης ενδέχεται να αποβεί επικίνδυνη. Τα άτομα που φέρουν την ευθύνη για την ασφάλειά τους θα πρέπει να παρέχουν σαφείς οδηγίες ή να τα επιβλέπουν κατά τη χρήση της συσκευής.

ΜΕΡΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΤΟΣΤ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙΑ

Υλικά για 4 άτομα:

8 φέτες ψωμί
λίγο βούτυρο ή μαργαρίνη
200 γραμμ. τυρί (για παράδειγμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μπρι ή γιδοτύρι)
60 γραμμ. καθαρισμένα καρύδια
8 φέτες ζαμπόν ή λεπτές φέτες μπέικον

Προετοιμασία: Απλώστε τη μαργαρίνη ή το βούτυρο στη μία πλευρά του ψωμιού. Τοποθετήστε μια φέτα ψωμί στην τοστιέρα και βάλτε επάνω της λίγο τυρί, μερικά καρύδια και δύο φέτες ζαμπόν ή μπέικον. Τοποθετήστε επάνω στα υλικά την άλλη φέτα ψωμί και κλείστε τη συσκευή. Το τост σας θα είναι έτοιμο σε λίγα λεπτά.

ΨΗΤΟ ΚΡΕΑΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Υλικά για 4 άτομα: 400 γραμμ. βοδινό κρέας, 400 γραμμ. μοσχαρίσιο κρέας, 1 πεπόνι, 1 δεκατόλιτρο σιρόπι πιπερόριζα, 1 πάπρικα, 1 κρεμμύδι, 1 άσπρο λάχανο, 8μανιτάρια shiitake. Ρύζι με αρακά: 400 γραμμ. ρύζι, 7 δεκατόλιτρα dashi-kombu, 2 κουταλάκια του γλυκού σάκε, 50 γραμμ. αρακά.
Σάλτσα Goma-zoe: 3 κουταλάκια του γλυκού λευκοί ή μαύροι σπόροι σουσαμιού, 6 κουταλάκια του γλυκού σάλτσα σόγιας, 2 κουταλάκια του γλυκού dashi, χυμός ενός λεμονιού.

Προετοιμασία του κρέατος και των λαχανικών: Κόψτε το βοδινό σε κομμάτια 2 εκατοστών και τοποθετήστε τα σε μια όμορφη πιατέλα. Κόψτε το μοσχαρίσιο κρέας σε λεπτές φέτες και τοποθετήστε το στην πιατέλα με το βοδινό. Αφαιρέστε την ψίχα από το πεπόνι, αφαιρέστε τη φλούδα και περιχύστε με σιρόπι πιπερόριζας τις φέτες του πεπονιού. Κόψτε το κρεμμύδι και την πάπρικα σε ροδέλες (αφαιρέστε τη ψίχα από την πάπρικα), αφαιρέστε το μίσχο από τα μανιτάρια και κόψτε το λάχανο σε λωρίδες. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τα λάχανα σε ένα πιάτο.

Προετοιμασία του ρυζιού: Ανακατέψτε το ρύζι με το σάκε και το dashi-kombu και αφήστε τα έτσι για μια ώρα. Στη συνέχεια, βράστε το ρύζι μέχρι να μαλακώσει σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία του. Όταν θα είναι σχεδόν έτοιμο, προσθέστε τον αρακά.

Προθερμάνετε την πλάκα τηγανίσματος θέτοντας τον ρυθμιστή θερμοκρασίας στην υψηλότερη τιμή. Κλείστε την τοστιέρα και ψήστε το κρέας γρήγορα και από τις δύο πλευρές. Στη συνέχεια, ψήστε τα λαχανικά στην πλάκα, αλλά φροντίστε να παραμείνουν τραγανά (ανακατεύετε περιστασιακά με μια ξύλινη σπάτουλα). Τέλος, ψήστε το πεπόνι στην πλάκα, γυρνώντας το τακτικά.

الصنف ١١٢٣٣٨

شواية برينسس متعددة الوظائف

اقرأ أولاً دليل الاستخدام كلية واحتفظ به لمراجعته في المستقبل. تأكد من أن جهد الشبكة الكهربائية يتوافق مع الجهد المدون على الجهاز. لا توصل الجهاز إلا بمقبس مؤرض.

شواية برينسس متعددة الوظائف مثالية لصنع التوستي اللذيذ بسرعة باللحم والجبن أو بمكونات أخرى. شواية الملمس هذه مصممة بصفايح شي منخلعة. مثالية للسّمك واللحم والخضر والسندوتشات وغيرها. صفايح الشي مطلية بطبقة مانعة للصق ولذلك لا داع للزيت أو الزبد ما يقلل من امتصاص الدهن لتحضير الطعام اللذيذ. يمكن فصل صفايح الشي ولذلك يكون التنظيف سهلاً. بفضل المصباح المضئ والترموستات المتغير تكون شواية برينسس المتعددة الوظائف عملية جداً.

ننصحك بتنظيف الصفايح بماء ساخن والقليل من مادة تنظيف وتجفيفها جيداً قبل الاستخدام. قد تصدر الصفايح بخاراً عند الاستخدام الأول وذلك شيء طبيعي عند تسخين عناصر التسخين لأول مرة وتختفي هذه الظاهرة بعد حين.

خلع وتثبيت الصفايح

- فك مقبض القفل وارفع الصفيحة من المتن. الصفيحة مثبتة بمقبضي قفل في الخلف.
- ثبت الصفيحة بالترتيب العكسي.

وهذا هو وضع الشي. أما لاستخدامات كصانع فطائر أو صانع سندوتشات اطوي الغطاء إلى الأمام في الترتيب العكسي.

الاستخدام كصانع سندوتشات

انتظر حتى تصل الصفايح إلى درجة الحرارة المطلوبة. ضع شريحة الخبز على الصفيحة السفلية ثم الحشو ثم شريحة خبز أخرى. اغلق الجهاز. سيجز السندوتش بعد حوالي ٣ دقائق. استخدم ملعقة خشبية أو مصنوعة من البلاستيك لإخراج السندوتش حتى لا تفسد الطبقة المانعة للالتصاق.

الاستخدام كشواية

عند استخدام الجهاز كشواية سخّنه مسبقاً وهو في الوضع المغلق لأنه يسخن بسرعة أكبر بهذه الطريقة. عندما تسخن الصفايح افتح الجهاز. الوضع المفتوح هذا للشواية عملي في المطبخ وكذلك على طاولة الطعام! بالإضافة إلى أنه صحي للشي لأنه لا يستخدم زيتاً أو زبداً.

اختر زمن الشي ووضع الحرارة وفقاً للوجبات أو المكونات التي ترغب في صنعها، وبالطبع يمكن تجربة أزمنة مختلفة للحصول على أفضل النتائج.

قطع اللحم الصغيرة والسّمك وغيرها تجهز بسرعة وتطهو جيداً عن القطع الكبيرة.

قلب قطع اللحم والسّمك مرة واحدة فقط لتمنع جفافها بسرعة. ولنفس هذا السبب يستحسن استعمال ملعقة بدلاً من شك اللحم بشوكة.

استخدم الأدوات الخشبية أو المصنوعة من البلاستيك ولا تستخدم أي أدوات معدنية لتجنب إتلاف الطبقة المانعة للالتصاق.

ويمكنك الشي أيضاً عندما يكون الجهاز مغلقاً. تحقق ذلك بوضع اللحم أو السّمك أو المكونات على الصفيحة السفلية قبل غلق الجهاز.

التنظيف

أخرج أو لا القابض من مقبض الحائط.

نظف الجهاز بعد كل استخدام لكن انتظر دائما حتى يبرد الجهاز. نظف الجهاز من الخارج بفوطة مبللة. أما الصفائح فيمكن تنظيفها بماء ساخن وصابون وشطفها جيدا بالماء النقي. لا تعامل الطبقة المانعة للالتصاق بأدوات حادة أو بمواد تنظيف قوية. إذا كانت الصفائح متسخة جدا يمكنك نقعها في ماء ساخن وصابون لمدة نصف ساعة.

وكترا ما يكفي أن تمسح الصفائح بورق المطبخ لتنظيفها إن فعلت ذلك مباشرة بعد الشئ عندما يكون الجهاز لا يزال ساخنا.

لا يغطي الضمان الضرر الناتج للصفائح من استخدام أدوات حادة.

نصائح الأميرة:

- ضع الجهاز على سطح ثابت ومستقر بالإضافة إلى كونه كذلك صامدا للحرارة.
- إذا استخدمت الجهاز وهو مفتوحا تسخن الطاولة أو السطح الموضوع عليه الجهاز بشدة. لذلك لا تضع الجهاز المفتوح أبدا بدون حماية على سطح بلاستيك.
- لا تغمر الجهاز أبدا في الماء أو في أي سائل آخر.
- يسخن الجهاز من الخارج سخونة شديدة فلا تمسك به إلا من المقبض.
- لا تضع الجهاز بالقرب من حرف المنضدة أو طاولة العمل فقد يوقعه فرد عفوا ولا تترك السلك يتدلى بحيث يمكن أن يتعثر عليه أحد أو يشتبك قدمه فيه.
- لا تستخدم الجهاز إن كان تالفا أو كان سلكه تالفا لكن ارسله للإصلاح إلى مركز خدمتنا لتجنب الأخطار. لأن هذا الطراز من الأجهزة لا يمكن إصلاح سلكه التالف إلا بعدة خاصة في حيازة مراكز خدمتنا.
- لا تضع الجهاز فوق صفيحة طبخ ساخنة أو بالقرب منها أو بالقرب من أجهزة مماثلة.
- اخرج دائما القابض من المقبض قبل تنظيف الجهاز أو في حالة عطله.
- تسخن الصفائح سخونة شديدة فامنع الأطفال من الوصول إليها وكن أنت أيضا حذرا.
- لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو القوية.
- لا تستخدم الجهاز إلا بالطريقة الموصوفة في دليل الاستخدام.
- لا تستخدم الملحقات التي لم يوصي بها المصنّع.
- يجب ألا يتلامس السلك بالجهاز أبدا.
- يجب الإشراف على الأطفال لتتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- إن استخدم الجهاز أطفال أو معاقون جسمانيا أو حسيا أو عقليا أو حركيا أو من يفقد الخبرة أو العلم قد يعرضهم إلى أخطار. ويجب إذن على المشرفين عليهم أن يرشدوهم إلى استخدام الجهاز بالتعليمات الواضحة أو الإشراف عليهم.

بعض الوصفات

توستي الجوز

المكونات (٤ أنفار)

- ٨ شرائح خبز وفقا للرغبة
- القليل من الزبدة أو المرجرين
- ٢٠٠ جم جبن (يمكن استخدام جبن بري أو جبن المعز)
- ٦٠ جم جوز مقشر
- ٨ شرائح هام أو بيجون

طريقة التحضير: ادهن الخبز من جانب واحد بالزبدة أو المرغرين. ضع شريحة خبز على صفحة التوستي وضع عليها شريحة جبن وبعض الجوز وبعض شرائح اللحم. ضع شريحة خبز أخرى عليها وأغلق الجهاز. بعد بضعة دقائق يجهز التوستي.

لحم مشوي بالخضر

المكونات لـ ٤ أنفار:

٤٠٠ جم بوفتيك بقري و ٤٠٠ جم بوفتيك عجلي وشمامة و عُشر لتر شربات زنجبيل و حبة فلفل حلو وبصلة ورأس كرنب و ٨ قطع فطر ياباني شي-تاكي.
أرز بالبسلة: ٤٠٠ جم أرز وسبع أعشار لتر داشي-كمبو وملعقتين كبيرتين من الساكي و ٥٠ جم من البسلة.
صلصة جوما-زو: ٣ ملاعق كبيرة من بذور السمسم الأبيض أو الأسمر و ٦ ملاعق كبيرة من الصويا وملعقتين من الداشي وعصير ليمونة.

تحضير اللحم والخضر:

قطع البوفتيك البقري إلى مكعبات حجم ٢ سم ورتبها على صينية جميلة. قطع بوفتيك العجل إلى شرائح رفيعة ورتبها كذلك على الصينية. أزل بذر الشمامة وقشرها وادهن أجزائها بشربات الزنجبيل. قطع البصلة والفلفل الحلو إلى حلقات (أزل البذر من الفلفل) وتخلص من سيقان فطر الشي-تاكي وقطع الكرنب إلى شرائط، ثم ضع الخضر على صينية.

تحضير الأرز:

اخلط الأرز بالساي والداشي-كمبو واتركه لمدة ساعة. بعد ذلك اغلي الأرز حتى يكاد يجهز وفقا للتعليمات الموجودة على التعبئة. وفي نهاية زمن الطبخ اخلط البسلة فيه.
سخن صفيحة الشي على أعلى درجة واقلي اللحم على جميع الجوانب بسرعة لغاية ما يكون قشرة تمنع تسرب مرقته، وبعد ذلك اقلي الخضر على الصفيحة حتى تصبح مقرمشة فقط (قلب الخضر من أن إلى آخر بملعقة خشبية). وأخيرا اقلي الشمام على الصفيحة مع التقليب.



