



PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

Οδηγίες χρήσεως

مادخت سالات امي لعت

TYPE 162249

CLASSIC FAMILY FUNCOOK SET

| | | |
|-------------|--------------------------------|----|
| NL | Gebruiksaanwijzing | 4 |
| UK | Instructions for use | 7 |
| F | Mode d'emploi | 10 |
| D | Anleitung | 13 |
| E | Instrucciones de Uso | 16 |
| I | Istruzioni d'uso | 19 |
| S | Bruksanvisning | 22 |
| DK | Brugsanvisning | 25 |
| N | Bruksanvisning | 28 |
| SF | Käyttöohje | 32 |
| P | Instruções de utilização | 35 |
| GR | Οδηγίες χρήσεως | 38 |
| ARAB | مادختسالات امي لعت | 43 |

GARANTIEKAART/GUARANTEE CARD/CARTE DE GARANTIE/ GARANTIEKARTE
 CERTIFICADO DI GARANTÍA/CARTOLINA DI GARANZIA/GARANTIKORT/
 GARANTIBEVIS/GARANTIKORT/TAKUUTODISTUS 49-50

AUGUSTUS 2006

Lees de gebruiksaanwijzing op uw gemak even door en bewaar deze om later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in uw woning overeenkomt met die van het apparaat. Sluit dit apparaat alleen op een geaard stopcontact aan.

De PRINCESS CLASSIC FAMILY FUN COOK SET is ideaal om mee te bakken en te braden zonder vet, en om gezellig aan tafel mee te grillen en te racletten.

OMSCHRIJVING

1. Grillplaat
2. Basis met roestvrije plaat
3. Verwarmingselement en elektrisch gedeelte
4. Thermostaat
5. Pannetjes

GEBRUIKSTIPS

Voor het gebruik

- Voordat u het toestel voor de eerste keer gebruikt, maakt u de onderdelen schoon met een vochtige doek en verwijdert u eventuele labels en verpakkingsmateriaal.
- Spoel de nieuwe grill onder stromend water af. Gebruik nooit schuurmiddelen of schoonmaakmiddelen. Grondig spoelen en laten drogen.
- Met behulp van keukenpapier of een borsteltje smeert u de grill in met hittebestendige tafelolie (olijfolie of arachideolie). Laat de olie even intrekken en dep daarna de overtollige olie op.

Tijdens het gebruik

- Zorg dat het toestel op een stevige tafel of andere stabiele ondergrond staat. Zet het apparaat niet op een (hete) kookplaat.
- Steek de stekker in het stopcontact. Zet de schakelaar aan en laat de grill ± 20 minuten opwarmen. Gedurende deze tijd kunt u de ingrediënten alvast klaarleggen.
- Tijdens het opwarmen kan de grill een lichte geur verspreiden en lichtjes roken. Dit verschijnsel verdwijnt na een paar minuten.
- Kleine stukken vlees, vis, enz. zijn sneller klaar en worden beter gaar dan grote stukken.
- Gebruik in de pannetjes en op de grillplaat een houten of kunststof spatel. Gebruik echter geen metalen bestek, om beschadigingen van de antiaanbaklaag te voorkomen.

GRILLPLAAT

- Stop de stekker in het stopcontact, en schakel het toestel aan. Laat de grillplaat minstens 10 minuten opwarmen.
- Leg de voedingsmiddelen pas op de grillplaat als deze op temperatuur is. Houdt de gerechten in het oog tijdens het grillen en draai ze geregeld om met een houten spatel. Vlees kunt u beter niet doorprikken: het vleesnat en de smaak gaan daardoor verloren.
- Tijdens het bakken is het aan te raden etensrestjes van de grillplaat te verwijderen met een houten spatel.
- Draai vlees en vis maar één keer om, dan droogt het niet zo snel uit. Om dezelfde reden is het beter niet met een vork e.d. in het vlees te prikken, maar een spatel te gebruiken.

Op de grillplaat is ruimte gemaakt voor het opwarmen van sausjes in een sauspannetje.

RACLETTEN

Heerlijke gerechtjes klaarmaken op tafel; dat kan met de raclettepannetjes. Laat uw verbeelding de vrije loop of probeer de tips in dit boekje uit.

Racletten is een heerlijk smuldeed uit de traditionele Alpenkeuken. Voor het racletten gebruikt u de pannetjes. Niet vlees, maar (gesmolten) kaas speelt hierbij de belangrijkste rol. Bij alle toepassingen dient de grillplaat op het toestel geplaatst te zijn. Er kan niet in de pannetjes gebakken worden zonder de grillplaat. Er ontsnapt dan te veel warmte langs de bovenzijde.



- Zet nooit lege pannetjes onder de grillplaat.
- Zet de gevulde pannetjes onder de grillplaat op de roestvrije plaat.
- De pannetjes kunnen ook op de grillplaat gebruikt worden om bijvoorbeeld sausjes warm te houden.
- Bij gebruik op de grillplaat worden de pannetjes echter niet heet genoeg om in te bakken.
- Vlees en vis kan in de pannetjes gegrild worden, voorwaarde hierbij is dat het vlees dun gesneden is.

Ingrediënten die u heeft gegrild op de grillplaat kunt u voorzien van een heerlijk kaaskorstje. Dit gratinereen gaat als volgt:

- Leg de gebakken of gegrilde ingrediënten in een pannetje en bedek ze met een plak kaas.
- Plaats het pannetje op de onderste plaat.
- Wanneer de kaas gesmolten is, neemt u het pannetje uit het apparaat.

VEILIGHEIDSTIPS

- Gebruik dit toestel alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Sluit het toestel alleen op een geaard stopcontact aan.
- Gebruik een geaard verlengsnoer met een voldoende grote diameter (min. 3 x 1 mm?) en rol het verlengsnoer helemaal af (anders wordt het te heet). Zorg dat het verlengsnoer het hete toestel niet kan raken en dat het veilig op de grond en tafel ligt zodat niemand erachter kan blijven haken.
- Bij beschadiging van de grillplaat of het snoer raden wij u aan het apparaat niet meer te gebruiken maar het naar de winkel terug te brengen voor reparatie. Een beschadigd snoer kan alleen door onze servicedienst vervangen worden.
- Houdt goed toezicht op het toestel wanneer kinderen erbij kunnen. Het apparaat wordt immers erg heet. Wees natuurlijk zelf ook voorzichtig, raak de warme bakplaat niet aan terwijl het toestel in werking is.
- Heeft u het toestel ingeschakeld, dan zal de onderkant warm worden. We raden u aan een hittebestendige bescherming (niet-ontvlambaar) tussen het toestel en het tafelblad aan te brengen, indien het een tafelblad betreft dat erg gevoelig is voor warmte. Vermijd plastic.
- Plaats het toestel niet op een vochtige of hete ondergrond.
- Plaats het toestel niet op of dicht bij brandbare zaken zoals gordijnen, een rol keukenpapier e.d.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer u het toestel niet gebruikt, schoon gaat maken, of als het toestel defect raakt tijdens gebruik.
- Laat het toestel goed afkoelen voordat u het wilt schoonmaken, verplaatsen of opbergen.

SCHOONMAKEN

SCHAKEL HET TOESTEL UIT EN HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT

Laat alle onderdelen afkoelen voordat u het toestel schoonmaakt.

Onderhoud van de grillplaat

- Maak het toestel na ieder gebruik schoon. Dit voorkomt dat voedselresten gaan vastkoeken.
- Laat na gebruik het toestel eerst minimaal één uur afkoelen.
- Giet nooit koud water op de hete grillplaat. Dit zou het apparaat beschadigen en geeft risico op spatten van heet water.
- Reinig de grillplaat met bijv. keukenpapier. Moeilijk te verwijderen resten kunnen eerst losgeweekt worden met wat bakolie (even 5 minuutjes laten inwerken). De buitenzijde kan met een vochtige doek afgenomen worden.
- Gebruik geen schoonmaakmiddel of schuurmiddel
- Niet afkrabben met een scherp voorwerp: dit kan het gladde oppervlak beschadigen.
- Dompel de grillplaat niet onder in water.
- De grillplaat mag voor een grondige reinigingsbeurt wel in de vaatwasser.
- Heeft u vis op de grillplaat gebakken, dan raden we u aan de grillplaat licht in te wrijven met azijn of citroensap.

Onderhoud van de houder en de roestvrije plaat

- Veeg de buitenzijde schoon met keukenpapier en met een vochtige spons en afwasmiddel.
- Zorg dat er geen afwasmiddel achterblijft en dat het toestel goed afgedroogd wordt.

Onderhoud van het verwarmingselement en het elektrische gedeelte

- Dompel het verwarmingselement en het elektrische gedeelte nooit onder in water.
- Maak ze schoon met een vochtige doek en droog ze heel goed af.



Onderhoud van de pannetjes

- Was de pannetjes schoon in water waaraan u wat afwasmiddel toegevoegd heeft.

RECEPTEN

Savoie-raclette

- Kies raclettekaas (200 à 250 gr per persoon). Laat plakjes van ongeveer 5 mm snijden. Verwijder de korst.
- Gebruik 2 à 3 in de schil gekookte aardappelen per persoon. Leg de aardappels op een schotel en hou ze warm op de grillplaat.
- Leg een plakje kaas in een pannetje en laat het smelten onder de grillplaat. Maak de kaas los met een spatel en giet die over de aardappelen. Op smaak brengen met peper en zout en eventueel nootmuskaat. Serveren met uien en augurken in azijn.
- U kunt ook rauwe of gerookte ham en groentes hierbij serveren.

Suggesties:

Hoewel vooral harde kazen worden gebruikt zoals emmentaler, Appenzell, Gruyère of Comté, kunt u ook andere kazen dan Alpenkazen proberen: abdijskazen, roomkazen of voor een meer uitgesproken smaak ook Chester, Cheddar, Beaufort, Parmesan of Bel Paese.

GRILLPLAAT

Geroosterde grote garnalen met groenten

- Pel 20 grote garnalen (met kop) en ontdoe de garnalen van het darmkanaal (op de rug).
- Snij 1 aubergine en 1 ui in zeer dunne plakken. Leg de aubergine 15 minuten in koud water en droog ze daarna met keukenpapier alvorens ze te bakken.
- Verwijder de steeltjes van 8 shii-takes en snij een kruis in de hoed.
- Snij 1 paprika in 6 parten en verwijder de zaadlijsten.
- Snij 1 kool in dunne reepjes en rangschik alle ingrediënten op een schaal.
- Bak de groenten krokant gaar met een beetje olie en bak de garnalen aan alle kanten bruin. Nog even rijst koken, en dan genieten maar van dit zalige oosterse gerecht.

Saus:

- Rooster 3 eetlepels zwarte sesamzaadjes in de pan. Vijzel de zaadjes goed fijn en vermeng ze met 6 eetlepels sojasaus, 2 eetlepels citroensap, 1 theelepel mierikspasta en 2 eetlepels dasji. Meng alles goed door elkaar. De saus is nu klaar om te worden geserveerd.

Zalmfilet met gebakken radijs en een dille-mosterdsaus

- Verwijder het vel van de zalm, evenals het donkere vet en de graten. Snij de zalmfilet in 4 moten van elk 150 gram en bestrijk ze met een beetje olie.
- Zet 1 bosje grote radijsen 1 uur op koud water en snij ze daarna in schijfjes.
- Hak de uiteinden van 8 snijbonen af en snij ze in lange reepjes. Vervolgens blancheert u ze even in weinig water met zout.
- Nadat u de 20 'nieuwe aardappeltjes' hebt gewassen, kookt u ze in de schil met een snuffje zout gaar. Zijn de aardappelen gaar, dan bakt u ze bruin op de plaat.
- Bak de zalm, snijbonen en de radijs op de plaat. Wel nu en dan omspatelen. Houd er wel rekening mee dat de zalm langer moet bakken dan de groente (een moot zalm heeft ongeveer 15 minuten nodig).

Saus:

- Hak 2 bosje dille fijn en doe ze in een kom. Voeg 1 eetlepel mosterd toe met 1 pot mayonaise, wat peper en zout. Zet dit alles in een schaal op tafel.

Dessert op de grillplaat: Gebakken peer met karamel en rozijnen

- Neem een niet te groot pannetje en smelt er 25 gram boter in. Voeg 50 gram suiker toe en roer met een houten spatel de suiker en boter op een klein vuur goed door elkaar. Vervolgens giet u 1 glas witte wijn en 1 glas perensap erbij. Breng dit aan de kook. Met 50 gram gewelde rozijnen, 1 kaneelstokje en 1 plakje citroen maakt u de saus af. Nu hoeft u het alleen nog maar even af te schuimen, en de saus is gereed.
- In een oogwenk schilt u 4 peren en haalt u het klokhuis eruit. Snij de peren over de lengte in dikke plakken. Besmeer de bakplaat met boter. Bak nu snel de peer aan beide zijden bruin. Ten slotte de peer bestrooien met karamel en 50 gram suiker. De peren graag warm serveren en smullen maar.



Please read these instructions at your leisure and save them for future reference. Check that your domestic electricity supply matches that of the appliance. Only connect this appliance to an earthed socket.

PRINCESS CLASSIC FAMILY FUN COOK SET is ideal for frying and roasting without fat and for grilling and raclette-style cooking at the table.

DESCRIPTION

1. Grill plate
2. Base with stainless steel plate
3. Heating element and electrical component
4. Thermostat
5. Pans

TIPS FOR USE

Before using

- Before using the appliance for the first time, clean all the parts with a damp cloth and remove any labels and packaging.
- Rinse the new grill in running water. Do not use abrasive detergents, or cleaning agents. Rinse thoroughly and leave to dry.
- Using kitchen paper or a small brush, spread heat-resistant oil (olive oil or peanut oil) onto the grill. Let the oil soak in and then wipe off any excess.

During use

- Make sure the appliance is placed on a sturdy table or other stable surface. Do not place it on a (hot) stove or hob.
- Put the plug in the wall socket. Switch it on and allow the grill to heat up for ± 20 minutes. You can use this time to prepare the ingredients.
- While the grill is heating up, there may be a slight odour and some smoke emitted. This will disappear after a few minutes.
- Small pieces of meat, fish etc. will be cooked through faster than large pieces.
- Use a wooden or plastic spatula in the pans or grill plate. Do not use metal implements as these could damage the non-stick coating.

GRILL PLATE

- Plug in the appliance and switch it on. Allow the grill plate to heat up for at least 10 minutes.
- Do not place any food on the grill plate until it has reached the right temperature. Watch the food while grilling and turn it around regularly with a wooden spatula. It is better not to prick meat, otherwise the meat loses its moisture and flavour.
- While frying, we recommend that you remove any bits of food from the grill plate with a wooden spatula.
- Turn meat and fish only once; this will prevent it from drying out. For the same reason it is better to use a spatula than to prick with a fork.

The grill plate has space for heating up sauces in a saucepan.

TO MAKE RACLETTE

You can make delicious little dishes at the table with the raclette pans. Let your imagination run wild, or try the tips in this little booklet.

Raclette cooking is a delicious idea from traditional Alpine cuisine. For raclette you use the little pans. Not meat, but (melted) cheese is the main ingredient. For all types of cooking, the grill plate must be placed on the appliance. You cannot fry anything in the pans without the grill plate. Otherwise too much heat will escape from the top.

- Never place empty pans onto the grill plate.
- Place the filled pans under the grill plate on the stainless steel sheet.
- The little pans can also be used on the grill plate to keep sauces hot, for example,
- If the pans are used on the grill plate, they will not become hot enough for frying.
- Meat and fish can be grilled in the pans, but the meat must be thinly sliced.



Ingredients grilled on the grill plate can be finished off with a delicious coating of cheese. To create au gratin dishes, do as follows:

- Place the fried or grilled ingredients in a pan and cover with a slice of cheese.
- Place the pan on the bottom plate.
- Once the cheese has melted, remove the pan from the appliance.

SAFETY TIPS

- This appliance is only intended for household use.
- Only plug the appliance into an earthed outlet. Use an earthed extension lead with a large enough diameter (min. 3x1 mm?) and completely unroll the extension lead (otherwise it will become too hot). Make sure that the extension lead will not touch the hot appliance and that it will lie safely on the ground so that no one can trip over it.
- If the grill plate or lead are damaged, we recommend that you stop using the appliance and bring it back to the shop for repair. A damaged lead can only be replaced by our service department.
- Never leave the appliance unattended when children are present. It becomes very hot. Be careful for yourself as well; do not touch the grill plate while the appliance is switched on.
- After you switch on the appliance, the bottom will become hot. We recommend that you place heat-resistant (nonflammable) protection between the appliance and the table surface, especially if the table-top is sensitive to heat. Avoid plastic.
- Do not place the appliance on a damp or hot surface.
- Do not place the appliance on or close to flammable items such as curtains, a roll of paper towels, etc.
- Remove the plug from the outlet when you are not using the appliance, when you are cleaning it, or if the appliance stops working while you are using it.
- Allow the appliance to cool off for at least one hour before you clean, move or put it away for storage.

CLEANING

FIRST SWITCH OFF THE APPLIANCE AND REMOVE THE PLUG FROM THE OUTLET.

Allow all parts to cool off before you clean the appliance.

Maintenance of the grill plate

- Clean the appliance after each use, as this will prevent bits of food from caking on.
- After use, let the appliance cool off for at least one hour.
- Never throw cold water on the hot grill plate. This would damage the appliance, and hot water could spatter on you.
- Clean the grill plate with paper towels. Bits of food that are difficult to remove should be loosened with a bit of cooking oil (lets it for 5 minutes). The casing can be wiped with a damp cloth.
- Do not use a cleaning agent or abrasive.
- Do not scrape off food with a sharp object; this could damage the smooth surface.
- Do not immerse the grill plate in water.
- The grill plate may be washed in the dishwasher for a thorough cleaning.
- If you have fried fish on the grill plate, we recommend that you rub it lightly with some vinegar or lemon juice.

Maintenance of the holder and the stainless steel plate

- Wipe the outside clean with a paper towel and with a damp sponge with a bit of washing-up liquid.
- Make sure that no washing-up liquid remains on the steel plate and that the appliance is thoroughly dried off.

Maintenance of the heating element and the electric part

- Never immerse the heating element or the electric component in water.
- Clean them with a damp cloth and dry thoroughly.

Maintenance of the pans

- Wash the pans in water with a bit of washing-up liquid in it.

RACLETTE SAVOIE

- Take some raclette cheese (200-250 grams [about 1/2 pound] per person) and cut into 1/4-inch slices. Remove the crust.
- Use 2-3 potatoes (cooked with the skin on) per person. Place the potatoes on a dish and keep them warm on the grill plate.
- Place a slice of cheese into a pan and let it melt under the grill plate. Loosen the cheese with a spatula and pour it over the potatoes. Add salt and pepper or nutmeg, to your liking. Serve with onions and pickles in vinegar.
- You can also serve raw or cooked ham and vegetables with this dish.



Suggestions:

Although usually hard cheeses are used, such as Emmenthal, Appenzell, Gruyère or Comté, you can also use other cheeses besides alpine cheeses: Abbey cheeses, cream cheese, or for a more distinct flavour, Chester, Cheddar, Beaufort, Parmesan or Bel Paese are also an option.

GRILL PLATE

Roast big shrimp with vegetables

- Peel 20 large shrimp (with head) and remove the intestinal canal (on the back).
- Cut 1 aubergine and 1 onion in very thin slices. Place the aubergine in cold water for 15 minutes and then dry with a paper towel before grilling.
- Remove the stems from 8 shii-take mushrooms and cut a cross into the hood.
- Cut 1 bell pepper into 6 parts and remove the seeds.
- Cut 1 cabbage into thin strips and arrange all ingredients on a dish.
- Grill the vegetables until done but still crispy with a bit of oil and grill the shrimp until browned on all sides. Now just cook the rice and enjoy this delectable eastern dish.

Sauce:

Grill 3 tablespoons of black sesame seeds in the pan. Then crush the seeds until fine and mix them with 6 tablespoons soy sauce, 2 tablespoons lemon juice, 1 teaspoon of horseradish and 2 tablespoons dashi. Mix all ingredients together well. The sauce is now ready to be served.

Salmon fillet with grilled radish and dill-mustard sauce

- Remove the skin from the salmon, as well as the dark fat and the bones. Cut the salmon fillet into 4 pieces, 150 grams (1/3 pound) each, and rub with a bit of oil.
- Put 1 bunch of large radishes into cold water for 1 hour; then cut into slices.
- Chop off the ends of 8 French beans (string beans) and cut them into long strips. Then blanch them for a moment in a little water with salt.
- After you have washed 20 “new potatoes”, boil them in water with a pinch of salt, with the skins still on. Once the potatoes are done, grill them on the plate until they’re brown.
- Grill the salmon, French beans and the radish on the plate, turning occasionally with a spatula. Remember that the salmon must be grilled longer than the vegetables (one section of salmon requires about 15 minutes).

Sauce:

Finely chop 1/2 bunch of dill and place it in a bowl. Add 1 tablespoon of mustard with 1 pot of mayonnaise, and add a bit of pepper and salt. Put it all in a dish on the table.

Dessert on the grill plate: grilled pear with caramel and raisins

- Melt 25 g (about 1 oz.) butter into a pan that is not too big. Add 50 grams (about 2 oz.) of sugar and stir well with a wooden spatula on a low flame. Then add 1 glass of white wine and 1 glass of pear juice. Bring to the boil. Complete the sauce with 50 grams (about 2 oz.) soaked raisins, 1 cinnamon stick and 1 slice of lemon. Now just skim off the foam, and the sauce is ready.
- Peel and core 4 pears. Cut the pears lengthwise in thick slices. Spread butter on the grilling plate. Now quickly brown the pear on both sides. Finally, sprinkle with caramel and 50 grams of sugar on the pear. Serve the pears warm, and enjoy your dessert!

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



WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour pouvoir le consulter ultérieurement. S'assurer que le voltage de votre domicile correspond à celui indiqué sur l'appareil. Brancher cet appareil uniquement sur une prise de terre.

Le PRINCESS CLASSIC FAMILY FUN COOK SET est idéal pour faire cuire et sauter des aliments sans utiliser de graisse et pour passer un agréable moment à table en dégustant une raclette ou des plats préparés sur le grill.

DESRIPTIF

1. Plaque du grill
2. Socle avec plaque en inox
3. Résistance et partie électrique
4. Thermostat
5. Petites poêles

CONSEILS D'UTILISATION

Avant l'emploi

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, bien nettoyer les différentes pièces à l'aide d'un chiffon humide et enlever éventuellement toutes les étiquettes et le matériau d'emballage.
- Rincer la plaque neuve du grill à l'eau courante. Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de nettoyants. Bien rincer et laisser sécher.
- Enduire le grill d'huile alimentaire pouvant être chauffée (huile d'olive ou d'arachide) à l'aide de papier cuisine ou d'une petite brosse imprégnée. Laisser l'huile bien pénétrer puis essuyer l'excédent.

Pendant l'emploi

- Placer l'appareil sur une table solide ou toute autre surface stable. Ne pas poser l'appareil sur une plaque chauffante (brûlante).
- Brancher la fiche dans la prise de courant. Allumer l'interrupteur et laisser le grill préchauffer pendant \pm 20 minutes. Dans l'intervalle, vous pouvez déjà préparer les ingrédients.
- Pendant le préchauffage, le grill peut dégager une légère odeur et un peu de fumée. Cela cesse au bout de quelques minutes.
- La cuisson de la viande, du poisson, etc., est plus rapide quand les aliments sont coupés en petits morceaux.
- Utiliser une spatule en bois ou en plastique dans les petites poêles et sur la plaque du grill. Ne pas utiliser d'ustensile en métal afin d'éviter d'abîmer le revêtement antiadhésif.

PLAQUE DU GRILL

- Brancher la fiche dans la prise de courant et allumer l'appareil. Laisser la plaque du grill chauffer pendant au moins 10 minutes.
- Poser les aliments sur la plaque une fois qu'elle est bien chaude. Surveiller les aliments pendant la cuisson et les retourner régulièrement à l'aide d'une spatule en bois. Il vaut mieux ne pas piquer dans la viande: cela fait partir le jus et perdre du goût.
- En cours de cuisson, il est conseillé d'enlever les résidus d'aliments sur la plaque avec une spatule en bois.
- Ne retourner la viande et le poisson qu'une seule fois, cela leur évite de se dessécher. Pour la même raison, il vaut mieux ne pas piquer dans la viande mais utiliser une spatule.

Un espace est prévu sur la plaque du grill pour faire réchauffer des sauces dans une petite casserole.

RACLETTE

Préparer de délicieux plats à table: c'est possible grâce au four à raclette. Laissez libre cours à votre imagination ou essayez les recettes proposées dans ce livret.

La raclette est une savoureuse tradition des régions alpines. Pour faire de la raclette, utiliser les petites poêles. Ici, ce n'est pas la viande, mais le fromage (fondu) qui joue un rôle de premier plan. Pour tous les types d'utilisation, il faut laisser la plaque du grill sur l'appareil. Il n'est pas possible de faire cuire dans les petites poêles sans utiliser cette plaque, sinon il s'échappe trop de chaleur par le haut.



- Ne jamais placer des poêles vides sous le grill.
- Placer les poêles remplies sur la plaque en inox sous le grill.
- Les poêles peuvent être également posées sur la plaque du grill, par exemple pour tenir des sauces au chaud.
- Cependant, si elles sont posées sur cette plaque, les poêles ne chauffent pas assez pour y faire cuire des aliments.
- Il est possible de faire griller de la viande et du poisson dans les poêles, à condition que la viande soit coupée en tranches fines.

Vous pouvez garnir d'une délicieuse couche de fromage gratiné les aliments que vous avez fait griller sur la plaque. Pour gratiner, procéder comme suit:

- Mettre les ingrédients rissolés ou grillés dans une poêle et les recouvrir d'une tranche de fromage.
- Mettre la poêle sur la plaque du dessous.
- Quand le fromage est fondu, sortir la poêle de l'appareil.

CONSEILS DE SECURITE

- Utiliser cet appareil uniquement à des fins domestiques.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise de terre.
- Utiliser une rallonge avec prise de terre d'un diamètre suffisant (3 x 1 mm² min.) et dérouler entièrement la rallonge (sinon elle chauffe trop). S'assurer que la rallonge n'entre pas en contact avec l'appareil brûlant et qu'elle est placée sur le sol et sur la table de façon à ne pas pouvoir l'accrocher au passage.
- Si la plaque du grill ou le cordon sont endommagés, ne pas utiliser l'appareil mais le ramener au magasin pour le faire réparer. Un cordon endommagé peut uniquement être remplacé par notre service de réparation.
- Exercer une surveillance en présence d'enfants. L'appareil devient en effet très chaud. Soyez vous-même également prudent, ne touchez pas la plaque de cuisson chaude pendant que l'appareil fonctionne.
- Le dessous de l'appareil chauffe quand il est allumé. Nous vous conseillons d'utiliser une protection résistant à la chaleur (non inflammable) entre l'appareil et la surface de la table, s'il s'agit d'une table ne résistant pas à la chaleur. Eviter le plastique.
- Ne pas placer l'appareil sur une surface humide ou brûlante.
- Ne pas placer l'appareil sur des objets inflammables ou à proximité (rideaux, papier cuisine, etc.).
- Débrancher l'appareil de la prise de courant quand il n'est pas utilisé, pour le nettoyer ou quand il fonctionne mal.
- Laisser l'appareil bien refroidir avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.

ENTRETIEN

E TEINDRE L'APPAREIL ET DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT

Laisser toutes les pièces refroidir avant de nettoyer l'appareil.

Entretien de la plaque du grill

- Nettoyer l'appareil après chaque usage. Cela évite que des aliments y restent collés.
- Après usage, laisser l'appareil refroidir pendant au moins une heure.
- Ne jamais verser de l'eau froide sur la plaque brûlante du grill. Cela pourrait endommager l'appareil et provoquer des éclaboussures d'eau bouillante.
- Nettoyer la plaque du grill, par exemple avec du papier cuisine. Vous pouvez détacher les résidus qui s'enlèvent difficilement avec un peu d'huile (laisser agir pendant 5 minutes). Le corps de l'appareil peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants ou abrasifs.
- Ne pas gratter avec un objet coupant: cela risquerait d'endommager la surface lisse.
- Ne pas plonger la plaque du grill dans l'eau.
- Pour un nettoyage à fond, la plaque du grill peut être placée dans le lave-vaisselle.
- Si vous avez fait cuire du poisson sur la plaque du grill, nous vous conseillons de frotter légèrement la plaque avec du vinaigre ou du jus de citron.

Entretien du socle et de la plaque en inox

- * Essuyer l'extérieur avec du papier cuisine et une éponge humide imprégnée de liquide vaisselle.
- * Enlever toute trace de liquide vaisselle et bien sécher l'appareil.



Entretien de la résistance et de la partie électrique

- Ne jamais plonger dans l'eau la résistance et la partie électrique.
- Les nettoyer avec un chiffon humide et bien sécher.

Entretien des petites poêles

- Laver les poêles à l'eau additionnée d'un peu de liquide vaisselle.

RECETTES

RACLETTE SAVOYARDE

- Prendre du fromage à raclette (200 à 250 grammes par personne). Couper des plaques d'environ 5 mm d'épaisseur. Enlever la croûte.
- Prendre 2 à 3 pommes de terre cuites dans leur peau par personne. Mettre les pommes de terre sur un plat et les garder au chaud sur la plaque du grill.
- Mettre une tranche de fromage dans une poêle et la faire fondre sous la plaque du grill. Détacher le fromage à l'aide d'une spatule et le verser sur les pommes de terre. Saler, poivrer, ajouter éventuellement un peu de noix de muscade. Servir avec des petits oignons et des cornichons.
- Vous pouvez également servir avec du jambon cru ou blanc et des légumes.

Suggestions: Bien que l'on utilise surtout des fromages à pâte dure tels qu'Emmenthal, Appenzell, Gruyère ou Comté, vous pouvez également essayer des fromages d'autres régions: fromages à pâte molle, fromages frais ou, pour un goût plus prononcé, Chester, Cheddar, Beaufort, Parmesan ou Bel Paese.

PLAQUE DU GRILL

Grosses crevettes grillées aux légumes

- Eplucher 20 grosses crevettes (enlever la tête) et enlever les intestins (sur le dos).
- Couper 1 aubergine et 1 oignon en tranches très fines. Mettre l'aubergine 15 minutes à tremper dans de l'eau froide et la sécher ensuite avec du papier cuisine avant de la faire rissoler.
- Enlever les queues de 8 shii-takés et faire une croix dans la tête du champignon.
- Couper 1 poivron en 6 et enlever les graines.
- Couper 1 chou en lamelles fines et disposer tous les ingrédients sur un plat.
- Faire revenir les légumes croquants dans un peu d'huile et rissoler les crevettes de tous les côtés. Faire cuire un peu de riz et savourez ce délicieux plat oriental.

Sauce: Faire griller 3 cuillerées à soupe de graines de sésame noir dans la poêle. Ecraser bien les graines et les mélanger avec 6 cuillerées à soupe de sauce soja, 2 cuillerées à soupe de jus de citron, 1 cuillerée à café de pâte de raifort et 2 cuillerées à soupe de dasji. Bien mélanger le tout. La sauce est maintenant prête à servir.

Filet de saumon aux radis sautés avec une sauce moutarde au fenouil

- Enlever la peau du saumon ainsi que le gras plus sombre et les arêtes. Couper le filet de saumon en 4 morceaux de 150 grammes chacun et huiler légèrement ces morceaux.
- Mettre 1 botte de gros radis 1 heure à tremper dans de l'eau froide, puis les couper en tranches.
- Enlever les queues de 8 haricots verts plats et les couper en longues lamelles. Les faire ensuite blanchir dans un peu d'eau avec du sel.
- Après avoir lavé 20 petites pommes de terre nouvelles, les faire cuire dans leur peau avec un peu de sel. Quand elles sont cuites, les faire rissoler sur la plaque.
- Griller le saumon, les haricots verts et les radis sur la plaque en retournant de temps en temps. Le saumon doit cuire plus longtemps que les légumes (il faut environ 15 minutes pour faire cuire une tranche de saumon).

Sauce: Hacher fin ? bouquet de fenouil et le mettre dans un bol. Y ajouter 1 cuillerée à soupe de moutarde et le contenu d'un pot de mayonnaise, un peu de sel et de poivre. Mettre le bol sur la table.

Dessert sur le grill: poire sautée au caramel et raisins secs

- Prendre une poêle pas trop grande et y faire fondre 25 grammes de beurre. Ajouter 50 grammes de sucre et bien mélanger le sucre et le beurre à petit feu avec une cuillère en bois. Ajouter ensuite 1 verre de vin blanc et 1 verre de jus de poire. Amener à ébullition. Terminer la sauce en y ajoutant 50 grammes de raisins après les avoir fait tremper un moment, 1 bâton de cannelle et 1 tranche de citron. Il ne vous reste plus qu'à écumer, la sauce est prête.
- Eplucher 4 poires et enlever le trognon. Couper les poires en tranches épaisses dans la longueur. Graisser la plaque de cuisson avec du beurre. Faire dorer rapidement les poires des deux côtés. Pour terminer, saupoudrer les poires de sauce caramel et de 50 grammes de sucre. Servir chaud. Vous allez vous régaler!



Lesen Sie sich die Gebrauchsanweisung in Ruhe durch und bewahren Sie sie auf, um später noch einmal nachlesen zu können. Prüfen Sie, ob die Netzspannung Ihrer Wohnung der des Geräts entspricht. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

Der PRINCESS CLASSIC FAMILY FUN COOK SET eignet sich hervorragend zum Braten ohne Fett und um gemütlich am Tisch zu grillen und zu racletten.

BESCHREIBUNG

1. Grillplatte
2. Ständer mit Edelstahlplatte
3. Heiz- und Elektroelement
4. Thermostat
5. Pfännchen

GEBRAUCHSHINWEISE

Vor Gebrauch

- Vor dem Erstgebrauch des Geräts alle Teile mit einem feuchten Tuch reinigen und eventuelle Aufkleber und Verpackungsmaterial entfernen.
- Den neuen Grill unter fließendem Wasser abspülen. Niemals Scheuer- oder Reinigungsmittel verwenden. Gründlich abspülen und trocknen lassen.
- Den Grill mit einem Hitze beständigen Tafelöl (Oliven- oder Erdnussöl) einreiben. Dazu Küchenkrepp oder eine kleine Bürste benutzen. Das Öl kurz einziehen lassen und anschließend überschüssiges Öl entfernen.

Während des Gebrauchs

- Darauf achten, dass das Gerät auf einem festen Tisch oder einem anderen stabilen Untergrund steht. Das Gerät nicht auf eine (heiße) Herdplatte stellen.
- Den Stecker in die Steckdose stecken. Den Grill einschalten und \pm 20 Minuten erwärmen lassen. In dieser Zeit können Sie die Zutaten vorbereiten.
- Während des Erhitzens entwickelt der Grill möglicherweise einen leichten Geruch und etwas Rauch. Das gibt sich nach wenigen Minuten wieder.
- Kleine Stücke Fleisch, Fisch usw. werden schneller und besser gar als große Stücke.
- In den Pfännchen und auf der Grillplatte einen Spatel aus Holz oder Kunststoff benutzen. Kein Metallbesteck benutzen, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

GRILLPLATTE

- Den Stecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Den Stein mindestens 10 Minuten erwärmen lassen.
- Die Zutaten erst auf die Grillplatte legen, wenn diese warm genug ist. Während des Grillens immer auf die Zutaten achten und sie regelmäßig mit einem Holzspatel wenden. Fleisch sollte nach Möglichkeit nicht angestochen werden: Dadurch gehen Fleischsaft und Geschmack verloren.
- Während des Bratens sollten Lebensmittelreste mit einem Holzspatel von der Grillplatte entfernt werden.
- Fleisch und Fisch nur einmal wenden, um ein schnelles Austrocknen zu vermeiden. Aus demselben Grund ist es besser, nicht mit einer Gabel o.ä. ins Fleisch zu stechen, sondern einen Spatel zu verwenden.

Auf dem Stein ist Raum zum aufwärmen von Soßen in einem Soßenpfännchen.

RACLETTEN

Mit den Raclette-Pfännchen können am Tisch köstliche kleine Gerichte zubereitet werden. Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf oder probieren Sie die Tipps in diesem Heft aus.

Racletten ist eine herrliche Schlemmeridee aus der traditionellen Alpenküche. Für die Raclette-Zubereitung werden die Pfännchen benutzt. Bei diesem Gericht steht nicht Fleisch, sondern (geschmolzener) Käse im Mittelpunkt. Bei allen Anwendungen muss die Grillplatte in das Gerät eingesetzt werden. Ohne Grillplatte kann in den Pfännchen nichts zubereitet werden. Dann entweicht zu viel Wärme nach oben.



- Nie leere Pfännchen auf die Grillplatte stellen.
- Die gefüllten Pfännchen auf die Edelstahlplatte unter der Grillplatte stellen.
- Die Pfännchen können auch auf die Grillplatte gestellt werden (z. B. zum warm Halten von Soßen).
- Bei der Benutzung auf der Grillplatte werden die Pfännchen jedoch nicht heiß genug, um darin zu braten.
- Fleisch und Fisch kann in den Pfännchen gegrillt werden, vorausgesetzt das Fleisch wurde dünn geschnitten.

Auf dem Stein gegrillte Zutaten können so auch mit Käse überbacken werden. Zum Überbacken wie folgt vorgehen:

- Die gebratenen oder gegrillten Zutaten in ein Pfännchen legen und mit einer Käsescheibe bedecken.
- Das Pfännchen auf die unterste Platte stellen.
- Wenn der Käse geschmolzen ist, das Pfännchen herausnehmen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem ausreichenden Durchmesser (min. 3 x 1 mm?) verwenden und das Verlängerungskabel ganz abrollen (sonst wird es zu heiß). Darauf achten, dass das Verlängerungskabel nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommt und es sicher auf dem Boden und dem Tisch liegt, damit niemand darin hängen bleibt.
- Bei einer Beschädigung des Grills oder des Kabels empfehlen wir, das Gerät nicht mehr zu benutzen, sondern Ihrem Fachgeschäft zur Reparatur zu geben. Ein beschädigtes Kabel kann ausschließlich vom Kundendienst ausgetauscht werden.
- Im Beisein von Kindern besonders gut auf das Gerät achten. Die Grillplatte wird nämlich sehr heiß. Selbst natürlich auch vorsichtig sein. Die heiße Grillplatte nicht berühren, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Die Unterseite des eingeschalteten Geräts wird ebenfalls warm. Bei einer sehr Wärme empfindlichen Tischplatte empfiehlt es sich daher, das Gerät auf eine Hitze beständige (nicht entflammbare) Unterlage zu stellen. Kunststoff ist zu vermeiden.
- Das Gerät nicht auf eine feuchte oder heiße Oberfläche stellen.
- Das Gerät gehört nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Gegenständen wie beispielsweise Gardinen, Küchenpapier o. ä.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Sie es reinigen wollen oder wenn das Gerät während des Gebrauchs kaputtgeht, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät vor dem Reinigen, Umstellen oder Aufbewahren gut abkühlen lassen.

REINIGUNG

GERÄT AUSSCHALTEN UND DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

Vor dem Reinigen des Geräts alle Teile abkühlen lassen.

Pflege Grillplatte

- Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. So wird vermieden, dass Speisereste festkleben.
- Nach Gebrauch das Gerät mindestens eine Stunde abkühlen lassen.
- Niemals kaltes Wasser auf die heiße Grillplatte gießen. Dadurch wird das Gerät beschädigt und das heiße Wasser kann vom Gerät wegspritzen.
- Die Grillplatte beispielsweise mit Küchenpapier reinigen. Schwierig zu entfernende Reste zunächst mit etwas Bratöl lösen (ca. 5 Minuten weichen lassen). Außen kann das Gerät mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- Keine Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden.
- Nichts mit einem scharfen Gegenstand abkratzen. Dadurch kann die glatte Oberfläche beschädigt werden.
- Die Grillplatte nicht in Wasser tauchen.
- Die Grillplatte kann jedoch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Wenn auf der Grillplatte Fisch gebraten wurde, empfiehlt es sich, den Stein anschließend leicht mit Essig oder Zitronensaft einzureiben.

Pflege Halterung und Edelstahlplatte

- Außen mit Küchenpapier und einem feuchten Schwamm und Geschirrspülmittel abwischen.
- Darauf achten, dass kein Geschirrspülmittel zurückbleibt und das Gerät gut abgetrocknet wird.



Pflege Heiz- und Elektroelement

- Das Heiz- und Elektroelement nie in Wasser tauchen.
- Mit einem feuchten Tuch reinigen und besonders gründlich abtrocknen.

Pflege Pfännchen

- Die Pfännchen in Seifenwasser abwaschen.

REZEPTE

SAVOIE-RACLETTE

- Raclette-Käse (200 bis 250 g pro Person) verwenden. In etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden lassen. Die Rinde entfernen.
- Pro Person 2 bis 3 mit Schale gekochte Kartoffeln verwenden. Die Kartoffeln in einer Schüssel auf der Grillplatte warm halten.
- Eine Scheibe Käse in ein Pfännchen legen und unter dem Stein schmelzen lassen. Den Käse mit einem Spatel lösen und über die Kartoffeln gießen. Mit Pfeffer, Salz und eventuell Muskatnuss würzen. Mit Zwiebeln und Gewürzgurken servieren.
- Dazu passt auch roher oder geräucherter Schinken und Gemüse.

Empfehlungen:

Obwohl vor allem Hartkäse wie Emmentaler, Appenzeller, Greyerzer oder Comté verwendet werden, bieten sich andere Käsesorten, die nicht aus den Alpen kommen, an: zum Beispiel Abteikäse, Rahmkäse oder für einen charakteristischeren Geschmack Chester, Cheddar, Beaufort, Parmesan oder Bel Paese.

GRILLPLATTE

Geröstete Riesengarnelen mit Gemüse

- 20 Riesengarnelen (mit Kopf) schälen und den Darmkanal (auf dem Rücken) entfernen.
- 1 Aubergine und 1 Zwiebel in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Aubergine 15 Minuten in kaltes Wasser legen und vor dem Braten mit Küchenpapier gut abtrocknen.
- Von 8 Shitake-Pilzen den Stiel entfernen und ein Kreuz in den Hut schneiden.
- 1 Paprika in 6 Teile schneiden und die Samen entfernen.
- 1 Kohl in dünne Streifen schneiden und alle Zutaten auf einer Schale anordnen.
- Das Gemüse mit etwas Öl knusprig garen und die Garnelen auf allen Seiten braten, bis sie braun sind. Noch Reis kochen und dann dieses köstliche asiatische Gericht genießen.

Soße: 3 Esslöffel schwarze Sesamkörner in der Pfanne rösten. Die Körner im Mörser fein zermahlen und mit 3 Esslöffeln Sojasoße, 2 Esslöffeln Zitronensaft, 1 Teelöffel Meerrettichpaste und 2 Esslöffeln Dashi vermischen. Alles gut mischen. Jetzt kann die Soße serviert werden.

Lachsfilet mit gebratenen Radieschen und einer Dille-Senf-Soße

- Haut, das dunkle Fett und die Gräten vom Lachs entfernen. Das Lachsfilet in 4 Stücke von jeweils 150 g schneiden und leicht mit Öl bestreichen.
- 1 Bund große Radieschen 1 Stunde in kaltes Wasser legen und danach in Scheiben schneiden.
- Die Enden von 8 grünen Bohnen entfernen und die Bohnen in lange Streifen schneiden. Anschließend kurz in etwas Salzwasser blanchieren.
- 20 neue „Minikartoffeln“ waschen und mit Schale und einer Prise Salz gar kochen. Wenn sie gar sind, auf der Grillplatte knusprig braten.
- Lachs, Bohnen und Radieschen auf der Platte braten. Ab und zu wenden. Beachten Sie bitte, dass der Lachs länger gebraten werden muss als das Gemüse (eine Lachsscheibe etwa 15 Minuten).

Soße:

Einen halben Bund Dille hacken und in eine Schüssel geben. 1 Esslöffel Senf mit 1 Glas Mayonnaise hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Schale auf den Tisch stellen.

Dessert auf der Grillplatte: Gebratene Birne mit Karamell und Rosinen

- In einer mittelgroßen Pfanne 25 g Butter schmelzen. 50 g Zucker hinzufügen und mit einem Holzlöffel Zucker und Butter auf kleiner Flamme vermischen. Anschließend 1 Glas Weißwein und 1 Glas Birnensaft zugießen. Zum Kochen bringen. Mit 50 g eingeweichten Rosinen, 1 Zimtstange und 1 Zitronenscheibe die Soße vollenden. Nur noch kurz abschäumen und die Soße ist fertig.
- 4 Birnen schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnen längs in dicke Scheiben schneiden. Die Grillplatte mit Butter einfetten. Die Birne schnell auf beiden Seiten bräunen. Schließlich mit Karamell übergießen und mit 50 g Zucker bestreuen. Die Birnen warm servieren und genießen.



Léanse tranquilamente las instrucciones de uso y guárdense para una posible consulta posterior. Controle si la tensión de red en la vivienda coincide con la del aparato. Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma a tierra.

La plancha PRINCESS CLASSIC FAMILY FUN COOK SET es ideal para freír y asar sin grasa, y para hacer un divertido asado en la misma mesa y realizar una comida estilo 'raclette'.

DESCRIPCIÓN

1. Plancha
2. Base con placa inoxidable
3. Resistencia y parte eléctrica
4. Termostato
5. Sartenes

CONSEJOS DE USO

Antes del uso

- Antes de estrenar el aparato, limpie los componentes con un paño húmedo y retire las eventuales etiquetas y el material de embalaje.
- Enjuague la plancha nueva bajo agua corriente. No utilice nunca productos abrasivos o productos de limpieza. Enjuagar bien y dejar secar.
- Con papel de cocina o un cepillo unte la plancha con aceite de mesa apto para calentar (aceite de oliva o aceite de cacahuete). Deje impregnar un momento el aceite y luego absorba el aceite sobrante.

Durante el uso

- Asegure que el aparato esté puesto en una mesa sólida u otra superficie estable. No coloque el aparato en una placa de cocción (caliente).
- Enchufe la clavija en la toma de corriente. Active el interruptor y deje calentar la plancha durante unos 20 minutos. Puede aprovechar este tiempo para ya dejar al alcance de la mano los ingredientes.
- Durante el calentamiento la plancha puede desprender algún olor y producir un poco de humo. Este fenómeno desaparecerá después de unos minutos.
- Pedazos pequeños de carne, pescado, etc. se hacen antes y mejor que trozos grandes.
- Utilice en las sartenes y en la plancha una espátula de madera o plástico. No utilice cubiertos metálicos para evitar dañar la capa antiadherente.

LA PLANCHA PARA ASAR

- Enchufe la clavija en la toma de corriente y active el aparato. Deje precalentar la plancha al menos durante 10 minutos.
- No ponga los alimentos en la plancha antes de que ésta haya llegado a su temperatura. Vigile los alimentos durante el asado y déles la vuelta con regularidad con una espátula de madera. No conviene pinchar la carne: perderá su jugo y su sabor.
- Durante el asado se recomienda eliminar los restos alimenticios de la piedra o plancha con una espátula de madera.
- Dé la vuelta sólo una vez a carnes y pescados, evitando que se resequen rápidamente. Por el mismo motivo es mejor no pinchar carnes con un tenedor, etc., sino utilizar una espátula.

En la plancha se ha dejado espacio libre para calentar salsas en una pequeña sartén para salsas.

MÉTODO DE FUNDIDO 'RACLETTE'

Preparar deliciosos pequeños platos en la mesa: esto es posible con las sartenes para raclette. Déjese llevar por su creatividad culinaria o lleve a la práctica las sugerencias de esta guía.

El método de preparación suizo 'raclette' es una sabrosa idea de la tradicional cocina de los Alpes. Para una comida 'raclette' usted utiliza las sartenes. Aquí el protagonista no es la carne, sino el queso (fundido).

Para todas las aplicaciones la plancha ha de estar colocada sobre el aparato.

No se puede freír en las sartenes sin la plancha, entonces escaparía demasiado calor por la parte superior.



- No coloque nunca sartenes vacías debajo de la plancha.
- Coloque las sartenes llenas debajo de la plancha en la placa inoxidable.
- También se pueden utilizar las sartenes sobre la plancha para, por ejemplo, mantener calientes unas salsas.
- No obstante, las sartenes puestas sobre la plancha, no se calientan lo suficiente como para asar en ellas.
- Se pueden asar carnes y pescados en las sartenes, siempre que la carne esté cortada en lonchas finas.

Los ingredientes que se han asado en la plancha, se pueden completar con una deliciosa capa de queso fundido. El gratinado se realiza como sigue:

- Ponga los ingredientes fritos o asados en una sartén y cúbralos con una loncha de queso.
- Coloque la sartén en la placa inferior.
- Cuando el queso se ha fundido, saque la sartén del aparato.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Utilice este aparato exclusivamente para fines domésticos.
- Conecte el aparato únicamente a un enchufe con toma a tierra.
- Utilice un prolongador con toma a tierra de diámetro suficiente (min. 3 x1 mm?) y desenrolle por completo el cable (evitando que se caliente demasiado). Asegure que el prolongador no pueda estar en contacto con el aparato y que esté de forma segura puesto en el suelo y la mesa, de modo que nadie pudiera quedarse enganchado en el cable.
- En caso de daños en la plancha o el cable le aconsejamos deje de usar el aparato y llevarlo al establecimiento para su reparación. Un cable averiado sólo puede ser reemplazado por nuestro servicio técnico.
- Vigile adecuadamente el aparato cuando está al alcance de los niños. No olvide que se calienta mucho. Naturalmente tenga cuidado también usted, no toque la plancha mientras el aparato está activado.
- Cuando ha activado el aparato, la parte inferior se calentará. Le aconsejamos aplicar una protección a prueba de calor (no inflamable) entre el aparato y la superficie de la mesa, si ésta es muy sensible al calor. Evite los plásticos.
- No sitúe el aparato en una superficie húmeda o caliente.
- No coloque el aparato encima o cerca de objetos inflamables, como cortinas, un rollo de papel de cocina, etc.
- Desenchufe la clavija de la toma de corriente cuando deja de usar el aparato, cuando lo va a limpiar, o si queda averiado durante el uso.
- Deje enfriar el aparato al menos durante una hora antes de limpiarlo, trasladarlo o recogerlo.

LIMPIEZA

DESACTIVE EL APARATO Y DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE
Deje enfriar todos los componentes antes de limpiar el aparato.

Mantenimiento de la plancha

- Limpie el aparato después de cada uso, evitando que se peguen en él restos alimenticios
- Después del uso, primero deje enfriar el aparato al menos durante una hora.
- No vierta nunca agua fría en la plancha caliente. El aparato quedaría averiado y ello traería consigo el riesgo de salpicaduras de agua caliente.
- Limpie la plancha con, por ejemplo, papel de cocina. Los restos difíciles de eliminar, primero se pueden remojar con un poco de aceite para freír (dejar actuar unos 5 minutos). Se puede limpiar la parte exterior con un paño húmedo.
- No utilice un producto limpiador o abrasivo.
- No la raspe con un objeto punzante: podría dañar la superficie lisa.
- No sumerja la plancha en agua.
- La plancha sí se puede limpiar en el lavavajillas cuando le toca una limpieza profunda.
- Si ha asado pescado en la plancha, le aconsejamos untar ligeramente la plancha con vinagre o zumo de limón.

Mantenimiento del soporte y la placa inoxidable

- Limpie la parte exterior pasándole papel de cocina, una esponja húmeda y detergente líquido.
- Asegure que no queden restos de detergente líquido y seque profundamente el aparato.



Mantenimiento de la resistencia y la parte eléctrica

- Jamás sumerja en agua la resistencia y la parte eléctrica.
- Límpielas con un paño húmedo y séquelas perfectamente.

Mantenimiento de las pequeñas sartenes

- Lave las sartenes en agua con un chorrito de detergente líquido.

RECETAS

SAVOIE-RACLETTE

- Elija un queso tipo raclette (200 – 250 grs. por persona). Pida en la tienda que le corten el queso en lonchas de unos 5mm. Retire la costra.
 - Utilice 2 a 3 patatas hervidas en su piel por persona. Disponga las patatas en una fuente y manténgalas calientes sobre la piedra.
 - Ponga una loncha de queso en una de las pequeñas sartenes y déjelo fundir debajo de la plancha. Suelte el queso con una espátula y viértalo en las patatas. Condimente con sal y pimienta y, si quiere, con nuez moscada. Sirva con cebolletas y pepinillos en vinagre.
 - También puede servir el plato con una guarnición de jamón serrano o jamón ahumado y hortalizas.
- Sugerencias: Aunque se utilizan sobre todo quesos duros, como los Emmenthal, Appenzell, Gruyère, o Comté, también se puede probar la receta con otros quesos no alpinos: quesos de abadía, quesos cremosos, o si le gusta un sabor más fuerte, un queso Chester, Cheddar, Beaufort, Parmesano o Bel Paese.

ASADOS A LA PLANCHA

Langostinos a la plancha con hortalizas

- Pelar 20 langostinos (con cabeza) y quitarles el tubo intestinal (en el lomo).
- Cortar 1 berenjena y 1 cebolla en rodajas finas. Poner en agua la berenjena durante 15 minutos y luego secarla con papel de cocina antes de asarla.
- Sacar los tallos de 8 setas sjitakès y hacer una inserción en forma de cruz en el sombrerillo.
- Cortar en 6 rodajas 1 pimiento y sacar las semillas.
- Cortar a la juliana 1 col y disponer todos los ingredientes en una fuente.
- Saltear las hortalizas con un poco de aceite, dejándolos crocantes, y dorar los langostinos por ambos lados. Sólo falta hervir el arroz y.... ¡que disfrute de este sabroso plato oriental!

La salsa: Tostar 3 cucharadas de semillas de sésamo negras en la sartén. Triturar bien en el mortero las semillas y mezclarlas con 6 cucharadas de salsa de soja, 2 cucharadas de zumo de limón, 1 cucharadita de pasta de tamarrago y 2 cucharadas de dasji. Mezclar bien todo. Ahora la salsa está lista para servir.

Filete de salmón con rábano asado y salsa de eneldo y mostaza

- Retirar la piel del salmón, así como la grasa oscura y las espinas. Cortar el filete de salmón en 4 rodajas de 150 gramos cada una y untarlas con un poco de aceite.
- Dejar en remojo 1 hora en agua fría un manojo de rábanos y luego cortar en rodajas.
- Quitar las puntas de 8 judías verdes y cortarlas en finas tiras. Escaldarlas un momento en un poco de agua con sal.
- Lavadas las 20 ‘patatas nuevas’, hervirlas en su piel con una pizca de sal. Cuando están hechas las patatas, dorarlas en la plancha.
- Asar en la plancha el salmón, las judías verdes y el rábano, dándoles la vuelta de vez en cuando. Tomar en cuenta que el salmón requiere más tiempo que las hortalizas (una rodaja de salmón tarda unos 15 minutos en hacerse).

La salsa: Picar fino ? manojo de eneldo y ponerlo en un bol. Añadir 1 cucharada de mostaza con 1 tarro de mayonesa, un poco de sal y pimienta. Servir la salsa en una fuente.

Postre a la plancha: pera asada con caramelo y pasas

- Tomar una sartén no demasiado grande y fundir en ella 25 gramos de mantequilla. Añadir 50 gramos de azúcar y remover bien el azúcar y la mantequilla a fuego lento con una espátula de madera. Seguidamente verter 1 copa de vino blanco y 1 vaso de zumo de pera. Llevar a ebullición. Completar la salsa con 50 gramos de pasas puestas a remojo, 1 trozo de canela y 1 rodaja de limón. Sólo falta sacarle espuma y la salsa está lista.
- En un momento pelar 4 peras y sacar el corazón. Cortar a lo largo las peras en rodajas gruesas. Untar la plancha con mantequilla. Asar rápidamente las peras por ambos lados, dejándolas doradas. Finalmente, espolvorear las peras con caramelo y 50 gramos de azúcar. Servir las peras calientes y ¡a disfrutar!



Leggere le istruzioni per l'uso e conservarle per poterle consultare successivamente. Controllare che la tensione di rete in casa corrisponda a quella indicata sull'apparecchio. Collegare l'apparecchio unicamente a una presa isolata a terra.

Il PRINCESS CLASSIC FAMILY FUN COOK SET è ideale per cucinare senza grassi, e per cuocere alla griglia o fare la raclette direttamente a tavola.

DESCRIZIONE

1. Piastra grill
2. Base con piastra inossidabile
3. Resistenza e componente elettrica
4. Termostato
5. Tegolini

SUGGERIMENTI PER L'SUO

Prima dell'uso

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire le varie componenti con un panno umido e togliendo eventuali etichette e imballaggi.
- Sciacquare il grill sotto l'acqua corrente. Mai utilizzare prodotti abrasivi o detergenti. Sciacquare bene e fare asciugare.
- Con della carta assorbente o con uno spazzolino ungere il grill con olio da tavola per usi a caldo (olio d'oliva o olio di arachidi). Lasciare che l'olio venga assorbito e poi eliminare quello in eccesso.

Durante l'uso

- Collocare l'apparecchio su un tavolo resistente o su un'altra superficie stabile. Non appoggiarlo sulla piastra (calda).
- Mettere la spina nella presa. Accendere l'interruttore e far riscaldare il grill per ± 20 minuti. Nel frattempo preparate gli ingredienti.
- Mentre il grill si riscalda può svilupparsi del fumo e sentirete uno strano odore. Questo fenomeno scompare dopo pochi minuti.
- I pezzetti piccoli di carne, pesce ecc. cuociono più velocemente di quelli grandi.
- Nei tegolini e sulla piastra utilizzate un cucchiaino di legno o di plastica. Non usare posate metalliche, per non danneggiare lo strato antiaderente.

PIASTRA GRILL

- Inserire la spina nella presa e accendere l'apparecchio. Far riscaldare la piastra per almeno 10 minuti.
- Adagiare gli ingredienti sulla piastra solo quando questa ha raggiunto la temperatura giusta. Tenere sotto controllo i cibi durante la cottura e rigirarli regolarmente con un cucchiaino di legno. Si consiglia di non forare la carne con una forchetta: si perde il liquido della carne e quindi il gusto.
- Durante la cottura si consiglia di togliere dalla piastra i resti con una spatola di legno.
- Rigirare carne e pesce solo una volta, per evitare che si asciughi. Per lo stesso motivo è meglio non forare la carne con la forchetta, utilizzare invece la spatola.

Sulla piastra c'è posto per scaldare le salse negli appositi tegolini.

RACLETTE

Cucinare ottimi piatti direttamente a tavola con i tegolini per la raclette. Lasciate correre la fantasia oppure provate le ricette di questo libro.

La raclette è un'ottima idea della cucina tradizionale alpina. Per la raclette si usano i tegolini. L'ingrediente principale non è la carne, bensì il formaggio fuso.

La piastra deve sempre essere collocata sull'apparecchio. Non è possibile usare i tegolini senza la piastra grill. Troppo calore andrebbe perduto dalla parte superiore dell'apparecchio.

- Mai collocare i tegolini vuoti sotto la piastra grill.
- Mettere i tegolini pieni sotto la piastra grill sopra la piastra inossidabile.
- I tegolini possono essere usati anche sopra il grill, ad esempio per tenere in caldo le salse.
- Usandoli sopra il grill però i tegolini non si riscaldano a sufficienza per cuocere.
- Nei tegolini si possono cuocere carne e pesce, a patto che la carne sia affettata molto sottile.



Gli ingredienti cotti sul grill possono essere gratinati:

- Mettere gli ingredienti cotti in un teglino e coprirli con una fetta di formaggio.
- Collocare il teglino sulla piastra di sotto.
- Una volta sciolto il formaggio togliere il teglino dall'apparecchio.

CONSIGLI PER LA SICUREZZA

- Usare l'apparecchio solo per usi casalinghi.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa isolata a terra.
- Usare una prolunga isolata con diametro sufficiente (min. 3 x 1 mm?) e avvolgerla tutta (altrimenti si surriscalda troppo). Fare in modo che la prolunga non tocchi l'apparecchio caldo e che nessuno possa inciamparvi.
- Se il grill o il cavo sono danneggiati vi consigliamo di non usare più l'apparecchio e di riportarlo al negozio per farlo riparare. Il cavo danneggiato può essere sostituito solo dal nostro servizio tecnico.
- Tenere sotto controllo l'apparecchio quando ci sono dei bambini. L'apparecchio diventa molto caldo. Fare molta attenzione, non toccare la piastra calda quando l'apparecchio è in funzione.
- Quando l'apparecchio è acceso la parte di sotto si surriscalda. Vi consigliamo di mettere fra l'apparecchio e il piano di lavoro una protezione resistente al calore (ignifuga), se il piano di lavoro è molto sensibile al calore. Evitare la plastica.
- Non appoggiare l'apparecchio su una superficie umida o calda.
- Non appoggiare l'apparecchio su o vicino a oggetti infiammabili quali tende, carta assorbente e simili.
- Togliere la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene usato, per pulirlo o se l'apparecchio si rompe durante l'uso.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo, spostarlo o riporlo.

PULIZIA

SPEGNERE L'APPARECCHIO E TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE

Lasciar raffreddare tutte le componenti prima di pulire l'apparecchio.

Manutenzione del grill

- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso per evitare che i resti si attacchino.
- Dopo l'uso lasciar raffreddare per almeno un'ora.
- Mai gettare acqua fredda sul grill caldo. L'apparecchio si danneggerebbe con il rischio di spruzzi di acqua bollente.
- Pulire il grill con carta assorbente. I resti difficili da togliere vanno ammorbiditi con l'olio (lasciare assorbire per 5 minuti). L'esterno si pulisce con un panno umido.
- Non usare detersivi o prodotti abrasivi.
- Non graffiare con oggetti appuntiti: potreste danneggiare la superficie liscia.
- Mai immergere il grill in acqua.
- Per una pulizia più a fondo il grill può essere lavato nella lavastoviglie.
- Se avete usato il grill per cucinare il pesce, si consiglia di cospargervi del succo di limone o dell'aceto.

Manutenzione dell'alloggiamento e della piastra inossidabile

- Pulire l'esterno con carta assorbente o con una spugna umida e del detersivo.
- Controllare che non ci siano resti di sapone e che l'apparecchio sia ben asciutto.

Manutenzione della resistenza e della componente elettrica

- Mai immergere in acqua la resistenza e la componente elettrica.
- Pulirli con un panno umido e asciugarli bene.

Manutenzione dei teglini

- Pulire i teglini in acqua saponata.



RICETTE

RACLETTE DELLA SAVOIA

- Scegliere formaggio da raclette (200- 250 gr a persona). Tagliarlo a fette di circa 5 mm. Togliere la crosta.
- Usare 2- 3 patate lesse con la buccia a persona. Adagiare le patate in un piatto e tenerle calde sul grill.
- Mettere una fetta di formaggio in un teglino e farlo fondere sotto il grill. Staccare il formaggio con una spatola e versarlo sulle patate. Salare e pepare ed eventualmente aggiungere noce moscata. Servire con cipolline e cetriolini sottaceto.
- Potete servire anche con prosciutto crudo o cotto e con verdure.

Suggerimenti.

Sebbene si usino soprattutto formaggi duri come Emmenthal, Appenzel, Groviera o Comté, si possono usare anche altri tipi di formaggio: formaggi di Abbazia, formaggi cremosi o per un gusto più forte anche Chester, Cheddar, Beaufort, Parmigiano o Bel Paese.

PIASTRA GRILL

Scampi alla griglia con le verdure

- Sbucciare 20 scampi (con la testa) e togliere l'intestino (sulla schiena).
- Tagliare 1 melanzana e 1 cipolla a fette sottili. Immergere la melanzana per 15 minuti in acqua fredda e poi asciugarla con carta assorbente prima di cuocerla.
- Togliere il gambo a 8 funghi shii-take e praticare una croce sulla cappella.
- Tagliare 1 peperone in 6 pezzi e togliere i semi.
- Tagliare 1 cavolo a striscioline e mettere tutti gli ingredienti su un vassoio.
- Cuocere le verdure in modo che restino croccanti con un po' d'olio e poi cuocere gli scampi da tutti i lati. Far bollire del riso e poi gustatevi quest'ottimo piatto orientale.

Salsa:

Arrostire in una teglia 3 cucchiai di semi di sesamo. Macinare i semi e mescolarli a 6 cucchiai di salsa di soia, 2 cucchiai di succo di limone, 1 cucchiaino di pasta di rafano e 2 cucchiaini di dasji. Mescolare bene. La salsa è pronta per essere servita.

Filetto di salmone con ravanelli e salsa di aneto e senape

- Spellare il salmone, togliendo anche il grasso scuro e le spine. Tagliare il filetto in 4 tranci di 150 grammi ciascuno e cospargerli con un po' d'olio.
- Immergere in acqua fredda 1 mazzetto di ravanelli per 1 ora e poi tagliarli a fettine.
- Tagliare le estremità di 8 fagiolini piattoni e poi tagliarli a fettine. Bollirli in poca acqua salata.
- Dopo aver lavato le 20 'patate nuove', bollirle senza sbucciarle con un pizzico di sale, e poi arrostirle sulla piastra.
- Arrostire il salmone, i fagiolini e i ravanelli sulla piastra. Rigrirare regolarmente. Tenere presente che il salmone deve cuocere più a lungo della verdura (un trancio di salmone deve cuocere circa 15 minuti).

Salsa:

Tritare ? mazzetto di aneto e metterlo in una ciotola. Aggiungere 1 cucchiaino di senape con 1 vasetto di maionese, sale e pepe. Servire il tutto in un vassoio.

Dessert sulla griglia: pera con caramello e uvetta

- Sciogliere in una teglia piccola 25 grammi di burro. Aggiungere 50 grammi di zucchero e mescolare con un cucchiaino di legno a fuoco lento. Aggiungere poi 1 bicchiere di vino bianco e 1 bicchiere di succo di pera. Portare a ebollizione. Terminare la salsa con 50 grammi di uvetta ammorbida, 1 bastoncino di cannella e una fetta di limone. Adesso basta togliere la schiuma e la salsa è pronta.
- In un batter d'occhio sbucciare 4 pere togliendo anche il torsolo. Tagliare le pere a fette spesse nel senso della lunghezza. Ungere la piastra con del burro. Cuocere velocemente le pere da ambo i lati. Infine cospargere le pere con il caramello e con 50 grammi di zucchero. Servire le pere ancora calde e buon appetito.



Läs först igenom hela bruksanvisningen och spar den för framtida bruk. Kontrollera att nätspänningen i din bostad överensstämmer med apparatens. Apparaten får endast kopplas till ett jordat vägguttag.

PRINCESS CLASSIC FAMILY FUN COOK SET är idealiskt för att baka och grädda utan fett, och för att grilla och göra raclette vid bordet.

BESKRIVNING

1. Grillplatta
2. Grund med rostfri platta
3. Värmeelement och elektriska delar
4. Termostat
5. Små pannor

ANVÄNDNINGSTIPS

Innan du börjar

- Rengör alla delar med en fuktig trasa och avlägsna eventuella klistermärken och förpackningsmaterial innan du använder apparaten för första gången.
- Spola av den nya grillen under rinnande vatten. Använd aldrig slipmedel eller diskmedel. Spola av ordentligt och låt torka.
- Smörj, med hjälp av hushållspapper eller en borste, grillen med värmebeständig bordsolja (olivolja eller jordnötsolja). Låt oljan tränga in i grillplattan innan du torkar bort överflödigt olja.

Under användning

- Se till att apparaten står på ett stadigt bord eller på ett annat stabilt underlag. Ställ aldrig apparaten på en (varm) kokplatta.
- Sätt kontakten i vägguttaget. Slå på grillen och låt den värmas upp i ± 20 minuter. Under tiden kan du göra i ordning ingredienserna.
- När grillen värms upp kan den sprida en lätt doft samt ryka litet. Detta försvinner efter ett par minuter.
- Små bitar kött, fisk etc. är klara snabbare och blir mer genomstekta än stora bitar.
- Använd en stekspade av trä eller plast i de små pannorna och på grillplattan. Använd aldrig metallbestick, då dessa kan skada teflonlagret.

GRILLPLATTAN

- Sätt i kontakten i vägguttaget och sätt på apparaten. Låt grillplattan värmas upp i minst 10 minuter.
- Lägg på matvarorna på grillplattan när den nått lämplig temperatur. Håll ett öga på rätterna som grillas och vänd dem regelbundet med en stekspade av trä. Du kan inte sticka håll på kött: köttsaften och smaken försvinner då.
- Vi rekommenderar att du avlägsnar matrester från grillplattan vid grillning med en stekspade av trä.
- Vänd kött- eller fiskbiten endast en gång, då torkar den inte ut så fort. Därför är det bättre att inte använda en gaffel e.d. att sticka köttet med utan använda en stekspade istället.

På grillplattan finns det plats att värma såser i en såskastrull.

ATT GÖRA RACLETTE

Du kan laga små härliga rätter vid bordet med raclettepannorna. Släpp fantasin fri eller prova tipsen som finns här.

Raclette är en festlig idé från det traditionella alpköket. För att göra raclette använder du pannorna. Det är inte kött utan (smält) ost som är den viktigaste ingrediensen. Grillplattan måste placeras på apparaten. Man kan inte laga mat i pannorna utan grillplattan. Det försvinner mycket värme längs ovasidan.

- Ställ aldrig tomma pannor under grillplattan.
- Ställ de fyllda pannorna under grillplattan på den rostfria plattan.
- Pannorna kan även ställas på grillplattan för att till exempel hålla såser varma.
- Vid användning av grillplattan blir pannorna inte tillräckligt varma för att steka i dem.
- Kött och fisk kan grillas i pannorna, om köttet är skuret i tunna skivor.



Ingredienser som du grillat på grillplattan kan du förse med en härlig ostskorpa. Så här gratinerar du:

- Lägg de stekta eller grillade ingredienserna i en av de små pannorna och täck dem med ost.
- Placera pannan på den undre plattan.
- När osten smält tar du bort pannan från apparaten.

SÄKERHETSTIPS

- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Apparaten får endast kopplas till ett jordat vägguttag.
- Använd en jordad förlängningssladd med tillräckligt stor diameter (min. 3 x1 mm?) och rulla ut förlängningssladden helt (annars blir den för varm). Se till att förlängningssladden inte kan nudda apparaten och att den ligger säkert på golvet och bordet så att ingen kan fastna i den.
- Om grillplattan är trasig eller om sladden är skadad rekommenderar vi att den inte längre används. Lämnas in den hos inköpsstället för reparation. En skadad sladd kan endast bytas ut av vår servicepersonal.
- Se noggrant efter apparaten om det finns barn i närheten. Apparaten blir mycket varm. Var försiktig! Ta inte på den varma stekplatta när den används.
- När apparaten är inkopplad kommer undersidan att bli varm. Vi rekommenderar att du använder ett värmebeständigt skydd (oantändligt) mellan apparaten och bordskivan, om denna är mycket känslig mot värme. Avlägsna plast.
- Ställ inte apparaten på ett fuktigt eller varmt underlag.
- Ställ inte apparaten på eller i närheten av brännbara föremål såsom gardiner, hushållspapper e.d.
- Dra ur kontakten från vägguttaget när du inte använder apparaten, rengör den eller om apparaten går sönder under användning.
- Låt apparaten kallna ordentligt innan du rengör, flyttar på eller ställer undan den.

RENGÖRING

STÄNG AV APPARATEN OCH DRAG UR KONTAKTEN FRÅN VÄGGUTTAGET

Låt alla delar svalna innan du rengör apparaten.

Grillplattans underhåll

- Gör ren apparaten efter varje användningstillfälle. Det förekommer att matrester torkar fast.
- Låt apparaten svalna i minst en timma efter användning.
- Håll aldrig kallt vatten på den varma grillplattan. Detta skulle skada apparaten och det kan stänka ett vatten.
- Rengör grillplattan med t.ex. hushållspapper. Svårt fastnade rester kan lösas upp med litet matolja (låt verka i ca. 5 minuter). Utsidan kan rengöras med en fuktig trasa.
- Använd inga rengöringsmedel eller slipmedel.
- Skrapa inte bort med vasst föremål: detta kan skada den blanka ytan.
- Doppa inte grillplattan i vatten.
- Grillplattan kan dock rengöras grundligt i diskmaskinen.
- Om du stekt fisk på grillplattan rekommenderar vi att du gnider litet ättika eller citronsaft.

Underhåll av hållaren och den rostfria plattan

- Torka ren utsida med hushållspapper och med en fuktig svamp och diskmedel.
- Se till att det inte finns något diskmedel kvar och att apparaten torkas av ordentligt.

Underhåll av värmeelementet och den elektriska delen

- Doppa aldrig värmeelementet eller den elektriska delen i vatten.
- Rengör dem med en fuktig trasa och torka av dem ordentligt.

Underhåll av pannorna

- Diska pannorna i diskmedel och vatten.



RECEPT

SAVOIE-RACLETTE

- Välj raclette-ost (200-250 g per person). Skär ca. 5 mm tjocka skivor. Ta bort kanten.
- Använd 2-3 potatisar (kokta med skal) per person. Lägg potatisarna på en tallrik och håll dem varma på grillplattan.
- Lägg en ostskiva i pannan och låt den smälta under grillplattan. Lossa osten med stekspaden och håll den över potatisarna. Smaksätt med salt och peppar och eventuellt muskot. Servera med lök och ättiksgurka.
- Du kan även servera spickesskinka eller rökt skinka och grönsaker till.

Förslag:

Mest används lagrad ost såsom Emmenthal, Appenzell, Gruyère eller Comté, men du kan även pröva andra ostar än alpostar: klosterost, gräddost, eller för en mer utpräglad smak, Chester, Cheddar, Beaufort, Parmesan eller Bel Paese.

GRILLPLATTAN

Rostade räkor med grönsaker

- Skala 20 stora räkor (med huvud) och rensa bort tarmkanalen (på ryggen).
- Skär 1 aubergine och 1 lök i mycket tunna skivor. Lägg auberginen i kallt vatten i 15 minuter och torka därefter av den med hushållspapper innan den steks.
- Avlägsna stjälkarna på 8 shii-takes och skär ett kryss i hatten.
- Skär 1 paprika i 6 delar och ta bort kärnorna.
- Skär 1 kålhuvud i tunna skivor och blanda alla ingredienser i en skål.
- Stek grönsakerna knapriga i litet olja och stek räkorna så att de blir gyllenbruna. Koka litet ris, och njut sedan av en underbar orientalisk rätt.

Sås:

Rosta 3 matskedar svarta sesamfrön i pannan. Krossa fröna i en mortel och blanda dem med 6 matskedar sojasås, 2 matskedar citronsaft, 1 tesked pepparrotspasta och 2 matskedar dasji. Blanda alla ingredienser ordentligt. Såsen är nu klar att serveras.

Laxfilé med stekta rädisor och en senapsås med dill

- Avlägsna laxens skinn liksom det mörka fettet och benen. Skär laxfilén i 4 bitar på 150 g och pensla dem med litet olja.
- Sätt 1 knippe stora rädisor i kallt vatten i 1 timma och skär dem därefter i skivor.
- Skär av ändarna på 8 skärböner och skär dem i långa remsor. Blanchera dem därefter i litet vatten med salt.
- När du tvättat 20 'nya potatisar', koka dem i lättsaltat vatten med skal. När potatisarna är genomkokta kan du steka dem gyllenbruna på plattan.
- Stek laxen, skärbönorna och rädisorna på plattan. Rör om då och då. Räkna med att laxen måste stekas längre än grönsakerna (en laxbit måste stekas ca. 15 minuter).

Sås:

Finhacka 1 knippe dill och lägg det i en skål. Tillsätt 1 matsked senap och 1 burk majonnäs samt litet salt och peppar. Ställ fram detta i en skål på bordet.

Dessert på grillplattan: Stekt päron med karamell och russin

- Smält 25 g smör i en liten kastrull. Tillsätt 50 g socker och blanda socker och smör med en trägaffel på svag värme. Tillsätt därefter 1 glas vitt vin och 1 glas päronsaft. Låt koka upp. Avsluta med att tillsätta 50 g förvällda russin, 1 kanelstång och 1 citronskiva. Skumma av såsen och den är klar.
- I ett nafs skalar du 4 päron och tar bort kärnhuset. Skär päronen på längden i tjocka skivor. Smörj bakplåten med smör. Stek päronen snabbt gyllenbruna på båda sidor. Avsluta med att strö karamell och 50 g socker över päronen. Serveras varma. Smaklig måltid!



Læs denne brugsanvisning grundigt igennem og gem den, så du også ved en senere lejlighed kan kigge i den, hvis du får brug for at slå noget op. Kontrollér, om spændingsangivelsen på typepladen svarer til den lokale netspænding. Tilslut dette apparat udelukkende til stikkontakt med jordforbindelse.

PRINCESS CLASSIC FAMILY FUN COOK SET er velegnet til kogning og stegning uden fedtstof. Det er ligeledes hyggeligt at sidde til bords og bruge det til at grillere og raclette med.

BESKRIVELSE

1. Grillplade
2. Basis med rustfri plade
3. Varmeelement og elektrisk del
4. Termostat
5. Små pander

BRUGERTIPS

Inden ibrugtagning

- Inden apparatet tages i brug første gang, anbefaler vi at rengøre de forskellige dele med en fugtig klud og at fjerne eventuelle etiketter og emballage.
- Skyl den nye grill af i rindende vand. Anvend aldrig skuremidler eller rengøringsmidler. Skyl den herefter grundigt og lad den stå og tørre.
- Ved hjælp af lidt køkkenrulle eller en lille pensel fedtes grillen ind med varmebestandig bordolie (olivenolie eller jordnøddolie). Lad olien trække ind i en kort stund og fjern derefter den overflødige olie.

Under brug

- Sørg for, at apparatet står på et solidt bord eller et andet stabilt sted. Stil apparatet ikke på en (varm) kogeplade.
- Stik stikket i stikkontakten. Tænd for grillen og lad denne varme op i ± 20 minutter. Mens dette sker, kan du bruge tiden til at lægge ingredienserne parat.
- Under opvarmningen er der mulighed for, at grillen begynder at lugte lidt og at der dannes lidt røg. Dette vil stoppe efter et par minutter.
- Små stykker kød, fisk o.s.v. er hurtigere klar og møre end store stykker.
- Anvend en spatel af træ eller plast i de små pander og på grillpladen. Anvend aldrig bestik af metal for at undgå beskadigelser af teflon-belægningen.

GRILLPLADE

- Stik stikket i stikkontakten og tænd for apparatet. Lad grillpladen varme op i minimum 10 minutter.
- Læg maden først på grillpladen, når denne har nået den rette temperatur. Hold øje med retterne, mens der grilles og vend dem regelmæssigt med en træspatel. Der bør helst ikke prikkes igennem kød: kødet bliver vådt og smagen går herved tabt.
- Under stegningen anbefales det at fjerne madrester fra grillpladen med en træspatel.
- Vend kød og fisk kun én gang. Dette sikrer, at det ikke udtørres for hurtigt. Af den grund bør man ej heller prikke i kødet med en gaffel e. lign. Anvend i stedet en spatel.

På grillpladen er der gjort plads til opvarmning af sovs i en lille sovspande.

RACLETTE

De små raclette-pander er velegnede til tilberedning af dejlige retter ved bordet. Lad din fantasi få frit løb og prøv at lave de forskellige madforslag, som denne lille bog giver dig.

Raclette-mad er virkelig guf. Det stammer oprindeligt fra det traditionelle alpe-køkken. For at kunne raclette har du brug for små pander. Det er ikke kød, men (smeltet) ost, der spiller den vigtigste rolle, når der raclettes.

Grillpladen skal altid være placeret på apparatet. Der kan ikke steges i panderne uden grillpladen. Der vil ellers undvige for meget varme ovenfra.

- Sæt aldrig tomme pander under grillpladen.
- Sæt de fyldte pander under grillpladen på den rustfri plade.
- Panderne kan ligeledes bruges på grillpladen til f.eks. at holde sovsene varm med.
- Ved brug på grillpladen bliver panderne imidlertid ikke varme nok til stegning af mad
- Kød og fisk kan grilles i panderne. Det er dog under forudsætning af, at kødet er skåret i tynde skiver.



Ingredienser, der er blevet grilleret på grillpladen, kan du forsyne med en herlig osteskorpe. Gratineringen sker, som følger:

- Læg de stegte eller grillerede ingredienser i en pande og dæk dem til med en skive ost.
- Sæt panden på den nederste plade.
- Når osten er smeltet, kan du tage panden af pladen.

SIKKERHEDSTIPS

- Anvend dette apparat udelukkende til husholdningsbrug.
- Tilslut apparatet udelukkende til stikkontakt med jordforbindelse.
- Brug en forlængerledning med jordforbindelse med en tilstrækkelig stor diameter (min. 3 x 1 mm?) og rul forlængerledningen helt af (ellers bliver den for varm). Sørg for, at forlængerledningen ikke kommer i berøring med det varme apparat og at den både på gulvet og på bordet ligger således, at ingen kan blive hængende i den.
- Ved beskadigelse af grillpladen eller ledningen bør al anvendelse undgås og bør apparatet bringes til reparation i forretningen. En beskadiget ledning må udelukkende udskiftes af vores tekniske afdeling.
- Hold godt øje med apparatet, når børn er i nærheden. Apparatet bliver immervæk meget varm. Vær naturligvis også selv forsigtig. Rør ikke ved den varme plade, mens apparatet er i brug.
- Når der er tændt for apparatet, bliver underkanten varm. Vi anbefaler derfor, at lægge en varmebestandig beskyttelse (ikke-brændbar) mellem apparatet og bordpladen, hvis det drejer sig om et bord, der ikke kan tåle varme. Undgå plast.
- Stil apparatet ikke på et fugtigt eller varmt sted.
- Stil apparatet ikke på eller i nærheden af brændbare genstande, såsom gardiner, køkkenrulle e. lign.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, rengøres eller når apparatet er gået i stykker under brug.
- Lad apparatet køle helt af, inden dette rengøres, flyttes eller gemmes væk.

RENGØRING

SLUK FOR APPARATET OG TAG STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN

Lad alle dele køle helt af, inden apparatet rengøres.

Vedligeholdelse af grillpladen

- Rengør apparatet hver gang efter brug. Dermed undgås, at madrester sætter sig fast.
- Lad apparatet efter brug køle af i minimum én time.
- Hæld aldrig koldt vand på den varme grillplade. Dette vil kunne beskadige apparatet og det varme vand vil kunne sprøjter op.
- Rengør grillpladen med f.eks. køkkenrulle. Madrester, som er vanskelige at fjerne, kan først blødgøres med lidt stegeolie (lad det virke i ca. 5 minutter). Ydersiden kan rengøres med en fugtig klud.
- Brug ingen rengørings- eller skuremidler.
- Afskrab ikke mad med en skarp genstand: dette vil beskadige den glatte overflade.
- Kom grillpladen ikke ned i vand.
- Grillpladen må gerne komme i opvaskemaskinen, når denne skal rengøres grundigt.
- Har du tilberedt fisk på grillpladen, anbefaler vi, at du smører grillpladen ind med lidt eddike eller citronsaft.

Vedligeholdelse af holderen og den rustfri plade

- Rengør ydersiden med lidt køkkenrulle og med en fugtig svamp og lidt opvaskemiddel.
- Sørg for, at der ikke bliver rester af opvaskemiddel tilbage på pladen og at apparatet tørres grundigt af.

Vedligeholdelse af varmeelementet og den elektriske del

- Kom aldrig varmeelementet og den elektriske del ned i vand.
- Rengør dem med en fugtig klud og tør dem grundigt af.

Vedligeholdelse af panderne

- Vask panderne af i rent vand med lidt opvaskemiddel.



OPSKRIFTER

SAVOIE-RACLETTE

- Vælg en raclette-ost (200 à 250 gram pr. person). Skær den i skiver af ca. 5 mm. Fjern skorpen.
- Beregn 2 à 3 kartofler pr. person, som koges i skrællen. Læg kartoflerne i et fad og hold dem varme på grillpladen.
- Læg en skive ost i panden og lad den smelte under grillpladen. Løsn osten med en spatel og hæld den over kartoflerne. Smag dem til med salt og peber og eventuelt lidt muskatnød. Servér med løg og agurker i eddike.
- Du kan ligledes servere det med røget skinke og grønsager.

Forslag:

Skønt man til raclette frem for alt bruger alpe-oste, såsom Emmenthal, Appenzell, Gruyère eller Comté, kan du ligeledes bruge andre oste, såsom abdj-oste, flødeoste eller også Chester, Cheddar, Beaufort, Parmesan eller Bel Paese, når du ønsker en mere kraftig smag.

GRILLPLADE

Ristede store rejer med grønsager

- Pil 20 store rejer (med hoved) og fjern tarmkanalerne (på ryggen).
- Skær 1 aubergine og 1 løg i meget tynde skiver. Læg auberginen 15 minutter i koldt vand og tør den herefter af med lidt køkkenrulle, inden denne bages.
- Fjern stilkene fra 8 shii-takes og skær et kryds i toppen.
- Skær 1 peberfrugt i 6 dele og fjern frøkernelene.
- Skær 1 kålhoved i tynde strimler og kom alle ingredienserne i en skål.
- Bag grønsagerne møre med lidt olie og steg rejerne, så de er dejlig brune på alle siderne. Herefter skal der kun lige koges lidt ris og du kan nyde en salig orientalsk ret.

Sovs:

Rist 3 skefuld sorte sesamfrø på panden. Knus frøene helt fine og bland dem med 6 skefuld sojasovs, 2 skefuld citronsaft, 1 teskefuld peberrodspasta og 2 skefuld dasji. Bland det hele godt. Sovsen er nu klar til servering.

Laksefilet med stegte radisser og en dild-sennepsovs

- Fjern skindet af laksen, plus det mørke fedt og benene. Skær laksefileten i 4 stykker på hver især 150 gram og smør dem ind med lidt olie.
- Læg 1 bundt store radisser i koldt vand i 1 time og skær dem derefter i skiver.
- Skær enden af 8 snittebønner og skær dem i lange smalle strimler. Derefter blancheres disse ganske kort i lidt vand med salt.
- Vask 20 'små nye kartofler' og kog dem møre med skræl. Tilføj lidt salt. Er kartoflerne møre, bages disse på pladen, indtil de er dejlig brune.
- Grillsteg laksen, snittebønnerne og radisserne på pladen. Husk at vende dem af og til. Hold regnskab med, at laksen skal ligge lidt længere på pladen end grønsagerne (et stykke laks kræver ca. 15 minutter).

Sovs:

Finhak 1 bundt dild og kom det i en skål. Tilføj 1 skefuld sennep med 1 potte mayonnaise, lidt peber og salt. Kom det hele i en skål og sæt det på bordet.

Dessert på grillplade: Bagte pærer med karamel og rosiner

- Tag en ikke alt for stor pande og smelt heri 25 gram smør. Tilføj 50 gram sukker og bland sukkeret og smøret grundigt på en lille flamme med en træspatel. Tilføj derefter 1 glas hvidvin og 1 glas pæresaft. Dette skal koge. Til sidst tilføjes 50 gram rosiner (blødgjorte i vand), 1 kanelstang og 1 skive citron. Resultatet bliver en herlig sovs. Nu behøver du kun lige at fjerne skummet og sovsen er klar.
- I et nu skrælles 4 pærer og kernehuset fjernes. Skær pærene i længden i tykke skiver. Fedt grillpladen ind med smør. Bag pærene hurtigt dejlig brune på begge sider. Bestrø pærene med karamel og 50 gram sukker. Servér pærene varme. God appetit.



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

PRINCESS CLASSIC FAMILY FUN COOK SET egner seg utmerket til å bake og steke uten fett, og til å grille og til koselig grilling steingrilling rundt bordet. Apparatet egner seg også utmerket til "raclette" (det vil si: grillsteke ost på sveitsisk måte) og til å gratinere.

BESKRIVELSE

1. Grillplate
2. Base med plate av rustfritt stål
3. Varmeelement og elektrisk del
4. Termostat
5. Små panner

BRUKSTIPS

Før bruk

- Før du bruker apparatet for første gang, bør du rengjøre delene med en fuktig klut og ta bort eventuelle etiketter og emballasje.
- Skyll den nye steinen og grillen under vann fra springen. Bruk aldri skuremidler eller rengjøringsmidler. Skyll grundig og la dem tørke.
- Legg steinen med den polerte siden opp. Steinen skal ligge på holderen på riktig måte.
- Smør bordolje som tåler varme (olivenolje eller jordnøttolje) på steinens polerte overflate ved hjelp av kjøkkenpapir eller en liten børste. La oljen trekke inn et øyeblikk og tørk deretter opp overflødig olje.

Mens apparatet er i bruk

- Plasser apparatet på et stødig bord eller på et annet stabilt underlag.. Sett aldri apparatet på en (varm) kokeplate eller lignende.
- Sett støpselet i stikkontakten. Slå på bryteren og la grillen varme opp ca. 20 minutter. I mellomtiden kan du ta frem ingrediensene.
- Under oppvarmingen kan steingrillen avgi litt røyk og lukt. Dette vil opphøre etter noen minutter. Det er også mulig at steinen blir litt misfarget og og at den blir mørkere.. Denne fargeforandringen har ingen innflytelse på apparatets yteevne.
- Små stykker kjøtt, fisk osv. tilberedes hurtigere enn store stykker og blir lettere møre enn store stykker.
- Bruk alltid en spatel av tre eller plast i de små pannene og på grillplaten. Bruk aldri metallbestikk, da dette kan føre til skade på anti-klebebelegget.

STEINGRILLGRILL & STEKEPLATEN

- Sett støpselet i stikkontakten, og slå på apparatet. La steingrillen varme opp i minst 20 10 minutter.
- Strø salt på steinen før du begynner å grille.
- Legg de ingrediensene først på steingrillen eller grillplaten når den har nådd riktig temperatur. Hold et øye med matrettene mens du griller og snu dem regelmessig med en trespatel. Det er best å ikke stikke i kjøttet, da dette fører til at kjøttkraft og smak kan gå tapt.
- Steinen på steingrillen er naturstein. Naturstein samler opp varme. Derfor kan du slå av apparatet 10 minutter før slutten av steketiden.
- Mens du steker er det best å fjerne matrester fra steingrillen eller grillplaten med en trespatel.
- 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.

Det er plass på grillplaten til å varme opp sausen i en sauspanne.

RACLETTE

Tilbered deilige retter ved bordet takket være raclettepannene. La fantasien løpe løpsk eller prøv tipsene i : dette heftet.

Her vil du også finne oppskrifter for tilberedelse med rRaclette, er en deilig mattradisjon fra det tradisjonelle Alpekjøkkenet. Til raclette bruker du de små pannene. Det er ikke kjøtt, men (smeltet) ost som spiller hovedrollen her. Til all bruk skal steingrillen og grillplaten settes på apparatet. Man kan ikke steke i de små pannene uten steingrillplaten og grillplaten, siden det vil medføre for stort varmetap gjennom oversiden.

- Sett aldri tomme panner under den varme steinen eller under grillplaten.



- Sett de fylte små pannene under steinen eller grillplaten på platen av rustfritt stål.
- De små pannene kan også settes på steinen eller på grillplaten f.eks. for å holde sausene varme.
- De små pannene er imidlertid ikke varme nok til å steke i når de står på steinen eller grillplaten.
- Kjøtt og fisk kan grilles i de små pannene, forutsatt at kjøttet er tynt oppskåret.

Du kan dekke ingrediensene som er blitt grillet på steingrillplaten med en deilig osteskorpe. Dette heter å gratinere, og det gjøres på følgende måte:

- Legg de stekte (bakte) eller grillede ingrediensene i en liten panne og dekk dem med en skive ost.
- Sett den lille pannen på platen lengst under.
- Når osten er smeltet, tar du den lille pannen ut av apparatet.

VIKTIGE BEMERKNINGER OM STEINEN

- Steinen er et naturprodukt. Ved bruk kan det oppstå små sprekker i steinen: det er helt normalt og dekkes ikke av garantien.
- Oppbevaringen av apparatet krever et par spesielle forholdsregler. For å holde steinen og stekeplaten i perfekt stand, bør du oppbevare apparatet på et fullstendig tørt sted (lett oppvarmet om vinteren).
- I tilfelle steinen har stått på et fuktig sted, skal steinen tørke og "svette ut" før du slår på apparatet igjen.
- Hvis steinen har stått på et fuktig sted i lang tid, kan du la steinen varmes opp langsomt (2 - 3 timer) i en ovn ved en temperatur på maksimalt 100°C, eller la steinen stå i 2 dager i et værelse med romstemperatur.
- Unngå støt når du flytter steinen.
- Unngå også termisk sjokk:
- Legg aldri svært kalde eller dypfrosne matvarer på en varm stein. Ikke heller på grillplaten.
- Sprut aldri kaldt vann på en varm stein: det kan medføre at steinen får sprekker.
- Flytt aldri steinen når den fremdeles er varm (fare for brannskår eller sprekker i steinen).
- Sett aldri tunge gjenstander på steinen. Sett bare ingrediensene du trenger til retten du skal lage på steinen.
- Når du tilbereder marinert kjøtt, bør du ta i betraktning at krydderne vil bli trukket inn i steinen, noe som gjør at den kan bli misfarget og at smaken kan trekke inn i kjøttet neste gang du bruker steinen.

SIKKERHETSTIPS

- Dette apparatet er kun beregnet på hjemmebruk.
- Apparatet må kun kobles til en jordet stikkontakt.
- Bruk en jordet skjøteledning med tilstrekkelig stor diameter (min. 3 x 1 mm?) og rull ut hele skjøteledningen (ellers blir den for varm). Sørg for at skjøteledningen ikke kan berøre det varme apparatet og at den ligger trygt på gulvet og bordet, slik at ingen kan snuble i den.
- Dersom stekeplaten eller ledningen er skadet, anbefaler vi at du ikke bruker apparatet mer. Bring det tilbake til butikken eller til en godkjent reparatør. En skadet ledning kan kun byttes ut ved vår serviceavdeling.
- Hold godt tilsyn med apparatet når det er barn i nærheten. Apparatet kan bli svært varmt. Vær forsiktig selv også. Ikke rør den varme steingrillen eller stekeplaten mens apparatet står på.
- Når apparatet står på, vil undersiden bli varm. Vi anbefaler at du legger en (brannsikker) beskyttelse som tåler varme mellom apparatet og bordet, hvis det gjelder et bord som er følsomt for varme. Unngå å bruke plast.
- Sett ikke apparatet på en fuktig eller varm bunn.
- Sett ikke apparatet på eller i nærheten av brennbare gjenstander, f.eks. gardiner, en rull kjøkkenpapir osv.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten når du ikke bruker apparatet, eller når du skal rengjøre apparatet, eller når apparatet blir defekt mens det brukes.
- La apparatet avkjøles minst en time helt før du rengjør det, flytter det eller setter det bort.

RENGJØRING

SLÅ AV APPARATET OG TREKK STØPSELET UT AV STIKKONTAKTEN

La alle delene avkjøles før du rengjør apparatet.

Vedlikehold av steinen og grillplaten



- Rengjør apparatet etter hver bruk. Det forhindrer at matrester setter seg fast.
- La apparatet avkjøles minst en time etter bruk.
- Høll aldri kaldt vann på den varme steingrillen. Det kan skade apparatet og øke faren for at det skvetter ut varmt vann.
- Rengjør steingrillen og grillplaten med f.eks. kjøkkenpapir. For matrester som er vanskelig å fjerne, kan du helle over litt stekeolje (la den ligge i 5 minutter). Utsiden kan tørkes med en fuktig klut.
- Ikke bruk rengjøringsmidler eller skuremidler: disse kan skade steinens naturlige egenskaper.
- Ikke skrap av steingrillen med en skarp gjenstand: det kan skade den glatte overflaten.
- Ikke dypp steingrillen i vann .
- Ikke rengjør steinen i oppvaskmaskin. Grillplaten kan derimot vaskes i oppvaskmaskin hvis det er nødvendig med en grundig rengjøring.
- Har du stekt fisk på steingrillen, anbefaler vi at du gnir inn steingrillen med litt eddik eller sitronsaft.

Vedlikehold av holderen og platen av rustfritt stål

- Rengjør utsiden med kjøkkenpapir samt fuktig svamp og oppvaskmiddel.
- Sørg for at det ikke blir noe oppvaskmiddel igjen og at apparatet blir tørket av godt.

Vedlikehold av varmeelementet og den elektriske delen

- Dypp aldri varmeelementet og den elektriske delen i vann.
- Rengjør dem med en fuktig klut og tørk av dem grundig.

Vedlikehold av de små pannene

- Vask de små pannene i vann som er tilsatt litt oppvaskmiddel.

OPPSKRIFTER

STEINGRILL

Grillet stek

- Strø salt på steinen. Varm opp apparatet i ca. 30 minutter.
- Skjær en stek i tynne skiver (? cm) og legg dem på steinen.
- Så snart kjøttet løsner fra den varme overflaten, snur du det med en trespatel.
- La de andre siden steke et øyeblikk (det var det jeg trodde).
- Tilsett salt, pepper og noen dråper sitronsaft etter smak.

Stek på provensalsk vis

- Strø provensalske krydder på steinen og følg videre trinnene ovenfor. Dermed får kjøttet en utsøkt smak og steinen vil spre en deilig duft.

Kjøttbiter

- Velg okse-, svine-, hønse- og kalkunfilet. Eventuelt kan du tilsette vilt. Skjær kjøttet i terninger på ca. 2 cm eller helst i skiver med en tykkelse på ? cm.
- Steketiden for rødt kjøtt varierer fra 30 sekunder til 1 minutt og et par minutter for kylling og vilt.

Pølse

- Stikk i pølsene med gaffel før du legger dem på steinen for å unngå at de sprekker.
- Snu pølsene regelmessig med en trespatel og la dem steke i 10 - 15 minutter.

Fisk

- Steketiden kan være lengre eller kortere alt etter størrelse og fiskesort, f.eks. laks, tunfisk eller scampi.
- Fisk produserer mye stekesokk, derfor er det normalt at det oppstår litt damp.

Grønnsaker

- Skjær et par løk, faste tomater, squash og avocado i skiver. Tilsett rød, grønn og gul paprika og eventuelt noen maisfrø eller fennikkel.
- Grønnsaker stekes på kanten av steinen?. Ikke strø salt akkurat der.



Dessert med fersk frukt

- Du kan også tilberede deilige desserter på steinen. Takket være steinens varme får fruktene en herlig smak.
- Velg epler, pærer, aprikoser, mangoer, ananas, bananer og tilsett et par mandarin- eller appelsinbåter.
- Fruktbitene blir karamellisert på steinen og kan f.eks. kombineres med iskrem formet som kuler.

SAVOIE-RACLETTE (SAVOIE = EN REGION I FRANKRIKE).

- Velg raclette-ost (200 à 250 gr pr. person). Skjær ca. 5 mm tykke skiver. Fjern skorpen.
- Bruk 2 - 3 poteter som er kokt med skallet på pr. person. Legg potetene på et fat og hold dem varme på steingrillen.
- Legg en skive ost i en liten panne og la den smelte under steingrillen. Løsne osten med en spatel og hell den over potetene. Tilsett pepper og salt og eventuelt muskatnøtt. Server med løk og augurker i eddik.
- Du kan også servere rå eller røkt skinke og grønnsaker til denne retten.

Forslag:

Selv om man som oftest bruker hard ost som f.eks. Emmenthal, Appenzell, Gruyère eller Comté, kan du også prøve andre oster enn Alpeoster: klosterost, kremost, eller hvis du ønsker en tydeligere smak også Chester, Cheddar, Beaufort, Parmesan eller Bel Paese.

GRILLPLATEN

Store ristede reker med grønnsaker

- Skrell 20 store reker (med hode) og fjern tarmen (på ryggen).
- Skjær opp 1 avocado eggplant og 1 løk i svært tynne skiver. Legg avocadoen eggplanten i kaldt vann i 15 minutter og tørk den deretter med kjøkkenpapir før du steker den.
- Fjern stilkene til 8 sjitakësopper og skjær et kryss i hatten
- Skjær 1 paprika i 6 deler og ta ut delene med frøene.
- Skjær 1 kål i tynne strimler og legg alle ingrediensene i skålen på en dekorativ måte..
- Stek grønnsakene i litt olje til de er sprø og stek rekene til de er brune på begge sider. Kok ris og så ... kan du nyte denne herlige orientalske retten.

Saus:

Rist 3 spiseskjeer svart sesamfrø i en panne. Finmal frøene og bland dem med 6 spiseskjeer sojasaus, 2 spiseskjeer sitronsaft, 1 teskje pepperrot pasta og 2 spiseskjeer dasji. Bland alt godt sammen. Sausen er klar til servering.

Laksefilet med stekt reddik og dill-sennepsaus

- Fjern skinnet, det mørke fett og benene på laksen. Skjær laksefileten i 4 deler på 150 gram hver og smør dem med litt olje.
- Sett 1 bunt store reddiker i kaldt vann i 1 time og skjær dem i skiver etterpå.
- Fjern endene på 8 hagebønner og skjær dem opp i lange strimler. Forvell dem et øyeblikk i litt vann med salt.
- Etter at du har vasket de 20 nypotetene, koker du dem med skallet på med litt salt. Når potetene er ferdigkokt, kan du brunsteke dem på platen.
- Stek laksen, hagebønnene og reddiken på platen. Snu dem av og til med spatelen. Husk at laksen må stekes lengre enn grønnsakene (en laksefilet trenger ca. 15 minutter).

Saus:

Finhakk ? bunt dill og ha den i en skål. Tilsett 1 spiseskje sennep og 1 krukke majones, litt pepper og litt salt. Sett alt dette på bordet i en skål.

Dessert på grillplaten: Stekt pære med karamell og rosiner

- Smelt 25 gram smør i en ikke altfor stor panne. Tilsett 50 gram sukker og bland sukkeret og smøret godt med en trespatel ved lav varme. Tilsett 1 glass hvitvin og 1 glass pæresaft. Kok opp det hele. Smak til sausen med 50 gram bløtlagte rosiner, 1 kanelstang og 1 sitronskive. Fjern skummet, og sausen er ferdig.
- Skrell 4 pærer og ta ut kjernehuset. Skjær pærene på langs i tykke skiver. Ha smør på stekeplaten. Stek pæren på begge sidene til den blir brun. Strø til slutt karamellen og 50 gram sukker på pæren. Pærene serveres mens de er varme. Sett deg ned og nyt.



Lue käyttöohje huolellisesti ja säilytä myöhempää käyttöä varten. Tarkista vastaako asunnon verkkojännite laitteen verkkojännitettä. Laitteen saa liittää vain maadoitettuun pistorasiaan.

PRINCESS CLASSIC FAMILY FUN COOK SET on ihanteellinen paistamiseen ilman rasvaa ja pöydässä tapahtuvaan grillaukseen ja raclette-ruuanvalmistukseen.

KUVAUS

1. Grillilevy
2. Alusta ja ruostumattomasta teräksestä valmistettu levy
3. Lämmityselementti ja sähköosa
4. Termostaatti
5. Pannut

KÄYTTÖOHJEET

Ennen käyttöönottoa

- Ennen kuin otat laitteen ensimmäistä kertaa käyttöön, puhdista osat kostealla liinalla ja poista mahdolliset tarrat ja pakkausmateriaali.
- Huuhtelee uusi grilli juoksevalla vedellä. Älä käytä koskaan hankaus- tai puhdistusaineita. Huuhtelee huolellisesti ja anna kuivua.
- Voitele grilli kuumuutta kestäväällä öljyllä (oliiviöljy tai maapähkinäöljy) käyttäen talouspaperia tai sivellintä. Anna öljyn vetäytyä jonkin aikaa ja pyyhi liika öljy pois.

Käytön aikana

- Aseta laite tukevalle pöydälle tai muulle tukevalle alustalle. Älä aseta laitetta (kuumalle) levyille.
- Työnnä pistoke pistorasiaan. Käynnistä grilli katkaisimesta ja anna sen lämmitä ± 20 minuuttia. Tänä aikana voita ottaa ainekset esille
- Grillistä voi tulla lämpiämisen aikana hieman hajua tai savua. Se häviää muutaman minuutin jälkeen.
- Pienet liha- ja kalapalat jne. ovat nopeammin valmiita ja kypsyvät isoja paloja nopeammin.
- Käytä pannuissa ja grillilevyllä puista tai muovista lastaa. Älä käytä metallisia ruokailuvälineitä, koska ne voivat vahingoittaa pintoja.

GRILLILEVY

- Työnnä pistoke pistorasiaan ja kytke laite päälle. Anna grillilevyn lämmitä vähintään 10 minuuttia.
- Aseta elintarvikkeet levyille, vasta kun se on kuuma. Tarkkaile ruokia grillaamisen aikana ja käännä ne säännöllisesti puulastalla. Lihaa ei kannata pistää: lihanesteet ja samalla maku menevät hukkaan.
- On suositeltavaa poistaa ruuanjätteet levyltä puulastalla paistamisen aikana.
- Käännä liha ja kala vain yhden kerran, tällöin ne eivät kuivu niin nopeasti. Samasta syystä ei ole suositeltavaa pistää lihaa haarukalla vaan pitää käyttää lastaa.

Grillilevyllä on tilaa kastikkeiden lämmittämiseen kattilassa.

RACLETTE

Herkullisten ruokien valmistaminen pöydässä on mahdollista raclette-pannuilla. Anna mielikuvituksesi laukata tai kokeile tämän kirjan ohjeita.

Raclette on herkuttelua perinteisestä Alppien keittiöstä. Pannut ovat raclettea varten. (Sulatettu) juusto on tässä on lihan asemasta tärkein valmistusaine.

Kaikissa sovelluksissa grillilevy pitää olla kiinnitettynä laitteeseen. Pannuissa ei voi paistaa ilman grillilevyä. Tällöin yläpuolelta poistuu liian paljon lämpöä.

- Älä koskaan aseta tyhjiä pannuja grillilevyn alle.
- Aseta täytetyt pannut grillilevyn alle ruostumattomasta teräksestä valmistetulle levyille.
- Pannuja voidaan käyttää myös grillilevyllä esimerkiksi kastikkeiden lämmittämiseen.
- Grillilevyllä pannut eivät kuitenkaan kuumene tarpeeksi paistamista varten.
- Pannuissa voidaan grillata lihaa ja kalaa, mutta liha pitää leikata ohuiksi viipaleiksi.



Voit kuorruttaa grillilevyllä grillaamasi ruuat herkullisella juustokuorrutuksella. Kuorruttaminen tapahtuu seuraavasti:

- Aseta paistetut tai grillatut ainekset pannuun ja peitä ne juustoviipaleella.
- Aseta pannu alimmalle levyille.
- Kun juusto on sulanut, ota pannu pois laitteesta

TURVAOHJEITA

- Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
- Laitteen saa liittää vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Käytä maadoitettua jatkojohtoa, jonka läpimitta on riittävän suuri (vähintään 3 x 1 mm?) ja rullaa se kokonaan auki (muuten se kuumenee liikaa). Huolehdi siitä, että jatkojohto ei kosketa kuumaa laitetta ja että se on turvallisesti lattialla ja pöydällä, jotta kukaan ei voi kompastua siihen.
- Jos grillilevy tai johto vahingoittuu, älä käytä laitetta, vaan vie se liikkeeseen korjausta varten. Vain valtuuttamamme huoltoliike saa vaihtaa vahingoittuneen johdon.
- Tarkkaile laitetta, kun lapsia on lähistöllä. Laite kuumenee erittäin kuumaksi. Ole myös itse varovainen, älä koske kuumaa paistolevyä laitteen ollessa käytössä.
- Kun laite on kytketty päälle, sen alapuoli lämpenee. On suositeltavaa asettaa kuumuutta kestävä suojus (tulenkestävä) laitteen ja pöytälevyn väliin, jos pöytälevy voi vahingoittua kuumuudesta. Vältä muovivia.
- Älä aseta laitetta kostealle tai kuumalle alustalle.
- Älä sijoita laitetta lähelle tulenarkoja materiaaleja, kuten verhoja, talouspaperirullaa jne.
- Vedä pistoke pistorasiasta, kun et käytä laitetta, kun puhdistat sitä tai jos laite vioituu käytön aikana.
- Anna laitteen jäähtyä ennen kuin puhdistat tai siirrä sitä tai panet sen säilytykseen.

PUHDISTUS

KYTKE LAITE POIS PÄÄLTÄ JA VEDÄ PISTOKE SEINÄSTÄ.

Anna kaikkien osien jäähtyä ennen puhdistusta.

Grillilevyn huolto.

- Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin vältät ruuanjätteiden kiinnijäämisen laitteeseen.
- Anna laitteen jäähtyä vähintään tunti käytön jälkeen.
- Älä kaada koskaan kylmää vettä kuumalle grillilevyille. Tämä vahingoittaa laitetta ja voi aiheuttaa kuumien vesipisaroiden roiskumisen.
- Puhdista grillilevy esim. talouspaperilla. Vaikeasti irrotettavat ruuanjätteet voidaan liottaa öljyllä (anna imeytyä 5 minuuttia). Ulkopuoli voidaan puhdistaa kostealla liinalla.
- Älä käytä puhdistus- tai hankausaineita.
- Älä raaputa laitetta terävällä esineellä: se voi vahingoittaa liukasta pintaa.
- Älä upota grillilevyä koskaan veteen.
- Grillilevyn saa pestä astianpesukoneessa, jotta se puhdistuisi perusteellisesti.
- Jos olet paistanut kalaa grillilevyllä, on suositeltavaa voidella levy kevyesti etikalla tai sitruunamehulla.

Jalustan ja ruostumattoman teräslevyn huolto.

- Pyyhi ulkopuoli puhtaaksi talouspaperilla tai kostealla sienellä, jossa on astianpesuainetta.
- Huolehdi siitä, että astianpesuainetta ei jää laitteeseen ja että laite on kuivattu huolellisesti.

Lämmityselementtien ja sähköosan huolto.

- Älä upota lämmityselementtiä ja sähköosaa koskaan veteen.
- Puhdista ne kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti.

Pannujen huolto.

- Pese pannut vedessä, jossa on astianpesuainetta.



RESEPTIÄ

SAVOIJIN RACLETTE

- Valitse raclette-juusto (200-250 grammaa henkeä kohti). Leikkaa juustosta noin 5 mm:n viipaleita. Poista kuori.
 - Varaa 2-3 kuorineen keitettyä perunaa henkeä kohti. Pane perunat astiaan ja pidä ne lämpiminä grillilevyllä.
 - Pane juustoviipale pannuun ja anna sen sulaa grillilevyn alla. Irrota juusto lastalla ja kaada perunoiden päälle. Mausta pippurilla, suolalla ja mahdollisesti muskottipähkinällä. Tarjoile hillosipulien ja suolakurkkujen kanssa.
 - Voit tarjota lisänä myös raakaa kinkkua tai savukinkkua ja vihanneksia.
- Ehdotuksia:
Yleensä käytetään kovia juustoja kuten Emmentalia, Appenzelliä, Gruyèreä tai Comtéa, mutta voit käyttää myös muita kuin Alppijuustoja: luostarijuustot, kermajuustot tai voimakkaamman makuiset juustot, kuten Chester, Cheddar, Beaufort, Parmesan tai Bel Paese soveltuvat myös tähän tarkoitukseen.

GRILLILEVY

Grillatut jättikatkaravut ja vihannekset

- Kuori 20 jättikatkarapua (päineen) ja poista niiden peräsuoli (selässä).
- Leikkaa 1 munakoiso ja 1 sipuli hyvin ohuiksi viipaleiksi. Liota munakoisoviipaleita 15 minuuttia kylmässä vedessä ja kuivaa ne sitten talouspaperilla ja paista ne.
- Poista kanta 8 shiitake-sienestä ja tee niiden lakkiin risti.
- Leikkaa 1 paprika 6 osaan ja poista siemenet.
- Leikkaa 1 kaali ohuiksi viipaleiksi ja pane kaikki ainekset kulhoon.
- Paista vihannekset rapeiksi pienessä öljymäärässä ja paista katkaravut ruskeiksi joka puolelta. Keitä vielä riisi ja voit nauttia tästä herkullisesta itämaisestä ateriasta.

Kastike:

- Paahda 3 ruokalusikallista mustia seesaminsiemeniä pannussa. Jauha siemenet hienoksi ja sekoita ne 6 kuuteen ruokalusikalliseen soijakastiketta, 2 ruokalusikalliseen sitruunanmehua, 1 teelusikalliseen piparjuuritahnaa ja 2 ruokalusikalliseen dashia. Sekoita kaikki ainekset hyvin. Kastike on nyt valmis tarjoiltavaksi.

Lohifilee paistettujen retiisien ja tilli-sinappikastikkeen kanssa.

- Poista lohien nahka ja tumma rasva sekä ruodot. Leikkaa lohi neljään 150 gramman palaan ja sivele palat öljyllä.
- Liota nippua suuria retiisejä tunnin ajan kylmässä vedessä ja leikkaa retiisit sen jälkeen viipaleiksi.
- Poista 8 leikkopavun päät ja leikkaa ne pitkittäin. Kiehauta ne sitten suolalla maustetussa vähäisessä vesimäärässä.
- Pese 20 uutta perunaa ja keitä ne kuorineen suolatussa vedessä. Kun perunat ovat kypsiä, paista ne ruskeiksi levyllä.
- Paista lohi, leikkopavut ja retiisit levyllä. Käännä välillä. Ota huomioon se, että lohien kypsyminen kestää kauemmin kuin vihannesten (yhden lohipalan kypsyminen kestää noin 15 minuuttia).

Kastike:

- Hienonna ? nippu tilliä ja pane se kulhoon. Lisää 1 ruokalusikallinen sinappia, 1 purkki majoneesia ja pippuria ja suolaa. Aseta kulho pöytään.

Jälkiruoka grillilevyllä. Paistetut päärynät kinuski-rusinakastikkeessa

- Ota keskikokoinen pannu ja sulata sinä 25 grammaa voita. Lisää 50 grammaa sokeria ja sekoita puulastalla voihiin pienellä liekillä. Kaada seokseen 1 lasi valkoviiniä ja 1 lasi päärynämehua. Kiehauta seos. Lisää vielä 50 grammaa liotettuja rusinoita, 1 kanelitanko ja sitruunaviipale. Poista kastikkeen pinnalle muodostunut vaahto ja kastike on valmista.
- Kuori nopeasti 4 päärynää ja poista niistä siemenkodat. Leikkaa päärynät pituussuunnassa paksuiksi viipaleiksi. Voitele paistolevy voilla. Paista päärynä molemmilta puolilta ruskeiksi. Kaada päärynöiden päälle kinuskikastike ja 50 grammaa sokeria. Tarjoile päärynä lämpiminä, nyt voit aloittaa herkkutunnelun.



Ler antes de utilizar estas instruções, devendo guardá-las para mais tarde as poder consultar de novo. Verifique se a corrente eléctrica em sua casa corresponde à do aparelho. Ligue este aparelho unicamente a uma tomada de ligação à terra.

O PRINCESS CLASSIC FAMILY FUN COOK SET é ideal para cozinhar sem gordura e para grelhar segundo o método raclette ou grelhar normalmente à mesa em boa companhia.

DESCRIÇÃO

1. Chapa para grelhar
2. Base com chapa de aço inoxidável
3. Peça de aquecimento e conjunto eléctrico
4. Termóstato
5. Pequenas frigideiras

SUGESTÕES

Antes de usar

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, deve limpar as peças com um pano húmido e retirar eventuais etiquetas e o material de empacotamento
- Lavar o grelhador novo à água da torneira. Nunca usar detergentes que risquem ou que sejam corrosivos. Lavar muito bem e deixar secar.
- Untar o grelhador com um pedaço de papel de cozinha ou uma escovinha, que estejam embebidos em óleo de mesa (azeite ou óleo de amendoim) resistente ao calor. Deixe impregnar o óleo e remova em seguida o óleo excedente.

Durante a utilização

- Certifique-se que o aparelho está colocado sobre uma mesa sólida ou outra superfície estável.
- Ligar a ficha à tomada. Ligar o interruptor e deixar aquecer o grelhador durante 20 minutos. Enquanto aquece, pode preparar os ingredientes.
- Enquanto aquece, o grelhador pode cheirar um pouco. Este cheiro desaparece ao fim de alguns minutos.
- Pequenas quantidades de carne, peixe, etc grelham mais depressa, ficando bem passados mais rapidamente do que quantidades grandes.
- Para as pequenas frigideiras e para a chapa do grelhador deve usar uma espátula de madeira ou de plástico. Não deve utilizar talheres metálicos, de forma a evitar quaisquer riscos na camada anti-pegajosa.

CHAPA PARA GRELHAR

- Enfiar a ficha na tomada e ligar o aparelho. Deixar aquecer a chapa para grelhar pelo menos 20 minutos
- Colocar apenas os alimentos sobre a chapa quando esta tiver atingido a temperatura correcta. Controlar a preparação da comida enquanto grelha e voltar a mesma de vez em quando com uma espátula de madeira. Convém não picar a carne: dessa forma perdem-se o caldo da carne e o sabor.
- Durante o cozinhar, aconselhamos que retire os restos de comida do grelhador com uma espátula de madeira.
- Voltar a carne e o peixe uma vez, caso contrário secam muito. Pela mesma razão, é preferível não espetar um garfo na carne mas usar sim uma espátula de madeira.

Sobre a chapa, existe espaço suficiente para aquecer molhos numa das frigideiras .

MÉTODO “RACLETTE”

Como preparar pratos deliciosos à mesa; pode fazê-lo com pequenas frigideiras “raclette”. Dê aso à sua imaginação ou então experimente algumas das sugestões deste livro.

O método “raclette” constitui uma maneira deliciosa de cozinhar proveniente da cozinha tradicional dos Alpes. Para cozinhar segundo o método “raclette”, deve usar as pequenas frigideiras. Não usa carne mas sim queijo (derretido), o qual vai desempenhar o papel principal.

- Em todos os casos, deve colocar a chapa do grelhador no aparelho. Não é possível cozinhar nas frigideiras sem a chapa para grelhar. Caso o faça, perde-se muito calor pela parte superior do aparelho.



- Nunca coloque frigideiras vazias debaixo do grelhador.
- Colocar as frigideiras com comida debaixo do grelhador sobre a chapa de aço inoxidável.
- Pode também usar as frigideiras sobre o grelhador, por exemplo para aquecer molhos.
- As frigideiras não aquecem o suficiente para poder cozinhar se as colocar directamente sobre o grelhador.
- Pode grelhar carne ou peixe nas frigideiras, deve no entanto cortar a carne em pequenos bocados para o fazer.

Pode envolver com queijo os ingredientes que grelhou sobre a chapa para grelhar. Para gratinar, deve fazer o seguinte:

- Colocar os ingredientes cozinhados ou grelhados numa frigideira e cubri-los com uma fatia de queijo.
- Colocar a frigideira na chapa inferior.
- Quando o queijo tiver derretido, retirar a frigideira.

SUGESTÕES DE SEGURANÇA

- Utilizar este aparelho apenas para uso doméstico.
- Ligar este aparelho unicamente a uma tomada de ligação à terra.
- Utilizar um fio de extensão de ligação à terra com um diâmetro suficiente (no mínimo de 3 x 1 mm) e desenrolar este fio totalmente, senão pode aquecer demasiado. Certifique-se que o fio de extensão não toca no aparelho aquecido e que se encontra em segurança sobre o chão ou mesa, de forma a que ninguém possa tropeçar nele.
- Em caso de a chapa para grelhar ou o fio se avariarem, aconselhamos que deixe de utilizar o aparelho e os devolva à loja para serem reparados. Um fio danificado apenas pode ser substituído pelos nossos serviços competentes.
- Tenha cuidado quando existirem crianças por perto. O aparelho pode aquecer muito. Tenha claro você mesmo cuidado, não toque na chapa aquecida enquanto o aparelho funciona.
- Depois de ter ligado o aparelho o lado inferior aquece. Aconselhamos-lhe a colocar uma protecção resistente ao calor (não inflamável) entre o aparelho e a mesa, caso a sua mesa seja muito sensível a variações de temperatura e ao calor. Deve evitar o plástico.
- Não deve colocar o aparelho sobre uma superfície húmida ou quente.
- Não deve colocar o aparelho perto de objectos inflamáveis, tais como cortinados, papel de cozinha, etc.
- Retirar a ficha da tomada quando deixar de o utilizar, o limpar ou quando o aparelho se avariou enquanto esteve ligado.
- Deixar arrefecer no mínimo o aparelho uma hora antes de o limpar, mudar de lugar ou guardar.

LIMPEZA

DESLIGAR O APARELHO E RETIRAR A FICHA DA TOMADA

Deixar arrefecer todas as peças antes de limpar o aparelho.

Manutenção da chapa para grelhar

- Limpar o aparelho todas as vezes depois de o ter utilizado. Isto evita que restos de comida se peguem.
- Deixar arrefecer no mínimo o aparelho uma hora depois de o ter utilizado.
- Nunca deve deitar água fria sobre uma chapa para grelhar quente. Isso danifica o aparelho e existe o risco de surgirem salpicos de água quente.
- Limpar a chapa de grelhar, por exemplo, com papel de cozinha. Deve primeiro soltar os restos de comida difíceis de retirar com óleo (deixar actuar cerca de 5 minutos). Pode limpar o exterior com um pano húmido.
- Não usar detergentes ou produtos que risquem.
- Não riscar com um objecto aguçado: pode danificar a superfície lisa.
- Não deve mergulhar a chapa para grelhar em água.
- A chapa de grelhar pode ir à máquina de lavar louça.
- Se grelhou peixe, aconselhamos-lhe a esfregar ligeiramente a chapa para grelhar com um pouco de vinagre ou sumo de limão.

Manutenção do suporte e da chapa de aço inoxidável

- Limpar o exterior com papel de cozinha e com uma esponja húmida e detergente.
- Certifique-se que não existem restos de detergente e de que seca bem o aparelho.

Manutenção da peça de aquecimento e do conjunto eléctrico

Nunca deve mergulhar a peça de aquecimento e o conjunto eléctrico em água. Deve limpá-los com um pano húmido e secá-los bem em seguida.



Manutenção das frigideiras

Lavar as frigideiras com água, depois de ter deitado detergente.

RECEITAS

MÉTODO RACLETTE – SABÓIA

- Escolha queijo para ser preparado pelo método “raclette” (200-250 gramas por pessoa). Cortar em fatias de cerca de 5 mm. Retirar a crosta.
- Cozer por pessoa 2 – 3 batatas cozidas com casca. Colocar as batatas numa travessa e mantê-las aquecidas sobre a chapa para grelhar.
- Colocar uma fatia de queijo numa frigideira e deixar derreter debaixo da chapa. Soltar o queijo com uma espátula de madeira e deitar por cima das batatas. Temperar com pimenta e sal e alguma noz-moscada. Servir com cebolas e pepino em vinagre.
- Pode igualmente servir com fiambre ou presunto e legumes.

Sugestões:

Embora se utilize queijos duros como Emmenthal, Appenzell, Gruyère e Comté, pode também utilizar outros queijos para além daqueles oriundos dos Alpes: Queijos de Convento, Cremosos, ou então de sabor ainda mais forte, como Chester, Cheddar, Beaufort, Parmesão e Bel Paese.

CHAPA PARA GRELHAR

Gambas grelhadas com legumes

- Descascar 20 gambas (com cabeça) e retirar o estômago aos camarões (situado nas costas).
- Cortar uma beringela e uma cebola às rodelas muito finas. Colocar a beringela durante 15 minutos em água fria e secar depois com papel de cozinha antes de a grelhar.
- Retirar os pedúnculos de 8 sjitakés e fazer uma cruz em cima.
- Cortar um pimento em 6 bocados e tirar as sementes.
- Cortar uma couve em tiras fininhas e colocar os ingredientes numa travessa.
- Grelhar os legumes até ficarem estaladiços com um pouco de óleo e os camarões de ambos os lados até ficarem bem dourados. Coza arroz e disfrute duma deliciosa refeição oriental.

Molho:

Torrar 3 colheres de sopa de sementes de sésamo pretas numa frigideira. Moer muito bem as sementes e juntar a 6 colheres de sopa de molho de soja, 2 colheres de sopa de sumo de limão, 1 colher de chá de pasta de rábano silvestre e 2 colheres de sopa de dasji.. Misturar tudo muito bem. O molho está pronto a ser servido.

Filete de salmão com rabanetes grelhados e molho de aneto e mostarda

- Retirar a pele ao salmão, bem como a gordura e as espinhas. Cortar o peixe em 4 postas de 150 gramas cada e untar com um pouco de óleo.
- Colocar um molhinho de rabanetes grandes durante 1 hora em água fria e cortar os rabanetes em lascas.
- Cortar as extremidades dos 8 feijões-verdes, cortando-os em seguida no comprimento. Em seguida, deve cozê-los alguns minutos em pouca água temperada com sal.
- Depois de ter lavado 20 batatinhas novas, coza-as com casca e uma pitada de sal. Quando estiverem cozidas, grelhe-as sobre a chapa até ficarem douradas.
- Grelhe o salmão, feijão-verde e rabanetes sobre a chapa. Volte-os de vez em quando com uma espátula.
- Deve ter em conta que o peixe demora mais tempo a grelhar do que os legumes (uma posta de salmão demora cerca de 15 minutos a grelhar).

Molho:

Picar um molhinho de aneto muito bem e deitar numa tigel. Juntar 1 colher de sopa de mostarda a um boião de maionese, alguma pimenta e sal. Colocar tudo sobre uma travessa sobre a mesa.

Sobremesa sobre a chapa de grelhar: Pêra grelhada com caramelo e passas

- Escolher uma panela média e derreter 25 gramas de manteiga. Juntar 50 gramas de açúcar e mexer com uma espátula de madeira a lume brando. Em seguida deitar 1 copo de vinho branco e 1 copo de sumo de pêra. Levantar fervura. Acrescentar 50 gramas de passas (postas de molho), 1 pau de canela e uma rodela de limão e o seu molho fica pronto a ser servido. Apenas tem de escumar um pouco e pode servir.
- Descascar rapidamente 4 pêras e retirar os caroços. Cortar as pêras em lascas grossas. Untar a chapa para grelhar com manteiga. Grelhar as pêras de ambos os lados até ficarem douradas. Por fim deve polvilhá-lhas com o caramelo e 50 gramas de açúcar. Servir as pêras de preferência quentes. Bom proveito!.



ΣΕΤ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ PRINCESS CLASSIC FAMILY FUN

ΠΡΟΪΟΝ 162249

Παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες αυτές στον ελεύθερό σας χρόνο και φυλάξτε τις για χρήση στο μέλλον. 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 ΣΕΤ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ PRINCESS CLASSIC FAMILY FUN είναι ιδανικό για τηγάνισμα και ψήσιμο χωρίς λίπη και για επιτραπέζιο γκριλ και ρακλέτ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1. Πλάκα ψησίματος
2. Βάση με ανοξείδωτο δίσκο
3. Θερμαντικό σώμα και ηλεκτρικό εξάρτημα
4. Θερμοστάτης
5. Τηγανάκια

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**Πριν από τη χρήση**

- Πριν να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε όλα τα μέρη με υγρό πανί και αφαιρέστε ετικέτες και συσκευασίες.
- Ξεπλύνετε το καινούριο γκριλ με άφθονο νερό. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά απορρυπαντικά ή καθαριστικές ουσίες. Ξεπλύνετε με άφθονο νερό και αφήστε το να στεγνώσει.
- Χρησιμοποιώντας χαρτί κουζίνας ή ένα μικρό πινέλο, απλώστε λάδι ανθεκτικό σε υψηλή θερμοκρασία (ελαιόλαδο ή φυσικέλαιο) πάνω στο γκριλ. Αφήστε το λάδι να ποτίσει και στη συνέχεια σκουπίστε το περιττό υπόλειμμα.

Κατά τη χρήση

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι τοποθετημένη σε στερεό τραπέζι ή κάποια άλλη σταθερή επιφάνεια. Μην την τοποθετείτε σε (θερμή) εστία ή επιφάνεια.
- Τοποθετήστε το καλώδιο στην πρίζα. Πατήστε το διακόπτη λειτουργίας και αφήστε το γκριλ να προθερμανθεί για ± 20 λεπτά. Μπορείτε να αξιοποιήσετε το χρόνο αυτό για να προετοιμάσετε τα υλικά.
- Όσο το γκριλ προθερμαίνεται πιθανόν να εκπέμψει κάποια ελαφριά μυρωδιά και λίγο καπνό. Θα εξαφανιστεί μετά από μερικά λεπτά.
- Τα μικρά κομμάτια κρέατος, ψαριού κ.λπ. ψήνονται πιο γρήγορα από τα μεγαλύτερα.
- Χρησιμοποιήστε μία ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα στα τηγάνια ή την πλάκα ψησίματος. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη καθώς μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση.

ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- Τοποθετήστε τη συσκευή στη πρίζα και ενεργοποιήστε την. Αφήστε την πλάκα ψησίματος να προθερμανθεί για 10 τουλάχιστον λεπτά.
- Μην τοποθετείτε τροφές στην πλάκα ψησίματος μέχρι να φτάσει στη σωστή θερμοκρασία. Προσέχετε το φαγητό όσο ψήνεται και γυρίζετε το τακτικά με ξύλινη σπάτουλα. Προτιμάτε να μην τρυπάτε το κρέας για να μην χάνει την υγρασία και τη γεύση του.
- Όταν μαγειρεύετε προτείνουμε να αφαιρείτε τα υπολείμματα που μένουν στην πλάκα με μία ξύλινη σπάτουλα.
- Γυρίζετε το κρέας και το ψάρι μόνο μία φορά για να μην στεγνώνουν. Για τον ίδιο λόγο είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε σπάτουλα παρά να τα τρυπάτε με πιρούνι.

Η πλάκα ψησίματος έχει χώρο για το ζέσταμα σάλτσας σε μπεν μαρί.

ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΡΑΚΛΕΤ

Μπορείτε να φτιάξετε μικρά και νόστιμα επιτραπέζια πιάτα με τα τηγανάκια ρακλέτ. Αφήστε τη φαντασία σας να δημιουργήσει ή δοκιμάστε τις συμβουλές που σας προτείνουμε παρακάτω.

Το ρακλέτ είναι μία γευστικότερη ιδέα που προέρχεται από την παραδοσιακή κουζίνα των Άλπεων. Για να κάνετε ρακλέτ χρησιμοποιήστε τα μικρά τηγανάκια. Το βασικό συστατικό είναι το (λιωμένο) τυρί και όχι το κρέας. Για όλα τα είδη μαγειρέματος, η πλάκα ψησίματος πρέπει να τοποθετηθεί πάνω στη συσκευή. Δεν μπορείτε να μαγειρέψετε στα τηγανάκια χωρίς την πλάκα ψησίματος. Διαφορετικά χάνεται πολλή θερμότητα από το πάνω μέρος.

- Μην τοποθετείτε ποτέ άδεια τηγανάκια πάνω στην πλάκα ψησίματος.
- Τοποθετείτε τα γεμάτα τηγανάκια κάτω από την πλάκα ψησίματος στον ανοξείδωτο δίσκο.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τα τηγανάκια πάνω στην πλάκα ψησίματος για να διατηρήσετε ζεστές τις σάλτσες, για παράδειγμα,
- Αν τα τηγανάκια χρησιμοποιούνται πάνω στην πλάκα ψησίματος, δεν θα θερμανθούν αρκετά για τηγάνισμα.
- Το κρέας και το ψάρι μπορούν να ψηθούν στα τηγανάκια αλλά το κρέας πρέπει να είναι κομμένο σε λεπτές φέτες.

Τα υλικά που ψήνονται στην πλάκα ψησίματος μπορούν να ολοκληρωθούν με μία γευστικότερη επικάλυψη τυριού. Για να φτιάξετε πιάτα ογκρατέν:

- Τοποθετήστε τα τηγανισμένα ή ψημένα υλικά σε ένα τηγανάκι και καλύψτε τα με μία φέτα τυρί.
- Τοποθετήστε το τηγανάκι στην κάτω πλάκα.
- Μόλις λιώσει το τυρί, αφαιρέστε το τηγανάκι από τη συσκευή.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για οικιακή χρήση.
- Η συσκευή πρέπει να συνδέεται μόνο σε πρίζα με γείωση. Χρησιμοποιήστε πολύμπριζο με αρκετά μεγάλη διάμετρο (τουλάχιστον 3x1 mm²) και ξετυλίξτε πλήρως το καλώδιο (διαφορετικά θα υπερθερμανθεί). Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο της επέκτασης δεν ακουμπά τη θερμή συσκευή και ότι βρίσκεται με ασφάλεια στο πάτωμα έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος πτώσης ατόμων.
- Εάν η πλάκα ψησίματος ή το καλώδιο παρουσιάζουν βλάβη, προτείνουμε να διακόψετε τη χρήση της συσκευής και να την επιστρέψετε στο κατάστημα για επισκευή. Τα φθαρμένα καλώδια αντικαθίσταται μόνο στο τμήμα επισκευής μας.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν είναι παρόντα παιδιά. Φτάνει σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Προσέχετε και οι ίδιοι, μην αγγίζετε την πλάκα ψησίματος όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Όταν θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία το κάτω μέρος θερμαίνεται. Σας συστήνουμε να τοποθετείτε πυρίμαχα προστατευτικά καλύμματα μεταξύ της συσκευής και της επιφάνειας του τραπεζικού, ειδικά όταν η επιφάνεια είναι ευαίσθητη στη θερμότητα. Αποφύγετε το πλαστικό.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υγρή ή θερμή επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα όπως κουρτίνες, χαρτοπετσέτες κ.λπ.
- Αφαιρείτε το καλώδιο από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, όταν την καθαρίζετε ή αν σταματήσει να λειτουργεί ενώ τη χρησιμοποιείτε.
- Αφήστε την να κρυώσει για μία ώρα τουλάχιστον πριν να την καθαρίσετε, τη μετακινήσετε ή την φυλάξετε.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΑΡΧΙΚΑ ΘΕΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΚΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΤΕ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ.

Αφήστε όλα τα εξαρτήματα να κρυώσουν πριν να καθαρίσετε τη συσκευή.

Συντήρηση της πλάκας ψησίματος

- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση καθώς έτσι θα αποφύγετε τη συσσώρευση καμένων υπολειμμάτων.
- Μετά τη χρήση αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για μία ώρα τουλάχιστον.
- Μην ρίχνετε ποτέ κρύο νερό στη θερμή πλάκα ψησίματος. Αυτό μπορεί να καταστρέψει τη συσκευή και μπορεί να σας πιτσιλίσει καυτό νερό.
- Καθαρίστε την πλάκα ψησίματος με χαρτί κουζίνας. Όταν έχουν κολλήσει υπολείμματα τροφής που αφαιρούνται δύσκολα, αφήστε τα να μαλακώσουν με λίγο λάδι μαγειρικής (για 5 λεπτά). Στη συνέχεια μπορείτε να σκουπίσετε το περίβλημα με ένα υγρό πανί.

- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά απορρυπαντικά ή καθαριστικές ουσίες.
- Μην προσπαθείτε να ξεκολλήσετε καμένες τροφές με αιχμηρά αντικείμενα. Μπορεί να καταστρέψετε τη λεία επιφάνεια.
- Μην βυθίζετε την πλάκα ψησίματος σε νερό.
- Η πλάκα ψησίματος μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων για πλήρη καθαρισμό.
- Αν μαγειρέψατε ψάρι στην πλάκα ψησίματος, προτείνουμε να το τρίψετε ελαφρώς με λίγο ξύδι ή χυμό λεμονιού.

Συντήρηση της βάσης και του ανοξειδωτου δίσκου

- Καθαρίστε το εξωτερικό με χαρτί κουζίνας και υγρό σφουγγάρι με λίγο υγρό απορρυπαντικό.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού στον ανοξειδωτο δίσκο και ότι η συσκευή είναι απόλυτα στεγνή.

Συντήρηση του θερμαντικού σώματος και του ηλεκτρικού εξαρτήματος

- Μην βυθίζετε ποτέ το θερμαντικό σώμα ή το ηλεκτρικό εξάρτημα στο νερό.
- Καθαρίστε τα με υγρό πανί και αφήστε τα να στεγνώσουν πλήρως.

Συντήρηση των μικρών τηγανιών

- Πλένετε τα τηγανάκια σε νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό.

ΡΑΚΛΕΤ ΣΑΒΟΪΑΣ

- Παίρνετε λίγο τυρί ρακλέτ (200-250 γραμμάρια ανά άτομο) και το κόβετε σε φέτες του μισού εκατοστού περίπου. Αφαιρείτε την κρούστα.
- Χρησιμοποιείτε 2-3 πατάτες (ψημένες με το φλούδι τους) για κάθε άτομο. Τοποθετείτε τις πατάτες σε ένα πιάτο και τις διατηρείτε ζεστές στην πλάκα ψησίματος.
- Τοποθετείτε μία φέτα τυρί στο τηγανάκι και την αφήνετε να λιώσει κάτω από την πλάκα ψησίματος. Αραιώνετε το τυρί με μία σπάτουλα και περιχύνετε με αυτό τις πατάτες. Προσθέτετε αλάτι και πιπέρι ή μοσχokάρυδο, ανάλογα με τις γευστικές σας προτιμήσεις. Σερβίρετε με κρεμμύδια και πίκλες σε ξύδι.
- Με αυτό το πιάτο μπορείτε επίσης να σερβίρετε ωμό ή ψητό χοιρομέρι και λαχανικά .

Προτάσεις:

Αν και συνήθως χρησιμοποιούνται σκληρά τυριά, όπως Έμενταλ, Απενζέλ, Γκρουγιέρ ή Κομτέ μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και άλλα τυριά πέρα από αυτά των Άλπεων: Μπορείτε επίσης να επιλέξετε μεταξύ τυριών *abbey*, κρημτσιζ ή για πιο έντονη γεύση, τσέστερ, τσένταρ,μποφόρ, παρμεζάνα ή μπελ παέζ.

ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ψητές μεγάλες γαρίδες με λαχανικά

- Καθαρίζετε 20 μεγάλες γαρίδες (με το κεφάλι) και αφαιρείτε τα εντόσθια (στο πίσω μέρος).
- Κόβετε 1 μελιτζάνα και 1 κρεμμύδι σε πολύ λεπτές φέτες. Τοποθετείτε τη μελιτζάνα σε κρύο νερό για 15 λεπτά και τη στεγνώνετε με χαρτί κουζίνας πριν να την ψήσετε.
- Αφαιρείτε το κοτσάνι από 8 μανιτάρια shiitake και κάνετε ένα σταυρό με το μαχαίρι στο πάνω μέρος.
- Κόβετε 1 κανονική πιπεριά στα 6 και αφαιρείτε τους σπόρους.
- Κόβετε 1 λάχανο σε λεπτές λωρίδες και τακτοποιείτε όλα τα υλικά σε ένα πιάτο.
- Ψήνετε τα λαχανικά ώστε να είναι ακόμα τραγανά με λίγο λάδι και τις γαρίδες μέχρι να ροδίσουν και στις δυο πλευρές. Στη συνέχεια μαγειρέψτε το ρύζι και απολαύστε ένα εκλεκτό ανατολίτικο πιάτο.

Σάλτσα:

Ψήνετε 3 κουτάλια της σούπας σπόρους από μαύρο σουσάμι στο τηγανάκι. Στη συνέχεια λιώνετε τους σπόρους μέχρι να γίνουν πολύ λεπτοί και αναμειξτε τους με 6 κουταλιές της σούπας σάλτσα σόγιας, 2 κουταλιές της σούπας χυμό λεμονιού, 1 κουταλάκι του γλυκού τριμμένο ρεπάνι και 2 κουταλιές της σούπας dashi.

Ανακατέψτε καλά όλα τα υλικά μεταξύ τους. Η σάλτσα είναι έτοιμη για σερβίρισμα.

Φιλέτο σολομού με ψημένο ρεπάνι και σάλτσα μουστάρδας-άνιθου

- Αφαιρείτε το δέρμα του σολομού καθώς και το σκούρο λίπος και τα κόκαλα. Τεμαχίζετε το σολομό σε 4 κομμάτια των 150 γραμμαρίων και τον αλείφετε με λίγο λάδι.
- Τοποθετείτε ένα μάτσο μεγάλα ρεπάνια σε κρύο νερό για 1 ώρα και τα κόβετε σε φέτες.
- Κόβετε τις άκρες από 8 γαλλικά φασόλια (μακριά) και τα κόβετε σε μακριές λωρίδες. Τα ξανθαίνετε για λίγο σε λίγο αλατόνερο.
- Αφού πλύνετε 20 πρώιμες πατάτες, τις βράζετε με τη φλούδα τους σε νερό με μία πρέζα αλάτι. Όταν βράσουν τις ψήνετε στην πλάκα μέχρι να ροδίσουν.
- Ψήνετε το σολομό, τα φασόλια και τα ρεπάνια στην πλάκα, γυρίζοντάς τα κάθε τόσο με τη σπάτουλα. Θυμηθείτε ότι ο σολομός πρέπει να ψηθεί περισσότερο από τα λαχανικά (η μία πλευρά του σολομού χρειάζεται 15 λεπτά).

Σάλτσα:

Λεπτοκόβετε ½ ματσάκι άνιθο και ρίξτε το σε ένα μπολ. Προσθέτετε 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα με 1 βραζάκι μαγιονέζα και προσθέστε λίγο αλάτι και πιπέρι. Τα τοποθετείτε σε ένα πιάτο πάνω στο τραπέζι.

Επιδόρπιο στην πλάκα ψησίματος: Ψητό αχλάδι με καραμέλα και σταφίδες

- Λιώνετε 25 g βούτυρο σε ένα όχι πολύ μεγάλο τηγανάκι. Προσθέτετε 50 γραμμάρια ζάχαρη και ανακατεύετε καλά με μία ξύλινη σπάτουλα σε χαμηλή φωτιά. Στη συνέχεια προσθέτετε 1 ποτήρι λευκό κρασί και 1 ποτήρι χυμό αχλαδιού. Αφήστε τα να βράσουν. Ολοκληρώνετε τη σάλτσα με 50 γραμμάρια μουσκεμένες σταφίδες, 1 ξύλο κανέλας και 1 φέτα λεμόνι. Στη συνέχεια αφαιρείτε τον αφρό και η σάλτσα είναι έτοιμη.
- Καθαρίζετε 4 αχλάδια (φλούδα και κουκούτσια). Κόβετε τα αχλάδια κατά μήκος σε παχιές φέτες. Αλείψτε με βούτυρο την πλάκα ψησίματος. Στη συνέχεια ροδίστε γρήγορα το αχλάδι και από τις δύο πλευρές. Τέλος, ραντίστε το αχλάδι με καραμέλα και 50 γραμμάρια ζάχαρη. Σερβίρετε ζεστό και απολαύστε το επιδόρπιό σας!

ΚΑΡΤΑ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Ημερομηνία αγοράς

Αντιπρόσωπος

Αγοραστής

ΕΓΓΥΗΣΗ

Για 1 χρόνο και για βλάβες που οφείλονται σε ελαττωματική κατασκευή ή υλικό. Η εγγύηση ισχύει μόνο όταν η κάρτα εγγύησης είναι σωστά συμπληρωμένη. Η εγγύηση δεν ισχύει για συσκευές που παρουσιάζουν ελαττώματα λόγω εσφαλμένης χρήσης, απροσυναρμολόγησης ή ακούσιας θραύσης.

PRINCESS CLASSIC FAMILY FUN COOK SET

ARTIKEL 162249

طقم الطبخ برينسس كلاسيك فميلي فان

اقرأ دليل الاستخدام بعناية بالكامل واحتفظ به لمراجعتك في المستقبل. تأكد من أن جهد الشبكة الكهربائية يتوافق مع الجهد المدون على الجهاز ولا توصل هذا الجهاز إلا بمقبس مؤرض.

طقم الطبخ برينسس كلاسيك فميلي فان مثالي للقلي به والشوي بدون دهن ولا استخدامه أيضا للشوي والظهو بأسلوب الراكليك على الطاولة.

الوصف

1. صفيحة الشوي
2. القاعدة وصفيحة الشوي
3. عنصر التسخين والجزء الكهربائي
4. منظم الحرارة
5. الطاسات

نصائح الاستخدام

قبل الاستخدام

- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى ينبغي تنظيف جميع الأجزاء بفوطة مبللة وإزالة جميع اللواصق ومواد التعبئة.

- اشطف الشواية الجديدة تحت ماء بارد سائل من الصنوبر، لا تستخدم أبدا مواد تنظيف كاشطة أو وسائل التنظيف. اشطف جيدا واترك لتجف.
- امسح الشواية بزيت طعام صامد للحرارة مثل زيت الزيتون أو زيت الفول السوداني باستخدام ورق مطبخ أو فرشاة. انتظر حتى يتسرب الزيت في الشواية وامسح الزيت الفائض.

أثناء الاستخدام

- راع أن تضع الجهاز على طاولة ثابتة أو على أي شيء آخر ثابت. لا تضع الجهاز على أي سطح ساخن.
- أدخل القابس في المقبس واضبط مفتاح التشغيل على الوضع مشغل وانتظر حوالي ٢٠ دقيقة حتى يسخن. يمكنك تحضير المكونات في هذه الفترة.
- قد تصدر الشواية رائحة خفيفة أو بعض البخار في هذه الفترة. تزول هذه الظواهر بعد فترة قصيرة.
- تجهز قطع اللحم والسّمك وغيرها الصغيرة بسرعة أكثر من القطع الكبيرة وتطهو بطريقة أمثل.
- استخدم الملاعق الخشبية أو المصنوعة من مواد اصطناعية للطاسات و صفيحة الشّي، ولا تستخدم أدوات الأكل المعدنية لمنع تلف الطبقة المانعة للالتصاق.

صفيحة الشّي

- أدخل القابس في المقبس وشغل الجهاز. انتظر ١٠ دقائق على الأقل حتى تسخن الصفيحة.
- لا تضع الطعام على صفيحة الشّي إلا بعد أن تصل إلى درجة الحرارة الصحيحة. راقب الطعام أثناء الشّي واقلبه بانتظام أثناء الشّي بملعقة خشبية. يستحسن عدم خرق اللحم بشوكة أو غيرها لعدم ضياع مرق اللحم ونكهته.
- يستحسن إزالة بقايا الطعام من صفيحة الشّي أثناء الشّي بملعقة خشبية.
- اقلب اللحم أو السمك مرة واحدة لعدم جفاف الطعام بسرعة، كما ينبغي عدم خرق الطعام بشوكة أو غيرها لنفس السبب واستخدام ملعقة خشبية.

تجد على صفيحة الشّي مكانا مخصصا لتدفئة الصلصات في طاسات صغيرة.

راكليت

يمكن تحضير وجبات لذيذة على الطاولة باستخدام طاسات الراكليت. أطلق عنان مخيلتك أو جرّب النصائح الموجودة في هذه الكراسة.

الطبخ بأسلوب الراكليت فكرة لذيذة من المطبخ التقليدي لمنطقة الألب. تستخدم الطاسات الصغيرة لصنع الراكليت. والعنصر الأساسي في الراكليت هو الجبن (الذائب) وليس اللحم. تستوجب جميع طرق طهو الطعام استخدام صفيحة الشّي ووضعها في مكانها في الجهاز. لا يمكن شي أي شيء في الطاسات بدون صفيحة الشّي وإلا تسربت سخونة كثيرة من أعلى.

- لا تضع طاسات فارغة أبدا على صفيحة الشّي.
- ضع الطاسات المليئة بالطعام تحت صفيحة الشّي على صفيحة الفولاذ الصامد.
- يمكن استخدام الطاسات الصغيرة أيضا على صفيحة الشّي، مثلا لحفظ الصلصات ساخنة.
- إذا وضعت الطاسات على صفيحة الشّي فلن تسخن بما فيه الكفاية للقلي.
- يمكن شي اللحم والسمك في الطاسات ولكن يجب تقطيع اللحم إلى شرائح رقيقة.

يمكن تكميل المكونات المشوية على صفيحة الشّي بإعطائها طبقة جبن لذيذة. وهذه الطريقة تتم كالآتي:

- ضع المكونات المقلية أو المشوية في طاسة وغطها بشريحة جبن.
- ضع الطاسة في الصفيحة السفلية.
- عندما يسبح الجبن أخرج الطاسة من الجهاز.

نصائح الأمان

- لا تستخدم هذا الجهاز إلا للأغراض المنزلية.
- لا توصل هذا الجهاز إلا بمقبس مؤرض. استخدم سلك تطويل مؤرضاً بقطر كبير بما فيه الكفاية (١ * ٣ مم على الأقل) وأفرد السلك بالكامل (وإلا قد يسخن أكثر من اللازم). وامنع سلك التطويل من أن يتلامس مع الجهاز الساخن وأنه مبسوط بطريقة لا يمكن لأحد أن يتعثر عليه.
- إذا تلفت صفيحة الشّي أو سلك الجهاز ننصحك بعدم استخدام الجهاز وإعادته إلى الدكان للإصلاح. فالسلك التالف لا يمكن إصلاحه إلا عن طريق مركز خدماتنا.
- راقب الجهاز جيدا إن كان في متناول أيدي الأطفال. لأن الجهاز يسخن بكثرة. وبالطبع كن أنت أيضا حذرا ولا تلمس الصفيحة الساخنة عندما يكون الجهاز مشغلا.
- عندما تشغل الجهاز يسخن أسفله أيضا ولذلك ننصحك بوضع حماية صامدة للحرارة غير مشتعلة بين الجهاز وسطح المنضدة إن كانت المنضدة حساسة للحرارة. تجنب البلاستيك.
- لا تضع الجهاز على سطح مبلل أو ساخن.
- لا تضع الجهاز على مواد قابلة للاشتعال أو بالقرب منها مثل الستائر أو ورق المطبخ.
- أخرج القابس من مقبس الحائط إن كنت لا تستخدم الجهاز أو إن كنت ستنتظفه أو إن تلف الجهاز أثناء الاستخدام.
- اترك الجهاز يبرد تماما لمدة ساعة على الأقل قبل تنظيفه أو نقله أو خزنه.

التنظيف

أوقف الجهاز وأخرج القابس من المقبس . انتظر حتى تبرد الأجزاء تماما قبل تنظيف الجهاز.

صيانة صفيحة الشّي

- نظف الجهاز بعد كل استخدام لمنع بقايا الطعام القديم من الالتصاق.
- اترك الجهاز يبرد لمدة ساعة على الأقل بعد استخدامه.
- لا تصب ماء باردا أبدا على الصفيحة الساخنة لأن ذلك سيتلف الجهاز ويشكل خطرا بسبب طرشة الماء الساخن.
- نظف الجهاز بورق المطبخ مثلا. أما البقايا الصعبة الإزالة يمكن تفكيكها من السطح بإضافة بعض الزيت وتركها لمدة ٥ دقائق. يمكن تنظيف الجهاز من الخارج بفضة مبللة.
- لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو العدوانية.
- لا تحكها بأدوات حادة لأن ذلك قد يتلف السطح.
- لا تغمر الجهاز أبدا في الماء.
- يمكن غسل صفيحة الشّي في غسالة المومعين إن أردت تنظيفها تماما.
- إذا شويبت سمكا على صفيحة الشّي ننصحك إذن بدحك صفيحة الشّي بخفة بالخل أو بعصير الليمون.

صيانة الحامل والصلاحة الفو ذية

- امسح الخارج بورق المطبخ وبإسفنجة طرية مبللة وبعض صابون التنظيف.
- راع ألا تترك آثار صابون التنظيف على الجهاز وأن يكون جافا تماما.

صيانة عنصر التسكّلان والجزء الكهربائي

- لا تغمر عنصر التسخين أو الجزء الكهربائي أبدا في الماء.
- نظف هذه الأجزاء بفضة مبللة وجففها جيدا.

صيانة الطاسات الصلابة

- اغسل الطاسات الصغيرة في ماء نقي والقليل من صابون الغسيل.

الوصفات

راكليت سافوا

- جبن راكليت (٢٠٠ إلى ٢٥٠ لكل نفر). قطع في شرائح ٥ مم. تخلص من القشرة.
- من ٢ إلى ٣ حبات بطاطا مسلوقة بقشرتها لكل نفر. ضع البطاطا في صحن واحفظها ساخنة على صفيحة الشهي.
- ضع شريحة جبن في طاسة وسيحها تحت صفيحة الشهي. اغرف الجبن بملعقة خشبية على البطاطا وحضرها وفقا للمذاق بملح وفلفل وجوز الطيب. قدمها بالبصل والمخلل.
- يمكن أيضا إضافة الهام المسلوقة أو النيء وخضر إلى هذه الوجبة.

بعض الاقتراحات:

بالرغم من أن المعتاد هو استخدام جبنا صلدا في هذه الوصفة مثل الإيمنتالر أو البنزل أو الجروبير أو كمتي يمكنك أيضا استخدام جبنا آخرا بدلا من الجبن الألبني مثل جبن أبي أو جبن الكريمة أو إذا رغبت في مذاق أكثر خصوصية اختر إذن الشيستر أو الشيدر أو البوفور أو البرمسان أو بل بانيزة.

صفيحة الشهي

جمبري كبير مشوي بالخضر

- قطع ٢٠ قطعة من الجمبري الكبير (بالرأس) وتخلص من قناة الأمعاء (في الظهر).
 - قطع بادنجانة وبصلة في شرائح رقيقة جدا. اغمر البادنجان في ماء بارد لمدة ١٥ دقيقة وجففها بفضة قبل شهيها.
 - تخلص من جذر ٨ قطع فطر شهي-تاكه وانزع علامة إكس في رؤوسها.
 - قطع فلفل حلوة إلى ٦ أجزاء وتخلص من بذرها.
 - قطع كرنب إلى شرائح رقيقة وزين جميع المكونات في صحن.
 - اشوي الخضر في القليل من الزيت حتى تظهو إلى قوام مقرمش والجمبري حتى يأخذ اللون البني من جميع الجوانب. اطبخ أرزا وتمتع بهذه الوصفة الشريفة اللذيذة.
- الصلصة:

- اشوي ٣ ملاعق كبيرة من السمسم الأسمر في الطاسة. اهرس البذور جيدا واخلطها ب ٦ ملاعق كبيرة من صلصة الصويا وملعقتين من عصير الليمون وملعقة صغيرة من عجينة الفجل وملعقتين كبيرتين من داشي. اخلط الجميع جيدا. الصلصة جاهزة الآن للتقديم.

سلمون مشوي بالفجل المقلي وصلصة الشبت والخردل

- تخلص من قشرة السلمون ومن الأجزاء الغامقة اللون والشوك. قطع السلمون المشوي إلى ٤ أجزاء كل منها حوالي ١٥٠ جم وامسحها بالقليل من الزيت.
 - انقع حزمة الفجل الكبير في ماء بارد لمدة حوالي ساعة وقطعها بعد ذلك إلى شرائح.
 - تخلص من أطراف ٨ فاصوليا خضراء وقطعها إلى شرائح طويلة ثم أغليها لمدة قصيرة في القليل من الماء والملح.
 - بعد غسل الـ ٢٠ قطعة بطاطا صغيرة أغليها بقشرتها مع القليل من الملح. عندما تظهو البطاطا اقليها حتى تصبح بنية على الصفيحة.
 - اقلي السلمون والفاصوليا الخضراء والفجل على الصفيحة وقلبها من آن إلى آخر بملعقة خشبية. اعمل حسابك إنه يلزم للسلمون وقتا أطول للطهو عن الخضر (تظهو قطعة السلمون في حوالي ١٥ دقيقة).
- الصلصة:
- قطع حزمة شبت إلى قطع رقيقة وضعها في كوب. أضف ملعقة كبيرة من الخردل ومرطبان مايونيز والقليل من الملح والفلفل. ضع الجميع في صحن على المنضدة.

الحلوى على صفيحة الشى: كمثرى مشوية بالكرام والزبيب

- سيح ٢٥ جم من الزبد في طاسة متوسطة الحجم وأصف ٥٠ جم من السكر وقلب بملعقة خشبية السكر والزبد جيدا على نار هادئة. أصف بعد ذلك كأسا من النبيذ الأبيض وكأسا من عصير الكمثرى إليه. اعلي الخليط. أكمل الصلصة بـ ٥٠ جم من الزبيب المنقوع والقرفة وشريحة ليمون. وبعد أن تزيل الرغبة تكون الصلصة جاهزة.
- قشر ٤ حبات كمثرى وقطعها بالطول إلى قطع سمكية وامسح زبدا على صفيحة الشى واقلي الكمثرى بسرعة حتى تأخذ اللون البني من جميع الجهات. وأخيرا رش كراملا على الكمثرى و ٥٠ جم من السكر. قدم الكمثرى ساخنة واستمتع بالحلوى.

بطاقة الضمان

تاريخ الشراء

الوكيل

المشترى

الضمان

لمدة عام للعيوب الناتجة من التصنيع أو المواد. لا يصلح الضمان إلا إذا كانت بطاقة الضمان مملوءة بالكامل. لا يصلح الضمان للأجهزة التالفة بسبب الاستخدام الخاطى أو التفكيك أو العطب الناتج من الحوادث.







PRINCESS®

GARANTIEKAART
GUARANTEE CARD
CARTE DE GARANTIE
GARANTIEKARTE
GARANTIE
CERTIFICADO DE GARANTÍA
TARJA DE GARANTIA
CARTOLINA DI GARANZIA
GARANTIKORT
GARANTIBEVIS
GARANTIKORT
TAKUUTODISTUS
GARANCIJSKI LIST
ÁBYGADARSKÍRTEINI
ZÁRU/MÍ LIST
Καρτα εγγύησης

Datum van aankoop
Date of Purchase
Date d'achat
Kaufdatum
Fecha de compra
Data de compra
Data di acquisto
Inköpsdatum

Købs-dato
Innkjøpsdato
Ostapäivä
Datum nakupa
Hvenær keypt
Datum nákuðu
Ημερομηνία αγοράς



Dealer
Revendeur
Händler
Haendler/commercant
Vendedor
Comprador
Rivenditore
Återförsäljare
Forhandler
Jälleenmyyjä
Zastopnik
Söluadili
Προμηθευτής



TYPE



Koper
Buyer
Acheteur
Käufer
Kaeufer
Comprador
Comerc
Acquirente
Kõpare
Køber
Kjøper
Ostaja
Kupec
Kaupandi
Kupufci
Αγοραστής



NEDERLANDS: GARANTIEVOORWAARDEN

1 jaar op fabrikage- en materiaalfouten. De garantie geldt alleen met volledig ingevuld garantiebewijs. Geen garantie op defekten t.g.v. verkeerd gebruik, onbevoegde demontage en vallen. De garantie is niet geldig voor gevolgschade.

ENGLISH: GUARANTEE

For 1 year in respect of defects found to be due to faulty workmanship or material. The guarantee is only valid with a complete filled in guarantee card. There is no guarantee on appliances found to be defective due to wrongful use, disassembling or accidental breakage.

FRANÇAIS: CONDITIONS DE LA GARANTIE

1 an de défaut de fabrication ou vice de matière. Pour bénéficier de la garantie le présent bon doit porter la date d'achat et le cachet du vendeur. La garantie ne couvre pas les dégâts résultant d'une mauvaise utilisation, d'un démontage ou réparation ou échange standard par des personnes non autorisées.

DEUTSCH: GARANTIE

1 Jahr hinsichtlich Material- oder Produktionsfehler. Garantieansprüche können nur mit vollständig ausgefüllter Garantiekarte bzw. dem Kaufbeleg geltend gemacht werden. Die Garantie erlischt durch unsachgemässen Gebrauch, Bruch, unauthorisierten Eingriff sowie mutwillige Zerstörung.

ESPAÑOL: GARANTÍA

PRINCESS garantiza sus productos por el período de 1 año, a contar desde la fecha de la primera compra, contra cualquier defecto de fabricación. La garantía sólo tendrá validez si está completamente rellenada y sellada por el establecimiento vendedor. No quedan cubiertos por la presente garantía los desperfectos producidos por un mal uso del producto, por haber sido manipulado por un servicio no autorizado, por caída, etc.

CATALÀ: GARANTIA

Per un any contra defectes de fabricació. La garantia només es vàlida una vegada la tarja de garantia ha estat correctament plena. La garantia no serà vàlida contra un ús no autoritzat, si l'aparell ha estat desmuntat o si presenta cops o maltractaments.

ITALIA: GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di un anno dalla data di acquisto che viene comprovata dallo scontrino. Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che risultano difettose all'origine per vizi di fabbricazione. Non sono coperte da garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, di danno da trasporto ed in ogni caso di circostanze che comunque non è possibile far risalire a difetti di fabbricazione. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in particolare in caso di uso non domestico.

SVENSKA: GARANTI

1 års garanti. Konsumentköplagens regler gäller vid eventuell reklamation. Garantien omfattar fabriktions- och/eller materialfel. Om apparaten används felaktigt eller för icke avsett ändamål, tas inget ansvar för eventuella skador. Kom ihåg att du måste kunna styrka inköpsdatum. Spar kvitto och köpbevis/garantikort.

DANSK: GARANTI

Garantien gælder 1 år fra købsdato, denne udfyldes af forhandleren. Garantien gælder ikke såfremt produktet ændres eller reparerer af andre end den af leverandøren anviste service adresse. Endvidere bortfalder garantien, hvis produktet benyttes til andre formål end den foreskrevne anvendelse i brugsanvisningen.

NORSK: GARANTI

1 års garanti. Garantien gjelder fabrikkasjons feil og-eller material feil. Hvis apparatet brukes feilaktig, eller utenom angitt bruksområde, er garantien ikke gyldig ved eventuelle skader. Garantien er kun gyldig sammen med et korrekt utfylt garanti kort med kjøpedato samt kvittering.

SUOMI: TAKUU

Takuuaika 1 vuosi. Takuu kattaa valmistus- ja/ tai raakaainevirheet. Takuu ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteiden virheellisestä käytöstä. Viallisen tuotteen mukaan on liitettävä ostokuitti / takuutodistus, josta selviää ostopaikka ja-aika.

SLOVENIA: GARANCIJA

Za kvaliteto in izdelavo dajemo garancijsko dobo 1 leta. V/asu garancije bo naša servisna služba brezplačno opravila vse pomanjkljivosti, ki bi nastale zaradi napak pri izdelavi ali materialu. Okvare zaradi uporabe ali mehanske poškodbe so iz garancije izuzete. Garancija izuzete. Garancija preneha, /e so v izdelek posegale osebe, kijihj proivalalec ni pooblastil ali ce pri popravilu niso bili uporabljeni originalni nadomestni deli.

ČESKY: PODMINKY ZARUKY

Záruka 1 rok na chyby vztahující se na materiál a montáž. Záruka platí jen na kompletně vyplněný záruční list. Záruka se nevztahuje na poruchy způsobené nesprávným používáním nebo neautorizovanou demontáží. Záruka se nevztahuje na úmyslné poškození.

ICELANDIC: ÁBYRGDARSKÍRTEINI

Ábyrgd bessi gildir í eitt ár frá kaupdegi og tekur til galla sem rekja má til mistaka í framleiðsu eða galla í hráefni. Ábyrgin er háð því að framvísad sé útfylltu ábyrgdarskírteini. Hún nær ekki yfir skemmdir sem rekja má til rangrar notkunar eða höggs. Ábyrgdin nær eingöngu til bess hlutar sem tilgreindur er á skírteininu.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ: ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Ιχρόνο εγγύησης για λιθη κατασκευής και υλικού. Η εγγύηση ισχύει μόνο όταν έχει συμπληρωθεί πλήρως η απόδειξη εγγύησης Δεν εγγυώνται βλάβες που οφείλονται σε εσφαλμένη χρήση, αποσυναρμολόγηση από αναρμόδια άτομα ή πτώση. Η εγγύηση δεν ισχύει για επακόλουθο βλάβες.



