



PRINCESS[®]

Gebruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

TYPE 2202N

CLASSIC TABLE CHEF MASTER

NL	Gebruiksaanwijzing	3
UK	Instructions for use	4
F	Mode d'emploi	5
D	Anleitung	6
E	Instrucciones de Uso	8
I	Istruzioni d'uso	9
S	Bruksanvisning	10
DK	Brugsanvisning	12
N	Bruksanvisning	13
SF	Käyttöohje	14
P	Instruções de utilização	15

GARANTIEKAART/GUARANTEE CARD/CARTE DE GARANTIE/ GARANTIEKARTE
CERTIFICADO DI GARANTÍA/CARTOLINA DI GARANZIA/GARANTIKORT/
GARANTIBEVIS/GARANTIKORT/TAKUUTODISTUS 17-18

FEBRUARI 2005

Lees de gebruiksaanwijzing op uw gemak even door en bewaar deze om later nog eens te kunnen raadplegen.

De PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER is ideaal om mee te bakken en te braden zonder vet en om gezellig aan tafel mee te barbecuen. De anti-aanbaklaag op de bakplaat voorkomt kleven en is snel weer schoon. Het controlelampje en de regelbare thermostaat maken de PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER tot een praktisch hanteerbaar apparaat.

Wij raden u aan om voor het eerste gebruik de bakplaat met een vochtige doek te reinigen en eventuele labels te verwijderen.

GEBRUIKSTIPS

Zorg dat de bakplaat op een stevige tafel of andere stabiele ondergrond staat. Zet het apparaat niet op een (hete) kookplaat. Steek de stekker in het stopcontact en zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuur. Het duurt ongeveer 10 minuten voordat het apparaat opgewarmd is. Gedurende deze tijd kunt u de ingrediënten alvast klaarleggen. Zodra de bakplaat op temperatuur is gaat het temperatuurlampje uit.

Afhankelijk van de gerechten of ingrediënten die u wilt bereiden, wordt er een baktijd en temperatuurinstelling gekozen. Natuurlijk kan met de baktijd en de temperatuurinstelling wat geëxperimenteerd worden om het beste resultaat te verkrijgen.

Kleine stukken vlees, vis, enz. zijn sneller klaar, en worden beter gaar dan grote stukken.

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.

Gebruik op de bakplaat eventueel een houten of kunststof spatel. Gebruik echter geen metalen bestek, om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.

Opmerking: gedurende het bakken zal het temperatuurlampje aan- en uitgaan; dit duidt erop dat de thermostaat zijn werk doet en de ingestelde temperatuur telkens bijgeregeld wordt. Trek de stekker uit het stopcontact indien de bakplaat niet meer gebruikt wordt.

SCHOONMAKEN

HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT.

Maak de bakplaat na ieder gebruik schoon. Dit voorkomt dat voedselresten gaan vastkoeken. Laat na gebruik de PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER eerst afkoelen. Giet nooit koud water op de bakplaten. Dit zou het apparaat beschadigen en geeft risico op spatten van heet water. Gebruik geen schurende of agressieve middelen.

Reinig de bakplaat met bijv. keukenpapier. Moeilijk te verwijderen resten kunnen eerst losgeweekt worden met wat bakolie (even 5 minuutjes laten inweken). De buitenzijde kan met een vochtige doek afgenomen worden.

Voor een grondige reinigingsbeurt mag de bakplaat ook in de afwas of in de vaatwasser. Houdt echter het snoer met de temperatuurregelaar altijd droog!

Nadat de bakplaat schoongemaakt is, adviseren wij u de elektrische aansluiting (waar het snoer ingestoken wordt) goed na te drogen met keukenpapier, voordat het apparaat weer aangesloten wordt.

PRINCESS-TIPS

- Gebruik deze bakplaat alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Zorg dat het snoer, of een eventueel verlengsnoer, zodanig weggelegd wordt dat niemand erover kan struikelen, en dat het de hete bakplaat niet raakt.
- Bij beschadiging van de bakplaat 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 de servicedienst vervangen worden.
- Houdt goed toezicht op de bakplaat wanneer kinderen erbij kunnen. De bakplaat wordt immers erg heet. Wees natuurlijk zelf ook voorzichtig. Laat het apparaat goed afkoelen voordat u het verplaatst of opbergt.
- Sluit de bakplaat alleen op een geaard stopcontact aan.



- Gebruik buitenshuis is alleen aan te raden bij droog weer. Haal direct de stekker uit het stopcontact wanneer het gaat regenen. 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 de hete plaat niet kan raken.
- Gebruik geen ander snoer dan datgene wat bijgeleverd is.

PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER

ART. 2202N

Please read these instructions at your leisure and save them for future reference.

PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER is ideal for frying and roasting without fat and for enjoying barbecued food at the table. The non-stick coating on the griddle prevents sticking and is easy to clean. The indicator lights and the adjustable thermostat make the PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER a highly practical appliance.

Before using the appliance for the first time, we recommend that you clean the griddle and remove any stickers.

TIPS FOR USE

Make sure the griddle is placed on a sturdy table or other stable surface. Do not place it on a (hot) stove or hob. Place the plug into the socket and set the thermostat button to the desired temperature. It will take around 10 minutes to heat up. You can use this time to prepare the ingredients. When the griddle reaches the correct temperature, the temperature lamp will illuminate.

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

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

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

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

Note: during cooking, the temperature light will flicker. This is normal and shows that the thermostat is working properly. Remove the plug from the socket when the griddle is not in use.

CLEANING

FIRST UNPLUG THE CORD FROM THE SOCKET!

Clean the griddle after each use. This prevents leftover food from becoming encrusted in the appliance. Let the PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER cool down after use. Never pour cold water onto the griddle. This may damage the appliance and can cause spattering of hot water. Do not use abrasive or strong detergents.

Clean the griddle using kitchen paper. Soak stubborn leftovers with cooking oil first and leave to dissolve for 5 minutes. The outside of the base can be wiped down with a damp cloth.

For more thorough cleaning, the griddle can be washed in the washing-up or in the dishwasher. Keep the temperature regulator cord dry at all times.

Once the griddle has been cleaned, we advise you to dry off the electric contact (where the cord is inserted) using kitchen paper before using the appliance again.

PRINCESS TIPS

- This griddle is only suitable for household use.
- Make sure that the cord, or extension cord if necessary, is placed where no one can stumble over it and away from the hot griddle.
- If the appliance or cord are damaged, we advise you not to use the appliance and to take it to the retailer for repair. Damaged cords may only be replaced by the service department.
- Ensure children do not use the griddle unsupervised. The griddle gets very hot. Of course be careful yourself, as well. Allow the griddle to cool down completely before moving it or tidying it away.



- Plug this appliance only into an earthed outlet.
- Outside use is recommended only in dry weather. If it starts to rain, unplug the appliance immediately. Use an earthed extension cord with a sufficient diameter (min 3 square mm) and unroll it completely so that it does not get too hot. Make sure that the extension cord cannot touch the surface.
- Use only the lead supplied. Do not use a different type of lead.

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

PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER

ART. 2202N

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi que vous conserverez soigneusement afin de pouvoir vous y reporter en cas de besoin.

Le PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER est idéal pour cuire et faire revenir sans matière grasse et pour un barbecue de table convivial. Le revêtement anti-adhésif de la plaque de cuisson évite d'attacher et est facile à nettoyer. Avec son voyant de contrôle et son thermostat réglable le PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER est un appareil très commode à utiliser.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nous vous conseillons d'essuyer la plaque de cuisson avec un chiffon humide et, le cas échéant, d'enlever les étiquettes.

CONSEILS D'UTILISATION

Posez la plaque de cuisson sur une table solide ou toute autre surface stable. Ne placez pas l'appareil sur une table de cuisson (chaude). Introduisez la fiche dans la prise et réglez le thermostat à la température souhaitée. L'appareil chauffe en 10 minutes environ. Vous pouvez préparer entre-temps les ingrédients. Le voyant de température s'éteint lorsque la plaque a atteint la température requise.

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

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

Ne retournez la pièce de viande ou de poisson qu'une seule fois, sinon elle séchera. Pour la même raison, ne piquez pas non plus la viande avec une fourchette, mais utilisez plutôt une spatule.



Sur la plaque de cuisson, utilisez si nécessaire une spatule en bois ou en plastique. Ne jamais utiliser de spatule métallique car cela endommagerait le revêtement anti-adhésif.

Remarque : pendant la cuisson, le témoin de température s'allume et s'éteint en alternance, indiquant que le thermostat fonctionne et ajuste à chaque fois la bonne température. Retirez la fiche de la prise si vous n'utilisez plus la plaque de cuisson.

NETTOYAGE

ENLEVEZ D'ABORD LA FICHE DE LA PRISE !

Nettoyer la plaque de cuisson après chaque emploi. Ceci permet d'éviter que des restes d'aliments n'attachent à la plaque. Laissez d'abord refroidir votre PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER après l'usage. Ne versez jamais d'eau froide sur la plaque de cuisson. Cela pourrait l'endommager et risquer de faire gicler de l'eau brûlante. Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs.

Nettoyez la plaque de cuisson avec du papier essuie-tout. Vous pouvez détacher les restes d'aliments qui accrochent avec de l'huile de cuisson (laissez tremper 5 minutes). Nettoyez la partie extérieure avec un chiffon humide.

La plaque de cuisson peut également être nettoyée au lave-vaisselle ou avec la vaisselle à main. Veillez toutefois à ce que le fil électrique du thermostat ne soit pas mouillé.

Une fois la plaque de cuisson lavée, il est conseillé de sécher soigneusement le raccordement électrique (là où le fil est connecté) avant de brancher de nouveau la plaque de cuisson.

CONSEILS PRINCESS

- Utiliser cette plaque de cuisson uniquement pour un usage domestique.
- S'assurer que le cordon ou qu'une rallonge éventuelle soient disposés de sorte que l'on ne puisse pas trébucher dessus et qu'ils ne soient pas en contact avec la plaque de cuisson chaude.
- Si la plaque de cuisson ou son cordon sont endommagés, il est conseillé de ne plus utiliser l'appareil mais de le ramener au magasin pour le faire réparer. Le remplacement du cordon ne peut être effectué que par le service après-vente.
- Ne jamais laisser la plaque de cuisson sans surveillance à la portée des enfants. Car la plaque de cuisson devient très chaude. Soyez bien sûr vous-même très prudent. Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le déplacer ou le ranger.
- Raccorder la plaque de cuisson uniquement à une prise à la terre.
- L'usage à l'extérieur n'est possible que s'il ne pleut pas. Débrancher immédiatement la prise de courant quand il commence à pleuvoir. Utiliser une rallonge avec mise à la terre d'un diamètre suffisant (3x1 mm minimum) et la dérouler entièrement (pour éviter qu'elle chauffe). Veillez à ce que la rallonge ne puisse pas toucher la plaque chaude.
- Ne pas utiliser d'autre type de câble que celui qui est fourni.

PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER

ART. 2202N

Lesen Sie sich die Gebrauchsanweisung in Ruhe durch und bewahren Sie sie auf, um später noch einmal nachlesen zu können.

Der PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER eignet sich hervorragend zum Braten und Backen ohne Fett. Er kann aufgrund seiner schnellen Hitzentwicklung auch in der Wohnung benutzt werden. Die Antihafbeschichtung auf der Grillplatte verhindert das Ankleben von Lebensmitteln und lässt sich problemlos reinigen. Dank des Kontrolllämpchens und des regelbaren Thermostats ist der PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER äußerst praktisch in der Handhabung.

Es empfiehlt sich, die Grillplatte vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch zu reinigen und eventuelle Aufkleber zu entfernen.



GEBRAUCHSHINWEISE

Darauf achten, dass die Grillplatte auf einem feststehenden Tisch oder einem anderen stabilen Untergrund steht. Das Gerät nicht auf eine (heiße) Kochplatte stellen. Den Stecker in die Steckdose stecken und mit dem Thermostatknopf die gewünschte Temperatur einstellen. Es dauert etwa 10 Minuten, bis das Gerät warm ist. In dieser Zeit können bereits die Zutaten vorbereitet werden. Sobald die Grillplatte die gewünschte Temperatur erreicht hat, erlischt das Thermostatlämpchen.

Je nach den Gerichten oder Zutaten, die zubereitet werden sollen, wird eine entsprechende Grillzeit und Temperatureinstellung gewählt. Selbstverständlich kann mit Grillzeit und Temperatureinstellung etwas experimentiert werden, bis man ein optimales Ergebnis erhält.

Kleine Stücke Fleisch, Fisch usw. werden schneller und besser gar als große Stücke.

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 der Grillplatte nach Möglichkeit einen Holz- oder Kunststoffspatel verwenden. Kein Metallbesteck benutzen, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

Anmerkung: Während des Betriebs geht das Thermostatlämpchen an und aus. Das ist normal und bedeutet, dass der Thermostat funktioniert und die eingestellte Temperatur jeweils angepasst wird. Wenn die Grillplatte nicht mehr benutzt wird, den Stecker aus der Steckdose ziehen.

REINIGUNG

ERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN!

Die Grillplatte nach jedem Gebrauch reinigen, um zu vermeiden, dass Speisereste festkleben. Den PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER nach jedem Gebrauch erst abkühlen lassen. Niemals kaltes Wasser auf die Grillplatte gießen. Dadurch wird das Gerät beschädigt und das heiße Wasser kann vom Gerät wegspritzen. Keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel benutzen.

Die Grillplatte beispielsweise mit Küchenpapier reinigen. Schwierig zu entfernende Reste zunächst mit etwas Bratöl lösen (ca. 5 Minuten einweichen lassen). Die Außenseite kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Für eine gründliche Reinigung kann die Grillplatte auch abgewaschen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Das Kabel mit dem Temperaturregler muss aber immer trocken bleiben!

Nach der Reinigung der Grillplatte empfiehlt es sich, den elektrischen Anschluss (Stelle, an der das Kabel eingesteckt wird) gut mit Küchenpapier nachzutrocknen, bevor das Gerät wieder angeschlossen wird.

PRINCESS-TIPPS

- Diese Grillplatte ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch gedacht.
- Darauf achten, dass das Anschluss- oder Verlängerungskabel so liegt, dass niemand darüber stolpern kann und es die heiße Grillplatte nicht berührt.
- Bei einer Beschädigung der Grillplatte oder des Kabels das Gerät nicht mehr benutzen, sondern zur Reparatur ins Fachgeschäft geben. Ein beschädigtes Kabel kann ausschließlich vom Kundendienst ausgetauscht werden.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern halten. Die Grillplatte wird nämlich sehr heiß! Seien Sie selbst ebenfalls vorsichtig. Das Gerät vor dem Anfassen oder Wegräumen gut abkühlen lassen.
- Die Grillplatte nur an eine geerdete Steckdose anschließen.



- Die Benutzung im Freien ist nur bei trockenem Wetter zu empfehlen. Wenn es anfängt zu regnen, sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen. Es sollte ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem ausreichenden Durchmesser (min. 3 x 1 mm) verwendet werden. Darauf achten, dass das Verlängerungskabel die heiße Platte nicht berührt.
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Kabel.

PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER

ART. 2202N

Léanse tranquilamente las instrucciones de uso y guárdense para una posible consulta posterior.

La PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER es ideal para freír y asar sin grasa, y para hacer una divertida barbacoa en la mesa. La capa antiadherente en las planchas evita que se peguen los alimentos y facilita su limpieza. Con el piloto luminoso y el termostato regulable, la PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER resulta ser un aparato práctico de manejar.

Le aconsejamos que limpie con un paño húmedo las planchas antes de estrenar el aparato y retirar las eventuales etiquetas.

CONSEJOS DE USO

Asegure de colocar la plancha sobre una mesa sólida u otra superficie estable. No coloque el aparato sobre una placa de cocina (caliente). Enchufe la clavija en la toma de corriente y ajuste el botón del termostato en la temperatura deseada. El aparato tarda unos 10 minutos en calentarse. Durante este tiempo usted ya puede disponer los ingredientes para tenerlos luego a mano. En cuanto la plancha llegue a su temperatura, se apagará el piloto de la temperatura.

Según los platos o ingredientes que desee preparar se elegirá un tiempo de asado y un ajuste de temperatura. Naturalmente se puede experimentar en alguna medida con el tiempo de asado y el ajuste de temperatura para obtener el mejor resultado.

Carnes, pescados, etc. cortados en pedazos pequeños quedarán hechos antes y mejor que trozos grandes.

Dé la vuelta sólo una vez a carnes y pescados, evitando que se resequen. Por el mismo motivo, conviene no picar en carnes con, por ejemplo, un tenedor, sino utilizar una espátula.

Utilice en la plancha eventualmente una espátula de madera o plástico. No utilice cubiertos metálicos en ella para evitar dañar la capa antiadherente.

Observación: durante el asado el piloto de temperatura se iluminará intermitentemente, indicando que el termostato está funcionando, regulando constantemente la temperatura ajustada. Desenchufe la clavija de la toma de corriente cuando se deja de utilizar la plancha.

LIMPIEZA

PRIMERO DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE

Limpie la plancha después de cada uso, evitando que se peguen restos de alimentos en ella. Después de su uso, primero deje enfriar la PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER. No vierta nunca agua fría sobre las planchas, lo cual dañaría el aparato y podría producir salpicaduras de agua caliente. No utilice productos abrasivos o agresivos.

Limpie la plancha con, por ejemplo, papel de cocina. Restos difíciles de eliminar primero se pueden mojar con un poco de aceite de freír (dejar en remojo unos 5 minutos). Por la cara exterior se puede pasar un paño húmedo.



Para una limpieza profunda, se puede lavar la plancha en agua jabonosa o en el lavavajillas.
¡Pero mantenga siempre seco el cable con el regulador de temperatura!

Después de limpiar la plancha, le aconsejamos secar bien la conexión eléctrica (en la que se enchufa el cable) con papel de cocina, antes de volver a conectar el aparato.

CONSEJOS PRINCESS

- Utilice esta plancha únicamente para fines domésticos.
- Asegure que el cable, o eventual alargador, se disponga de forma que nadie pudiera tropezar con él y sin que toque la plancha caliente.
- En caso de avería de la plancha o del cable, le aconsejamos deje de usar el aparato y devolverlo al establecimiento para su reparación. Un cable averiado únicamente puede ser reemplazado por el servicio técnico.
- Vigile adecuadamente la plancha cuando está al alcance de los niños, puesto que la plancha se calienta mucho. Naturalmente tenga cuidado también usted. Deje enfriar bien el aparato antes de trasladarlo o recogerlo.
- Conecte la plancha únicamente a un enchufe con toma a tierra.
- El uso en el exterior sólo es recomendable con tiempo seco. Cuando se ponga a llover, desenchufe en seguida la clavija de la toma de corriente. Utilice un prolongador con toma a tierra con un diámetro suficiente (mín. 3 x 1 mm²) y desenrolle por completo el cable (evitando que se sobrecaliente). Asegure que el prolongador no entre en contacto con la plancha caliente.
- No utilice otro cable que no sea el suministrado.

PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER

ART. 2202N

Leggete attentamente le istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future.

Il PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER è ideale per cucinare senza grassi e per fare un simpatico barbecue direttamente a tavola. Lo strato antiaderente delle piastre di cottura impedisce al cibo di attaccarsi e facilita la pulizia. La spia luminosa ed il termostato regolabile rendono il PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER un apparecchio pratico da usare.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, vi consigliamo di pulire la piastra con un panno umido e di rimuovere le eventuali etichette.

ISTRUZIONI PER L'USO

Posizionate l'apparecchio su un tavolo solido o un'altra superficie stabile. Non posizionate mai l'apparecchio su una piastra di cottura (calda). Inserite la spina nella presa di alimentazione ed impostate la temperatura desiderata mediante il termostato. L'apparecchio impiega circa 10 minuti per riscaldarsi. Durante questo periodo di attesa potete preparare gli ingredienti. Non appena la piastra ha raggiunto la temperatura impostata, la spia luminosa di indicazione della temperatura si spegne.

La temperatura e la durata della cottura dipendono dagli alimenti o ingredienti che volete preparare. Potete effettuare delle prove di cottura, impostando temperature diverse, fino a raggiungere il risultato desiderato.

Piccoli pezzi di carne, pesce, ecc. cuociono prima ed in modo più uniforme rispetto a pezzi grandi.

Girate la carne ed il pesce una sola volta durante la cottura, per evitare che si asciughi troppo. Per lo stesso motivo, è preferibile usare una spatola per girare la carne, anziché forarla con una forchetta.



Toccate la piastra solo con spatole di legno o plastica. Non usate spatole di metallo per evitare di danneggiare lo strato antiaderente.

Nota: durante la cottura la spia luminosa si spegne e si riaccende regolarmente, indicando il corretto funzionamento del termostato nel mantenere la temperatura impostata. Quando avete finito di usare la piastra, togliete la spina dalla presa di alimentazione.

PULIZIA

TOGLIETE PRIMA LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE

Pulite la piastra di cottura dopo ogni impiego. In questo modo eviterete che eventuali resti di cibo si attacchino durante la cottura successiva. Dopo l'uso lasciate raffreddare il PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER. Non versate mai acqua fredda sulla piastra. Così facendo si producono pericolosi schizzi di acqua calda e rischiate di danneggiare l'apparecchio. Non usate sostanze abrasive o aggressive.

Pulite la piastra con carta da cucina. Eventuali resti attaccati possono essere rimossi con l'ausilio di un po' di olio da cucina (lasciate agire l'olio per 5 minuti). Potete pulire la superficie esterna con un panno umido.

Per una pulizia più accurata potete lavare la piastra con detersivo o in lavastoviglie. Non bagnate mai il cavo di alimentazione ed il termostato!

Per precauzione, dopo avere lavato la piastra di cottura, vi raccomandiamo di asciugare bene la presa di alimentazione dell'apparecchio (in cui si inserisce il cavo di alimentazione), prima di usare nuovamente l'apparecchio.

SUGGERIMENTI PRINCESS

- L'apparecchio è indicato per il solo uso domestico.
- Assicuratevi che nessuno possa inciampare nel cavo di alimentazione o nell'eventuale prolunga, e che questi non vengano a contatto con la piastra di cottura.
- In caso di danneggiamento della piastra di cottura o del cavo di alimentazione, vi consigliamo di non usare più l'apparecchio, ma di riportarlo al negozio per la riparazione. Un cavo di alimentazione danneggiato può essere sostituito esclusivamente dai tecnici di un centro di assistenza.
- Non lasciate la piastra incustodita in presenza di bambini. La piastra diventa molto calda, pertanto, maneggiatela con cura. Lasciate raffreddare bene l'apparecchio prima di spostarlo o riporlo.
- Collegate l'apparecchio unicamente ad una presa di alimentazione con messa a terra.
- L'uso in ambiente esterno è consigliabile solo in caso di tempo asciutto. Togliete immediatamente la spina dalla presa di alimentazione se comincia a piovere. Usate una prolunga con messa a terra e diametro del filo sufficientemente grande (min. 3 x 1 mm); svolgete completamente la prolunga (per evitare che si surriscaldi). Assicuratevi che la prolunga non venga a contatto con l'apparecchio caldo.
- Non usate un cavo di alimentazione diverso da quello in dotazione.

PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER

ART. 2202N

Läs först igenom hela bruksanvisningen och behåll den för framtida referens.

Din PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER är idealisk för att steka eller bryna utan fett, och för en trevlig grillmåltid vid bordet. Stekplåtens teflonlager förekommer att ingredienserna fastnar och går lätt att rengöra. Kontrolllampan och den inställbara termostaten gör din PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER till en praktiskt användbar apparat.

Vi rekommenderar att du före första användningen rengör stekplåten med en fuktig trasa och avlägsnar eventuella etiketter.



ANVÄNDARTIPS

Se till att stekplåten står på ett stadigt bord eller annat stabilt underlag. Ställ inte apparaten på en (varm) kokplatta. Sätt kontakten i vägguttaget och ställ in termostatknappen på önskad temperatur. Det dröjer ca. 10 minuter innan apparaten är uppvärmd. Under tiden kan du passa på att lägga fram ingredienserna. Så snart stekplåten är tillräckligt varm slocknar temperaturlampan.

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

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

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

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

Anmärkning: under stekningen kommer temperaturlampan att upprepat tändas och slockna, detta visar att termostaten fungerar och ständigt justerar den inställda temperaturen. Drag ut kontakten ur vägguttaget när stekplåten inte längre används.

RENGÖRING

DRAG FÖRST UT KONTAKTEN UR VÄGGUTTAGET.

Rengör plåten efter varje användning. Detta förekommer att matrester torkar fast. Låt din PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER först svalna efter bruk. Håll aldrig kallt vatten på stekplåtarna. Detta skulle skada apparaten och ger risk att det stänker hett vatten. Använd inga slipande eller aggressiva rengöringsmedel.

Rengör stekplåten med t.ex. hushållspapper. Svårt fastsittande rester kan först blötas lös med litet matolja (låt blöta i 5 minuter). Apparatus utsida kan torkas med en fuktig trasa.

För en grundlig rengöring får plåten även diskas för hand eller i maskin. Se dock alltid till att du håller sladden och temperaturreglaget torra!

När stekplåten är rengjord, rekommenderar vi att du torkar eluttaget (där sladden sticks in) noggrant med hushållspapper innan du ansluter apparaten på nytt.

PRINCESS-TIPS

- Denna stekplåt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Se till att sladden och en eventuell förlängningssladd leds så att ingen kan snubbla över den, och så att den inte vidrör den heta plåten.
- Om apparaten eller sladden är skadad bör den inte längre användas, lämna in den hos affären för reparation. En skadad sladd kan endast bytas ut av vår serviceavdelning.
- Håll noga tillsyn på apparaten om det finns barn i närheten. Plåten blir nämligen mycket het. Naturligtvis bör du även själv vara försiktig. Låt apparaten svalna ordentligt innan den flyttas eller ställs undan.
- Stekplåten får endast kopplas till ett jordat vägguttag.
- Den bör endast användas utomhus vid vackert väder. Tag genast ut kontakten ur vägguttaget om det börjar regna. Använd en jordad förlängningssladd med tillräckligt stor diameter (min. 3 x 1 mm) och rulla ut sladden helt (annars blir den för het). Se till att förlängningssladden inte kan vidröra den heta plåten.
- Använd ingen annan sladd än den som medföljde apparaten.



Læs brugsanvisningen grundigt igennem og gem den, hvis det senere skulle blive nødvendigt at slå noget op.

PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER er særdeles velegnet til svitsning og stegning uden fedtstof og muliggør hyggelig grillstegning ved spisebordet. Grillpladens slip-let-belægning forhindrer, at ingredienserne hænger i, og den kan rengøres i en håndvending. Kontrollampen og den justerbare termostat gør PRINCESS FAMILY CHEF til et praktisk og let anvendeligt apparat.

Det tilrådes – inden apparatet tages i brug for første gang - at tørre grillpladerne af med en fugtig klud og fjerne evt. klistermærker.

BRUGERTIPS

Anbring grillpladen på et stabilt bord eller et andet solidt underlag. Anbring ikke apparatet på en (varm) kogeplade. Stik stikket i stikkontakten og indstil termostaten på den ønskede temperatur. Det varer ca. 10 minutter, inden apparatet er varmet op. Imens lægges ingredienserne parat. Når grillpladen har den rette temperatur, slukkes kontrollampen.

Alt efter hvilken ret eller hvilke ingredienser, der skal tilberedes, vælges den rette stegetid og temperaturindstilling. Naturligvis kan man prøve sig lidt frem med begge dele for at opnå det bedste resultat.

Små stykker kød, fisk o.s.v. tilberedes hurtigere end større stykker og bliver hurtigere møre.

Vend kød- og fiskestykker kun én enkelt gang; så bliver kødet mindre tørt. Af samme grund er det bedre ikke at prikke i kødet med en gaffel men at bruge en spatel.

Brug evt. kun en spatel af træ eller plast på grillpladen. Brug aldrig metalbestik for at undgå beskadigelse af slip-let belægningen.

Bemærk: under grillstegningen vil kontrollampen skiftevis tændes og slukkes; det er tegn på, at termostaten virker, og at den indstillede temperatur hele tiden overholdes. Tag stikket ud af stikkontakten, hver gang man er færdig med at bruge grillpladen.

RENGØRING

TAG FØRST STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN!

Rengør grillpladen hver gang, den har været i brug, så man undgår, at madrester sætter sig fast. Lad altid først apparatet køle helt af efter brugen. Hæld aldrig koldt vand på grillpladen. Det kan beskadige apparatet, og samtidig er der fare for, at varmt vand sprøjter op fra pladen. Brug ingen skuremidler eller syreholdige rengøringsmidler.

Gør grillpladen ren med f. eks. køkkenrulle. Madrester, der er svære at få af, kan først blødes op med lidt madolie (lad olien sidde i ca. 5 minutter). Ydersiden kan tørres af med en fugtig klud.

Skal grillpladen gøres mere grundigt rent, må den gerne komme i opvaskebaljen eller i opvaskemaskinen. Sørg dog altid for, at ledningen med temperaturjusteringen aldrig kommer i forbindelse med vand!

Efter at grillpladen er gjort ren, tilrådes det at tørre stikket (hvor ledningen stikkes i) godt af med køkkenrulle, inden apparatet atter tages i brug.

PRINCESS TIPS

- Denne grillplade er kun egnet til husholdningsbrug.
- Sørg for, at ledningen eller en evt. forlængerledning ikke er anbragt således, at man kan falde over den eller blive hængende i den, og at den ikke berører den varme grillplade.



- Ved beskadigelse af grillpladen eller ledningen tilrådes det ikke at anvende apparatet mere, men at bringe det til reparation hos forhandleren. En beskadiget ledning kan kun udskiftes af en teknisk serviceafdeling med specialværktøj.
- Hold godt øje med grillpladen, når der er børn i nærheden, da grillpladen bliver gloende. Vær naturligvis også selv forsigtig. Lad apparatet køle godt af, inden det flyttes eller sættes af vejen.
- Tilslut kun grillpladen til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Anvend udelukkende apparatet udendørs i tørt vejr. Hvis det begynder at regne, trækkes stikket øjeblikkeligt ud af kontakten. Anvend en forlængerledning med jordforbindelse og med en tilstrækkelig diameter (min. 3 x 1 mm). Rul forlængerledningen helt ud (ellers bliver den for varm). Forlængerledningen må ikke komme i berøring med grillpladen.
- Anvend udelukkende den vedlagte ledning.

PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER

ART. 2202N

Les gjennom hele bruksanvisningen før du begynner og ta vare på den til eventuell senere bruk.

PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER er ideell for å bake og steke uten fett, samt for en koselig barbecue rundt bordet. Anti-brennebelegget på stekeplaten sørger for at maten ikke kleber og kan rengjøres hurtig. Kontrolllyset og den justerbare termostaten gjør PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER til et praktisk og håndterlig apparat.

Vi anbefaler at du rengjør stekeplaten med en fuktig klut og fjerner evt. etiketter før du bruker stekeplaten for første gang.

BRUKSTIPS

Plasser stekeplaten på et stødig bord eller på et annet stabilt underlag. Sett aldri apparatet på en (varm) kokeplate. Sett støpselet i stikkontakten og still inn termostatknapen på ønsket temperatur-. Det tar ca. 10 minutter før apparatet er varmet opp. I mellomtiden kan du ta frem ingrediensene. Så snart stekeplaten har nådd riktig tempera-tur, vil termostatlyset gå av.

Du velger steketid og temperatursinnstilling alt etter matrettene eller ingrediensene du ønsker å tilberede. Du kan selvfølgelig prøve ut tilberedningstiden og temperaturen for å oppnå best mulig resultat.

Små stykker kjøtt, fisk osv. tilberedes hurtigere og blir lettere møre enn store stykker.

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

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

Bemerkning: mens du steker går termostatlyset av og på. Dette betyr at termostaten er i drift og at den innstilte temperaturen justeres. Ta støpselet ut av stikkontakten når stekeplaten ikke skal brukes mer.

RENGJØRING

TREKK FØRST STØPSELET UT AV STIKKONTAKTEN!

Rengjør stekeplaten etter hver bruk, det forhindrer at matrester setter seg fast. La PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER - avkjøles etter bruk. Hell aldri kaldt vann på stekeplaten. Dette kan skade apparatet og øke faren for at det spruter varmt vann ut. Bruk aldri sterke rengjøringsmidler eller skuremidler.



Rengjør stekeplaten med f.eks. kjøkkenpapir. For matrester som er vanskelig å fjerne, kan du helle over litt stekeolje (la det ligge i 5 minutter). Utsiden kan rengjøres med en fuktig klut. Hvis det er nødvendig med en grundig rengjøring, kan stekeplaten også vaskes opp i oppvaskvann eller oppvaskmaskin. Ledningen med termostatjusteringen må alltid holdes tørr! Vi anbefaler at den elektriske tilkoblingen (hvor ledningen settes i) tørkes med kjøkkenpapir etter at stekeplaten er gjort ren, og før du kobler apparatet til igjen.

TIPS FRA PRINCESS

- Denne stekeplaten er kun beregnet på hjemmebruk.
- Sørg for at ledningen eller en eventuell skjøteledning plasseres slik at ingen kan snuble i den, og at den ikke berører den varme stekeplaten.
- Ved skade på stekeplaten eller ledningen anbefaler vi deg å ikke bruke apparatet, men at du tar den med tilbake til butikken for reparasjon. En skadet ledning kan kun skiftes ut av servicetjenesten.
- Hold godt tilsyn med stekeplaten når det er barn i nærheten. Stekeplaten kan bli svært varm. Vær også forsiktig selv. La apparatet avkjøles helt før du flytter på det eller setter det bort.
- Stekeplaten må kun kobles til en jordet stikkontakt.
- Bruk av apparatet utenfor huset er bare mulig når været er tørt. Trekk støpselet ut av stikkontakten så snart det begynner å regne. Bruk en jordet skjøteledning med passe stor diameter (min. 3 x 1 mm) og rull skjøteledningen helt ut (ellers blir den for varm). Sørg for at skjøteledningen ikke berører den varme platen.
- Ikke bruk en annen ledning enn den som følger med apparatet.

PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER

ART. 2202N

Lue käyttöohje ensin kokonaan läpi ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER on ihanteellinen pöytägrilli, jolla voi paistaa ilman rasvaa sekä samalla viettää viihtyisiä hetkiä pöydän ääressä. Paistolevyn tarttumaton pinnoite estää ruuan tarttumisen kiinni ja on helppo puhdistaa. Merkkivalon ja termostaattisäädön ansiosta PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER on käytännöllinen ja helppo käsitellä.

On suositeltavaa pyyhkiä paistolevyn pinta ennen käyttöä kostealla liinalla. Poista myös mahdolliset tarrat.

KÄYTTÖVINKKEJÄ

Pida huoli siitä, että paistolevy on sijoitettu tukevalla pöydälle tai muulle vakaalle alustalle. Älä pane laitetta (kuumalle) keittolevyille. Liitä pistotulppa pistorasiaan ja säädä haluttu lämpötila termostaatin avulla. Laitteen kuumeneminen kestää noin 10 minuuttia. Sillä aikaa voit asettaa tarvittavat ainekset valmiiksi. Lämpötilan merkkivalo sammuu heti kun paistolevy on tarpeeksi kuuma.

Valmistettavasta ruuasta tai aineksista riippuen säädetään paisto aika ja lämpötila. Luonnollisesti voi kokeilla eri valmistusaikoja ja lämpötiloja parhaan tuloksen saamiseksi.

Pienet liha-, kala-, jne. palaset valmistuvat nopeammin ja kypsyvät paremmin kuin isot palat.

Käännä lihaa ja kalaa vain kerran, jolloin ne eivät kuivu liikaa. Samasta syystä on parempi käyttää lastaa kuin pistellä lihaa haarukalla tms.

Käytä paistopinnalla tarvittaessa puista tai muovista lastaa. Älä käytä metallisia aterimia ettei tarttumaton pinnoite vioitu.

Huomautus: paistamisen aikana lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu merkinä siitä, että termostaatti toimii ja säätelee lämpötilaa jatkuvasti. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun paistolevyä ei käytetä.



PUHDISTUS

IRROTA ENSIN PISTOTULPPA PISTORASIASTA!

Puhdista paistolevy joka käyttökerran jälkeen. Tämä estää ruuantähteiden pinttymisen kiinni. Anna PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER in jäähtyä aina käytön jälkeen. Älä kaada paistolevylle koskaan kylmää vettä. Se saattaa vahingoittaa laitetta ja aiheuttaa kuumen veden roiskumista. Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä aineita.

Puhdista paistolevy esim. talouspaperilla. Vaikeasti poistettavat ruuantähteet voidaan irrottaa liottamalla niitä paistoöljyssä (liotusaika noin 5 minuuttia). Ulkopinta voidaan pyyhkiä kostealla liinalla.

Jos haluat puhdistaa paistolevyn perusteellisesti, sen voi pestä myös käsin astianpesuainevedellä, tai astianpesukoneessa. Liitosjohto ja siinä oleva lämpötilansäädin on kuitenkin aina pidettävä kuivana!

Kun paistolevy on puhdistettu, on suositeltavaa kuivata sähköliitäntä (paikka johon johto liitetään) hyvin talouspaperilla ennen kuin laite kytketään jälleen toimintaan.

PRINCESS-OHJEITA

- Tämä paistolevy on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Pidä huoli siitä, että liitosjohto, tai mahdollinen jatkojohto, on sellaisessa paikassa, että siihen ei voi kompastua ja että se ei joudu kosketuksiin kuumen paistolevyn kanssa.
- Jos paistolevy tai liitosjohto vioittuvat, laitetta ei saa käyttää, vaan toimita se takaisin liikkeeseen korjattavaksi. Ainoastaan huoltopalvelu voi vaihtaa vioittuneen johdon uuteen.
- Pidä paistolevyä tarkoin silmällä, jos lapset pääsevät sen lähelle. Paistolevy kuumenee käytettäessä. Ole luonnollisesti itsekkin varovainen. Anna laitteen jäähtyä perusteellisesti ennen kuin siirrät sitä tai panet sen pois käytöstä.
- Liitä paistolevy ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.
- Suosittelemme laitteen käyttöä ulkona ainoastaan kuivalla säällä. Jos alkaa sataa, irrota pistotulppa heti pistorasiasta. Maadoitetun jatkojohdon halkaisijan tulee olla tarpeeksi suuri (vähintään 3 x 1 mm). Kelaajajohdon kokonaan auki (muuten se kuumenee liikaa). Huolehdi, että jatkojohto ei kosketa kuumaa levyä.
- Älä käytä muuta kuin laitteen varusteisiin kuuluvaa liitosjohtoa.

PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER

ART. 2202N

Ler antes de utilizar estas instruções e guardá-las para mais tarde as poder consultar de novo.

PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER é ideal para cozer e fritar sem gordura, e para fazer um agradável churrasco à mesa. A camada anti-pegajosa do grelhador evita que a comida se pegue e é fácil de lavar. A lâmpada de aviso e o termóstato para regular a temperatura fazem com que o PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER se torne prático ao ser utilizado.

Aconselhamos-lhe que antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, o limpe com um pano húmido e retire eventuais etiquetas.

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO

Certifique-se que coloca o grelhador sobre uma mesa sólida ou uma outra superfície estável. Não deve colocar o aparelho sobre uma chapa de fogão (aquecida). Enfiar a ficha na tomada e ligar o botão do termóstato para a temperatura desejada. Dura cerca de 10 minutos antes que o aparelho tenha aquecido. Enquanto aquece, pode preparar os ingredientes. Logo que o grelhador tenha atingido a temperatura programada, a lâmpada de aviso desliga automaticamente.



Dependendo dos pratos ou ingredientes que deseja preparar, pode seleccionar a temperatura adequada. É evidente que pode experimentar o tempo de preparação e a temperatura até obter o resultado desejado.

Pequenos pedaços de carne, peixe, etc fritam ou grelham rapidamente, enquanto que pedaços grandes podem ainda estar crus.

Voltar a carne e o peixe apenas uma vez, de forma a que não sequem demasiado. Pelas mesmas razões, não deve usar um garfo para espetar a carne e sim uma espátula.

Deve utilizar para o grelhador uma espátula de madeira ou de plástico. Não deve no entanto usar um talher metálico, de forma a evitar que a camada anti-pegajosa fique danificada.

Nota: enquanto o grelhador funciona, a lâmpada de aviso acende e desliga; isto indica que o termóstato está a trabalhar devidamente e que atinge a temperatura programada. Quando deixar de utilizar o grelhador, deve retirar a ficha da tomada.

LIMPEZA

RETIRAR PRIMEIRO A FICHA DA TOMADA!

Deve limpar o grelhador sempre que o utilizar. Isso evita que restos de comida se peguem. Depois de ter usado o PRINCESS CLASSIC TABLE CHEF MASTER, deve primeiro deixá-lo arrefecer. Nunca deve deitar água no grelhador. Se o fizer, avaria o aparelho e corre o risco de apanhar com salpicos de água a ferver. Não deve usar detergentes que risquem ou que sejam corrosivos.

Pode limpar o grelhador por exemplo com papel de cozinha. Os restos de comida que sejam difíceis de remover, podem ser limpos com óleo para fritar (deixando actuar primeiro durante cerca de 5 minutos). O lado exterior pode ser limpo com um pano húmido. Se o desejar limpar bem, pode lavar a chapa de grelhar com detergente e água ou então na máquina de lavar louça. Deve porém assegurar-se que o fio e o sistema para regular a temperatura não ficam nunca molhados! Depois de ter limpo o grelhador, aconselhamos-lhe que seque bem a ligação eléctrica (onde o fio fica ligado) com papel de cozinha, antes de voltar a ligar o aparelho.

SUGESTÕES DA PRINCESS

- Utilizar o grelhador apenas unicamente para uso doméstico.
- Certifique-se que o fio, ou um eventual fio de extensão, fica colocado de forma a que ninguém possa tropeçar nele ou que não toque no aparelho.
- No caso do aparelho ou do fio se avariarem, aconselhamos-lhe a deixar de o utilizar, devolvendo-o à loja para ser reparado. Um fio que esteja danificado pode ser unicamente substituído pelos serviços competentes.
- Tenha atenção quando usar o aparelho na presença de crianças. O aparelho pode aquecer muito. Você mesmo deve ter também cuidado. Deve deixar arrefecer o aparelho antes de o voltar a guardar.
- Aconselhamos que utilize unicamente o aparelho no exterior quando estiver bom tempo. Retirar imediatamente a ficha da tomada quando começar a chover. Utilizar um fio de extensão de ligação à terra com um diâmetro suficiente (no mínimo de 3 x 1 mm) e desenrolar completamente o fio de extensão (senão pode aquecer demasiado). Assegure-se que fio de extensão não toca na chapa quente.
- Deve ligar unicamente o aparelho a uma tomada de ligação à terra.





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
 ΖÁΡΥ/ΝÍ LIST
 Κάρτα εγγύησης

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

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



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

TYPE →

Koper
 Buyer
 Acheteur
 Käufer
 Kaeufer
 Comprador
 Comprer
 Acquirente →
 Köpare
 Køber
 Kjøper
 Ostaja
 Kupec
 Kaupandi
 Kupujci
 Αγοραστής

NEDERLANDS: GARANTIEVOORWAARDEN

1 jaar op fabriekage- 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, disassembly 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, unerlaubten 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 rellena 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 comunemente 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 laitteen 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 poskodbe so iz garancije izuzete. Garancija izuzete. Garancija preneha, /e so v izdelek posegale osebe, kijih proivalalec ni pooblastil ali ce pri popraavilu niso bili uporabljeni originalni nadomestni deli.

ČESKY: PODMINKY ZÁRUKY

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 eda galla í hráefni. Ábyrgin er háð því að framvísad sé útfylltu ábyrgdarskírteini. Hún nær ekki yfir skemmdir sem rekja má til rangrar notkunar eda 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 εξακλούθεο βλάβες.



