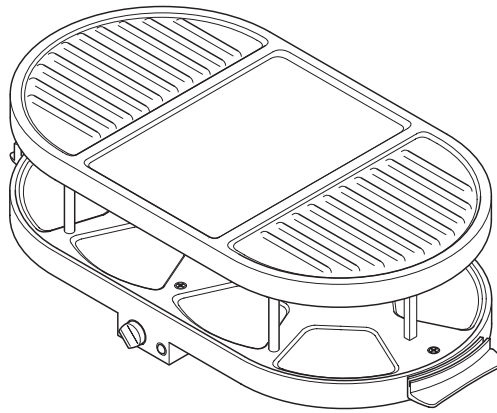
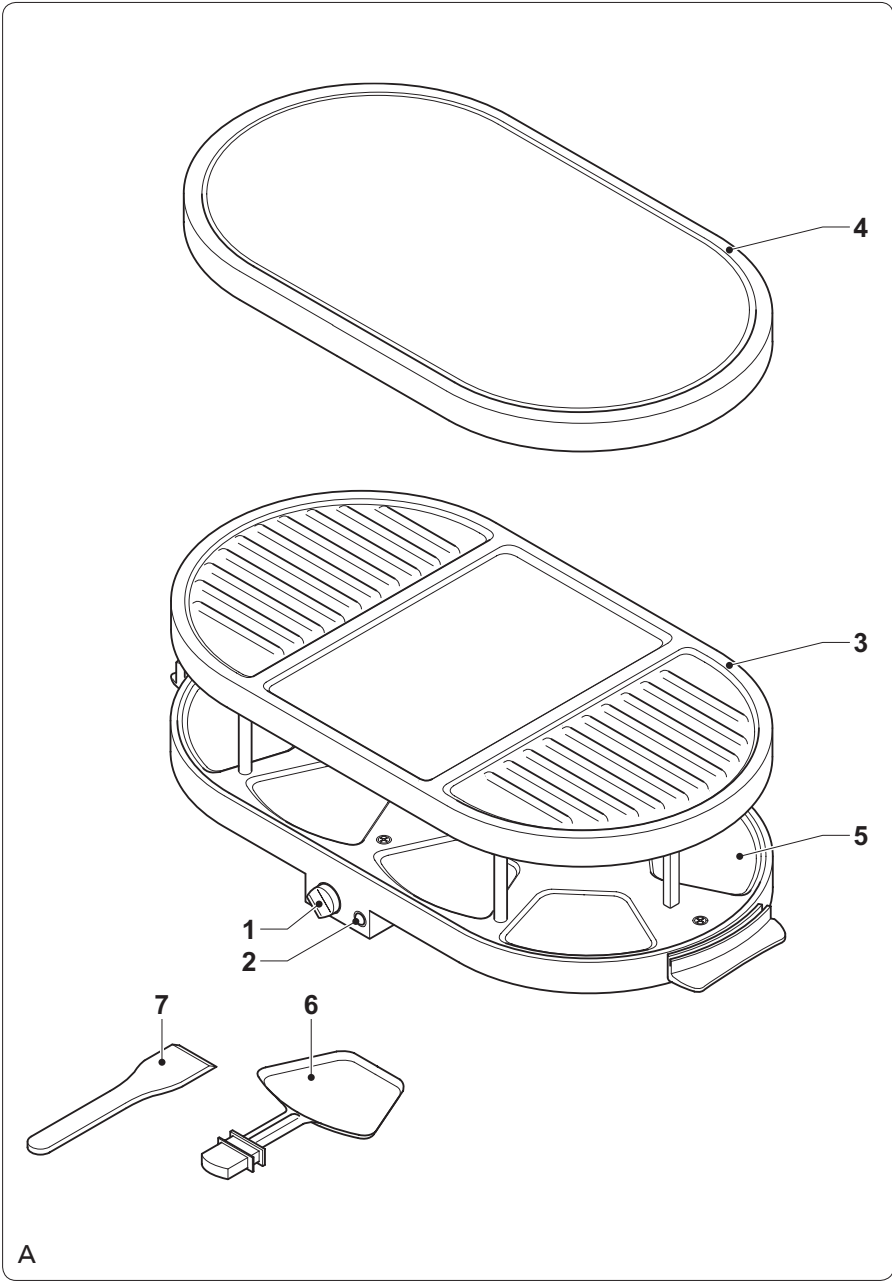


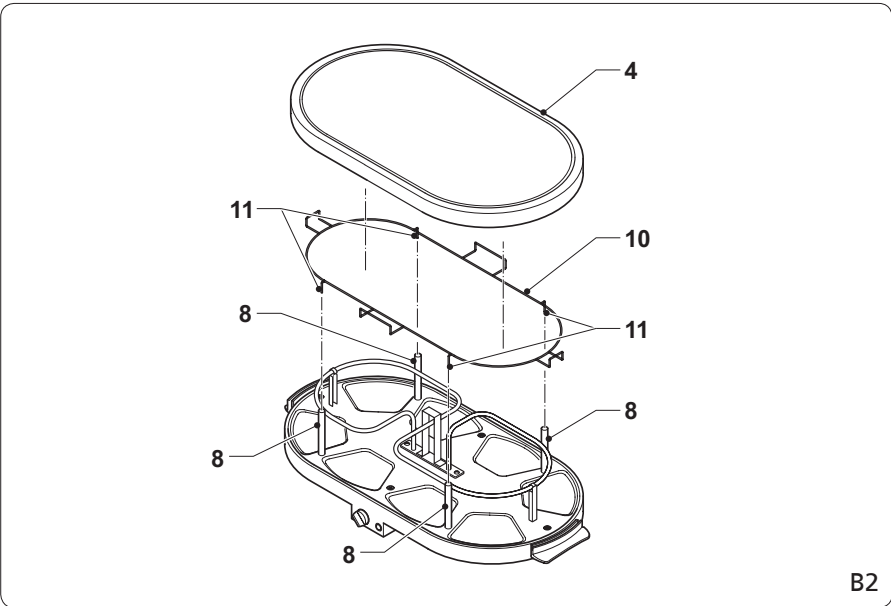
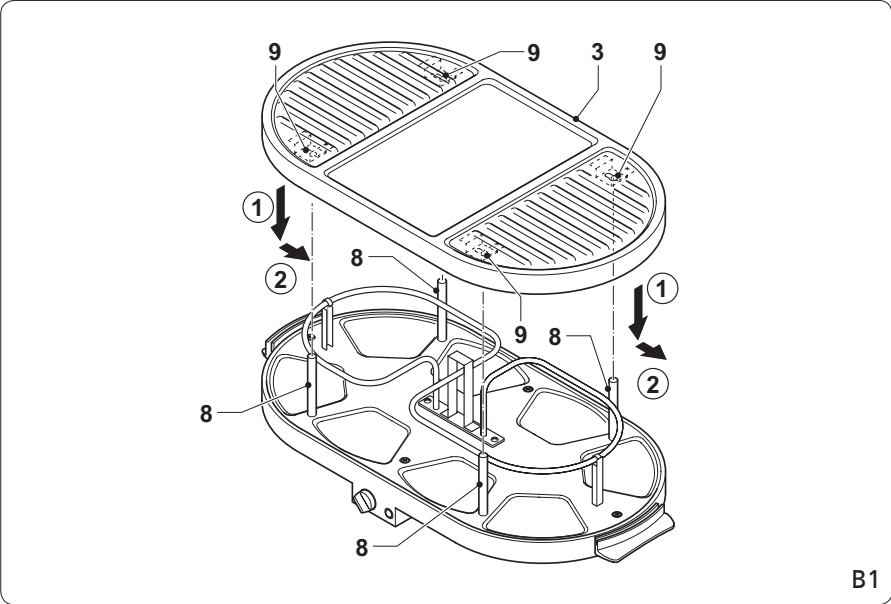


Nederlands	4	Dansk	38
English	9	Norsk	42
Français	14	Suomi	46
Deutsch	19	Português	50
Español	24	Ελληνικά	55
Italiano	29	عربية	63
Svenska	34		



162253 Princess  
Family 8 Funcook, Stone,  
Raclette and Grill Set





## Gefeliciteerd!

U heeft een apparaat van Princess aangeschaft. Ons doel is om kwaliteitsproducten met een smaakvol ontwerp en tegen een betaalbare prijs te bieden. We hopen dat u gedurende vele jaren plezier zult hebben van dit apparaat.

## Veiligheidsinstructies

**Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke, geestelijke of motorische handicap of zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht worden gehouden. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.**

### Algemene veiligheid

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Gebruik het apparaat en de accessoires uitsluitend voor hun beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat en de accessoires niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel of een accessoire beschadigd of defect is. Indien een onderdeel of een accessoire beschadigd of defect is, moet het door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere voorzieningen die water bevatten.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Verwijder het apparaat niet met uw handen indien het apparaat is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen. Verwijder onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet opnieuw indien het apparaat is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor gelijksoortige toepassingsgebieden zoals werknemerskantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door gasten in hotels, motels, bed and breakfasts en andere woonomgevingen.

### Elektrische veiligheid

- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Gebruik indien nodig een geaarde verlengkabel met een geschikte diameter (minimaal 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).
- Installeer voor extra bescherming een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale reststroom van maximaal 30 mA.
- Het apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Zorg ervoor dat er geen water in de pluggen van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Draai het netsnoer en het verlengsnoer altijd volledig uit.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet over de rand van een werkblad hangt. Zorg ervoor dat het netsnoer niet per ongeluk verstrengeld raakt of de oorzaak van een struikeling kan vormen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Controleer het netsnoer en de netstekker op tekenen van beschadiging. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is.

Indien het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is, moet het door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.

- Trek niet aan het netsnoer om de netstekker van de netvoeding te verwijderen.
- Verwijder de netstekker van de netvoeding wanneer het apparaat niet in gebruik is, voor montage- of demontage-werkzaamheden en voor reinigings- en onderhoudswerkzaamheden.

### Veiligheidsinstructies voor grill- en raclette-sets

- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Plaats het apparaat op een hittebestendig en spatvrij oppervlak.
- Plaats het apparaat niet op een kookplaat.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor het ontsnappen van de warmte en voor voldoende ventilatie.
- Bedek het apparaat niet.
- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met brandbaar materiaal.
- Gebruik geen houtskool of gelijksoortige brandbare brandstoffen.
- Gebruik het apparaat niet als u handen nat zijn. Gebruik het apparaat niet als u blootvoets bent.
- Voorzichtig: Heet vet kan van de grillplaat en de grillsteen spetteren.
- Pas op voor stoom en spetters wanneer u voedsel op de hete grillplaat en de hete grillsteen legt.
- Giet geen koud water op de hete grillplaat en de hete grillsteen. Het water zal spetteren en de grillplaat en de grillsteen beschadigen.
- Pas op voor hete delen. De oppervlakken die zijn gemarkeerd met een waarschuwings-symbool voor hete oppervlakken worden heet tijdens gebruik. De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is. Het buitenoppervlak kan heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.

- De grillplaat en de grillsteen worden zeer heet tijdens gebruik. Raak de hete grillplaat en de hete grillsteen niet aan. Raak uitsluitend de handgrepen aan wanneer de grillplaat of de grillsteen heet is.
- Gebruik ovenhandschoenen indien u het apparaat tijdens of kort na gebruik moet aanraken.
- Laat metalen bestek niet in aanraking komen met de grillplaat om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld of nog heet is. Verwijder de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van vogels (bijv. tropische vogels zoals papegaaien). De grillplaat is afgewerkt met een antiaanbaklaag op PTFE-basis. Bij verwarming kan de laag kleine hoeveelheden gassen afgeven die volkomen onschadelijk voor mensen zijn. Het zenuwstelsel van vogels is echter uiterst gevoelig voor deze gassen.
- Berg het apparaat op een droge plaats op wanneer het niet in gebruik is. Zorg ervoor dat kinderen geen toegang hebben tot opgeborgen apparaten.

### Beschrijving (fig. A)

Uw 162253 Princess grill- en raclette- set is ontworpen voor grillen en racletten. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.

1. Aan/uit-schakelaar
2. Aan/uit-indicator
3. Grillplaat
4. Grillsteen
5. Bodemplaat
6. Pannetje
7. Spatel

### Eerste gebruik

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:

- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor het ontsnappen van de warmte en voor voldoende ventilatie.

- Reinig het apparaat. Zie "Reiniging en onderhoud".
- Reinig de accessoires. Zie "Reiniging en onderhoud".
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Plaats de netstekker in het stopcontact.
- Schakel het apparaat in met een hoge temperatuur.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.

Let op: Indien u het apparaat voor de eerste keer inschakelt, kan even een lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal.

### Assemblage (fig. B)

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:

- Verwijder voor assemblage de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.

### Monteren van de grillplaat (fig. B1)

Het apparaat is voorzien van een grillplaat met een antiaanbaklaag.

- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Plaats de grillplaat (3) op de pinnen (8). Zorg ervoor dat de pinnen (8) in de gaten (9) in de grillplaat (3) worden geplaatst.
- Vergrendel de grillplaat (3) door hem zo ver mogelijk naar links of naar rechts te duwen.

### Monteren van de grillsteen (fig. B2)

Het apparaat is voorzien van een grillsteen.

- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Plaats de houder (10) op het apparaat. Zorg ervoor dat de poten (11) in de pinnen (8) worden geplaatst.
- Plaats de grillsteen (4) op de houder (10).

## Gebruik

### In- en uitschakelen (fig. A)

- Draai de aan/uit-schakelaar (1) rechtsom om het apparaat in te schakelen. De aan/uit-indicator (2) gaat branden.
- Draai de aan/uit-schakelaar (1) volledig linksom om het apparaat uit te schakelen. De aan/uit-indicator (2) gaat uit.

### Aanwijzingen voor gebruik

- Bereid de ingrediënten.
- Reinig de grillplaat en de grillsteen met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Verspreid een kleine hoeveelheid olie over de grillplaat of grillsteen met behulp van een zachte borstel of een stukje keukenpapier. Wacht totdat de olie ingetrokken is. Verwijder de overtollige olie.
- Plaats de netstekker in het stopcontact.
- Schakel het apparaat in.
- Wacht ongeveer 20 minuten totdat de grillplaat de gewenste temperatuur heeft bereikt. Wacht ongeveer 30 minuten totdat de grillsteen de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Let op: Kleine stukken grillen of braden beter en sneller dan grote stukken.
- Experimenteer met de gewenste kooktijd om de beste resultaten te verkrijgen.
- Schakel na gebruik het apparaat uit, verwijder de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.

### Grillen

Grillen is een kooktechniek die wordt gebruikt voor het bereiden van vlees, vis en ander voedsel op een grillplaat of een grillsteen. Grillen kan eenvoudig worden gecombineerd met radletten.

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:

- Begin uitsluitend met het bereiden van voedsel wanneer de verwarmingselementen volledig heet zijn.

## Racletten

Racletten is een traditionele Zwitserse kooktechniek die is gebaseerd op gerechten die worden bereid met gesmolten kaas en aardappelen. De grillplaat of de grillsteen wordt gebruikt om de aardappelen warm te houden en vlees, vis en ander voedsel te grillen. De pannetjes worden onder de verwarmingselementen geplaatst om individuele porties met gesmolten kaas en ingrediënten naar keuze te bereiden. Racletten kan eenvoudig worden gecombineerd met grillen.

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:

- Begin uitsluitend met het bereiden van voedsel wanneer de verwarmingselementen volledig heet zijn.

### Recept (4 personen)

Ingrediënten	Hoeveelheid
Aardappelen	8 (gelijke grootte)
Zilveruitjes	1 pot (340 g)
Augurken	1 pot (340 g)
Gedroogd rundvlees (Bündnerfleisch)	200 g
Gerookte rauwe ham	200 g
Raclettekaas	600 g
Versgemalen peper	naar smaak

- Schil de aardappelen niet. Boen de aardappelen grondig schoon. Kook de aardappelen.
- Snijd de aardappelen in schijfjes. Leg de schijfjes aardappel op de grillplaat om ze warm te houden.
- Doe een aantal aardappelschijfjes in het pannetje. Bedek de aardappelschijfjes met een aantal plakjes raclettekaas.
- Strooi wat peper op de raclettekaas (naar smaak).
- Plaats het pannetje op de bodemplaat.
- Laat de raclettekaas smelten.
- Voeg de zilveruitjes, de augurken, het gedroogde rundvlees en de gerookte rauwe ham toe.

## Ontdooien

Voordat u verdergaat, willen wij graag dat u uw aandacht vestigt op de volgende punten:

- Gebruik de verwarmingselementen van het apparaat niet voor het ontdooien van voedsel. Indien u de verwarmingselementen gebruikt voor het ontdooien van voedsel, wordt het voedsel langzaam gekookt in plaats van louter ontdooid.

Plaats voor het ontdooien het voedsel op de grillplaat. Zorg ervoor dat de netstekker zich niet in het stopcontact bevindt. Het ontdooien van voedsel op de grillplaat is aanzienlijk sneller dan het ontdooien van voedsel op bijvoorbeeld een keramisch of plastic bord.

## Reiniging en onderhoud

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:

- Verwijder voor reiniging en onderhoud de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat voor reiniging niet onder in water of andere vloeistoffen.

Voordat u verdergaat, willen wij graag dat u uw aandacht vestigt op de volgende punten:

- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om de accessoires te reinigen.
- Het wordt aanbevolen om de verwijderbare onderdelen van het apparaat of de accessoires niet in een vaatwasser te wassen.
- Controleer het apparaat regelmatig op mogelijke schade.
- Reinig de grillplaat en de grillsteen na ieder gebruik:
  - Verwijder eventuele resten met keukenpapier.
  - Reinig de grillplaat en de grillsteen in sop.
  - Droog de grillplaat en de grillsteen grondig.
- Reinig de bodemplaat en de verwarmingselementen met een vochtige doek.

- 
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
  - Reinig de pannetjes en de spatels in sop. Droog de pannetjes en de spatels grondig.
  - Berg het apparaat op op een droge plaats, buiten bereik van kinderen.

### Disclaimer

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.



## Congratulations!

You have purchased a Princess appliance. Our aim is to provide quality products with a tasteful design and at an affordable price. We hope that you will enjoy this appliance for many years.

## Safety instructions

**The appliance can be used by children from 8 years and above and by persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge if they are supervised or instructed on how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and the mains cable out of the reach of children younger than 8 years.**

### General safety

- Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.
  - Only use the appliance and the accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and the accessories for other purposes than described in the manual.
  - Do not use the appliance if any part or any accessory is damaged or defective. If a part or an accessory is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
  - Do not use the appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
  - Do not immerse the appliance in water or other liquids. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not remove the appliance with your hands. Immediately remove the mains plug from the wall socket. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not use the appliance again.
- This appliance is intended to be used in domestic and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed-and-breakfast type environments.

### Electrical safety

- Before use, always check that the mains voltage is the same as the voltage on the rating plate of the appliance.
- Connect the appliance to an earthed wall socket. If necessary, use an earthed extension cable of a suitable diameter (at least 3 x 1.5 mm<sup>2</sup>).
- For additional protection, install a residual current device (RCD) with a rated residual operating current that does not exceed 30 mA.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Make sure that water cannot enter the contact plugs of the mains cable and the extension cable.
- Always fully unwind the mains cable and the extension cable.
- Make sure that the mains cable does not hang over the edge of a worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
- Keep the mains cable away from heat, oil and sharp edges.
- Regularly check the mains cable and the mains plug for signs of damage. Do not use the appliance if the mains cable or the mains plug is damaged or defective. If the mains cable or the mains plug is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
- Do not pull the mains cable to disconnect the mains plug from the mains.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.

## Safety instructions for grill and raclette sets

- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Place the appliance on a heat-resistant and splash-proof surface.
- Do not place the appliance on a hob.
- Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.
- Do not cover the appliance.
- Keep the appliance away from heat sources.
- Make sure that the appliance does not come into contact with flammable material.
- Do not use charcoal or similar combustible fuels.
- Do not operate the appliance if your hands are wet. Do not operate the appliance if you are barefoot.
- Caution: Hot grease can splash from the grill plate and the grill stone.
- Beware of steam and splashes when putting food on the hot grill plate and the hot grill stone.
- Do not pour cold water onto the hot grill plate and the hot grill stone. The water will splash and damage the grill plate and the grill stone.
- Beware of hot parts. The surfaces marked with a caution symbol for hot surfaces are liable to become hot during use. The accessible surfaces can become hot when the appliance is operating. The outer surface can become hot when the appliance is operating.
- The grill plate and the grill stone become very hot during use. Do not touch the hot grill plate and the hot grill stone. Only touch the handgrips when the grill plate or the grill stone is hot.
- Use oven gloves if you need to touch the appliance during or shortly after use.
- Do not let metal cutlery touch the grill plate to prevent damage to the non-stick coating.
- Do not move the appliance while it is switched on or is still hot. Remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not use the appliance near birds (e.g. tropical birds such as parrots). The grill plate is finished with a non-stick coating based on PTFE. Upon heating, the coating may release small amounts of gases which are fully harmless for people. However, the nervous systems of birds are extremely sensitive to these gases.
- Store the appliance in a dry place when not in use. Make sure that children do not have access to stored appliances.

### Description (fig. A)

Your 162253 Princess grill and raclette set has been designed for grilling and racletteing. The appliance is suitable for indoor use only. The appliance is suitable for domestic use only.

1. On/off switch
2. On/off indicator
3. Grill plate
4. Grill stone
5. Bottom plate
6. Pan
7. Spatula

### Initial use

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.

- Clean the appliance. Refer to "Cleaning and maintenance".
- Clean the accessories. Refer to "Cleaning and maintenance".
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Insert the mains plug into the wall socket.
- Switch on the appliance with a high temperature.
- Allow the appliance to cool down completely.

Note: If you switch on the appliance for the first time, the appliance may emit a little smoke and a characteristic smell for a short period. This is normal operation.

## Assembly (fig. B)

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Before assembly, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.

## Mounting the grill plate (fig. B1)

The appliance is equipped with a grill plate with a non-stick coating.

- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Place the grill plate (3) onto the pins (8). Make sure that the pins (8) are inserted into the holes (9) in the grill plate (3).
- Lock the grill plate (3) by pushing it to the left or to the right as far as possible.

## Mounting the grill stone (fig. B2)

The appliance is equipped with a grill stone.

- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Place the holder (10) onto the appliance. Make sure that the legs (11) are inserted into the pins (8).
- Place the grill stone (4) onto the holder (10).

## Use

### Switching on and off (fig. A)

- To switch on the appliance, turn the on/off switch (1) clockwise. The on/off indicator (2) comes on.
- To switch off the appliance, turn the on/off switch (1) fully counterclockwise. The on/off indicator (2) goes off.

### Hints for use

- Prepare the ingredients.
- Clean the grill plate and the grill stone with a damp cloth.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Spread a small amount of edible oil onto the grill plate or grill stone using a soft brush or a piece of kitchen paper. Wait for the oil to soak in. Wipe off any excess oil.
- Insert the mains plug into the wall socket.
- Switch on the appliance.

- Wait for approximately 20 minutes until the grill plate has reached the required temperature. Wait for approximately 30 minutes until the grill stone has reached the required temperature.
- Note: Small pieces will grill or fry better and more quickly than large pieces.
- Experiment with the required cooking time to achieve the best results.
- After use, switch off the appliance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.

### Grilling

Grilling is a cooking technique which is used to prepare meat, fish and other food on a grill plate or a grill stone. Grilling can be easily combined with racletting.

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Only start preparing food when the heating elements are fully heated.

### Racletting

Racletting is a traditional Swiss cooking technique which is based on dishes prepared with melted cheese and potatoes. The grill plate or the grill stone is used to keep the potatoes warm and to grill meat, fish and other food. The pans are placed under the heating elements to prepare individual portions with melted cheese and ingredients of choice. Racletting can be easily combined with grilling.

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Only start preparing food when the heating elements are fully heated.

### Recipe (4 persons)

Ingredients	Quantity
Potatoes	8 (equal size)
Pickled onions	1 jar (340 g)
Gherkins	1 jar (340 g)
Dried beef (Bündnerfleisch)	200 g
Smoked raw ham	200 g
Raclette cheese	600 g
Freshly ground pepper	according to taste

- Do not peel potatoes. Thoroughly scrub the potatoes. Cook the potatoes.
- Cut the potatoes into slices. Put the sliced potatoes onto the grill plate to keep them warm.
- Put a few potato slices into the pan. Cover the potato slices with a few slices of raclette cheese.
- Sprinkle some pepper onto the raclette cheese (according to taste).
- Place the pan onto the bottom plate.
- Allow the raclette cheese to melt.
- Add the pickled onions, the gherkins, the dried beef, and the smoked raw ham.
- Regularly check the appliance for possible damage.
- Clean the grill plate and the grill stone after each use:
  - Remove any residues with a paper towel.
  - Clean the grill plate and the grill stone in soapy water.
  - Thoroughly dry the grill plate and the baking plate.
- Clean the bottom plate and the heating elements with a damp cloth.
- Clean the outside of the appliance with a damp cloth.
- Clean the pans and the spatulas in soapy water. Thoroughly dry the pans and the spatulas.
- Store the appliance in a dry place, out of the reach of children.

### Defrosting

Before you proceed, we would like you to focus your attention on the following notes:

- Do not use the heating elements of the appliance for defrosting food. If you use the heating elements for defrosting food, the food is slowly cooked instead of merely defrosted.

In order to defrost food, put the food on the grill plate. Make sure that the mains plug is not inserted into the wall socket. Defrosting food on the grill plate is considerably faster than defrosting food on, for example, a ceramic or plastic dish.

### Cleaning and maintenance

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Before cleaning or maintenance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquids for cleaning.

Before you proceed, we would like you to focus your attention on the following notes:

- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance.
- Do not use sharp objects to clean the appliance.
- Do not use sharp objects to clean the accessories.
- It is not recommended to wash the removable parts of the appliance or the accessories in a dishwasher.

### 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.

If a 13Amp (BS1363) plug is used, a 13Amp (BS1362) fuse must be fitted, or if any other type of plug is used, a 13Amp fuse must be fitted, either in the plug or adaptor, or on the distribution board.

**Warning!** This appliance must be earthed.

---

**Disclaimer**

Subject to change; specifications can be changed without further notice.

## Félicitations!

Vous avez acheté un appareil Princess. Nous souhaitons vous proposer des produits de qualité associant un design raffiné et des prix accessibles. Nous espérons que vous profiterez longtemps de cet appareil.

## Instructions de sécurité

**Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance. Maintenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.**

### Sécurité générale

- Lisez avec soin le manuel avant utilisation. Conservez le manuel pour référence future.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour leurs fins prévues. N'utilisez pas l'appareil et ses accessoires pour tout autre objet que celui exposé dans le manuel.
- N'utilisez pas l'appareil si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux. Si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'autres récipients contenant de l'eau.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides. Si l'appareil est plongé dans l'eau ou d'autres liquides, ne retirez pas l'appareil avec vos mains. Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise murale. Si l'appareil est plongé dans l'eau ou autre liquide, ne l'utilisez pas à nouveau.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et pour des applications similaires comme les zones de cuisine dans une boutique, un bureau ou autre environnement ; les fermes ; la clientèle des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; et les Bed & Breakfast.

### Sécurité électrique

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Connectez l'appareil à une prise murale mise à la terre. Si nécessaire, vous pouvez utiliser une rallonge d'un diamètre adapté (au moins 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).
- Pour maximiser la protection, installez un dispositif de courant résiduel (RCD) présentant une intensité de service résiduelle nominale ne dépassant pas 30 mA.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Assurez-vous que l'eau ne peut pas s'infiltrer dans les contacts de prise du cordon d'alimentation et de la rallonge.
- Déroutez toujours complètement le cordon d'alimentation et la rallonge.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pend pas sur le bord d'un plan de travail et ne peut pas être happé ou faire trébucher quelqu'un accidentellement.
- Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur, de l'huile et des bords tranchants.
- Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de la fiche secteur. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux. Si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.

- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche secteur du secteur.
- Débranchez la fiche secteur du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de même qu'avant le nettoyage ou l'entretien.

### Instructions de sécurité pour les raclettes-grills

- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux projections.
- Ne placez pas l'appareil sur une plaque de cuisson.
- Assurez-vous que l'appareil dispose d'un dégagement suffisant pour que la chaleur se dissipe tout en assurant une ventilation satisfaisante.
- Ne couvrez pas l'appareil.
- Maintenez l'appareil à l'écart des sources de chaleur.
- Assurez-vous que l'appareil n'entre en contact avec aucune matière inflammable.
- N'utilisez pas de charbon ou des combustibles similaires.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. N'employez pas l'appareil si vous êtes pieds nus.
- Attention : La plaque de grill et la pierre à grill peuvent projeter des éclaboussures de graisse chaude.
- Attention à la vapeur et aux éclaboussures en plaçant les aliments sur la plaque de grill et la pierre à grill chaudes.
- Ne versez pas d'eau froide sur la plaque de grill et la pierre à grill chaudes. Des éclaboussures d'eau sont possibles et la plaque de grill et la pierre à grill peuvent s'endommager.
- Attention aux pièces chaudes. Les surfaces marquées d'un symbole d'attention aux surfaces chaudes peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne.
- La plaque de grill et la pierre à grill peuvent devenir très chaudes pendant l'usage. Ne touchez pas la plaque de grill et la pierre à grill chaudes. Touchez seulement les poignées si la plaque de grill ou la pierre à grill est chaude.
- Utilisez des gants de cuisine si vous devez toucher l'appareil pendant ou juste après l'utilisation.
- Ne laissez pas les ustensiles métalliques toucher la plaque de grill afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Ne déplacez pas l'appareil s'il est sous tension ou encore chaud. Retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité des oiseaux (par ex. les oiseaux tropicaux comme les perroquets). La plaque de grill bénéficie d'une finition avec un revêtement anti-adhésif en PTFE. En chauffant, le revêtement peut diffuser d'infimes quantités de gaz parfaitement inoffensives pour les personnes. Toutefois, le système nerveux des oiseaux est extrêmement sensible à ces gaz.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé. Assurez-vous que les enfants ne puissent pas accéder aux appareils rangés.

### Description (fig. A)

Votre raclette-grill 162253 Princess a été conçu pour griller et préparer des raclettes. L'appareil est réservé à un usage à l'intérieur. L'appareil est réservé à un usage domestique.

1. Interrupteur marche/arrêt
2. Témoin marche/arrêt
3. Plaque de grill
4. Pierre à grill
5. Plaque inférieure
6. Coupelle
7. Spatule

### Utilisation initiale

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Assurez-vous que l'appareil dispose d'un dégagement suffisant pour que la chaleur se dissipe tout en assurant une ventilation satisfaisante.

- Nettoyez l'appareil. Voir "Nettoyage et entretien".
- Nettoyez les accessoires. Voir "Nettoyage et entretien".
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale.
- Mettez l'appareil en marche, réglé sur une température élevée.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.

Remarque : pour sa première mise en marche, l'appareil peut émettre une légère fumée et une odeur caractéristique pendant une période brève. C'est normal.

### Montage (fig. B)

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Avant l'assemblage, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.

### Montage de la plaque de grill (fig. B1)

L'appareil comporte une plaque de grill dotée d'un revêtement antiadhésif.

- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Placez la plaque à grill (3) sur les goujons (8). Assurez-vous que les goujons (8) s'insèrent dans les orifices (9) dans la plaque de grill (3).
- Bloquez la plaque de grill (3) en la poussant à fond vers la gauche ou la droite.

### Montage de la pierre à grill (fig. B2)

L'appareil comporte une pierre à grill.

- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Placez le support (10) sur l'appareil. Assurez-vous que les pattes (11) s'insèrent dans les goujons (8).
- Placez la pierre à grill (4) sur le support (10).

## Utilisation

### Mise en marche et arrêt (fig. A)

- Pour mettre l'appareil en marche, tournez l'interrupteur marche/arrêt (1) dans le sens horaire. Le témoin marche/arrêt (2) s'allume.
- Pour arrêter l'appareil, tournez l'interrupteur marche/arrêt (1) dans le sens inverse. Le témoin marche/arrêt (2) s'éteint.

### Conseils d'usage

- Préparez les ingrédients.
- Nettoyez la plaque de grill et la pierre à grill avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Enduisez d'un peu d'huile alimentaire la plaque de grill ou la pierre à grill en étalant avec une brosse douce ou un morceau de papier de cuisine. Attendez que l'huile s'imprègne. Essayez tout excès d'huile.
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale.
- Mettez l'appareil en marche.
- Attendez environ 20 minutes pour que la plaque de grill atteigne la température requise. Attendez environ 30 minutes pour que la pierre à grill atteigne la température requise.
- Remarque : les petites portions sont plus faciles et plus rapides à griller ou à frire que celles plus grandes.
- Expérimentez avec différentes durées de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- Après usage, arrêtez toujours l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.

### Grill

Le grill est une technique de cuisson permettant de préparer les viandes, poissons et autres aliments sur une plaque de grill ou une pierre à grill. Le grill est facile à combiner avec la raclette.

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Commencez à préparer les aliments uniquement lorsque les éléments chauffants sont complètement chauds.



## Raclette

La raclette est une technique de cuisson suisse traditionnelle, les plats étant préparés avec du fromage fondu et des pommes de terre.

La plaque de grill et la pierre à grill servent à maintenir les pommes de terre chaudes et à griller les viandes, poissons et autres aliments. Les coupelles sont placées sous les éléments chauffants afin de préparer des portions individuelles avec du fromage fondu et les ingrédients de votre choix. La raclette est facile à combiner avec le grill.

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Commencez à préparer les aliments uniquement lorsque les éléments chauffants sont complètement chauds.

### Recette (4 personnes)

Ingrédients	Quantité
Pommes de terre	8 (taille égale)
Oignons au vinaigre	1 bocal (340 g)
Cornichons	1 bocal (340 g)
Viande des Grisons (Bündnerfleisch)	200 g
Jambon cru fumé	200 g
Fromage à raclette	600 g
Poivre fraîchement moulu	selon les goûts

- Ne pelez pas les pommes de terre. Frottez soigneusement les pommes de terre. Cuisez les pommes de terre.
- Coupez les pommes de terre en tranches. Placez les tranches de pomme de terre sur la plaque de grill pour les maintenir chaudes.
- Placez quelques tranches de pomme de terre dans la coupelle. Couvrez les tranches de pomme de terre de quelques tranches de fromage à raclette.
- Parsemez le fromage à raclette de poivre (selon les goûts).
- Placez la coupelle sur la plaque inférieure.
- Laissez fondre le fromage à raclette.
- Ajoutez des oignons, des cornichons, de la viande des Grisons et du jambon cru fumé.

## Décongélation

Avant de procéder, nous souhaiterions que vous preniez connaissance des remarques suivantes :

- N'utilisez pas les éléments chauffants de l'appareil pour décongeler de la nourriture. Si vous utilisez les éléments chauffants pour décongeler de la nourriture, elle cuit en fait lentement au lieu de simplement se décongeler.

Pour décongeler la nourriture, placez-la sur la plaque de grill. Assurez-vous que la fiche secteur n'est pas branchée dans la prise murale. La décongélation de la nourriture sur la plaque de grill est considérablement plus rapide que, par exemple, dans un plat en plastique ou en céramique.

## Nettoyage et entretien

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Avant le nettoyage ou l'entretien, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides pour le nettoyer.

Avant de procéder, nous souhaiterions que vous preniez connaissance des remarques suivantes :

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des objets coupants.
- Ne nettoyez pas les accessoires avec des objets coupants.
- Il est déconseillé de nettoyer au lave-vaisselle les pièces amovibles de l'appareil ou les accessoires.
- Contrôlez régulièrement les éventuels dommages sur l'appareil.
- Nettoyez la plaque de grill et la pierre à grill après chaque utilisation :
  - Éliminez tous les résidus avec une serviette en papier.
  - Nettoyez la plaque de grill et la pierre à grill à l'eau savonneuse :
  - Séchez soigneusement la plaque de grill et la plaque de cuisson.

- 
- Nettoyez la plaque inférieure et les éléments chauffants avec un chiffon humide.
  - Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
  - Nettoyez les coupelles et les spatules à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les coupelles et les spatules.
  - Rangez l'appareil dans un endroit sec, hors de portée des enfants.

### Clause de non responsabilité

Sous réserve de modifications ;  
les spécifications peuvent être modifiées  
sans préavis.

## Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben ein Princess Gerät erworben. Unser Ziel ist es, Qualitätsprodukte mit einem geschmackvollen Design zu einem erschwinglichen Preis anzubieten. Wir hoffen, dass Sie viele Jahre Gefallen an diesem Gerät finden.

## Sicherheitsanweisungen

**Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartung darf nur dann von Kindern durchgeführt werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel aus der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind.**

### Allgemeine Sicherheit

- Lesen Sie das Handbuch vor dem Gebrauch genau durch. Bewahren Sie das Handbuch zur künftigen Bezugnahme auf.
- Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nur für den Zweck, für den es konstruiert wurde. Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nicht für Zwecke, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt ist. Ist ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt, muss es vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Bassins oder anderen Wasserbehältern.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wurde, nehmen Sie es nicht mit Ihren Händen heraus. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wird, darf es nicht mehr verwendet werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen wie in Personalküchenbereichen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Gutshäusern und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen zum Schlafen und Frühstücken verwendet werden.

### Elektrische Sicherheit

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch stets, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an. Verwenden Sie nötigenfalls ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem geeigneten Durchmesser (mindestens 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).
- Lassen Sie als zusätzliche Schutzmaßnahme einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) installieren, der einen Nenn-Fehlerstrom von 30 mA nicht überschreitet.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, von einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernsteuersystem betrieben zu werden.
- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Steckkontakte des Netzkabels und in das Verlängerungskabel eindringen kann.
- Wickeln Sie das Netzkabel und das Verlängerungskabel stets vollständig ab.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht an der Kante einer Arbeitsplatte hängen bleibt und nicht versehentlich daran gezogen oder darüber gestolpert wird.
- Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen, Öl und scharfen Kanten fern.

- Kontrollieren Sie das Netzkabel und den Netzstecker regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigung. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt ist. Ist das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt, muss das Teil vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Wandsteckdose zu ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Wartung.
- Vorsicht vor heißen Teilen. Die mit einem Warnsymbol gekennzeichneten Flächen werden beim Gebrauch heiß. Die zugänglichen Oberflächen können beim Gebrauch sehr heiß werden. Die Außenfläche kann beim Gebrauch sehr heiß werden.
- Die Grillplatte und der Grillstein können beim Gebrauch sehr heiß werden. Berühren Sie niemals die heiße Grillplatte und den heißen Grillstein. Fassen Sie nur die Handgriffe an, wenn die Grillplatte und der Grillstein heiß sind.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Gerät während oder kurz nach dem Gebrauch berühren müssen.
- Verwenden Sie kein Metallbesteck, um Schäden an der Antihafbeschichtung zu vermeiden.

### Sicherheitsanweisungen für Grill- und Raclette-Sets

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige und spritzgeschützte Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Kochfeld.
- Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit entzündlichem Material in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Betreiben Sie das Gerät nicht barfuß.
- Vorsicht: Heißes Fett kann von der Grillplatte und dem Grillstein spritzen.
- Nehmen Sie sich vor Dampf oder Spritzern in Acht, wenn Sie Lebensmittel auf die heiße Grillplatte und den heißen Grillstein legen.
- Gießen Sie kein kaltes Wasser auf die heiße Grillplatte und den heißen Grillstein. Das Wasser erzeugt Spritzer und beschädigt die Grillplatte und den Grillstein.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, so lange es eingeschaltet oder noch heiß ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vögeln (z.B. tropischen Vögeln wie Papageien). Die Grillplatte ist mit einer Antihafschicht basierend auf PTFE versehen. Beim Erhitzen kann die Beschichtung kleine Mengen Gase abgeben, die für Personen völlig harmlos sind. Das Nervensystem von Vögeln ist jedoch sehr empfindlich gegen diese Gase.
- Bewahren Sie das Gerät bei Nichtgebrauch an einem trockenen Ort auf. Vergewissern Sie sich, dass Kinder keinen Zugang zu den aufbewahrten Geräten haben.

### Beschreibung (Abb. A)

Ihr 162253 Princess Grill- und Raclette-Satz wurde zum Grillen und Raclettieren konstruiert. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen geeignet. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet.

1. Ein-/Aus-Schalter
2. Ein-/Aus-Anzeige
3. Grillplatte
4. Grillstein
5. Untere Platte
6. Pfanne
7. Spachtel

## Erster Gebrauch

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.
  - Reinigen Sie das Gerät.  
Siehe "Reinigung und Wartung".
  - Reinigen Sie das Zubehör.  
Siehe "Reinigung und Wartung".
  - Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
  - Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose.
  - Schalten Sie das Gerät mit einer hohen Temperatur ein.
  - Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Hinweis: Wenn Sie das Gerät das erste Mal einschalten, kann sich kurz etwas Rauch und ein charakteristischer Geruch entwickeln. Dies ist normal.

## Zusammenbau (Abb. B)

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Ziehen Sie vor dem Zusammenbau den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

### Anbringen der Grillplatte (Abb. B1)

Das Gerät ist mit einer Grillplatte mit Antihafbeschichtung ausgestattet.

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Legen Sie die Grillplatte (3) auf die Stifte (8). Vergewissern Sie sich, dass die Stifte (8) in den Löchern (9) in der Grillplatte (3) eingesetzt sind.
- Sichern Sie die Grillplatte (3), indem Sie sie so weit wie möglich nach links oder rechts schieben.

### Anbringen des Grillsteins (Abb. B2)

Das Gerät ist mit einem Grillstein ausgestattet.

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.

- Setzen Sie den Halter (10) auf das Gerät. Vergewissern Sie sich, dass die Beine (11) in die Stifte (8) eingesetzt sind.
- Legen Sie den Grillstein (4) auf den Halter (10).

## Gebrauch

### Ein- und Ausschalten (Abb. A)

- Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Ein-/Aus-Schalter (1) im Uhrzeigersinn. Die Ein-/Aus-Anzeige (2) leuchtet auf.
- Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Ein-/Aus-Schalter (1) vollständig gegen den Uhrzeigersinn. Die Ein-/Aus-Anzeige (2) erlischt.

### Hinweise für den Gebrauch

- Bereiten Sie die Zutaten vor.
- Reinigen Sie die Grillplatte und Grillstein mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Verteilen Sie unter Verwendung einer weichen Bürste oder eines Küchenpapiers etwas Speiseöl auf der Grillplatte oder dem Grillstein. Warten Sie, bis das Öl eingezogen ist. Wischen Sie überschüssiges Öl fort.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose.
- Schalten Sie das Gerät ein.
- Warten Sie ca. 20 Minuten, bis die Grillplatte die erforderliche Temperatur erreicht hat. Warten Sie ca. 30 Minuten, bis der Grillstein die erforderliche Temperatur erreicht hat.
- Hinweis: Kleine Stücke grillen und braten besser und schneller als große Stücke.
- Experimentieren Sie mit der erforderlichen Kochzeit, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung stets den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

## Grillen

Grillen ist eine Technik zur Zubereitung von Fleisch, Fisch und anderen Lebensmitteln auf einer Grillplatte oder einem Grillstein. Grillen lässt sich leicht mit Raclettieren kombinieren.

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Bereiten Sie das Lebensmittel erst zu, wenn die Heizelemente vollständig aufgeheizt sind.

## Raclettieren

Raclettieren ist eine traditionelle Schweizer Zubereitungstechnik, bei der Schmelzkäse und Kartoffeln auf Schalen zubereitet werden. Grillplatte oder Grillstein werden verwendet, um die Kartoffeln warm zu halten und Fleisch, Fisch und andere Lebensmittel zu grillen. Die Pfannen werden unter die Heizelemente gestellt, um Einzelportionen mit Schmelzkäse und Zutaten Ihrer Wahl zuzubereiten. Raclettieren lässt sich leicht mit Grillen kombinieren.

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Bereiten Sie das Lebensmittel erst zu, wenn die Heizelemente vollständig aufgeheizt sind.

## Rezept (4 Personen)

Zutaten	Menge
Kartoffeln	8 (gleiche Größe)
Eingelegte Zwiebeln	1 Glas (340 g)
Gewürzgurken	1 Glas (340 g)
Gepökelttes Rindfleisch (Bündnerfleisch)	200 g
Geräucherter Rohschinken	200 g
Raclette-Käse	600 g
Frisch gemahlener Pfeffer	je nach Geschmack

- Die Kartoffeln nicht schälen. Die Kartoffeln gründlich reinigen. Die Kartoffeln kochen.
- Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben auf die Grillplatte legen, um sie warm zu halten.
- Ein paar Kartoffelscheiben in die Pfanne legen. Die Kartoffelscheiben mit ein paar Scheiben Raclette-Käse bedecken.
- Etwas Pfeffer auf den Raclette-Käse streuen (je nach Geschmack).

- Die Pfanne auf die untere Platte stellen.
- Den Raclette-Käse schmelzen lassen.
- Die eingelegten Zwiebeln, die Gewürzgurken, das gepökelte Rindfleisch und den geräucherten Rohschinken hinzufügen.

## Auftauen

Bevor Sie fortfahren, richten Sie bitte Ihre Aufmerksamkeit auf folgende Hinweise:

- Verwenden Sie zum Auftauen von Lebensmitteln nicht die Heizelemente des Geräts. Wenn Sie die Heizelemente zum Auftauen von Lebensmitteln verwenden, werden die Lebensmittel langsam gekocht, anstatt lediglich aufgetaut zu werden.

Um Lebensmittel aufzutauen, legen Sie diese auf die Grillplatte. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker nicht in die Wandsteckdose gesteckt ist. Das Auftauen von Lebensmitteln auf der Grillplatte ist wesentlich schneller als das Auftauen von Lebensmitteln auf beispielsweise Keramik- oder Kunststofftellern.

## Reinigung und Wartung

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung stets den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Bevor Sie fortfahren, richten Sie bitte Ihre Aufmerksamkeit auf folgende Hinweise:

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Mittel, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Zubehör zu reinigen.
- Es wird nicht empfohlen, die entfernbaren Teile des Geräts oder das Zubehör in einer Geschirrspülmaschine zu waschen.
- Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf mögliche Schäden.

- 
- Reinigen Sie die Grillplatte und den Grillstein nach jedem Gebrauch:
    - Entfernen Sie etwaige Rückstände mit einem Papier-Küchentuch.
    - Reinigen Sie die Grillstein und den Grillrost in Seifenwasser.
    - Trocknen Sie die Grillplatte und das Backblech gründlich.
  - Reinigen Sie die untere Platte und die Heizelemente mit einem feuchten Lappen.
  - Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
  - Reinigen Sie die Pfannen und Spachtel in Seifenwasser. Trocknen Sie die Pfannen und Spachtel gründlich.
  - Bewahren Sie das Gerät bei Nichtgebrauch an einem trockenen und für Kinder unerreichen Ort auf.

### Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; die Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

## ¡Enhorabuena!

Ha adquirido un aparato Princess. Nuestro objetivo es suministrar productos de calidad con un diseño elegante a un precio asequible. Esperamos que disfrute de este aparato durante muchos años.

## Instrucciones de seguridad

**El aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión. Mantenga el aparato y el cable eléctrico fuera del alcance de los niños menores de 8 años.**

### Seguridad general

- Lea detenidamente el manual antes del uso. Conserve el manual para consultas posteriores.
- Utilice el aparato y los accesorios únicamente para sus respectivos usos previstos. No utilice el aparato ni los accesorios para otros fines que los descritos en este manual.
- No utilice el aparato si hay alguna pieza o accesorio dañado o defectuoso. Si una pieza o un accesorio está dañado o es defectuoso, éste debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos. Si el aparato se sumerge en agua u otros líquidos, no saque el aparato con las manos.

Retire inmediatamente el enchufe eléctrico de la toma de pared. Si el aparato se sumerge en agua u otros líquidos, no vuelva a utilizarlo.

- Este aparato se ha diseñado para su uso doméstico y en aplicaciones tales como zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; granjas; por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; así como pensiones, etc.

### Seguridad eléctrica

- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. En caso necesario, utilice un cable alargador con toma de tierra de un diámetro adecuado (al menos  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ ).
- Para una protección adicional, instale un dispositivo de corriente residual (DCR) con una corriente operativa residual nominal que no supere los 30 mA.
- El aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los enchufes de contacto del cable eléctrico y el cable alargador.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y el cable alargador.
- Asegúrese de que el cable eléctrico no cuelgue por encima del borde de una superficie de trabajo y pueda engancharse accidentalmente o tropezarse con él.
- Mantenga el cable eléctrico alejado del calor, del aceite y de las aristas vivas.
- Compruebe periódicamente el cable eléctrico y el enchufe eléctrico para ver si muestran señales de daños. No utilice el aparato si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso. Si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso, éste debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.
- No tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica.



- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes del montaje o el desmontaje y antes de la limpieza y el mantenimiento.

### Instrucciones de seguridad para grill-raclettes

- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor y a prueba de salpicaduras.
- No coloque el aparato sobre una placa de cocinado.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape y ofrecer suficiente ventilación.
- No cubra el aparato.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor.
- Asegúrese de que el aparato no entre en contacto con materiales inflamables.
- No utilice carbón ni combustibles similares.
- No utilice el aparato con las manos mojadas. No utilice el aparato si se encuentra descalzo.
- Atención: Puede salpicar grasa caliente de la parrilla y la parrilla de piedra.
- Tenga cuidado con el vapor y las salpicaduras al poner los alimentos en la parrilla y la parrilla de piedra cuando estén calientes.
- No vierta agua fría en la parrilla ni la parrilla de piedra cuando esté caliente. El agua salpicará y provocará daños en la parrilla y la parrilla de piedra.
- Tenga cuidado con las piezas calientes. Las superficies marcadas con un símbolo de precaución de superficies calientes pueden calentarse durante el uso. Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está funcionando. La superficie exterior puede calentarse cuando el aparato está funcionando.
- La parrilla y la parrilla de piedra se calientan mucho durante el uso. No toque la parrilla ni la parrilla de piedra cuando esté caliente. Toque sólo las empuñaduras cuando la parrilla o la parrilla de piedra esté caliente.
- Utilice guantes de horno si necesita tocar el aparato durante el uso o inmediatamente después.

- No toque el revestimiento antiadherente de la parrilla con utensilios metálicos para evitar daños.
- No mueva el aparato mientras esté encendido o aún esté caliente. Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- No utilice el aparato cerca de pájaros (p. ej. pájaros tropicales como loros). La parrilla está acabada con un revestimiento antiadherente con base de PTFE. Al calentarse, el revestimiento puede liberar pequeñas cantidades de gases que son totalmente inoocuos para las personas. No obstante, el sistema nervioso de los pájaros es extremadamente sensible a estos gases.
- Almacene el aparato en un lugar seco cuando no lo utilice. Asegúrese de que los niños no tengan acceso a los aparatos almacenados.

### Descripción (fig. A)

El grill-raclette 162253 Princess se ha diseñado para hacer al grill y hacer raclette. El aparato es adecuado sólo para uso interior. El aparato es adecuado sólo para uso doméstico.

1. Interruptor de encendido/apagado
2. Indicador de encendido/apagado
3. Parrilla
4. Parrilla de piedra
5. Placa inferior
6. Sartén
7. Espátula

### Uso inicial

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape y ofrecer suficiente ventilación.
- Limpie el aparato. Consulte "Limpieza y mantenimiento".
- Limpie los accesorios. Consulte "Limpieza y mantenimiento".
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.

- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared.
- Encienda el aparato con una temperatura alta.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.

Nota: Si enciende el aparato por primera vez, éste puede desprender un poco de humo y un olor característico durante un breve periodo. Esto es algo normal.

### Montaje (fig. B)

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Antes del montaje, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.

### Montaje de la parrilla (fig. B1)

El aparato está equipado con una parrilla con revestimiento antiadherente.

- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Coloque la parrilla (3) en las patillas (8). Asegúrese de que las patillas (8) se inserten en los orificios (9) en la parrilla (3).
- Bloquee la parrilla (3) empujándola tanto como sea posible a la izquierda o a la derecha.

### Montaje de la parrilla de piedra (fig. B2)

El aparato está equipado con una parrilla de piedra.

- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Coloque el soporte (10) en el aparato. Asegúrese de que las patas (11) se inserten en las patillas (8).
- Coloque la parrilla de piedra (4) en el soporte (10).

### Uso

#### Encendido y apagado (fig. A)

- Para encender el aparato, gire el interruptor de encendido/apagado (1) en sentido horario. El indicador de encendido/apagado (2) se enciende.

- Para apagar el aparato, gire el interruptor de encendido/apagado (1) totalmente en sentido antihorario. El indicador de encendido/apagado (2) se apaga.

### Consejos de uso

- Prepare los ingredientes.
- Limpie la parrilla y la parrilla de piedra con un paño húmedo.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Reparta una pequeña cantidad de aceite comestible en la parrilla o la parrilla de piedra con un cepillo suave o un trozo de papel de cocina. Espere a que el aceite penetre. Limpie el exceso de aceite.
- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared.
- Encienda el aparato.
- Espere aproximadamente 20 minutos hasta que la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada. Espere aproximadamente 30 minutos hasta que la parrilla de piedra haya alcanzado la temperatura deseada.
- Nota: Los alimentos de menor tamaño se asarán o freirán mejor y más rápido que los de mayor tamaño.
- Experimente con el tiempo de cocinado para lograr los mejores resultados.
- Tras el uso, apague el aparato, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.

### Preparación al grill

La preparación al grill es una técnica culinaria utilizada para preparar carne, pescado y otros alimentos sobre una parrilla o una parrilla de piedra. Pueden combinarse fácilmente la preparación al grill y la raclette.

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Empezar a preparar los alimentos únicamente cuando los elementos calefactores se hayan calentado totalmente.

## Raclette

La raclette es una técnica culinaria tradicional suiza que se basa en platos preparados con queso fundido y patatas. La parrilla o la parrilla de piedra se utiliza para mantener las patatas calientes y para preparar al grill carne, pescado y otros alimentos. Las sartenes están colocadas debajo de los elementos calefactores para preparar porciones individuales con queso fundido e ingredientes de su elección. Pueden combinarse fácilmente la raclette y la preparación al grill.

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Empiece a preparar los alimentos únicamente cuando los elementos calefactores se hayan calentado totalmente.

### Receta (4 personas)

Ingredientes	Cantidad
Patatas	8 (de igual tamaño)
Cebollas encurtidas	1 bote (340 g)
Pepinillos	1 bote (340 g)
Ternera seca (Bündnerfleisch)	200 g
Jamón crudo ahumado	200 g
Queso raclette	600 g
Pimienta recién molida	según el gusto

- No pele las patatas. Limpie bien las patatas. Cocine las patatas.
- Corte las patatas en rodajas. Ponga las patatas en rodajas sobre la parrilla para mantenerlas calientes.
- Ponga unas cuantas rodajas de patata en la sartén. Cubra las rodajas de patata con unas lonchas de queso raclette.
- Espolvoree pimienta sobre el queso raclette (según el gusto).
- Coloque la sartén en la placa inferior.
- Deje que el queso raclette se funda.
- Añada las cebollas encurtidas, los pepinillos, la ternera seca y el jamón crudo ahumado.

## Descongelación

Antes de continuar, nos gustaría que centre su atención en las siguientes notas:

- No utilice los elementos calefactores del aparato para descongelar alimentos. Si utiliza los elementos calefactores para descongelar alimentos, los alimentos se cocinarán lentamente en vez de sólo descongelarse.

Para descongelar alimentos, póngalos sobre la parrilla. Asegúrese de que el enchufe eléctrico no esté insertado en la toma de pared. La descongelación de alimentos en la parrilla es considerablemente más rápida que descongelar alimentos, por ejemplo, en un plato de cerámica o de plástico.

## Limpieza y mantenimiento

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Antes de la limpieza o el mantenimiento, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos de limpieza.

Antes de continuar, nos gustaría que centre su atención en las siguientes notas:

- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para limpiar el aparato.
- No utilice objetos afilados para limpiar el aparato.
- No utilice objetos afilados para limpiar los accesorios.
- No se recomienda lavar la piezas desmontables del aparato ni los accesorios en el lavavajillas.
- Compruebe periódicamente si el aparato presenta algún daño.
- Limpie la parrilla y la parrilla de piedra después de cada uso:
  - Elimine los residuos con un papel de cocina.
  - Limpie la parrilla y la parrilla de piedra con agua jabonosa.
  - Seque bien la parrilla y la placa de horneado.

- 
- Limpie la placa inferior y los elementos calefactores con un paño húmedo.
  - Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
  - Limpie las sartenes y las espátulas con agua jabonosa. Seque bien las sartenes y las espátulas.
  - Almacene el aparato en un lugar, fuera del alcance de los niños.

### **Descargo de responsabilidad**

Sujeto a cambios; las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

ES

## Congratulazioni!

Avete acquistato un apparecchio Princess. Il nostro scopo è quello di fornire prodotti di qualità con un design gradevole, ad un prezzo interessante. Ci auguriamo che possiate usufruire di questo apparecchio per molti anni a venire.

## Istruzioni per la sicurezza

**L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o motorie oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.**

### Sicurezza generale

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso. Conservare il manuale per future consultazioni.
- Utilizzare l'apparecchio e gli accessori esclusivamente per gli scopi previsti. Non utilizzare l'apparecchio e gli accessori per scopi diversi da quelli descritti nel manuale.
- Non usare l'apparecchio se presenta parti o accessori danneggiati o difettosi. Se una parte o un accessorio sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, bacinelle o altri recipienti contenenti acqua.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o in altri liquidi, non rimuovere l'apparecchio con le mani. Rimuovere immediatamente la spina di alimentazione dalla presa a parete. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o altri liquidi, non riutilizzare l'apparecchio.
- L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico e per applicazioni simili, quali stanze adibite a cucine per il personale nei negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie; per clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; bed and breakfast.

### Sicurezza elettrica

- Prima dell'uso, verificare sempre che la tensione di rete corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta nominale dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio a una presa a parete dotata di messa a terra. Se necessario, utilizzate un cavo di prolunga con conduttore di messa a terra di diametro adatto (almeno  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ ).
- Come ulteriore protezione, installare un interruttore differenziale (RCD) con una corrente residua di funzionamento nominale non superiore a 30 mA.
- L'apparecchio non è previsto per essere azionato mediante timer esterno o telecomando.
- Verificare che l'acqua non penetri negli spinotti del cavo di alimentazione e del cavo di prolunga.
- Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione e il cavo di prolunga.
- Verificare che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato nel bordo di sporgenze o ripiani e non possa costituire fonte di rischio di incidenti o cadute.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, olio e spigoli taglienti.
- Controllare regolarmente l'eventuale presenza di danni sul cavo e sulla spina di alimentazione. Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi.

⊞

Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.

- Per scollegare la spina di alimentazione elettrica, non tirare mai il cavo di alimentazione.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.

### Istruzioni di sicurezza per set per grill e raclette

- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e agli schizzi.
- Non collocare l'apparecchio su un piano di cottura.
- Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata ventilazione.
- Non coprire l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio a distanza dalle superfici calde.
- Verificare che l'apparecchio non entri in contatto con materiale infiammabile.
- Non utilizzare carbone o combustibili analoghi.
- Non usare l'apparecchio con le mani bagnate. Non azionare l'apparecchio a piedi nudi.
- Attenzione: Il grasso caldo può schizzare dalla piastra grill o dalla pietra.
- Quando si colloca il cibo sulla piastra grill e sulla pietra calde, fare attenzione a schizzi e getti di vapore.
- Non versare acqua fredda sulla piastra grill e sulla pietra calde. L'acqua potrebbe schizzare e danneggiare la piastra grill e la pietra.
- Porre attenzione alle parti riscaldate. Le superfici contrassegnate con un simbolo di attenzione per superfici calde sono soggette a riscaldarsi durante l'uso. Quando l'apparecchio è in funzione le superfici accessibili possono diventare molto calde. Quando l'apparecchio è in funzione la superficie esterna può diventare molto calda.

- Durante l'uso, la piastra grill e la pietra diventano estremamente calde. Non toccare la piastra grill e la pietra quando sono calde. Quando la piastra grill o la pietra è calda toccare esclusivamente le impugnature.
- Qualora fosse necessario toccare l'apparecchio durante o poco tempo dopo l'uso utilizzare dei guanti da forno.
- Non toccare la piastra grill con posate di metallo per evitare danni al rivestimento antiaderente.
- Non spostare l'apparecchio mentre è acceso o ancora caldo. Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a uccelli (ad es. uccelli tropicali come pappagalli). La piastra grill è dotata di un rivestimento antiaderente a base di PTFE. Dopo il riscaldamento il rivestimento potrebbe rilasciare piccole quantità di gas completamente innocui per le persone. Tuttavia, il sistema nervoso degli uccelli è estremamente sensibile a tali gas.
- Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto quando non viene utilizzato. Assicurarsi che i bambini non abbiano accesso agli apparecchi riposti.

### Descrizione (fig. A)

Il set per grill e raclette 162253 Princess è stato progettato per grigliate e raclette. L'apparecchio è adatto esclusivamente per l'uso al coperto. L'apparecchio è adatto esclusivamente per uso domestico.

1. Interruttore di accensione/spengimento
2. Spia acceso/spento
3. Piastra grill
4. Pietra
5. Piastra inferiore
6. Padella
7. Spatola

## Primo utilizzo

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata ventilazione.
- Pulire l'apparecchio. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
- Pulizia degli accessori. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete.
- Accendere l'apparecchio ad una temperatura elevata.
- Far raffreddare completamente l'apparecchio.

Nota: Alla prima accensione l'apparecchio potrebbe produrre un po' di fumo e un caratteristico odore, per un breve periodo. Ciò rientra nel normale funzionamento.

## Montaggio (fig. B)

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Prima del montaggio, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

### Montaggio della piastra grill (fig. B1)

L'apparecchio è dotato di una piastra grill con rivestimento antiaderente.

- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Collocare la piastra grill (3) sui perni (8). Verificare che i perni (8) siano inseriti nei fori (9) nella piastra grill (3).
- Bloccare la piastra grill (3) spingendola al massimo a sinistra o a destra.

### Montaggio della pietra (fig. B2)

L'apparecchio è dotato di una pietra.

- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Collocare il supporto (10) sull'apparecchio. Verificare che le gambe (11) siano inserite nei perni (8).

- Collocare la pietra (4) sul supporto (10).

## Uso

### Accensione e spegnimento (fig. A)

- Per accendere l'apparecchio, ruotare l'interruttore di accensione/spegnimento (1) in senso orario. La spia acceso/spento (2) si accende.
- Per spegnere l'apparecchio, ruotare completamente l'interruttore di accensione/spegnimento (1) in senso antiorario. La spia acceso/spento (2) si spegne.

### Suggerimenti per l'uso

- Preparare gli ingredienti.
- Pulire la piastra grill e la pietra con un panno umido.
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Ungere con una piccola quantità di olio d'oliva o di semi la piastra grill o la pietra utilizzando un pennello morbido o un foglio di carta da cucina. Attendere che l'olio venga assorbito. Eliminare l'eventuale olio in eccesso.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete.
- Accendere l'apparecchio.
- Attendere circa 20 minuti per permettere alla piastra grill di raggiungere la temperatura necessaria. Attendere circa 30 minuti per permettere alla pietra di raggiungere la temperatura necessaria.
- Nota: Pezzi piccoli arrostitanno o friggeranno meglio e più rapidamente rispetto ai pezzi grossi.
- Per ottenere risultati migliori fare delle prove con i tempi di cottura necessari.
- Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio, staccare la spina di alimentazione dalla presa elettrica a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

### Arrostire

La tecnica di arrostire è una tecnica utilizzata per cuocere carne, pesce e altri alimenti su una piastra grill o su una pietra. La tecnica di arrostire può essere facilmente combinata con la preparazione di raclette.

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Iniziare la preparazione degli alimenti solo quando gli elementi riscaldanti sono completamente caldi.

### Preparazione della raclette

La preparazione della raclette è una tecnica culinaria svizzera, basata su piatti preparati con formaggio fuso e patate. La piastra grill o la pietra vengono utilizzate per mantenere calde le patate e per arrostitire carne, pesce e altri alimenti. Le padelle vengono collocate sotto gli elementi riscaldanti per preparare singole porzioni di formaggio fuso e altri ingredienti di propria scelta. La preparazione della raclette può essere facilmente combinata con la tecnica di arrostitire.

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Iniziare la preparazione degli alimenti solo quando gli elementi riscaldanti sono completamente caldi.

### Ricetta (per 4 persone)

Ingredienti	Quantità
Patate	8 (di uguale dimensione)
Cipolline sottaceto	1 vasetto (340 g)
Cetriolini	1 vasetto (340 g)
Carne di manzo essiccata (Bündnerfleisch)	200 g
Prosciutto crudo affumicato	200 g
Formaggio raclette	600 g
Pepe macinato fresco	quanto basta

- Non pelare le patate. Pulire bene le patate strofinandole. Cuocere le patate.
- Tagliare le patate a fettine. Collocare le patate a fettine sulla piastra grill per mantenerle calde.
- Collocare delle fettine di patate nella padella. Coprire le fettine di patate con qualche fetta di formaggio raclette.
- Cospargere del pepe sul formaggio raclette (quanto basta).
- Collocare la padella sulla piastra inferiore.

- Lasciar fondere il formaggio raclette.
- Aggiungere le cipolline sottaceto, i cetriolini, la carne di manzo essiccata e il prosciutto crudo affumicato.

### Scongelamento

Prima di procedere, si prega di porre attenzione alle seguenti note:

- Non utilizzare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio per scongelare cibi. Se si utilizzano gli elementi riscaldanti per scongelare il cibo, questo cuocerà lentamente anziché scongelare.

Per scongelare il cibo, collocarlo sulla piastra grill. Verificare che la spina di alimentazione non sia inserita nella presa a parete. Scongellare il cibo sulla piastra grill è notevolmente più rapido che scongelarlo, per esempio, su piatti in ceramica o plastica.

### Pulizia e manutenzione

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Prima di eseguire interventi di pulizia e manutenzione, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi per pulirlo.

Prima di procedere, si prega di porre attenzione alle seguenti note:

- Per pulire l'apparecchio non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare oggetti affilati per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare oggetti affilati per pulire gli accessori.
- Si raccomanda di non lavare le parti rimovibili dell'apparecchio o gli accessori in lavastoviglie.
- Controllare l'apparecchio a intervalli regolari, verificando che non sia danneggiato.
- Pulire la piastra grill e la pietra dopo ogni uso:
  - Con un asciugamano di carta rimuovere tutti i residui.
  - Pulire la piastra grill e la pietra in acqua saponosa.



- 
- Asciugare a fondo la piastra grill e il vassoio di cottura.
  - Pulire la piastra inferiore e gli elementi riscaldanti utilizzando un panno umido.
  - Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
  - Pulire le padelle e le spatole in acqua saponosa. Asciugare a fondo padelle e spatole.
  - Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

### **Clausola di esclusione della responsabilità**

Soggetto a modifica; le specifiche possono subire variazioni senza preavviso.

IT

## Gratulerar!

Du har valt en apparat från Princess. Vårt mål är att kunna erbjuda kvalitetsprodukter med en smakfull design till ett överkomligt pris. Vi hoppas att du kommer att ha glädje av denna produkt i många år.

## Säkerhetsanvisningar

**Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt, mentalt eller motoriskt handicap, eller bris på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstärkt av risiker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.**

### Allmän säkerhet

- Läs noggrant igenom handboken före användning. Behåll handboken för framtida behov.
- Använd bara apparaten och tillbehören för de avsedda ändamålen. Använd inte apparaten och tillbehören för andra syften än de som beskrivs i handboken.
- Använd inte apparaten om någon del eller tillbehör är skadat eller defekt. Om någon del eller tillbehör är skadat eller defekt, måste den bytas av tillverkaren eller behörig serviceverkstad.
- Använd inte apparaten nära badkar, duschar, bassänger eller andra kärl som innehåller vatten.
- Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska. Om apparaten hamnar i vatten eller någon annan vätska får inte apparaten tas bort med händerna.

Dra omedelbart ut nätkontakten från vägguttaget. Om apparaten hamnar under vatten eller någon annan vätska får den inte användas igen.

- Denna apparat är avsedd att endast användas för hushållsbruk och liknande tillämpningar som personalkök i affärer, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder på hotell, motell och andra miljöer av bostadstyp; miljöer av typen "rum och frukost".

### El-säkerhet

- Före användning, kontrollera alltid att spänningen i det använda nätuttaget överensstämmer med den som anges på märkplåten.
- Anslut apparaten till ett jordat vägguttag. Om nödvändigt, använd en jordad förlängningskabel med lämplig diameter (minst 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).
- För ytterligare skydd, installera en jordfelsbrytare (RCD) med en nominell felström som inte överskrider 30 mA.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en yttre timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- Kontrollera att vatten inte kan komma in i kontaktstiften på nätkabeln eller förlängningskabeln.
- Nysta alltid upp nätkabeln och förlängningskabeln helt.
- Kontrollera att nätkabeln inte hänger över en bordskant och att den inte kan fastna av misstag eller trampas på.
- Håll nätkabeln borta från hetta, olja och skarpa kanter.
- Kontrollera regelbundet nätkabeln och nätkontakten med avseende på tecken på skador. Använd inte apparaten om nätkabeln eller nätkontakten är skadad eller defekt. Om nätkabeln eller nätkontakten är skadad eller defekt, måste den bytas av tillverkaren eller behörig serviceverkstad.
- Dra aldrig i nätkabeln när du ska lossa nätkontakten från nätuttaget.
- Lossa nätkontakten från nätuttaget när apparaten inte används, före montering eller demontering och före rengöring och underhåll.

## Säkerhetsanvisningar för grill och raclett-tillagningsset

- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
  - Placera apparaten på ett värmebeständigt och vattensäkert underlag.
  - Placera inte apparaten på en spishäll.
  - Kontrollera att det finns tillräckligt med fritt utrymme runt apparaten så att värmen kan ledas bort och ge tillräcklig ventilation.
  - Täck inte över apparaten.
  - Håll apparaten borta från värmekällor.
  - Kontrollera att apparaten inte kommer i kontakt med lättantändliga material.
  - Använd inte träkol eller liknande antändbara bränslen.
  - Använd inte apparaten om händerna är våta. Använd inte apparaten om du är barfota.
  - Försiktig: Hett fett kan stänka upp från grillplattan och grillstenen.
  - Se upp för ånga och stänk när livsmedel läggs på den heta grillplattan och den heta grillstenen.
  - Håll inte kallt vatten på den heta grillplattan och den heta grillstenen. Vattnet kommer då att stänka och skada grillplattan och grillstenen.
  - Akta dig för heta delar. Ytorna som är märkta med en varningssymbol för heta ytor riskerar att bli heta vid användning. Den åtkomliga ytan kan bli het när apparaten används. Den yttre ytan kan bli het när apparaten används.
  - Grillplattan och grillstenen blir mycket heta vid användning. Vidrör inte den heta grillplattan eller den heta grillstenen. Vidrör endast handtagen när grillplattan eller grillstenen är het.
  - Använd handskar om du måste vidröra apparaten under eller strax efter användning.
  - Vidrör inte beläggningen som skyddar mot vidhäftning med metallredskap, det kan skada beläggningen.
  - Flytta inte apparaten medan den är påslagen eller fortfarande varm. Dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.
- Använd inte apparaten i närheten av fåglar (t.ex. tropiska fåglar som papegojor). Grillplattan har en beläggning, baserad på PTFE, som skyddar mot vidhäftning. Vid uppvärmning avger denna beläggning små mängder gas som är helt ofarliga för människor. Fåglars nervsystem är dock extremt känsliga för dessa gaser.
  - Förvara apparaten på en torr plats när den inte används. Se till att barn inte kommer åt förvarade apparater.

### Beskrivning (fig. A)

Din 162253 Princess grill och raclett-tillagningsset har designats för grillning och raclett-tillagning. Apparaten är bara avsedd för inomhusbruk. Apparaten är endast lämpad för hushållsbruk.

1. På/av-brytare
2. På/av-indikator
3. Grillplatta
4. Grillsten
5. Bottenplatta
6. Panna
7. Stekspade

### Första användningen

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Kontrollera att det finns tillräckligt med fritt utrymme runt apparaten så att värmen kan ledas bort och ge tillräcklig ventilation.

- Rengöra apparaten. Se "Rengöring och underhåll".
- Rengöra tillbehören. Se "Rengöring och underhåll".
- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Anslut nätkontakten till vägguttaget.
- Slå på apparaten med en hög temperatur.
- Låt apparaten svalna helt.

Obs: När du slår på apparaten för första gången, kommer den att avge lite rök och en karaktäristisk lukt under en kort stund. Detta är normalt.

## Montering (fig. B)

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Innan montering, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.

## Montering av grillplattan (fig. B1)

Apparaten är försedd med en grillplatta med en icke vidhäftande beläggning.

- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Placera grillplattan (3) på stiften (8). Kontrollera att stiften (8) är instuckna i hålen (9) i grillplattan (3).
- Lås grillplattan (3) genom att skjuta den så långt som möjligt åt vänster eller höger.

## Montering av grillstenen (fig. B2)

Apparaten är utrustad med en grillsten.

- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Placera hållaren (10) på apparaten. Kontrollera att benen (11) är instuckna i stiften (8).
- Placera grillstenen (4) på hållaren (10).

## Användning

### På- och avslagning (fig. A)

- För att slå på apparaten, vrid på/av-brytaren (1) medurs. På/av-indikatorn (2) tänds.
- För att slå av apparaten, vrid på/av-brytaren (1) helt moturs. På/av-indikatorn (2) släcks.

### Tips för användning

- Förbered ingredienserna.
- Rengör grillplattan och grillstenen med en fuktig trasa.
- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Sprid ut lite matolja på grillplattan eller grillstenen med hjälp av en mjuk borste eller en bit hushållspapper. Vänta tills oljan har sugits in. Torka bort överflödiga olja.
- Anslut nätkontakten till vägguttaget.
- Slå på apparaten.
- Vänta i ca 20 minuter tills grillplattan har nått önskad temperatur. Vänta i ca 30 minuter tills grillstenen har nått önskad temperatur.

- Obs: Små bitar grillas eller steks snabbare än större bitar.
- Experimentera med tillagningstiden för att uppnå bästa resultat.
- Efter användning, stäng av apparaten, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.

## Grillning

Grillning är en matlagningsteknik som används till att tillaga kött, fisk och andra livsmedel på en grillplatta eller en grillsten. Grillning kan enkelt kombineras med raclett-tillagning.

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Börja bara tillaga maten när värmeelementen är fullt upphettade.

## Raclett-tillagning

Raclett-tillagning är en traditionell, schweizisk tillagningsteknik som baseras på rätter innehållande smält ost och potatis. Grillplattan eller grillstenen används till att hålla potatisarna varma och att grilla kött, fisk och andra livsmedel. Pannorna är placerade under värmeelementen för att tillaga individuella portioner med smält smör och önskade ingredienser. Raclett-tillagning kan enkelt kombineras med grillning.

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Börja bara tillaga maten när värmeelementen är fullt upphettade.

### Recept (4 personer)

Ingredienser	Mängd
Potatis	8 (samma storlek)
Syltlök	1 burk (340 g)
Smågurkor	1 burk (340 g)
Torkat nötkött (Bündnerfleisch)	200 g
Rökt, rå skinka	200 g
Raclett-ost	600 g
Nymald peppar	efter tycke och smak

- Skala inte potatisen. Skrubba potatisen ordentligt. Koka potatisen.

- Skiva potatisen. Lägg potatisskivorna på grillplattan för att hålla dem varma.
- Lägg några potatisskivor i pannan. Täck potatisskivorna med några skivor raclettost.
- Strö lite peppar på raclettosten (efter tycke och smak).
- Placera pannan på bottenplattan.
- Låt raclettosten smälta.
- Tillsätt syltlökarna, smågurkorna, det torkade nötköttet och den rökta, råa skinkan.

### Avfrostning

Innan du börjar, ber vi dig att beakta följande detaljer:

- Använd inte apparatens värmeelement till att tina livsmedel. Om du använder värmeelementen till att tina livsmedel, så kommer maten att kokas långsamt i stället för att bara tina.

För att avfrostas livsmedel, lägg det på grillplattan. Kontrollera att nätkontakten inte är ansluten till vägguttaget. Avfrostning av livsmedel på grillplattan går väsentligt snabbare än att tina det i, till exempel, en keram- eller plastskål.

### Rengöring och underhåll

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Före rengöring eller underhåll, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk inte ner apparaten i vatten eller annan vätska för rengöring.

Innan du börjar, ber vi dig att beakta följande detaljer:

- Använd inte aggressiva eller slipande rengöringsmedel vid rengöring av apparaten.
- Använd inte vassa föremål vid rengöring av apparaten.
- Använd inte vassa föremål till att rengöra tillbehören.
- Vi rekommenderar inte diskning i diskmaskin av tillbehören eller de löstagbara delarna i apparaten.
- Kontrollera apparaten regelbundet med avseende på eventuella skador.

- Rengör grillplattan och grillstenen efter varje användning:
  - Ta bort eventuella rester med hushållspapper.
  - Rengör grillplattan och grillstenen i såpvatten.
  - Låt grillplattan och bakplåten torka ordentligt.
- Rengör bottenplattan och värmeelementen med en fuktig trasa.
- Rengör apparatens utsida med en fuktig trasa.
- Rengör pannorna och stekspadarna i såpvatten. Torka pannorna och stekspadarna noggrant.
- Förvara apparaten på en torr plats, utom räckhåll för barn.

### Friskrivning

Specifikationer kan bli föremål för ändringar utan föregående meddelande.

## Tillykke!

Du har købt et Princess apparat. Vi bestræber os på at levere kvalitetsprodukter med et stilfuldt design til en overkommelig pris. Vi håber, du vil få glæde af dette apparat i mange år.

## Sikkerhedsinstruktioner

**Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og opefter samt personer med fysiske, sansemæssige, mentale eller motoriske handicaps eller mangel på erfaring eller viden vedrørende anvendelsen, hvis de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og overvåges. Hold apparatet og netledningen uden for børn under 8 års rækkevidde.**

### Generel sikkerhed

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt før brug. Opbevar brugsanvisningen til senere brug.
- Brug kun apparatet og tilbehøret til de tiltænkte formål. Brug ikke apparatet og tilbehøret til andre formål end de i brugsanvisningen beskrevne.
- Brug ikke apparatet, hvis nogen dele eller noget tilbehør er beskadiget eller defekt. Hvis en del eller noget tilbehør er beskadiget eller defekt, skal det udskiftes af producenten eller en autoriseret reparatør.
- Undlad at anvende apparatet nær badekar, brusere, vaske eller andre beholdere, som indeholder vand.
- Sænk ikke apparatet ned i vand eller andre væsker. Hvis apparatet er sænket ned i vand eller andre væsker, fjern ikke apparatet med hænderne. Tag straks netstikket ud af stikkontakten. Hvis apparatet er sænket ned i vand eller andre væsker, bør det ikke anvendes igen.

- Dette apparat er beregnet til kun at blive brugt i hjemmet eller lignende anvendelse fx i køkkenområder i butikker, kontorer eller på andre arbejdspladser, i hytter, af kunder på hoteller, moteller eller andre beboelsesområder såvel som i bed & breakfast.

### Elektrisk sikkerhed

- Før brug skal det altid kontrolleres, at strømspændingen svarer til spændingen på apparatets typeskilt.
- Tilslut apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse. Om nødvendigt kan en forlængerledning med jordforbindelse, og en passende diameter (mindst 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) anvendes.
- For yderligere beskyttelse så monter en reststrømafbryder (RCD) med en nominal reststrøm, som ikke overstiger 30 mA.
- Apparatet er ikke beregnet til brug med ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Sørg for, at der ikke kan komme vand ind i netledningen og forlængerledningen.
- Rul altid netledningen og forlængerledningen helt ud.
- Sørg for, at netledningen ikke hænger over kanten af bordpladen, og at den ikke sætter sig i klemme eller bliver snublet over.
- Hold netledningen væk fra varme, olie og skarpe kanter.
- Kontroller med mellemrum netledningen og netstikket for tegn på beskadigelse. Brug ikke apparatet, hvis netledningen eller netstikket er beskadiget eller defekt. Hvis netledningen eller netstikket er beskadiget eller defekt, skal det udskiftes af producenten eller en autoriseret reparatør.
- Træk ikke i netledningen for at koble netstikket fra strømforsyningen.
- Når apparatet ikke anvendes, skal netstikket tages ud af strømforsyningen, inden det monteres eller afmonteres, og inden det rengøres og vedligeholdes.

### Sikkerhedsinstruktioner for grill og raclettesæt

- Sæt apparatet på en stabil flad overflade.
- Sæt apparatet på en varmeafvisende og vandafvisende overflade.
- Anbring ikke apparatet på en varmeplade.

- Sørg for, at der er tilstrækkelig plads rundt om apparatet, så den varme luft kan slippe ud og give tilstrækkelig ventilation.
- Undlad at dække apparatet til.
- Hold apparatet væk fra varmekilder.
- Sørg for, at apparatet ikke kommer i kontakt med letantændelige materialer.
- Brug aldrig kul eller lignende brændstoffer.
- Apparatet må ikke betjenes med våde hænder. Apparatet må ikke betjenes, hvis du er barfodet.
- Forsigtig: Der kan sprøjte varm fedt op fra grillpladen og grillstenen.
- Pas på damp og stænk, når du lægger mad på den varme grillplade og grillsten.
- Hæld aldrig koldt vand på den varme grillplade og grillsten. Vandet vil sprøjte og beskadige grillpladen og grillstenen.
- Vær opmærksom på varme dele. De overflader, som er markeret med et advarselssymbol, kan blive varme under brugen. De tilgængelige overflader kan blive varme, når apparatet er i brug. Den ydre overflade kan blive varm, når apparatet er i brug
- Grillpladen og grillstenen bliver meget varme under brug. Rør ikke ved en varm grillplade eller grillsten. Berør kun håndtagene, når grillpladen eller grillstenen er varm.
- Brug ovenvanter, hvis du får brug for at røre ved apparatet under eller kort efter brugen.
- Lad ikke metalredskaber berøre grillpladen for at undgå at beskadige non-stick-overfladen.
- Flyt ikke apparatet, mens det er tændt eller stadig er varmt. Fjern netstikket fra stikkontakten og vent, indtil apparatet er kølet af.
- Brug ikke apparatet tæt på fugle (f. eks. tropiske fugle såsom papegøjer). Grillpladen har en non-stick-overflade baseret på PTFE. Ved opvarmning kan overfladen afgive små mængder gasser, som er helt harmløse for mennesker. Fugles nervesystem er dog ekstremt følsomme over for sådanne gasser.
- Når apparatet ikke anvendes, skal det opbevares på et tørt sted. Sørg for, at børn ikke har adgang til opbevarede apparater.

## Beskrivelse (fig. A)

Dit 162253 Princess grill og raclettesæt er beregnet til grillning og raclette-grillning. Apparatet er kun beregnet til indendørs brug. Apparatet er kun beregnet til hjemmebrug.

1. Tænd/sluk-kontakt
2. Tænd/sluk-indikator
3. Grillplade
4. Grillsten
5. Bundplade
6. Pande
7. Spatel

## Indledende brug

Før du fortsætter, skal du være opmærksom på følgende noter:

- Sørg for, at der er tilstrækkelig plads rundt om apparatet, så den varme luft kan slippe ud og give tilstrækkelig ventilation.

- Rengør apparatet. Se "Rengøring og vedligeholdelse".
- Rengør tilbehøret. Se "Rengøring og vedligeholdelse".
- Sæt apparatet på en stabil flad overflade.
- Sæt netstikket i stikkontakten.
- Tænd for apparatet på en høj temperatur.
- Lad apparatet køle helt ned.

Bemærk: Når du tænder for apparatet for første gang, kan det udsende lidt røg og en karakteristisk lugt i et kort øjeblik. Dette er normalt.

## Montering (fig. B)

Før du fortsætter, skal du være opmærksom på følgende noter:

- Før montering fjernes netstikket fra stikkontakten. Vent, indtil apparatet er kølet af.

## Montering af grillpladen (fig. B1)

Apparatet er udstyret med en grillplade med non-stick-overflade.

- Sæt apparatet på en stabil flad overflade.
- Sæt grillpladen (3) på hullerne (8). Sørg for, at tapperne (8) sidder korrekt i hullerne (9) på grillpladen (3).

- Lås grillpladen (3) ved at skubbe den så langt til venstre eller højre som muligt.

### Montering af grillstenen (fig. B2)

Apparatet er udstyret med en grillsten.

- Sæt apparatet på en stabil flad overflade.
- Læg holderen (10) på apparatet. Sørg for, at benene (11) sidder korrekt i hullerne (8).
- Sæt grillstenen (4) på holderen (10).

## Anvendelse

### Tænding og slukning (fig. A)

- For at tænde for apparatet, drej tænd/sluk-kontakten (1) med uret. Tænd/sluk-indikatoren (2) tænder.
- For at slukke for apparatet, drej tænd/sluk-kontakten (1) helt mod uret. Tænd/sluk-indikatoren (2) slukker.

### Tips til brug

- Forbered ingredienserne.
- Rengør grillpladen og grillstenen med en fugtig klud.
- Sæt apparatet på en stabil flad overflade.
- Fordel en smule spiseolie på grillpladen eller grillstenen med en blød pensel eller et stykke køkkenrulle. Vent til olien trækker ind. Tør overskydende olie af.
- Sæt netstikket i stikkontakten.
- Tænd for apparatet.
- Vent i cirka 20 minutter, indtil grillpladen har nået den ønskede temperatur. Vent i cirka 30 minutter, indtil grillstenen har nået den ønskede temperatur.
- Bemærk: Små stykker vil grilles eller steges bedre og hurtigere end store stykker.
- Eksperimenter med den nødvendige tilberedelsestid for at opnå det bedste resultat.
- Efter brug skal apparatet slukkes, og netstikket skal tages ud af stikkontakten og vent indtil apparatet er kølet af.

### Grilning

Grilning er en tilberedningsform, som bruges til kød, fisk og andet mad på en grillplade eller grillsten. Grilning kan let kombineres med raclette-grilning.

Før du fortsætter, skal du være opmærksom på følgende noter:

- Start først tilberedningen af maden, når varmeelementerne er helt varme.

### Raclette-grilning

Raclette-grilning er en traditionel svejtsisk tilberedningsform, som er baseret på retter med smeltet ost og kartofler. Grillpladen og grillstenen bruges til at holde kartoflerne varme og grille kød, fisk og anden mad. Panderne placeres under varmeelementerne, så man tilbereder individuelle portioner med smeltet ost og ingredienser efter eget valg. Raclette-grilning kan let kombineres med grilning.

Før du fortsætter, skal du være opmærksom på følgende noter:

- Start først tilberedningen af maden, når varmeelementerne er helt varme.

### Opskrift (4 personer)

Ingredienser	Mængde
Kartofler	8 (af samme størrelse)
Syltede løg	1 glas (340 g)
Syltede agurker	1 glas (340 g)
Tørret oksekød (Bündnerfleisch)	200 g
Røget skinke	200 g
Raclette-ost	600 g
Friskkværnet peber	efter behov

- Skræl ikke kartoflerne. Skrub kartoflerne grundigt. Kog kartoflerne.
- Skær kartoflerne i skiver. Læg de skivede kartofler på grillpladen for at holde dem varme.
- Læg et par kartoffelskiver i en pande. Dæk kartoffelskiverne til med et par skiver raclette-ost.
- Strø lidt peber over raclette-osten (efter behov).
- Anbring panden i bundpladen.
- Lad raclette-osten smelte.
- Tilføj syltede løg, syltede agurker, tørret oksekød og røget skinke.



## Optøning

Før du fortsætter, vil vi gerne henlede din opmærksomhed på følgende noter:

- Brug ikke apparatets varmeelementer til at optø mad med. Hvis du anvender varmeelementerne til at optø mad med, vil maden blive kogt langsomt i stedet for bare tøet op.

Hvis du vil optø mad, så læg det på grillpladen. Sørg for, at netstikket ikke er sat i stikkontakten. Optøning af mad på grillpladen går en del hurtigere end at optø mad på en, for eksempel, keramik eller plastiktallerken.

## Rengøring og vedligeholdelse

Før du fortsætter, skal du være opmærksom på følgende noter:

- Fjern netstikket fra stikkontakten og vent, indtil apparatet er kølet af, før rengøring og vedligeholdelse.
- Sænk ikke apparatet ned i vand eller nogen anden væske ved rengøring.

Før du fortsætter, vil vi gerne henlede din opmærksomhed på følgende noter:

- Brug ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler for at rengøre apparatet.
- Brug ikke skarpe objekter for at rengøre apparatet.
- Brug ikke skarpe objekter for at rengøre tilbehøret.
- Det anbefales ikke at vaske aftagelige dele af apparatet eller tilbehør i opvaskemaskine.
- Kontroller apparatet med jævne mellemrum for mulige skader.
- Rengør grillpladen og grillstenen efter hver brug:
  - Fjern eventuelle rester med en papirserviet.
  - Rengør grillpladen og grillstenen i sæbevand.
  - Tør grillpladen og bagepladen grundigt.
- Rengør bundpladen og varmeelementerne med en fugtig klud.
- Rengør ydersiden af apparatet med en fugtig klud.
- Rengør panderne og spatlerne i sæbevand. Tør panderne og spatlerne grundigt.

- Opbevar apparatet på et tørt sted og utilgængeligt for børn.

## Ansvarsfraskrivelse

Afhængig af ændringer; specifikationerne kan ændres uden forudgående varsel.

## Gratulerer!

Du har kjøpt et Princess-apparat. Målet vårt er å produsere kvalitetsprodukter med smakfull design til en rimelig pris. Vi håper du vil glede deg over dette apparatet i mange år.

## Sikkerhetsinstruksjoner

**Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, av personer med fysisk, sensorisk, mental eller motorisk funksjonshemming eller av personer som mangler nødvendig kunnskap eller erfaring, hvis disse ledes eller instrueres om hvordan de bruker apparatet på en sikker måte og forstår farene som foreligger. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre disse er over 8 år og under oppsyn. Hold apparatet og strømledningen utenfor rekkevidde av barn under 8 år.**

### Generell sikkerhet

- Les bruksanvisningen før bruk. Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig referanse.
- Apparatet og tilbehøret må kun brukes til det de er beregnet på. Ikke bruk apparatet og tilbehøret til andre formål enn de som beskrives i bruksanvisningen.
- Bruk aldri apparatet hvis noen av delene eller tilbehøret er skadede eller defekte. Dersom en del eller et tilbehør er skadet eller defekt, må de skiftes ut av produsenten eller en autorisert reparatør.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av badekar, dusj, servant eller annet som inneholder vann.
- Ikke dypp apparatet ned i vann eller annen væske. Hvis apparatet senkes i vann eller annen væske, ikke ta apparatet ut med hendene. Trekk umiddelbart støpselet ut av stikkkontakten. Hvis apparatet senkes i vann eller annen væske, må apparatet ikke brukes igjen.

- Dette apparatet er kun beregnet på hjemmebruk og lignende, som i ansattes kjøkken i forretninger, kontorer eller på andre arbeidsplasser, på gårder, for gjester på hoteller, moteller og andre overnattingssteder.

### Elektrisk sikkerhet

- Før bruk, kontroller at nettspenningen er den samme som den som er oppgitt på apparatets typeskilt.
- Koble apparatet til en jordet stikkontakt. Om nødvendig kan du bruke en jordet skjøteledning med passende diameter (minst  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ ).
- For ekstra beskyttelse bør du installere en reststrømsbeskyttelse (RCD) med en nominell driftsstrøm på maksimalt 30 mA.
- Apparatet er ikke ment til bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Påse at det ikke kommer vann på kontakter på strømledningen eller skjøteledningen.
- Trekk alltid hele strømledningen og skjøteledningen ut.
- Påse at strømledningen ikke henger over kanten på arbeidsplaten. Påse at man kan bli hengende fast eller snuble i strømledningen.
- Hold strømledningen unna varme, olje og skarpe kanter.
- Kontroller jevnlig strømledningen og støpselet for tegn på skade. Ikke bruk apparatet dersom strømledningen eller støpselet er skadet eller defekt. Dersom strømledningen eller støpselet er skadet eller defekt, må de skiftes ut av produsenten eller en autorisert reparatør.
- Trekk aldri i strømledningen for å dra støpselet ut av stikkkontakten.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk, før montering eller demontering og før rengjøring og vedlikehold.

### Sikkerhetsinstruksjoner for grill og raclette-sett

- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Plasser apparatet på en varmeresistent og sprutsikker overflate.

- Ikke plasser apparatet på en kokeplate.
- Påse at det er nok plass rundt apparatet til at varmen kan slippe unna. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.
- Ikke dekk til apparatet.
- Hold apparatet unna varmekilder.
- Påse at apparatet ikke kommer i kontakt med antennelige materialer.
- Ikke bruk kull eller lignende brennbare drivstoff.
- Ikke bruk apparatet med våte hender. Ikke bruk apparatet når du er barbent.
- Forsiktig: Varmt fett kan sprute fra grillplaten og grillsteinen.
- Vær oppmerksom på damp og sprut når du legger mat på den varme grillplaten eller den varme grillsteinen.
- Ikke hell kaldt vann på den varme grillplaten og den varme grillsteinen. Vannet vil sprute og skade grillplaten og grillsteinen.
- Pass på varme deler. Overflater merket med et forsiktighetssymbol for varme overflater vil bli varme under bruk. De tilgjengelige overflatene kan bli varme når apparatet er i bruk. Den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk.
- Grillplaten og grillsteinen blir svært varme under bruk. Ikke ta på den varme grillplaten og den varme grillsteinen. Bruk håndtakene når grillplaten eller grillsteinen er varme.
- Bruk votter hvis du må ta på apparatet under eller rett etter bruk.
- Ikke la metallredskaper berøre grillplaten for at ikke klebefritt belegget skal ødelegges.
- Ikke flytt grillen mens den er slått på eller fremdeles varm. Trekk støpselet ut av stikkkontakten og vent til apparatet har kjølt seg ned.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av fugler (f.eks. tropiske fugler som papegøyer). Grillplaten har et klebefritt belegg basert på PTFE. Under oppvarmingen kan dette belegget avgis små mengder gass, men denne er ikke skadelig for mennesker. Derimot er nervesystemet til fugler ekstremt følsomt for gasser.
- Lagre apparatet på et tørt sted når det ikke er i bruk. Forsikre deg om at barn ikke har tilgang til lagrede apparater.

## Beskrivelse (fig. A)

Ditt 162253 Princess grill og raclette-sett er designet for grilling og raclette-steking. Apparatet er kun egnet til innendørs bruk. Apparatet er kun egnet for hjemmebruk.

1. På/av-bryter
2. På/av-indikator
3. Grillplate
4. Grillstein
5. Bunnplate
6. Panne
7. Spatel

## Første gangs bruk

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Påse at det er nok plass rundt apparatet til at varmen kan slippe unna. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.

- Rengjør apparatet. Se "Rengjøring og vedlikehold".
- Rengjør tilbehøret. Se "Rengjøring og vedlikehold".
- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Sett støpselet i stikkkontakten.
- Slå på apparatet med høy temperatur.
- La apparatet kjøles helt ned.

Merk: Når du slår på apparatet for første gang kan det avgis røyk og lukt en kort stund.

Dette er helt normalt.

## Montering (fig. B)

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Før montering, trekk støpselet ut av stikkkontakten og vent til apparatet har kjølt seg ned.

## Montering av grillplaten (fig. B1)

Apparatet er utstyrt med en grillplate med klebefritt belegg.

- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Plasser grillplaten (3) på pinnene (8). Påse at pinnene (8) settes inn i hullene (9) i grillplaten (3).

- Lås grillplaten (3) ved å skyve så langt til venstre eller høyre som mulig.

## Montering av grillsteinen (fig. B2)

Apparatet er utstyrt med en grillstein.

- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Sett holderen (10) på apparatet. Påse at bena (11) settes inn i pinnene (8).
- Plasser grillsteinen (4) på holderen (10).

## Bruk

### Slå på og av (fig. A)

- For å slå på apparatet, dreie på/av-bryteren (1) med klokken. På/av-indikatoren (2) tenes.
- For å slå av apparatet, dreie på/av-bryteren (1) mot klokken. På/av-indikatoren (2) slukkes.

### Tips for bruk

- Klargjør ingrediensene.
- Rengjør grillplaten og grillsteinen med en fuktig klut.
- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Smør en liten mengde olje på grillplaten eller grillsteinen med en myk børste eller en stykke kjøkkenpapir. Vent til oljen siver inn. Fjern overskydende olje.
- Sett støpselet i stikkontakten.
- Slå apparatet på.
- Vent ca. 20 minutter til grillplaten har nådd ønsket temperatur. Vent ca. 30 minutter til grillsteinen har nådd ønsket temperatur.
- Merk: Små stykker vil steke eller grille bedre og hurtigere enn større stykker.
- Eksperimenter med nødvendig koketid for å oppnå beste resultat.
- Etter bruk, slå av apparatet, trekk ut nettpluggen fra stikkontakten og vente til apparatet har kjølt seg ned.

### Grilling

Grilling er en koketeknikk som brukes til å lage kjøtt, fisk og annen mat på en grillplate eller grillstein. Grilling kan lett kombineres med raclettsteking.

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Ikke begynn å lage maten før varmeelementene er fullstendig varmet opp.

### Raclettsteking

Raclettsteking er en tradisjonell sveitsisk koketeknikk basert på retter med smeltet ost og poteter. Grillplaten eller grillsteinen brukes til å holde potetene varme og til å grille kjøtt, fisk eller annen mat. Pannene plasseres under varmeelementene for å lage individuelle porsjoner med smeltet ost og ønskede ingredienser. Raclettsteking kan lett kombineres med grilling.

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Ikke begynn å lage maten før varmeelementene er fullstendig varmet opp.

### Oppskrift (4 personer)

Ingredienser	Mengde
Poteter	8 (like store)
Syltet løk	1 glass (340 g)
Sylteagurker	1 glass (340 g)
Tørket kjøtt (Bündnerfleisch)	200 g
Røkt skinke	200 g
Racletteost	600 g
Nymalt pepper	etter smak

- Ikke skrell potetene. Skrubbe potetene grundig. Kok potetene.
- Kutt potetene i skiver. Legg potetskivene på grillplaten for å holde dem varme.
- Legg noen potetskiver i pannen. Dekk potetskivene med noen skiver racletteost.
- Strø litt pepper på racletteosten (etter smak).
- Sett pannen på bunnplaten.
- La racletteosten smelte.
- Tilsett syltet løk, sylteagurker, det tørkede kjøttet og røkt skinke.

### Tining

Før du fortsetter, ber vi deg lese følgende nøye:

- Ikke bruk apparatets varmelementer til tining av mat. Hvis du bruker varmelementene til tining av mat, blir maten langsomt stekt istedenfor bare tint.

---

For å tine mat legger du maten på grillplaten. Påse at støpselet ikke er satt inn i stikkkontakten. Tining av mat på grillplaten er betraktelig raskere enn tining av mat på for eksempel en keramisk eller plasttallerken.

### Rengjøring og vedlikehold

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Før rengjøring eller vedlikehold må du trekke støpselet ut av stikkkontakten og vente til apparatet har kjølt seg ned.
- Ikke senk apparatet i vann eller andre væsker for rengjøring.

Før du fortsetter, ber vi deg lese følgende nøye:

- Ikke bruk aggressive eller skurende rensedmidler til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skarpe objekter til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skarpe objekter til å rengjøre tilbehøret.
- Det er anbefalt å vaske alle bevegelige deler av apparatet eller tilbehøret i oppvaskmaskinen.
  
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparatet.
- Rengjør grillplaten og grillsteinen etter hver gangs bruk:
  - Tørk bort alle rester med kjøkkenpapir.
  - Rengjør grillplaten og grillsteinen i såpevann.
  - Tørk godt av grillplaten og bakeplaten.
- Rengjør bunnplaten av apparatet og varmeelementene med en fuktig klut.
- Rengjør utsiden av apparatet med en fuktig klut.
- Rengjør panner og spatler i såpevann. Tørk panner og spatler godt.
- Oppbevar apparatet tørt og unna barna.

### Ansvarsfraskrivelse

Gjenstand for endring; spesifikasjonene kan endres uten videre varsel.

NO

## Onnitelut!

Olet hankkinut Princess-laitteen. Tavoittemme on tarjota tyylikkäästi suunniteltuja laatutuotteita kohtuulliseen hintaan. Toivomme, että nautit laitteen käytöstä monen vuoden ajan.

## Turvallisuusohjeet

Laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia, henkisiä tai liikkuvuuteen liittyviä rajoitteita, tai joilla ei ole kokemusta tai tunteista, mikäli heitä valvotaan ja ohjataan laitteen turvallisessa käytössä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja heitä valvota. Pidä laite ja sen virtajohto kaukana alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

## Yleinen turvallisuus

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Säilytä käyttöohjeet tulevia käyttökertoja varten.
- Käytä laitetta ja sen lisävarusteita ainoastaan niiden suunniteltuihin käyttötarkoituksiin. Älä käytä laitetta ja sen lisävarusteita muihin kuin näissä ohjeissa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, mikäli jokin osa tai lisävaruste on vaurioitunut tai viallinen. Jos jokin osa tai lisävaruste on vaurioitunut tai viallinen, se tulee vaihdattaa laitteen valmistajalla tai valtuutetussa huoltopalvelussa.
- Älä käytä laitetta kylpyammeiden, suihkujen, pesuallaiden tai muiden vettä sisältävien astioiden lähellä.
- Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin. Jos laite upotetaan veteen tai muihin nesteisiin, älä poista laitetta käsillä. Irrota pistoke välittömästi verkkovirtalähteestä. Jos laite upotetaan veteen tai muihin nesteisiin, älä käytä enää laitetta.

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotiympäristössä ja ympäristöissä, kuten liikkeiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen ruokailutiloissa, maalaistaloissa, hotelleissa, motelleissa, B&B-majataloissa sekä muissa majoitusympäristöissä.

## Sähköturvallisuus

- Tarkista aina ennen käyttöä, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilven merkintöjä.
- Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan. Käytä tarvittaessa maadoitettua ja sopivan halkaisijan omaavaa jatkojohtoa (vähintään 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).
- Asenna turvallisuuden lisäämiseksi vikavirtasuojakytkin (RCD), jonka käyttövirta ei ylitä arvoa 30 mA.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Varmista, ettei virtajohdon pistokkeisiin tai jatkojohtoon pääse vettä.
- Kelaa virtajohto ja jatkojohto aina kokonaan auki.
- Varmista, ettei virtajohto roiku työtason reunaa vasten eikä siihen voi vahingossa takertua tai kompastua.
- Suojaa virtajohto kuumuudelta, öljyltä ja teräviltä reunoilta.
- Tarkista säännöllisesti virtajohto ja pistoke vaurioiden varalta. Älä käytä laitetta, mikäli virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai viallinen. Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai viallinen, se tulee vaihdattaa laitteen valmistajalla tai valtuutetussa huoltopalvelussa.
- Älä vedä virtajohdosta silloin, kun irrotat pistokkeen verkkovirtalähteestä.
- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä, kun laite ei ole käytössä, ennen kokoamista tai purkamista sekä ennen puhdistusta ja huoltoa.

## Grillin ja rakletin turvallisuusohjeet

- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Aseta laite alustalle, joka kestää kuumuutta ja roiskeita.
- Älä aseta laitetta keittolevylle.

- Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa lämmön poistumista ja riittävää tuuletusta varten.
- Älä peitä laitetta.
- Pidä laite kaukana lämpölähteistä.
- Varmista, ettei laite koske syttyviin materiaaleihin.
- Älä käytä hiiltä tai vastaavia polttoaineita.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä. Älä käytä laitetta avojaloin.
- Huomio: Kuuma rasva voi roiskua grillaustasolta ja grillauskiveltä.
- Varo höyryä ja räiskeitä silloin, kun ruoka-aineita asetetaan kuumalle grillaustasolle ja grillauskivelle.
- Älä kaada kylmää vettä kuumalle grillaustasolle ja grillauskivelle. Tällöin vesi räiskyy ja vaurioittaa grillaustaso ja grillauskiveä.
- Varo kuumia osia. Varoitusmerkillä merkityt pinnat kuumuvat käytön aikana. Käyttöpinnat voivat kuumentua laitteen käytön aikana. Ulkopinta voi kuumentua laitteen käytön aikana.
- Grillaustaso ja grillauskivi saavuttavat erittäin korkean lämpötilan käytön aikana. Älä kosketa kuumaa grillaustasoa ja kuumaa grillauskiveä. Grillaustason tai -kiven ollessa kuuma koske ainoastaan kahvoihin.
- Käytä patalappuja, jos aiot koskea laitetta sen käytön aikana tai pian sen jälkeen.
- Älä kosketa grillaustasoa metallisilla välineillä, sillä ne vaurioittavat tason hylkivää pintaa.
- Älä liikuta laitetta sen ollessa päällä tai edelleen kuuma. Irrota pistoke verkkovirtalähteestä ja odota, kunnes laite jäähtyy.
- Älä käytä laitetta lintujen lähellä (esim. trooppisten lintujen, kuten papukaijojen lähellä). Grillaustaso on päällystetty PTFE-aineeseen pohjautuvalla hylkivällä pinnoitteella. Kuumentuessa pinnoite voi päästää hiukan kaasuja, jotka ovat ihmisille täysin harmittomia. Lintujen hermosto on kuitenkin erityisen herkkä näille kaasuille.
- Säilytä laitetta kuivassa paikassa silloin, kun sitä ei käytetä. Varmista, etteivät lapset pääse varastoitujen laitteiden luo.

## Kuvaus (kuva A)

162253 Princess -grilli ja raclette-setti on tarkoitettu grillaukseen ja racletin valmistamiseen. Laite sopii vain sisäkäyttöön. Laite sopii vain kotikäyttöön.

1. On/off-kytkin
2. Virran merkkivalo
3. Grillaustaso
4. Grillikivi
5. Alalevy
6. Pannu
7. Lasta

## Käyttöönotto

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa lämmön poistumista ja riittävää tuuletusta varten.
  - Puhdista laite.  
Lue kappale ”Puhdistus ja ylläpito”.
  - Puhdista lisävarusteet.  
Lue kappale ”Puhdistus ja ylläpito”.
  - Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
  - Aseta pistoke verkkovirtalähteeseen.
  - Kytke laite päälle korkeaan lämpötilaan.
  - Anna laitteen jäähtyä täysin.
- Huom.: Jos kytket laitteen päälle ensimmäistä kertaa, laitteesta voi tulla vähän aikaa hiukan savua ja sille ominainen haju. Tämä on normaalia.

## Kokoonpano (kuva B)

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä ennen kokoamista ja odota, kunnes laite jäähtyy.

## Grillaustason kiinnitys (kuva B1)

Laitteessa on grillaustaso, jossa on hylkivä pinnoite.

- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Aseta grillaustaso (3) tappeihin (8). Varmista, että piikit (8) kiinnittyvät vastaaviin reikiin (9) grillaustasolle (3).
- Lukitse grillaustaso (3) painamalla sitä mahdollisimman kauas vasemmalle tai oikealle.

## Grillauskiven kiinnitys (kuva B2)

Laitteessa on grillikivi.

- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Asenna pidike (10) laitteeseen. Varmista, että jalat (11) kiinnittyvät vastaaviin tappeihin (8).
- Aseta grillikivi (4) pidikkeen (10) päälle.

## Käyttö

### Kytkeminen päälle ja pois päältä (kuva A)

- Kytke laite päälle kääntämällä on/off-kytkintä (1) myötäpäivään. Virran merkkivalo (2) syttyy.
- Kytke laite pois päältä kääntämällä on/off-kytkintä (1) vastapäivään. Virran merkkivalo (2) sammuu.

### Vinkkejä laitteen käyttöön

- Valmista ruoka-ainekset.
- Puhdista grillaustaso ja grillauskivi kostealla liinalla.
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Levitä pieni määrä ruokaöljyä grillaustasolle tai grillauskivelle pehmeää harjaa tai talouspaperia käyttäen. Odota, kunnes öljy on imeytynyt. Pyyhi ylimääräinen öljy pois.
- Aseta pistoke verkkovirtalähteeseen.
- Kytke laite päälle.
- Odota noin 20 minuuttia kunnes grillaustaso on saavuttanut vaaditun lämpötilan. Odota noin 30 minuuttia, kunnes grillikivi on saavuttanut vaaditun lämpötilan.
- Huom.: Pienet ruokapalat grillautuvat tai paistuvat paremmin ja nopeammin kuin suuret palat.
- Kokeile eri kypsennysaikoja parhaan tuloksen saavuttamiseksi.
- Kytke laite aina pois päältä, irrota pistoke pistorasasta aina käytön jälkeen ja odota, kunnes laite jäähtyy.

### Grillaus

Grillaus on kypsennystekniikka jossa lihaa, kalaa tai muuta ruokaa valmistetaan grillaustasolla tai grillauskivellä. Grillaus voidaan helposti yhdistää raklettien tekoon.

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Aloita ruuanvalmistus vasta kun lämmityselementit ovat lämmenneet kokonaan.

### Raklettien teko

Raklettien teko on perinteinen sveitsiläinen kypsennystekniikka joka perustuu ruokien valmistukseen sulatetun juuston ja perunoiden kanssa. Grillaustaso tai grillauskiveä käytetään pitämään perunat lämpiminä ja lihan, kalan tai muun ruuan grillaukseen. Pannut laitetaan lämmityselementtien alle ja niillä valmistetaan yksittäiset annokset joissa on sulatettua juustoa ja valittuja aineksia. Raklettien teko voidaan helposti yhdistää grillaukseen.

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Aloita ruuanvalmistus vasta kun lämmityselementit ovat lämmenneet kokonaan.

### Resepti (4 henkeä)

Ainekset	Määrä
Perunoita	8 (samankokoisia)
Hillosipuleita	1 purkki (340 g)
Etikkakurkkuja	1 purkki (340 g)
Kuivattua nautanlihaa (Bündnerfleisch)	200 g
Savustettua raakaa kinkkua	200 g
Raklettijuustoa	600 g
Vastajauhettua pippuria	maun mukaan

- Älä kuori perunoita. Harjaa perunat hyvin. Kypsennä petunat.
- Leikkaa perunat viipaleiksi. Laita perunaviipaleet grillaustasolle jotta ne pysyvät lämpiminä.
- Laita muutama perunaviipale pannulle. Peitä perunaviipaleet muutamalla viipaleella raklettijuustoa.
- Sirota hiukan pippuria raklettijuuston päälle (maun mukaan).
- Laita pannu alalevyille.
- Anna raklettijuuston sulaa.
- Lisää hillosipulit, etikkakurkut, kuivattu nautanliha ja savutettu raaka kinkku.



## Sulatus

Ota seuraavat seikat huomioon ennen jatkamista:

- Älä käytä laitteen kuumennusyksiköitä ruokien sulatukseen. Jos käytät laitteen kuumennusyksiköitä ruokien sulatukseen, ruoka-aineokset eivät vain sula, vaan kypsyvät hitaasti.

Ruoka-aineokset voidaan sulattaa asettamalla ne grillaustason päälle. Varmista, ettei pistoketta ole asetettu verkkovirtalähteeseen. Ruokien sulatus grillaustasolla on huomattavasti nopeampaa kuin sen sulatus esimerkiksi keraamisen tai muoviasian päällä.

## Puhdistus ja ylläpito

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä ennen puhdistusta tai huoltoa ja odota, kunnes laite jäähtyy.
- Älä upota laitetta veteen tai muihin pesunesteisiin.

Ota seuraavat seikat huomioon ennen jatkamista:

- Älä käytä voimakkaita tai kuluttavia puhdistusaineita laitteen puhdistukseen.
- Älä käytä teräviä esineitä laitteen puhdistamiseen.
- Älä käytä teräviä esineitä lisävarusteiden puhdistamiseen.
- Laitteen irrotettavia osia tai lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Tarkista laite säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta.
- Puhdista grillaustaso ja grillauskivi jokaisen käytön jälkeen:
  - Poista mahdolliset jäämät paperipyyhkeellä.
  - Puhdista grillaustaso ja grillauskivi saippuavedellä.
  - Kuivaa grillaustaso ja uunilevy huolellisesti.
- Puhdista alalevy ja kuumennusyksiköt kostealla liinalla.
- Puhdista laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.
- Puhdista pannut ja lastat saippuavedellä. Kuivaa pannut ja lastat hyvin.
- Säilytä laitetta kuivassa paikassa lasten ulottumattomissa.

## Vastuuvapauslauseke

Ominaisuuksia voidaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

## Parabéns!

Adquiriu um aparelho Princess. O nosso objectivo é fornecer produtos de qualidade com um design atraente e a um preço acessível. Esperamos que desfrute deste aparelho durante muitos anos.

## Instruções de segurança

**O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com incapacidade física, sensorial, mental ou motora, assim como com falta de experiência e conhecimentos caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser realizada por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.**

### Segurança geral

- Leia atentamente o manual antes de utilizar. Guarde o manual para futura referência.
- Utilize apenas o aparelho e respectivos acessórios para os fins a que se destinam. Não utilize o aparelho nem os acessórios para outros fins, diferentes dos descritos no manual.
- Não utilize o aparelho se este possuir qualquer peça ou acessório danificado ou com defeito. Se alguma peça ou acessório estiver danificado ou apresentar defeitos, deverá ser substituído pelo fabricante ou um agente autorizado.
- Não utilize o aparelho próximo de banheiras, chuveiros, lavatórios ou outros recipientes que contenham água.

- Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. Se o aparelho for mergulhado em água ou outros líquidos, não retire o aparelho com as mãos. Retire imediatamente a ficha da tomada de parede. Se o aparelho for mergulhado em água ou outros líquidos, não volte a utilizar o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e outras similares, tais como em áreas de copa do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de quinta; por clientes em hotéis e motéis e outros ambientes do tipo residencial; ambientes do tipo dormida e pequeno-almoço.

### Segurança eléctrica

- Antes de utilizar, assegure-se de que a voltagem de rede corresponde à indicada na placa de identificação do aparelho.
- Ligue o aparelho a uma tomada de parede com ligação à terra. Se necessário, utilize um cabo de extensão com ligação à terra de diâmetro adequado (pelo menos, 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).
- Para uma maior protecção, instale um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente de funcionamento nominal residual que não exceda 30 mA.
- O aparelho não permite o controlo através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Certifique-se de que não entra água nos pinos de contacto das fichas do cabo de alimentação e do cabo de extensão.
- Desenrole sempre totalmente o cabo de alimentação e o cabo de extensão.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação fica pendurado na extremidade de uma bancada de trabalho e que não pode ser acidentalmente pisado ou puxado.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de calor, óleo e extremidades afiadas.
- Verifique regularmente o cabo de alimentação e a ficha quanto a sinais de danos. Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou apresentarem defeitos.

Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou apresentarem defeitos, deverão ser substituídos pelo fabricante ou um agente autorizado.

- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada.
- Desligue a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar e antes de limpar e proceder à manutenção.

### Instruções de segurança para conjuntos de grelhar e fazer raclette

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície resistente ao calor e aos salpicos.
- Não coloque o aparelho sobre uma placa de cocção.
- Certifique-se de que existe espaço suficiente à volta do aparelho para permitir a saída do calor e facultar uma ventilação adequada.
- Não cubra o aparelho.
- Mantenha o aparelho afastado de fontes de calor.
- Certifique-se de que o aparelho não entra em contacto com materiais inflamáveis.
- Não utilize carvão ou outros combustíveis idênticos.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas. Não utilize o aparelho com os pés descalços.
- Atenção: Existe a possibilidade de salpicos de gordura quente da placa de grelhar e da pedra de grelhar.
- Tome as devidas precauções para evitar vapor e salpicos ao colocar alimentos sobre a placa de grelhar quente e pedra de grelhar quente.
- Não deite água fria sobre a placa de grelhar quente nem sobre a pedra de grelhar quente. A água irá salpicar e danificar a placa de grelhar e a pedra de grelhar.
- Tenha cuidado com as peças quentes. As superfícies que apresentam um símbolo de aviso relativo a superfícies quentes poderão aquecer durante a utilização. As superfícies acessíveis podem aquecer quando o aparelho está a ser utilizado. A superfície exterior pode aquecer quando o aparelho está a ser utilizado.

- A placa de grelhar e a pedra de grelhar aquecem muito durante a respectiva utilização. Não toque na placa de grelhar quente nem na pedra de grelhar quente. Toque apenas nas pegas se a placa de grelhar ou a pedra de grelhar estiverem quentes.
- Utilize luvas de forno, caso tenha de tocar no aparelho durante ou imediatamente após a sua utilização.
- Não toque com talheres metálicos na placa de grelhar para evitar danos no revestimento anti-aderente.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver ligado ou quente. Desligue a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.
- Não utilize o aparelho próximo de aves (por exemplo, aves tropicais como papagaios). A placa de grelhar possui um revestimento anti-aderente PTFE. Ao aquecer, o revestimento poderá libertar pequenas quantidades de gases que são totalmente inofensivas para pessoas. No entanto, o sistema nervoso das aves é extremamente sensível a estes gases.
- Quando não estiver a utilizar o aparelho, guarde-o num local seco. Certifique-se de que as crianças não têm acesso a aparelhos armazenados.

### Descrição (fig. A)

O seu conjunto grelhador-raclette 162253 Princess foi concebido para grelhar e fazer raclette. O aparelho é adequado apenas para utilização no interior. O aparelho é adequado apenas para utilização doméstica.

1. Interruptor de ligar/desligar
2. Indicador de ligado/desligado
3. Placa de grelhar
4. Pedra de grelhar
5. Placa inferior
6. Cuba
7. Espátula

PT

## Utilização inicial

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Certifique-se de que existe espaço suficiente à volta do aparelho para permitir a saída do calor e facultar uma ventilação adequada.
- Limpe o aparelho.  
Consulte "Limpeza e manutenção".
- Limpe os acessórios.  
Consulte "Limpeza e manutenção".
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Insira a ficha na tomada de parede.
- Ligue o aparelho numa regulação de temperatura elevada.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente.

Nota: Ao ligar o aparelho pela primeira vez, este poderá produzir um pouco de fumo e um cheiro característico durante um curto período de tempo. Isto é normal.

## Montagem (fig. B)

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Antes de montar, desligue a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.

### Montagem da placa de grelhar (fig. B1)

O aparelho está equipado com uma placa de grelhar com revestimento anti-aderente.

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Coloque a placa de grelhar (3) nos pinos (8). Certifique-se de que os pinos (8) estão inseridos nos orifícios (9) na placa de grelhar (3).
- Bloqueie a placa de grelhar (3) empurrando-a para a esquerda ou para a direita o máximo possível.

### Montagem da pedra de grelhar (fig. B2)

O aparelho encontra-se equipado com uma pedra de grelhar.

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Coloque o suporte (10) no aparelho. Certifique-se de que as pernas (11) estão inseridas nos pinos (8).
- Coloque a pedra de grelhar (4) no suporte (10).

## Utilização

### Ligação e desligação (fig. A)

- Para ligar o aparelho, rode o interruptor de ligar/desligar (1) para a direita. O indicador de ligado/desligado (2) acende-se.
- Para desligar o aparelho, rode o interruptor de ligar/desligar (1) totalmente para a esquerda. O indicador de ligado/desligado (2) apaga-se.

### Sugestões de utilização

- Prepare os ingredientes.
- Limpe a placa de grelhar e a pedra de grelhar com um pano húmido.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Aplique uma pequena quantidade de óleo alimentar na placa de grelhar ou na pedra de grelhar utilizando uma escova macia ou uma folha de papel de cozinha. Aguarde que o óleo seja absorvido. Limpe o excesso de óleo.
- Insira a ficha na tomada de parede.
- Ligue o aparelho.
- Aguarde aproximadamente 20 minutos para que a placa de grelhar atinja a temperatura pretendida. Aguarde aproximadamente 30 minutos para que a pedra de grelhar atinja a temperatura pretendida.
- Nota: Pedacos pequenos de alimentos grelharão ou fritarão melhor e mais rapidamente do que pedacos grandes.
- Experimente com o tempo de cozedura necessário para atingir os melhores resultados.
- Após a utilização, desligue o aparelho no interruptor, retire a ficha da tomada e aguarde até o aparelho arrefecer.

## Grelhar

Grelhar é uma técnica de cozinhar alimentos utilizada para preparar carne, peixe e outros alimentos sobre uma placa de grelhar ou uma pedra de grelhar. A opção de grelhar alimentos pode ser facilmente combinada com a opção de fazer raclette.

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Apenas inicie a preparação dos alimentos assim que os elementos de aquecimento estejam totalmente quentes.

## Fazer raclette

Raclette é uma técnica de cozinhar tradicional suíça que se baseia em pratos preparados com queijo derretido e batatas. A placa de grelhar ou a pedra de grelhar são utilizadas para manter as batatas quentes e para grelhar carne, peixe ou outros alimentos. As frigideiras são colocadas sob os elementos de aquecimento para preparar porções individuais com queijo derretido e outros ingredientes opcionais. A opção de fazer raclette pode ser facilmente combinada com a opção de grelhar.

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Apenas inicie a preparação dos alimentos assim que os elementos de aquecimento estejam totalmente quentes.

## Receita (4 pessoas)

Ingredientes	Quantidade
Batatas	8 (de tamanho igual)
Cebolinhas em conserva	1 frasco (340 g)
Pepinos em conserva	1 frasco (340 g)
Carne seca (Bündnerfleisch)	200 g
Toucinho fumado	200 g
Queijo raclette	600 g
Pimenta acabada de moer	a gosto

- Não descasque as batatas. Lave muito bem as batatas. Coza as batatas.
- Corte as batatas em fatias. Coloque as fatias de batata na placa de grelhar para as manter quentes.

- Coloque algumas fatias de batata na frigideira. Cubra as fatias de batata com algumas fatias de queijo raclette.
- Polvilhe o queijo raclette com um pouco de pimenta (a gosto).
- Coloque a frigideira na placa inferior.
- Deixe o queijo raclette derreter.
- Adicione as cebolinhas em conserva, os pepinos em conserva, a carne seca e o toucinho fumado.

## Descongelar

Antes de continuar, deve ler atentamente as seguintes instruções:

- Não utilize os elementos de aquecimento do aparelho para descongelar alimentos. Se utilizar os elementos de aquecimento para descongelar alimentos, estes são lentamente cozinhados e não apenas descongelados.

Para descongelar alimentos, coloque-os na placa de grelhar. Certifique-se de que a ficha não está inserida na tomada de parede. A descongelação de alimentos sobre a placa de grelhar é consideravelmente mais rápida do que a descongelação de alimentos sobre, por exemplo, um prato de cerâmica ou de plástico.

## Limpeza e manutenção

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Antes de limpar ou proceder à manutenção, desligue a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.
  - Não mergulhe o aparelho em água ou em quaisquer outros líquidos para limpeza.
- Antes de continuar, deve ler atentamente as seguintes instruções:
- Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos para limpar o aparelho.
  - Não utilize objectos pontiagudos para limpar o aparelho.
  - Não utilize objectos pontiagudos para limpar os acessórios.
  - Não é recomendável lavar as peças amovíveis do aparelho nem os acessórios na máquina de lavar louça.

- 
- Verifique regularmente o aparelho quanto a possíveis danos.
  - Limpe a placa de grelhar e a pedra de grelhar após cada utilização:
    - Elimine eventuais resíduos com uma folha de papel de cozinha.
    - Limpe a placa de grelhar e a pedra de grelhar em água com detergente.
    - Seque bem a placa de grelhar e a placa de cozedura.
  - Limpe a placa inferior e os elementos de aquecimento com um pano húmido.
  - Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
  - Limpe as frigideiras e as espátulas em água com detergente. Seque bem as frigideiras e as espátulas.
  - Guarde o aparelho num local seco, longe do alcance das crianças.

### **Declinação de responsabilidade**

Sujeito a alterações; as especificações podem ser alteradas sem aviso prévio.

## Θερμά συγχαρητήρια!

Έχετε αγοράσει μια συσκευή της Princess. Στόχος μας είναι να σας παρέχουμε ποιοτικά προϊόντα με ωραίο σχεδιασμό σε οικονομικές τιμές. Ελπίζουμε να απολαύσετε τη χρήση αυτής της συσκευής για πολλά χρόνια.

## Οδηγίες ασφαλείας

**Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και άνω και από άτομα με σωματική, αισθητηριακή, ψυχική ή κινητική αναπηρία, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν είναι υπό επίβλεψη ή οδηγούνται στο πως να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή με ασφαλή τρόπο και καταλαβαίνουν τους κινδύνους που εμπλέκονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνουν από παιδιά εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 χρονών και υπό επίβλεψη. Κρατήστε τη συσκευή και τα καλώδια μακριά από παιδιά μικρότερα από 8 χρονών.**

### Γενική ασφάλεια

- Διαβάστε με προσοχή το εγχειρίδιο οδηγιών πριν τη χρήση. Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή και τα εξαρτήματα μόνο για τους λόγους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή και τα εξαρτήματα για άλλους λόγους εκτός από ό,τι περιγράφεται στο εγχειρίδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν κάποιος μέρος ή εξάρτημά της έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα. Εάν ένα μέρος ή εξάρτημα έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή κάποιο άλλο εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουςιέρες, νιπτήρες ή άλλα σκάφη που περιέχουν νερό.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Εάν η συσκευή βυθίζεται σε νερό ή άλλα υγρά, μην αφαιρείτε τη συσκευή με τα χέρια σας. Βγάλτε αμέσως το βύσμα από την πρίζα. Εάν η συσκευή είναι βυθισμένο σε νερό ή άλλα υγρά, μην τη χρησιμοποιήστε ξανά τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως περιοχές κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, σπίτια σε χωρίο, πελάτες σε ξενοδοχεία, ενοικιαζόμενα δωμάτια και άλλους τύπους περιβάλλοντος κατοικίας, περιβάλλοντα τύπου κρεβάτι και πρωινό κλπ.

### Ασφάλεια από τον ηλεκτρισμό

- Πριν τη χρήση, ελέγξτε πάντα ότι η τάση παροχής είναι ίδια με τη τάση στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μια γειωμένη πρίζα. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε μια γειωμένη προέκταση καλωδίου κατάλληλου διαμέτρου (τουλάχιστον 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).
- Για πρόσθετη προστασία, εγκαταστήστε μια συσκευή υπόλοιπου ρεύματος (RCD) με μια ονομαστική τάση λειτουργίας που δεν ξεπερνάει τα 30 mA.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριζόμενου συστήματος.
- Βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν μπορεί να μπει στα βύσματα επαφής του καλωδίου παροχής και προέκτασης.
- Να ξετυλίγετε πάντα το καλώδιο παροχής και προέκτασης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ηλεκτρικού ρεύματος δεν κρέμεται πάνω από την άκρη κάποιας επιφάνειας εργασίας ώστε να μην μπορεί να πιαστεί κατά λάθος και να μη σκοντάφτετε σε αυτό.
- Φροντίστε το καλώδιο κεντρικής παροχής να παραμένει μακριά από τη θερμότητα, τα λάδια και από αιχμηρές ακμές.

- Ελέγξτε τακτικά τα καλώδια και το βύσμα για σημάδια φθοράς. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο παροχής ρεύματος ή το βύσμα του έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα. Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος ή το βύσμα του έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή κάποιον άλλο εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής.
- Μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέσετε από τη κεντρική παροχή.
- Αποσυνδέστε το βύσμα παροχής από τη παροχή όταν η συσκευή δεν είναι σε χρήση, πριν την συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση και πριν το καθαρισμό και την συντήρηση.

### Οδηγίες ασφαλείας για σετ ψησταριάς και ρακλέπτε

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια αδιαβροχή επιφάνεια που αντεχει στη θερμοκρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μάτι.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος γύρω από τη συσκευή για να επιτρέψετε τη θερμότητα να αποφυγεί και να παρέχετε αρκετό εξαερισμό.
- Μην καλύψετε τη συσκευή.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από πυγές θερμότητας.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτο υλικό.
- Μην χρησιμοποιήσετε κάρβουνο ή άλλα παρόμοια εύφλεκτα καύσιμα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είναι βρεγμένα τα χέρια σας. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν είστε ξυπόλυτοι.
- Προσοχή: Ο ζεστός λίπος μπορεί να πιτσιλίζει από τη πλάκα ψησίματος και τη πέτρα σχάρας.
- Προσοχή από ατμό και πιτσιλίσματα όταν τοποθετείτε φαγητό στη ζεστή πλάκα ψησίματος και στη ζεστή πέτρα ψησίματος.
- Μην ρίχνεται κρύο νερό στη ζεστή πλάκα ψησίματος και στη ζεστή πέτρα ψησίματος. Το νερό θα πιτσιλίζει και θα καταστρέψει τη πλάκα ψησίματος και τη πέτρα ψησίματος.

- Προσέξτε τα θερμά εξαρτήματα. Οι επιφάνειες σημαδεμένες με το σύμβολο προσοχής για ζεστές επιφάνειες μπορεί να θερμαίνονται κατά τη διάρκεια χρήσης. Οι προσίπες επιφάνειες μπορεί να είναι ζεστές όταν η συσκευή λειτουργεί. Η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να είναι ζεστή όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Η πλάκα ψησίματος και η πέτρα ψησίματος γίνονται πολύ ζεστές κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τη ζεστή πλάκα ψησίματος και τη ζεστή πέτρα ψησίματος. Να ακουμπάτε μόνο τις χειρολαβές όταν η πλάκα ψησίματος ή η πέτρα ψησίματος είναι ζεστές.
- Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου αν πρέπει να ακουμπήσετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία ή αμέσως μετά τη λειτουργία.
- Μην αφήνετε τα μεταλλικά μαχαιροπίρουνα να ακουμπήσουν τη πλάκα ψησίματος για να αποτρέψετε τη ζημιά στην αντί-κολλητική επιφάνεια.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή όταν είναι αναμμένη ή ακόμα ζεστή. Αφαιρέστε το βύσμα από τη πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή κοντά σε πουλιά (π.χ. τροπικά πουλιά όπως παπαγάλους). Η πλάκα ψησίματος έχει μια αντί-κολλητική επιφάνεια με βάση PTFE. Όταν ζεσταίνεται, η επιφάνεια μπορεί να απελευθερώσει μικρά ποσά αερίων τα οποία είναι εντελώς ακίνδυνα για τους ανθρώπους. Ωστόσο, τα νευρικά συστήματα πουλιών είναι πολύ ευαίσθητα σε αυτά τα αέρια.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ένα στεγνό μέρος όταν δεν τη χρησιμοποιείτε. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν έχουν πρόσβαση στις αποθηκευμένες συσκευές.

### Περιγραφή (εικ. Α)

Το σετ ψησταριάς και ρακλέπτε 162253 Princess έχει σχεδιαστεί για ψήσιμο στη σχάρα και ράκλετγκ. Η συσκευή προορίζεται για εσωτερική χρήση μόνο. Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.

1. Διακόπτης on/off
2. Ένδειξη on/off



3. Πλάκα ψησίματος
4. Πέτρα σχάρας
5. Κάτω πλάκα
6. Σκεύος
7. Σπάτουλα

### Αρχική χρήση

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος γύρο από τη συσκευή για να επιτρέψετε τη θερμότητα να αποφύγει και να παρέχετε αρκετό εξαερισμό.

- Καθαρίστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στο "Καθαρισμός και συντήρηση".
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα. Αναφερθείτε στο "Καθαρισμός και συντήρηση".
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Βάλτε το βύσμα στην πρίζα.
- Ανάψτε τη συσκευή με υψηλή θερμοκρασία.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.

Σημείωση: Εάν ανάβετε τη συσκευή για πρώτη φορά, η συσκευή μπορεί να εκπέμπει λίγο καπνό και μια χαρακτηριστική μυρωδιά για ένα μικρό διάστημα. Αυτή είναι κανονική λειτουργία.

### Συναρμολόγηση (εικ. Β)

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Πριν την συναρμολόγηση, αφαιρέστε το βύσμα από τη πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

### Τοποθέτηση της πλάκας ψησίματος (εικ. Β1)

Η συσκευή διαθέτει μια πλάκα ψησίματος με μια αντί-κολλητική επιφάνεια.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τη πλάκα ψησίματος (3) στις υποδοχές (8). Βεβαιωθείτε ότι οι πείροι (8) έχουν μπει στις υποδοχές (9) στη πλάκα ψησίματος (3).
- Κλειδώστε τη πλάκα ψησίματος (3) πατώντας την στα αριστερά ή δεξιά όσο πιο πολύ γίνεται.

### Τοποθέτηση της πέτρας σχάρας (εικ. Β2)

Η συσκευή διαθέτει μια πέτρα σχάρας.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τη βάση (10) στη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι τα πόδια (11) έχουν μπει στις υποδοχές (8).
- Τοποθετήστε τη πέτρα σχάρας (4) στη βάση (10).

### Χρήση

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση (εικ. Α)

- Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, στρέψτε το διακόπτη on/off (1) δεξιόστροφα. Η ένδειξη on/off (2) ανάβει.
- Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, στρέψτε το διακόπτη on/off (1) εντελώς αριστερόστροφα. Η ένδειξη on/off (2) σβήνει.

### Συμβουλές χρήσης

- Προετοιμασία συστατικών.
- Καθαρίστε τη πλάκα ψησίματος και τη πέτρα σχάρας με ένα υγρό πανί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Απλώστε ένα μικρό ποσό φαγώσιμου λαδιού στη πλάκα ή πέτρα ψησίματος χρησιμοποιώντας μια μαλακιά βούρτσα ή ένα κομμάτι χαρτιού κουζίνας. Περιμένετε για το λάδι να απορροφηθεί. Σκουπίστε το υπόλοιπο λάδι.
- Βάλτε το βύσμα στην πρίζα.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Περιμένετε για περίπου 20 λεπτά μέχρι η πλάκα ψησίματος φτάσει την απαιτούμενη θερμοκρασία. Περιμένετε για περίπου 30 λεπτά μέχρι η πέτρα σχάρας να φτάσει την απαιτούμενη θερμοκρασία.
- Σημείωση: Τα μικρά κομμάτια θα ψηθούν ή τηγανιστούν καλύτερα και πιο γρήγορα από τα μεγάλα κομμάτια.
- Πειραματιστείτε με τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

- Μετά τη χρήση, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

### Ψήσιμο

Το ψήσιμο στη σχάρα είναι μια τεχνική μαγειρέματος η οποία χρησιμοποιείται για την προετοιμασία κρεάτων, ψαρικών και άλλων τροφίμων σε μια πλάκα σχάρας ή πέτρα σχάρας. Το ψήσιμο μπορεί να συνδυαστεί εύκολα με ράκλετιγκ.

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Ξεκινήστε να ετοιμάσετε φαγητό μόνο όταν τα στοιχεία θέρμανσης έχουν ζεσταθεί πλήρως.

### Ράκλετιγκ

Το ράκλετιγκ είναι μια παραδοσιακή τεχνική μαγειρέματος της Ελβετίας η οποία βασίζεται σε πιάτα ετοιμασμένα με λιωμένο τυρί και πατάτες. Η πλάκα σχάρας ή η πέτρα σχάρας χρησιμοποιείται για να κρατήσει τις πατάτες ζεστές και για να ψηθεί το κρέας, ψάρι και άλλα φαγητά. Τα σκεύη τοποθετούνται κάτω από τα στοιχεία θέρμανσης για την προετοιμασία ατομικών μερίδων με λιωμένο τυρί και συστατικά της επιλογής σας. Το ράκλετιγκ μπορεί να συνδυαστεί εύκολα με το ψήσιμο.

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Ξεκινήστε να ετοιμάσετε φαγητό μόνο όταν τα στοιχεία θέρμανσης έχουν ζεσταθεί πλήρως.

### Συναγή (4 άτομα)

Συστατικά	Ποσότητα
Πατάτες	8 (ίδιο μέγεθος)
Κρεμμύδια τουρσί	1 δοχείο (340 g)
Αγγουράκια	1 δοχείο (340 g)
Στεγνό μοσχαρίσιο (Bündnerfleisch)	200 g
Καπνιστό ωμό ζαμπόν	200 g
Τυρί ρακλέττε	600 g
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι	σύμφωνα με την γεύση

- Μην ξεφλουδίζετε τις πατάτες. Τρίψτε καλά τις πατάτες. Μαγειρέψτε τις πατάτες.
- Κόψτε τις πατάτες σε φέτες. Τοποθετήστε τις πατάτες στη πλάκα ψησίματος για να τις κρατήσετε ζεστές.
- Τοποθετήστε λίγες φέτες πατάτας στο σκεύος. Σκεπάστε τις φέτες πατάτας με λίγες φέτες τυρί ρακλέττε.
- Πασπαλίστε λίγο πιπέρι στο τυρί ρακλέττε (σύμφωνα με τη γεύση).
- Τοποθετήστε το σκεύος στο κάτω μέρος.
- Αφήστε το τυρί ρακλέττε να λιώσει.
- Προσθέστε τα κρεμμύδια και τα αγγουράκια τουρσί, το στεγνό μοσχαρίσιο και το καπνιστό ωμό ζαμπόν.

### Ξεπάγωμα

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να συγκεντρώσετε την προσοχή σας στις παρακάτω σημειώσεις:

- Μην χρησιμοποιείτε τα στοιχεία θέρμανσης της συσκευής για ξεπάγωμα τροφίμων. Εάν χρησιμοποιείτε τα στοιχεία θέρμανσης για ξεπάγωμα τροφίμων, το φαγητό ψήνεται αργά αντί να ξεπαγώσει μερικώς.

Για να ξεπαγώσετε τρόφιμα, τοποθετήστε τα στη πλάκα ψησίματος. Βεβαιωθείτε ότι το φιν δεν έχει τοποθετηθεί στη πρίζα. Το ξεπάγωμα στη πλάκα ψησίματος θεωρείται γρηγορότερο από το ξεπάγωμα π.χ. σε ένα κεραμικό ή πλαστικό πιάτο.

### Καθαρισμός και συντήρηση

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Πριν το καθαρισμό ή τη συντήρηση, αφαιρέστε το βύσμα από τη πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά για καθαρισμό.

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να συγκεντρώσετε την προσοχή σας στις παρακάτω σημειώσεις:

- Μην χρησιμοποιείτε δυνατά η διαβρωτικά καθαριστικά για να καθορίσετε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιήσετε αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιήσετε αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε τα εξαρτήματα.

- 
- Δεν συνιστάται να πλένετε τα αφαιρούμενα μέρη της συσκευής ή τα εξαρτήματα σε πλυντήριο πιάτων.
  - Ελέγχετε τακτικά τη συσκευή για πιθανές ζημιές.
  - Καθαρίστε τη πλάκα ψησίματος και τη πέτρα σάφρας από κάθε χρήση:
    - Αφαιρέστε όπι υπολήμματα με μια χάρτινη πετσέτα.
    - Καθαρίστε τη πλάκα ψησίματος και τη πέτρα σάφρας σε νερό με σαπούνι.
    - Καθαρίστε καλά τη πλάκα ψησίματος και τη πλάκα ψησίματος.
  - Καθαρίστε τη κάτω πλάκα και τα στοιχεία θέρμανσης με ένα βρεγμένο πανί.
  - Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.
  - Καθαρίστε τα σκεύη και τις σπάτουλες σε νερό με σαπούνι. Στεγνώστε καλά τα σκεύη και τις σπάτουλες.
  - Αποθηκεύετε τη συσκευή σε ξηρό μέρος, στο οποίο δεν έχουν πρόσβαση μικρά παιδιά.

### **Αποποίηση**

Υπόκεινται σε τροποποιήσεις.

Οι προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- لا تبدأ إعداد الطعام إلا بعد تسخين أدوات التسخين كلياً.

#### الوصفة (4 أشخاص)

المكونات	الكمية
بطاطس	8 (ذات حجم متساو)
بصل مخمل	1 جرة (340 جم)
خيار مخمل	1 جرة (340 جم)
لحم مجففة (Bündnerfleisch)	200 جرام
لحم مدخن	200 جرام
جبن راكلت	600 جرام
فلفل مطحون طازج	حسب الرغبة

- لا تقشر البطاطس. اغسل وافرك البطاطس جيداً. قم بطهي البطاطس.
- قم بقطيع البطاطس إلى شرائح. ضع البطاطس المقطعة إلى شرائح على لوح الشواء للاحتفاظ بها دافئة.
- ضع الفلفل من شرائح البطاطس في المقلاة. قم بتغطية شرائح البطاطس بالفلفل من شرائح جبن راكلت.
- رش بعض الفلفل على جبن راكلت (حسب الرغبة).
- ضع المقلاة على اللوح السفلي.
- اترك فرصة لجبن راكلت حتى تنوب.
- أضف البصل المخمل والخيار المخمل واللحم المجفف واللحم المدخن.

#### إزالة التجميد

- قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك تركيز انتباهك على النقاط التالية:
- لا تستخدم عناصر التسخين الموجودة بالجهاز في إزالة تجميد الطعام. إذا استخدمت عناصر التسخين في إزالة تجميد الطعام، فسيتم طهي الطعام ببضع بدلاً من مجرد إزالة تجميده.

لإزالة تجميد الطعام، ضع الطعام على لوح الشواء. تأكد من عدم إدخال قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط. تتم إزالة تجميد الطعام على لوح الشواء بشكل أسرع نسبياً من إزالة تجميدها على طبق بلاستيكي أو صيني على سبيل المثال.

#### التنظيف والصيانة

- قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:
- قبل التنظيف أو الصيانة، افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.
  - لا تغمس الجهاز في الماء أو في أي سوائل أخرى لتنظيفها.
  - قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك تركيز انتباهك على النقاط التالية:
  - لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو قوية لتنظيف الجهاز.
  - لا تستخدم الأشياء الحادة في تنظيف الجهاز.
  - لا تستخدم الأشياء الحادة في تنظيف الملحقات.
  - لا يُنصح بغسل الأجزاء القابلة للفصل من الجهاز أو الملحقات في غسالة أطباق.
  - افحص الجهاز بشكل دوري بحثاً عن أي تلف ممكن.
  - قم بتنظيف لوح الشواء وحجر الشواء بعد كل استخدام:
  - قم بإزالة أي بقايا باستخدام منشفة ورقية.
  - قم بتنظيف لوح الشواء وحجر الشواء بالماء والصابون.
  - جفف لوح الشواء ولوح الخبز.
  - قم بتنظيف اللوح السفلي وعناصر التسخين مستخدماً قطعة قماش مبللة.
  - قم بتنظيف الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة.
  - قم بتنظيف المقلاة والملقعة المسطحة بالماء والصابون. جفف المقلاة والملقعة المسطحة تماماً.
  - احفظ الجهاز في مكان جاف، بعيداً عن متناول الأطفال.

#### إخلاء المسؤولية

تخضع للتغيير، يمكن تغيير المواصفات بدون إشعار مسبق.

ملاحظة: إذا قمت بتشغيل الجهاز لأول مرة، فقد يصدر الجهاز دخانًا قليلًا ورائحة مميزة لفترة قصيرة. هذا أمر طبيعي.

### التجميع (الشكل B)

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- قبل التجميع، افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.

### تركيب لوح الشواء (الشكل B1)

الجهاز مزود بلوح شواء ذات طبقة غير لاصقة.

- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
- ضع لوح الشواء (3) على مسامير الربط (8). تأكد من إدخال مسامير الربط (8) في الفتحات (9) في لوح الشواء (3).
- أغلق لوح الشواء (3) عن طريق دفعه إلى اليمين أو اليسار لأكبر قدر ممكن.

### تركيب حجر الشواء (الشكل B2)

تم تزويد الجهاز بحجر شواء.

- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
- ضع الحامل (10) على الجهاز. تأكد من إدخال السيقان (11) في مسامير الربط (8).
- ضع حجر الشواء (4) على الحامل (10).

### الاستخدام

### التشغيل وإيقاف التشغيل (الشكل A)

- لتشغيل الجهاز، قم بتدوير مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل (1) في اتجاه عقارب الساعة. يضيء مؤشر التشغيل/إيقاف التشغيل (2).
- لإيقاف الجهاز، قم بتدوير مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل (1) عكس اتجاه عقارب الساعة كليًا. ينطفئ مؤشر التشغيل/إيقاف التشغيل (2).

### تلميحات للاستخدام

- قم بتجهيز المكونات.
- قم بتنظيف لوح الشواء وحجر الشواء بقطعة قماش رطبة.

- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
- قم برش القليل من زيت الطعام على لوح الشواء أو حجر الشواء باستخدام فرشاة ناعمة أو قطعة من ورق المطبخ. انتظر حتى يتم امتصاص الزيت. امسح أي بقايا للزيت.
- أدخل قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط. قم بتشغيل الجهاز.
- انتظر 20 دقائق تقريبًا إلى أن يصل لوح الشواء إلى درجة الحرارة المطلوبة. انتظر 30 دقيقة تقريبًا إلى أن يصل حجر الشواء إلى درجة الحرارة المطلوبة.
- ملاحظة: سيتم شواء أو قلي القطع الصغيرة بشكل أفضل وبسرعة أكبر عن القطع الكبيرة.
- جرب وقت الطهي المطلوب لتحصل على أفضل النتائج.
- بعد الاستخدام، قم دومًا بإيقاف تشغيل الجهاز وافصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.

### الشواء

الشواء هو طريقة طهي تُستخدم في إعداد اللحوم والسّمك والأطعمة الأخرى على لوح الشواء أو حجر الشواء. يمكن مزج الشواء مع الطهي على الطريقة السويسرية بسهولة.

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- لا تبدأ إعداد الطعام إلا بعد تسخين أدوات التسخين كليًا.

### الطهي على الطريقة السويسرية

الطهي على الطريقة السويسرية هي طريقة طهي سويسرية تقليدية تعتمد على أطباق معدة بالبطاطس والجبن المذاب. يتم استخدام لوح الشواء أو حجر الشواء للاحتفاظ بالبطاطس دافئة ولشيء اللحم والسّمك والأطعمة الأخرى. يتم وضع المقلاة أسفل أدوات التسخين لإعداد أجزاء منفصل بالجبن المذاب ومكونات من اختيارك. يمكن مزج الطهي على الطريقة السويسرية مع الشواء بسهولة.

## إرشادات السلامة لأجهزة وجبات raclette والشواء

- لا تستخدم الجهاز بالقرب من الطيور (على سبيل المثال الطيور الاستوائية مثل الببغاء). تم طلاء لوح الشواء بطبقة غير لاصقة تعتمد على PTFE. عند التسخين، قد تصدر الطبقة مقادير صغيرة من الغازات التي لا تضر مطلقاً بالأشخاص. لكن الأجهزة العصبية للطيور تكون حساسة للغاية من هذه الغازات.
  - قم بتخزين الجهاز في مكان جاف عند عدم الاستخدام. تأكد من عدم وصول الأطفال إلى الأجهزة المخزنة.
- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
  - ضع الجهاز على سطح مضاد للبلقع ومقاوم للحرارة.
  - لا تضع الجهاز على صفيحة.
  - تأكد من أن هناك مساحة كافية حول الجهاز للسماح للحرارة بالخروج وتوفير تهوية كافية.
  - لا تغطي الجهاز.
  - احتفظ بالجهاز بعيداً عن مصادر الحرارة.
  - تأكد من عدم تلامس الجهاز بالمواد سريعة الاشتعال.

### الوصف (الشكل A)

لقد تم تصميم طاقم الشواء والراكبتين 162253 Princess لأغراض الشواء وطهي أطباق الراكبتين. الجهاز مناسب للاستخدام المنزلي فقط. الجهاز مناسب للاستخدام المنزلي فقط.

1. مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل
2. مؤشر التشغيل/إيقاف التشغيل
3. لوح الشواء
4. حجر الشواء
5. اللوح السفلي
6. المقلاة
7. الملعقة المسطحة

### الاستخدام الأولي

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- تأكد من أن هناك مساحة كافية حول الجهاز للسماح للحرارة بالخروج وتوفير تهوية كافية.

- قم بتنظيف الجهاز. ارجع إلى "التنظيف والصيانة".
  - قم بتنظيف الملحقات. ارجع إلى "التنظيف والصيانة".
  - ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
  - أدخل قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.
  - قم بتشغيل الجهاز على درجة حرارة مرتفعة.
  - دع الجهاز يبرد تماماً.
- لا تستخدم الفحم أو المواد القابلة للاحتراق المشابهة.
  - تجنب تشغيل الجهاز عندما تكون يديك مبتلتين.
  - تجنب تشغيل الجهاز أثناء عدم ارتداء أي شيء في قدميك.
  - تنبيه: قد تنتشر الشحوم الساخنة من لوح الشواء. انتبه للبخار والقطرات المتناثرة عند وضع الطعام على لوح الشواء الساخن وحجر الشواء الساخن.
  - لا تسكب الماء البارد على لوح الشواء الساخن وحجر الشواء الساخن. سيتناثر الماء ويتلف لوح الشواء وحجر الشواء.
  - انتبه للقطع الساخنة. الأسطح الموضوع عليها علامة تحذير كأسطح ساخنة عرضة لأن تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. يمكن أن تصبح الأسطح الظاهرة ساخنة عند تشغيل الجهاز. يمكن أن يصبح السطح الخارجي ساخناً عند تشغيل الجهاز.
  - يصبح لوح الشواء وحجر الشواء ساخنين للغاية أثناء الاستخدام. لا تلمس لوح الشواء الساخن وحجر الشواء الساخن. المس فقط المقابض عندما يكون لوح الشواء أو حجر الشواء ساخنين.
  - استخدم قفازات الفرن إذا احتجت إلى لمس الجهاز أثناء الاستخدام أو بعده بفترة وجيزة.
  - لا تدع أدوات المائدة المعدنية تلمس لوح الشواء لمنع إلحاق التلف بالطبقة غير اللاصقة.
  - لا تقم بتحريك الجهاز أثناء تشغيله أو إذا ما زال ساخناً. افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.

## تهانينا!

لقد اشترت أحد أجهزة Princess. نحن نهدف إلى توفير منتجات عالية الجودة بتصميم حسن وبسعر اقتصادي في متناول الجميع. ونأمل أنك ستستمتع باستخدام هذا الجهاز لسنوات عديدة.

## إرشادات السلامة

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال من سن 8 سنوات وما فوق أو الأشخاص المصابين بإعاقة حركية أو عقلية أو حسية أو جسدية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم أو إرشادهم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهمهم للمخاطر المحتملة. يجب على الأطفال عدم اللعب بهذا الجهاز. يجب على الأطفال عدم القيام بتنظيف وصيانة هذا الجهاز إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات وفي وجود من يشرف عليهم. احرص على وضع الجهاز وكبل التيار الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال الأقل من 8 سنوات.

## السلامة العامة

- اقرأ الدليل بعناية قبل الاستخدام. احتفظ بالدليل للرجوع إليه في المستقبل.
- لا تستخدم الجهاز والملحقات إلا في الاستخدامات المخصصة لها. لا تستخدم الجهاز والملحقات في أي استخدامات أخرى غير موصوفة في الدليل.
- لا تستخدم الجهاز أو أيا من الملحقات إن كان هناك أي جزء تالف أو معيب. إذا كان أحد الأجزاء أو الملحقات تالفاً أو معيباً، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل إصلاح معتمد.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من حوض الاستحمام أو الدُش أو حمام السباحة أو الأوعية الأخرى التي تحتوي على مياه.
- لا تغمس الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى. إذا تم غمس الجهاز في الماء أو سائل آخر، فلا تخرج الجهاز ببديك. افصل قابس التيار الكهربائي عن مقيس الحائط. إذا تم غمس الجهاز في الماء أو سائل آخر، فلا تستخدم الجهاز مرة أخرى.

- تم تصميم هذا الجهاز ليتم استخدامه في المنازل والأماكن المشابهة مثل أماكن مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وأماكن العمل الأخرى والمنازل الريفية، ومن قبل نزلاء الفنادق والاستراحات والأماكن السكنية الأخرى والأماكن التي تقدم مبيتاً ووجبة إفطار.

## السلامة الكهربائية

- قبل الاستخدام، تأكد دوماً من أن فلتية التيار الكهربائي هي الفلتية نفسها على لوحة التقدير بالجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز بمقبس حائط أرضي. إذا لزم الأمر، استخدم كبل توصيل أرضي بفطر مناسب (على الأقل 3 × 1,5 م).  
• للحصول على حماية إضافية، قم بتركيب الجهاز الحالي (RCD) بتيار تشغيل مقدر لا يتجاوز 30 مللي أمبير.
- هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل من خلال مؤقت خارجي أو وحدة تحكم عن بعد منفصلة.
- تأكد من عدم دخول الماء في فتحات القابس بكبل التيار الكهربائي وكبل التوصيل.
- احرص دوماً على فك كبل التيار الكهربائي وكبل التوصيل كلياً.
- تأكد من أن كبل التيار الكهربائي لا يتدلى على حافة الجزء المستخدم ومن أنه لن يعلق عرضاً أو يتم التعثر فيه.
- حافظ على كبل التيار الكهربائي بعيداً عن الحرارة والزيت والحواف الحادة.
- افحص كبل التيار الكهربائي وقابس التيار الكهربائي بانتظام للتأكد من خلوهما من علامات التلف. لا تستخدم الجهاز إذا كان كبل التيار الكهربائي أو قابس التيار الكهربائي تالفاً أو معيباً.
- فإن كان كبل التيار الكهربائي أو قابس التيار الكهربائي تالفاً أو معيباً، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل إصلاح معتمد.
- لا تقم بشد كبل التيار الكهربائي لفصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي.
- افصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي عند عدم استخدام الجهاز، وقبل التجميع أو الفك وقبل التنظيف والصيانة.

