



PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

Οδηγίες χρήσεως

تعليمات الاستخدام

TYPE 212001

CLASSIC RIB BLENDER



NL	Gebbruksaanwijzing	4
UK	Instructions for use	7
F	Mode d'emploi	10
D	Anleitung	14
E	Instrucciones de Uso	17
I	Istruzioni d'uso	20
S	Bruksanvisning	24
DK	Brugsanvisning	27
N	Bruksanvisning	30
SF	Käyttöohje	33
P	Instruções de utilização	36
GR	Οδηγίες χρήσεως	39
ARAB	تعليمات الاستخدام	42

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

De fraai retro vormgegeven Princess Rib Blender is ideaal om snel allerlei ingrediënten te kloppen, te mixen, te pureren of te verkruiemelen. De blender is voorzien van 2 snelheden en een pulsknop. Daarnaast beschikt de blender over een lid-lock-functie, dit is een extra veiligheidsvoorziening, die ervoor zorgt dat de blender automatisch uitschakelt wanneer de deksel wordt geopend. Wij raden u aan om voor het eerste gebruik de mengbeker met mes en deksel af te wassen. Let op de juiste netspanning, zoals onder op het apparaat aangegeven is.

GEBRUIKSTIPS

Onthoudt dat een blender in seconden werkt, niet in minuten. Indien de blender te lang ingeschakeld wordt, worden de ingrediënten tot moes geslagen. De blender werkt het beste wanneer slechts kleine hoeveelheden voedsel tegelijkertijd verwerkt worden. Snijdt grotere stukken eventueel een paar keer door totdat het stukjes van zo'n 2 à 3 cm zijn. Het (vul)doopje in het midden van het deksel kan tijdens het gebruik van het apparaat verwijderd worden om nog iets toe te voegen en is tevens maatbekertje. Indien de motor stopt of het voedsel tegen de wand van de kan gaat plakken, moet de blender uitgeschakeld worden. Wacht tot de motor helemaal stil staat en duw met een houten of plastic lepel of spatel de ingrediënten weer naar het midden van de kan. Als de motor tijdens het gebruik hoorbaar langzamer gaat lopen, kunt u het beste even overschakelen naar een hogere snelheid. Was de kan en het mes direct na gebruik af.

BLENDER MET ELEKTRISCHE MOTORREGELING:

Indien de schakelaar naar links gedraaid wordt, staat de motor op 'puls'. De motor draait alleen zolang de knop naar links gehouden wordt. De pulsfunctie is bedoeld voor zeer kortdurende bewerkingen. Door de knop naar rechts te bewegen wordt één van de vaste snelheden gekozen.

De blender werkt alleen als de kan erop staat, vanwege de veiligheidsschakelaar. Als de kan afgenomen zal de blender automatisch stoppen. De veiligheidsschakelaar is echter niet bedoeld om de blender in- en uit te schakelen. Schakel de blender dus altijd eerst met de knop uit voordat de kan er af genomen wordt.

Gebruikstips:

- Bewaar geen voedsel in de kan.
- Ijsblokjes schilferen gaat goed, maar alleen in water. Doe dus niet alleen ijsblokjes in de blender maar giet er wat water bij.
- Gebruik de blender niet leeg.
- De blender is niet geschikt voor het kloppen van eiwit, het verwerken van rauw vlees en deeg en het persen of snijden van vruchten en groenten.

LID-LOCK-FUNCTIE

De lid-lock zorgt ervoor dat de blender automatisch uitschakelt wanneer de deksel wordt geopend. Doordat deze blender is voorzien van deze geavanceerde veiligheidsfunctie kan de kan slechts nog op een manier op de behuizing worden gepositioneerd. Zorg ervoor dat de handgreep met lid-lock boven de aansluiting op de behuizing wordt gepositioneerd. Wanneer dit niet het geval is zal de blender niet functioneren.

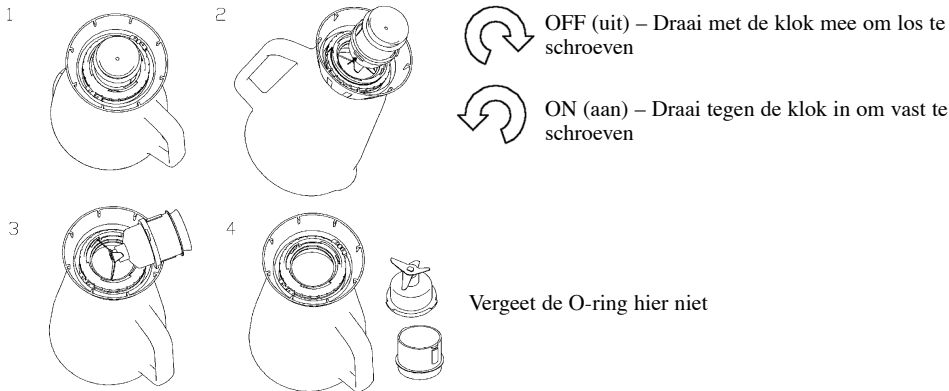
REINIGEN

HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT. DOMPEL DE MOTORBASIS NOOIT ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.

Maak de blender na ieder gebruik schoon, dit voorkomt dat voedselresten gaan vastkoeken. Gebruik geen schurende of agressieve middelen. De buitenzijde kan met een vochtige doek afgenomen worden.

De kan moet gedemonteerd worden om deze grondig te kunnen reinigen. De transparante vuldop is zo ontworpen dat deze geschikt is om als sleutel te gebruiken om de kan te demonteren. Draai daarvoor met de onderzijde van de transparante vuldop, de kunststofring met mes, aan de onderzijde van de blenderkan los. De kan is nu gereed om grondig te reinigen. Draai na het reinigen van de kan, de ring met mes in tegenovergestelde handeling weer vast.





PRINCESS-TIPS

- Plaats nooit het mes zonder de kan op de motorbasis. Schroef het mes altijd stevig onder de kan en laat geen onderdelen weg.
- Gebruik deze blender alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Zorg dat het snoer of een eventueel verlengsnoer zodanig weggelegd wordt dat niemand erover kan struikelen.
- Bij beschadiging van de blender of het snoer dient u het apparaat niet meer te gebruiken, maar naar de winkel terug te brengen voor reparatie. Een beschadigd snoer kan alleen door een servicedienst vervangen worden.
- Gebruik deze blender niet buitenshuis.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Het is niet zonder gevaar om dit apparaat te laten gebruiken door kinderen of personen met een geestelijke of lichamelijke handicap, of met te weinig ervaring of deskundigheid. De voor de veiligheid van deze gebruikers verantwoordelijke persoon dient ze duidelijke instructies te geven voor of ze te begeleiden bij het gebruik van dit apparaat.

PRINCESS-RECEPTEN

MAÏSBLINI MET GROENTENBRUNOISE EN EEN GEROOKT ZALMROOSJE

Ingrediënten voor 4 personen: 250 gr maïskorrels, 150 gr suiker, 50 gr boter, 2 eidooiers, 2 eetlepels aardappelzetmeel, peper en zout, 1 eetlepel gesneden bieslook, 1 wortel, 1/4 knolselderie, 1 rode paprika, 1 venkel, 2 eetlepels crème fraîche, 1 eetlepel mayonaise, 1 bosje dille en 120 gr plakjes gerookte zalm.

Bereidingswijze:

1. Knijp de maïskorrels goed uit. Schep de helft van de maïs in de blender. Voeg de eidooiers toe. Goed pureren. Schep de massa uit de blender en roer de rest van de maïs en het gesneden bieslook erdoor. Voeg net zoveel aardappelzetmeel toe, totdat er een glad en dik mengsel ontstaat. Bak de blini's in de koekenpan (of nog makkelijker op de Princess Table Chef) met een beetje olie om en om mooi bruin.
2. Was en schil de groenten. Snijd alle groenten in een ragfijne brunoise. Blancheer de groenten ieder apart en meng ze na afloop door elkaar. Breng de groenten op smaak met peper en zout en 1 eetlepel crème fraîche.
3. Schep de mayonaise in een kom en roer er de eetlepel crème fraîche door. Hak de dille fijn en voeg deze toe. Breng de saus op smaak met peper en zout.
4. Vouw 4 mooie roosjes van de gerookte zalm.
5. Serveer de dillesaus rondom de maïsblini's. Schep de groenten op de maïsblini. Zet het zalmroosje er bovenop.

COCKTAIL VAN GOUDSE KAAS EN MELOEN

Ingrediënten voor 4 personen: 3 à 4 meloenen (ligt aan de grootte), 300 gr Goudse belegen kaas en 100 gr postelein.

Saus: 2 eetlepels tomatenketchup, 1 glas witte port, 1 bolletje gekonfijte gember, 1 augurk, peper en zout.



BEREIDINGSWIJZE:

1. Snijd de meloenen doormidden en verwijder de zaadjes. Haal met een bolletjes steker bolletjes uit de meloen, 10 per persoon. Maak van de uitgeholde meloenhelften 4 bakjes. Snijd een plakje van de onderkant, zodat de bakjes stevig blijven staan.
2. Snijd de kaas in driehoekjes, 7 per persoon.
3. Schep alle ingrediënten voor de saus in de Princess-blender en draai alles goed glad. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Giet de saus op de meloenballotjes.
4. Verdeel de kaasdriehoekjes en de meloenbolletjes met de saus over de uitgeholde meloenbakjes. Zet de gevulde meloen op een bord en leg de postelein er omheen.

GEVULDE FOREL MET KRUIDEN -WIJNSAUS

Ingrediënten voor 4 personen: 8 forelfilets, 50 gr gesmolten boter, 100 gr gekookte Noorse garnalen, 1 gare rode paprika, 1 eetlepel kerrie, 1 dl room, 1 scheutje Whisky, 1 ei, peper en zout, 250 gr groene gekookte asperges en 1 doosje cherrytomaatjes.

Saus: 2 gehakte sjalotjes, 100 gr boter, 1 dl witte wijn, 1 dl visfond, 1 dl room, 50 gr boter, 50 gr bloem, 1 eetlepel gehakte kervel, 1 eetlepel gehakte peterselie, 6 gehakte basilicumblaadjes en 2 takjes dille (gehakt).

Bereidingswijze:

1. Snijd de puntjes van de forelfilets. Pureer deze puntjes in de Princess-blender, met de gare rode paprika, kerrie, room, Whisky en het ei. Spatel de garnalen door de puree en breng op smaak met peper en zout.
2. Leg 4 forelfiletjes op een bakplaat met olie. Spuit de garnalenmousse op de filetjes. Leg er weer een filetje op, en bestrijk de bovenkant met gesmolten boter. Schuif het plaatje in een voorverwarmde oven van 180° C en bak de vis in ongeveer 15 minuten gaar.
3. Fruit de gehakte sjalotjes in 100 gr boter. Blus dit af met witte wijn, visfond en room. Breng dit aan de kook. Smelt in een aparte pan 50 gr boter en roer de bloem erdoor. Dit is roux. Giet het vocht op de roux en roer dit goed door. Breng dit weer aan de kook. Voeg de gehakte kruiden toe en breng de saus op smaak met peper en zout.
4. Verwijder het velletje van de cherrytomaatjes door ze in kokend water te dompelen.
5. Schep de gevulde forelfilet op een warm bord. Schenk de saus rondom en gaarneer de saus met gekookte asperges en cherrytomaten.

GEVULDE COURGETTEBLOEMEN MET TOMATEN-BASILICUMSAUS

Ingrediënten voor 4 personen: 12 courgettebloemen, 100 gr Belgische spinazie, 6 eidooiers, 2 sjalotten, 100 gr shii-take, 100 gr kastanjechampignons, 1 teentje knoflook, 1 gesnipperde ui, peper en zout en 200 gr limoenpasta.

Saus: 2 gepelde vleestomaten, 1 gele paprika, 2 sjalotten, 50 gr zwarte olijven, 2 eetlepels gehakte rozemarijn, 2 eetlepels gehakte basilicum, 2 eetlepels gehakt bonenkruid, 2 dl tomatensap en olijfolie.

Bereidingswijze:

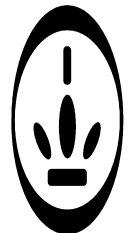
1. Was de spinazie goed en pureer de helft van de spinazie met de eidooiers. Snijd de sjalotjes, shii-take en kastanjechampignons in blokjes. Hak de rest van de spinazie grof en stook dit alles met een teentje knoflook en een scheutje olijfolie gaar. Breng op smaak met peper en zout. Vul de courgettebloemen hiermee. Verwarm de oven voor op 190°C. Leg de gevulde bloemen in een ingevette ovenschaal. Strooi de gesnipperde ui erover.
2. Verhit een scheutje olijfolie en fruit hierin de gehakte sjalotjes. Schenk het tomatensap erbij en laat dit goed inkoken. Snijd de vleestomaat, gele paprika en zwarte olijven in dunne reepjes en voeg dit toe aan de saus. Voeg de gehakte kruiden toe. Breng op smaak met peper en zout.
3. Kook de limoenpasta beetgaar in water met zout en een beetje olijfolie.
4. Serveer de courgettebloemen op een warm bord met de pasta en saus.

BANANENSHAKE

Ingrediënten voor 4 personen: 4 bananen, 1 eetlepel citroensap, 50 gr suiker, 2 dl vanillevla, 2 dl slagroom, 4 lange vingers en 4 takjes rode bessen.

Bereidingswijze:

1. Pel de bananen. Pureer de bananen in de blender met het citroensap en de suiker. Schep de puree in een grote kom en roer de vanillevla erdoor.
2. Klop de slagroom stijf en roer deze als laatste door de massa.
3. Schep de bananenmousse in 4 mooie hoge glazen en zet dit in de koeling.
4. Haal de toetjes vlak voor het serveren uit de koeling. Gaarneer de toetjes dan met een takje rode bessen en een lange vinger.



PUDDING VAN STOOFPPEERTJES

Ingrediënten voor 4 personen: 500 gr (rode kokende) stoofpeertjes, 2 dl rode wijn, 2 kaneelstokjes, 1 laurierblaadje, 3 jeneverbessen, 10 gr gelatine, 2 dl slagroom en 1 dl geklopte slagroom.

Bereidingswijze:

1. Schil de stoofpeertjes en verwijder de klokhuizen. Zet ze op met de rode wijn en water (totdat ze onder staan). Voeg alle specerijen toe. Kook de peertjes goed gaar.
2. Schep de peertjes uit het kookvocht. Bewaar 10 peertjes en pureer de rest in de blender. Voeg eventueel een beetje kookvocht toe, maar bewaar de rest van het kookvocht! Week de gelatine los in de magnetron. Spatel de gesmolten gelatine door de warme perenpuree.
3. Klop de slagroom stijf. Snijd 5 peertjes in blokjes. Spatel de perenpuree en perenblokjes door de slagroom. Zet de lange vingers rondom in de puddingvorm. Stort de massa in de vorm en laat dit in ongeveer 3 uur opstijven.
4. Stort de pudding op een bord. Snijd de overgebleven peertjes in partjes en leg ze rondom de pudding. Garneer met stijf geklopte slagroom.

PRINCESS CLASSIC RIB BLENDER (LID-LOCK VERSION)

ART. 212001

Read these instructions at your convenience and retain for later reference.

The lovely retro design Princess Rib Blender is ideal for quickly beating, mixing, puréeing or crumbling all sorts of ingredients. The blender features 2 speeds and a pulse button. The blender also has a lid-lock function. This is an extra safety feature that ensures that the blender automatically switches off when the lid is opened. Before first use, we recommend that you wash the jug with the blade and the lid. Make sure that you have the correct mains voltage as indicated at the bottom of the appliance.

TIPS FOR USE

Remember that a blender works within seconds, not minutes. If the blender is switched on too long, the ingredients will be beaten to a pulp, literally. The blender works best when only small amounts of food are processed. Cut larger pieces into smaller ones, roughly 1- to 1 1/2-inch pieces. The (filling) cap in the middle of the lid can be removed from the appliance during use if you wish to add something; it also serves as a measuring cup. If the motor stops or if the food starts sticking to the wall of the jug, the blender must be switched off. Wait until the motor is completely quiet and push the ingredients back to the middle of the jug with a wooden or plastic spoon or spatula. If the motor runs audibly more slowly during use, it is best to switch to a higher speed. Wash the jug and the blades immediately after use.

BLENDER WITH ELECTRIC MOTOR CONTROL:

If the switch is turned to the left, the motor is on the "pulse" setting. The motor will only function as long as the button is held to the left. The pulse function is intended for very brief processing. By turning the knob to the right, you can select one of the standard speeds.

The blender only works if the jug is on it and the lid is closed, thanks to the safety switches. When the jug is removed or the lid is opened, the blender will automatically stop. The safety switches are not intended to switch the blender on and off, however. So always switch off the blender first with the knob before you remove the jug.

Tips for use:

- Do not store food in the jug.
- You can shave ice cubes, but only in water. So do not put only ice cubes in the blender, but add a bit of water to them.
- Do not use the blender when empty.
- The blender is not suitable for beating egg whites, processing raw meat or dough, nor for pressing or cutting fruits and vegetables.

LID-LOCK FUNCTION

The lid-lock ensures that the blender automatically switches off when the lid is opened. Because this blender is equipped with this advanced safety function, the jug can only be positioned on the base in one way. Make sure that the handle with lid-lock is positioned above the connection just above the base. If this is not the case, the blender will not function.

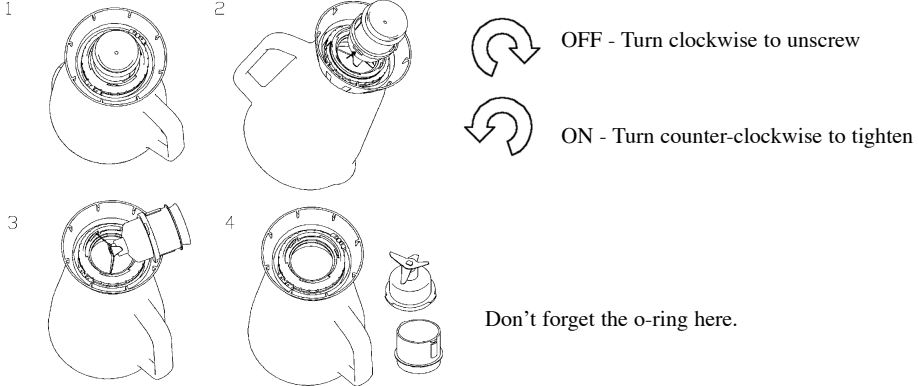


CLEANING THE BLENDER

FIRST REMOVE THE PLUG FROM THE OUTLET. NEVER IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

Clean the blender after each use; this will prevent food remains from caking on the jug. Do not use any abrasive or aggressive products. The outside can be cleaned with a damp cloth.

The jug must be taken apart to be thoroughly cleaned. The transparent filling cap is designed in such a way that it can be used as a key to detach the jug. Using the top of the filling cap, unscrew the plastic ring from the bottom of the jug. The jug is now ready to be thoroughly cleaned.



PRINCESS TIPS

- Never place the blade on the motor base without the jug. Always screw on the blade firmly under the jug and do not omit any parts.
- This blender is intended for household use only.
- Make sure that the lead or an extension lead is placed in such a manner that no one can trip over it.
- If the blender or the lead is damaged, you must stop using the appliance and bring it back to the shop for repair. A damaged lead can only be replaced by the service department in order to avoid a hazard.
- Do not use this blender outdoors.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

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

BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE

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.

WARNING: ON NO ACCOUNT SHOULD EITHER THE LIVE OR NEUTRAL WIRES BE CONNECTED TO THE EARTH TERMINAL

PRINCESS RECIPES

CORN BLINI WITH VEGETABLE BRUNOISE AND A SMOKED SALMON ROSE

Ingredients for 4 persons: 250 gr corn kernels, 150 gr sugar, 50 gr butter, 2 egg yolks, 2 tsp potato starch, pepper and salt, 1 tsp chopped chives, 1 carrot, 1/4 celeriac, 1 sweet red pepper, 1 fennel, 2 tsp crème fraîche, 1 tsp mayonnaise, 1 bunch of dill and 120 gr sliced smoked salmon.



To prepare:

1. Squeeze out the moisture from the kernels. Spoon half of the corn into the blender. Add the egg yolks. Purée well. Spoon the mixture from the blender and stir in the rest of the corn and chopped chives. Add just enough potato starch until the mixture becomes smooth and thick. Fry the blinis in the frying pan (or, even easier, on the Princess Table Chef) with a bit of oil, turning until both sides are nicely browned.
2. Wash and peel the vegetables. Cut all the vegetables into a very fine brunoise (diced). Blanch each of the vegetables separately and when done, mix them together. Season the vegetables with pepper and salt and 1 tbsp crème fraîche.
3. Spoon the mayonnaise into a bowl and stir in the tablespoon of crème fraîche. Chop the dill fine and add it to the mixture. Season the sauce with pepper and salt.
4. Fold the smoked salmon into 4 lovely roses.
5. Serve the dill sauce round the corn blinis. Spoon the vegetables onto the corn blini. Place the salmon rose on top.

GOUDA CHEESE AND MELON COCKTAIL

Ingredients for 4 persons: 3 to 4 melons (depending on the size), 300 gr ripe Gouda cheese and 100 gr purslane.
Sauce: 2 tsp tomato ketchup, 1 glass white port, 1 ball candied ginger, 1 pickle, pepper and salt.

To prepare:

1. Cut the melons in half and scoop out the seeds. Use a melon ball scooper and make 10 balls per person. Use the scooped out melon halves for 4 bowls. Cut off a slice from the bottom so that the bowls will stand firmly on the table.
2. Cut the cheese into triangles, 7 per person.
3. Spoon all ingredients for the sauce into the Princess blender and blend until the mixture is very smooth. Add salt and pepper if desired. Pour the sauce over the melon balls.
4. Distribute the cheese triangles and the melon balls with the sauce over the scooped out melon bowls. Place the filled melon on a plate and place the purslane around it.

STUFFED TROUT WITH HERB-WINE SAUCE

Ingredients for 4 persons: 8 trout fillets, 50 gr melted butter, 100 gr boiled Norwegian shrimp, 1 cooked red sweet pepper, 1 tsp curry, 1 dl cream, 1 shot of whiskey, 1 egg, pepper and salt, 250 gr green steamed asparagus and 1 box of cherry tomatoes.

Sauce: 2 chopped scallions, 100 gr butter, 1 dl white wine, 1 dl fish bouillon, 1 dl cream, 50 gr butter, 50 gr flour, 1 tsp chopped chervil, 1 tsp chopped parsley, 6 chopped basil leaves and 2 branches dill (chopped).

To prepare:

1. Cut off the ends of the trout fillets. Purée these ends in the Princess blender, together with the cooked red sweet pepper, curry, cream, whiskey and the egg. With a spatula, place the shrimp in the puree and season with pepper and salt.
2. Place 4 trout fillets on an oiled baking sheet. Pipe the shrimp mousse onto the fillets. Then place another fillet on top, and spread melted butter on top. Slide the baking sheet into a preheated oven (180° C) and bake the fish until done, roughly 15 minutes.
3. Sauté the chopped shallots in 100 gr butter. Add the white wine, fish bouillon and cream. Bring to a boil. In a separate pan, melt 50 gr butter and stir in the flour, forming a smooth roux. Pour the liquid on the roux and stir well. Bring to a boil again. Add the chopped herbs and season the sauce with salt and pepper.
4. Remove the skin from the cherry tomatoes by dipping them in boiling water.
5. Place the filled trout fillets on a hot plate. Ladle the sauce all around it and garnish the sauce with steamed asparagus and cherry tomatoes.

STUFFED COURGETTE WITH TOMATO-BASIL SAUCE

Ingredients for 4 persons: 12 courgette flowers, 100 gr Belgian spinach, 6 egg yolks, 2 shallots, 100 gr shii take, 100 gr chestnut mushrooms, 1 clove garlic, 1 chopped onion, pepper and salt and 200 gr lime pasta.

Sauce: 2 peeled beefsteak tomatoes, 1 yellow sweet pepper, 2 shallots, 50 gr black olives, 2 tsp chopped rosemary, 2 tsp chopped basil, 2 tsp chopped summer savoury, 2 dl tomato juice and olive oil.



To prepare:

1. Wash the spinach thoroughly and puree half of the spinach with the egg yolks. Cut the shallots, shiitake and chestnut mushrooms into cubes. Roughly chop the rest of the spinach and steam it all together with a clove of garlic and a dash of olive oil until done. Season with salt and pepper. Stuff the courgette flowers with the mixture. Preheat the oven to 190°C. Place the stuffed flowers in an oiled oven dish. Sprinkle the chopped onion on top.
2. Heat a dash of olive oil in a pan and sauté the chopped shallots. Add the tomato juice and boil it down. Cut the beefsteak tomato, yellow sweet pepper and black olives into thin strips and add this to the sauce. Add the chopped herbs. Season with salt and pepper.
3. Cook the lime pasta al dente in water with salt and a bit of olive oil.
4. Serve the courgette flowers on a hot plate with the pasta and sauce.

BANANA SHAKE

Ingredients for 4 persons: 4 bananas, 1 tbsp lemon juice, 50 gr sugar, 2 dl vanilla custard, 2 dl whipping cream, 4 sponge fingers and 4 sprigs of red berries.

To prepare:

1. Peel the bananas. Puree the bananas in the blender with the lemon juice and sugar. Spoon the puree into a large bowl and stir in the vanilla custard.
2. Beat the whipping cream until stiff and stir it into the mixture as the last ingredient.
3. Scoop the banana mousse into 4 lovely tall (fountain) glasses and refrigerate.
4. Remove the deserts from the refrigerator just before serving. Garnish the desserts with a sprig of red berries and a sponge finger.

STEWED PEAR PUDDING

Ingredients for 4 persons: 500 gr stewing pears (that turn red when cooked), 2 dl red wine, 2 cinnamon sticks, 1 bay leaf, 3 juniper berries, 10 gr gelatine, 2 dl whipping cream and 1 dl whipped cream.

To prepare:

1. Peel and core the stewing pears. Place them in a pan together with the red wine and water (until totally immersed). Add all the spices. Simmer the pears until well done.
2. Remove the pears from the wine/water. Set aside 10 pears and puree the rest in the blender. Add a bit of the liquid from the pan, but retain the rest! Soak the gelatine in the microwave until soft. Scoop the melted gelatine through the warm pear purée.
3. Beat the whipping cream until stiff. Cut 5 pears into cubes. Spoon the pear puree and pear cubes through the whipped cream. Place the sponge fingers all around the pudding mould. Pour the mixture into the mould and allow to stiffen for roughly 3 hours.
4. Turn the pudding mould upside-down on a plate. Cut the remaining pears into sections and place them all around the pudding. Garnish with stiffly whipped cream.

PRINCESS CLASSIC RIB BLENDER (VERSION LID-LOCK)

ART. 212001

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

Le mixeur Princess Rib Blender à l'élégant design rétro est idéal pour battre, mélanger, écraser en purée ou émietter rapidement toutes sortes d'ingrédients. Pourvu de 2 vitesses et d'un bouton à impulsions, il possède en outre un dispositif de sécurité supplémentaire, la fonction lid-lock, qui débranche automatiquement le mixeur lors de l'ouverture du couvercle. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nous vous conseillons de nettoyer le bol, le couteau et le couvercle. Vérifiez que le voltage de l'appareil indiqué à la face inférieure correspond à celui de votre installation électrique.

CONSEILS D'UTILISATION

N'oubliez pas que le temps de fonctionnement d'un mixeur se compte en secondes en non pas en minutes. Si vous faites marcher le mixeur trop longtemps, les ingrédients seront réduits en bouillie. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant de petites quantités à la fois. Coupez éventuellement les gros morceaux en morceaux de 2 à 3 cm. Vous pouvez ajouter des ingrédients lorsque l'appareil est en marche en enlevant le bouchon situé au milieu du couvercle. Ce bouchon sert également de mesure. Si le moteur s'arrête ou que les aliments collent contre la paroi du bol, débranchez le mixeur. Attendez que le moteur soit complètement arrêté et remettez les ingrédients au centre du bol à l'aide d'une cuillère en bois ou



en plastique. Si le moteur ralentit durant l'emploi, passez quelques instants à une vitesse supérieure. Nettoyez le bol et le couteau immédiatement après l'emploi.

MIXEUR ÉQUIPÉ D'UN RÉGLAGE ELECTRIQUE DU MOTEUR :

Si l'interrupteur est tourné vers la gauche, le moteur est mis en position « impulsion ». Le moteur ne fonctionne que si le bouton est maintenu vers la gauche. La fonction « impulsion » est utilisée pour les préparations de très courte durée. En tournant le bouton vers la droite, vous choisissez l'une des vitesses fixes.

Les interrupteurs de sécurité veillent à ce que le mixeur ne fonctionne que si le bol est placé dessus et que le couvercle est fermé. Le mixeur s'arrête automatiquement si vous enlevez le bol ou que vous ouvrez le couvercle. Les interrupteurs de sécurité ne doivent cependant pas être utilisés pour mettre en marche ou arrêter l'appareil. Commencez donc toujours par arrêter le mixeur avec le bouton avant d'enlever le bol.

Conseils d'utilisation :

- Ne conservez pas d'aliments dans le bol.
- L'appareil peut être utilisé pour briser des cubes de glace, mais seulement dans l'eau. N'oubliez donc pas d'ajouter de l'eau dans le mixeur avec les glaçons.
- Ne faites pas marcher le mixeur à vide.
- L'appareil ne convient pas pour battre des œufs en neige, pour travailler la viande crue et la pâte, ni pour presser ou couper des fruits ou des légumes.

FONCTION LID-LOCK

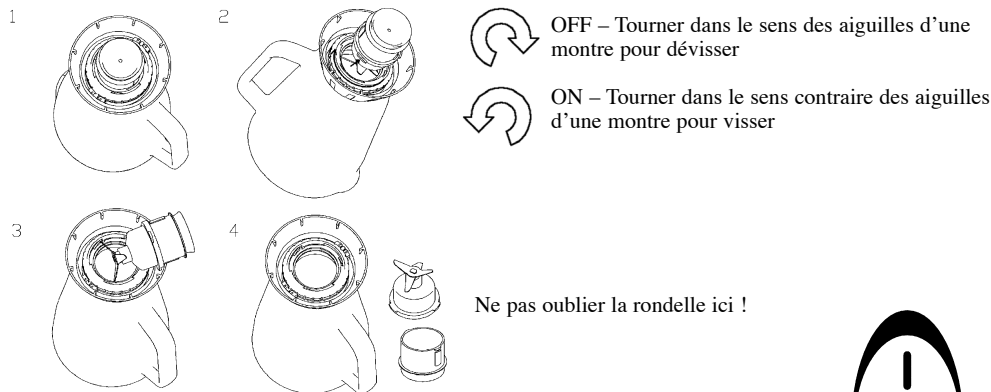
La fonction lid-lock assure le débranchement automatique de l'appareil lors de l'ouverture du couvercle. Du fait de cette fonction de sécurité avancée, le bol ne peut être positionné que d'une seule manière sur le boîtier. Veillez à ce que la poignée avec lid-lock soit positionnée au-dessus du raccordement avec le boîtier. Si ce n'est pas le cas, l'appareil ne fonctionnera pas.

NETTOYAGE

RETIREZ D'ABORD LA FICHE DE LA PRISE ÉLECTRIQUE. N'IMMERGEZ JAMAIS LE BOÎTIER DU MOTEUR DANS L'EAU NI DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter que des restes d'aliments n'attachent. N'utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs. Essuyez la partie extérieure de l'appareil avec un chiffon humide.

Le bol peut être démonté pour faciliter son nettoyage. Le bouchon transparent est conçu de manière à pouvoir être utilisé comme clé pour démonter le bol. Dévissez l'anneau en plastique sous le bol avec la partie supérieure du bouchon. Vous pouvez maintenant nettoyer soigneusement le bol.



CONSEILS PRINCESS

- Ne placez jamais le couteau sans le bol sur le boîtier de moteur. Vissez toujours solidement le couteau sous le bol et veillez à ce que toutes les pièces de l'appareil soient montées.
- Utilisez le mixeur uniquement pour un usage domestique.
- Veillez à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon ou une rallonge éventuelle.
- Ne plus utiliser l'appareil si le mixeur ou son cordon sont endommagés, mais le rapporter au magasin pour le faire réparer. Seul le service technique est en mesure de remplacer le cordon endommagé afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des handicapés physiques, sensoriels, mentaux ou moteurs, ou dénués d'expérience et de connaissance peut être dangereuse. Les personnes responsables de leur sécurité devront fournir des instructions explicites ou surveiller l'utilisation de l'appareil.

RECETTES PRINCESS

BLINIS DE MAÏS AVEC BRUNOISE ET ROSE DE SAUMON FUMÉ

Ingrédients pour 4 personnes : 250 g de maïs en grains, 150 g de sucre, 50 g de beurre, 2 jaunes d'œufs, 2 cuillerées à soupe de féculé de pomme de terre, sel et poivre, 1 cuillerée à soupe de ciboulette hachée fin, 1 carotte, 1/4 de céleri-rave, 1 poivron rouge, 1 fenouil, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, 1 cuillerée à soupe de mayonnaise, 1 bouquet d'aneth et 120 g de tranches de saumon fumé.

Préparation :

1. Bien presser les grains de maïs. Verser la moitié du maïs dans le mixeur. Ajouter les jaunes d'œufs. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une purée. Vider le mixeur et ajouter au mélange le reste du maïs et la ciboulette hachée. Ajouter de la féculé de pomme de terre jusqu'à obtention d'un mélange lisse et épais. Rissoler les blinis à la poêle (ou mieux encore utiliser la Princess Table Chef) dans un peu d'huile.
2. Laver et éplucher les légumes. Couper tous les légumes en petits dés pour obtenir une brunoise très fine. Blanchir chaque légume séparément et les mélanger ensuite. Saler, poivrer et ajouter 1 cuillerée à soupe de crème fraîche.
3. Mettre de la mayonnaise dans un bol et ajouter la cuillerée de crème fraîche. Hacher fin l'aneth et l'ajouter au mélange. Saler et poivrer la sauce.
4. Réaliser 4 jolies roses en saumon fumé.
5. Servir la sauce à l'aneth autour des blinis de maïs. Verser les légumes sur le blini et ajouter la rose de saumon sur les légumes.

COCKTAIL DE FROMAGE DE GOUDA ET MELON

Ingrédients pour 4 personnes : 3 à 4 melons (selon leur grosseur), 300 g de fromage de Gouda affiné et 100 g de pourpier.

Sauce : 2 cuillerées à soupe de ketchup, 1 verre de porto blanc, 1 boulette de gingembre confit, 1 cornichon, sel et poivre.

Préparation :

1. Partager les melons en deux et enlever les pépins. Découper dans le melon de petites boules à l'aide d'un ustensile à découper, 10 par personne. Avec les moitiés de melon creusées, faire 4 petits bacs. Enlever une tranche à la partie inférieure pour que les bacs soient bien stables.
2. Découper le fromage en petits triangles, 7 par personne.
3. Verser tous les ingrédients pour la sauce dans le mixeur Princess et mélanger jusqu'à obtention d'une sauce parfaitement lisse. Saler et poivrer éventuellement. Verser la sauce sur les boulettes de melon.
4. Répartir les triangles de fromage et les boulettes de melon avec la sauce dans les bacs en melon. Servir le melon farci sur une assiette et garnir de pourpier.

TRUITE FARCIE, SAUCE AU VIN AROMATISÉ

Ingrédients pour 4 personnes : 8 filets de truite, 50 g de beurre fondu, 100 g de crevettes de Norvège cuites, 1 poivron rouge cuit, 1 cuillerée à soupe de curry, 1 dl de crème, un peu de Whisky, 1 œuf, sel et poivre, 250 g d'asperges vertes cuites et 1 boîte de tomates-cerises.

Sauce : 2 échalotes hachées fin, 100 g de beurre, 1 dl de vin blanc, 1 dl de fond de poisson, 1 dl de crème, 50 g de beurre, 50 g de farine, 1 cuillerée à soupe de cerfeuil haché fin, 1 cuillerée à soupe de persil haché fin, 6 feuilles de basilic coupées fin et 2 branches d'aneth (coupées fin).



Préparation :

1. Couper les pointes des filets de truite. Mélanger les pointes dans le mixeur Princess avec le poivron rouge cuit, le curry, la crème, le Whisky et l'œuf jusqu'à obtention d'une purée. Mélanger avec une spatule les crevettes dans la purée. Saler et poivrer.
2. Mettre 4 filets de truite sur une plaque de four huilée. Verser à l'aide d'une poche à garniture la mousse de crevettes sur les filets. Recouvrir d'un autre filet et enduire la partie supérieure de beurre fondu. Glisser la plaque dans un four préchauffé à 180° C et cuire le poisson pendant 15 minutes environ.
3. Faire revenir les échalotes hachées dans 100 g de beurre. Mouiller avec le vin blanc, le fond de poisson et la crème. Porter à ébullition. Faire fondre 50 g de beurre dans une autre casserole et ajouter la farine. Vous obtenez un roux. Verser le liquide sur le roux et bien mélanger. Porter de nouveau à ébullition. Ajouter les herbes aromatiques hachées fin. Saler et poivrer la sauce.
4. Peler les tomates-cerises après les avoir plongées dans l'eau bouillante.
5. Servir le filet de truite farci sur une assiette chaude. Verser la sauce autour du filet et garnir la sauce d'asperges cuites et de tomates-cerises.

FLEURS DE COURGETTES FARCIES, SAUCE TOMATE ET BASILIC

Ingrédients pour 4 personnes : 12 fleurs de courgettes, 100 g d'épinards de Belgique, 6 jaunes d'œufs, 2 échalotes, 100 g de champignons shii také, 100 g de cèpes, 1 gousse d'ail, 1 oignon haché fin, sel et poivre, 200 g de pâte de limon.

Sauce : 2 grosses tomates pelées, 1 poivron jaune, 2 échalotes, 50 g d'olives noires, 2 cuillerées à soupe de romarin coupé fin, 2 cuillerées à soupe de basilic coupé fin, 2 cuillerées à soupe de sarriette hachée fin, 2 dl de jus de tomates, huile d'olive.

Préparation :

1. Bien laver les épinards. Mélanger la moitié des épinards avec les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'une purée. Couper les échalotes, les shii takés et les cèpes en petits dés. Hacher grossièrement le reste des épinards et laisser mijoter avec une gousse d'ail et un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer. Farcir les fleurs de courgettes. Préchauffer le four à 190°C. Placer les fleurs farcies dans un plat beurré. Répartir l'oignon haché fin sur les fleurs.
2. Faire chauffer un peu d'huile d'olive et faire revenir les échalotes hachées fin. Verser le jus de tomates et laisser le mélange s'épaissir. Emincer la grosse tomate, le poivron jaune et les olives noires et les ajouter à la sauce. Ajouter les herbes aromatiques hachées fin. Saler et poivrer.
3. Cuire à point la pâte de limon dans de l'eau salée à laquelle on a ajouté un peu d'huile d'olive.
4. Servir les fleurs de courgettes sur une assiette chaude avec la pâte et la sauce.

MILK-SHAKE À LA BANANE

Ingrédients pour 4 personnes : 4 bananes, 1 cuillerée à soupe de jus de citron, 50 g de sucre, 2 dl de crème à la vanille, 2 dl de crème fraîche, 4 boudoirs et 4 branches de groseilles rouges.

Préparation :

1. Peler les bananes. Mélanger les bananes dans le mixeur avec le jus de citron et le sucre. Verser la purée obtenue dans un grand bol et ajouter la crème à la vanille.
2. Fouetter la crème fraîche et l'ajouter en dernier au mélange.
3. Servir la mousse de banane dans 4 beaux verres gobelets et les mettre au réfrigérateur.
4. Sortir les desserts du réfrigérateur juste avant de les servir. Les garnir d'une branche de groseilles rouges et d'un boudoir.

PUDDING DE POIRES

Ingrédients pour 4 personnes : 500 g de poires à cuire (devenant rouges à la cuisson), 2 dl de vin rouge, 2 bâtons de cannelle, 1 feuille de laurier, 3 baies de genièvre, 10 g de gélatine, 2 dl de crème fraîche et 1 dl de crème Chantilly.

Préparation :

1. Peler les poires et enlever les cœurs. Les faire chauffer dans du vin rouge et de l'eau (les poires doivent être entièrement recouvertes de liquide). Ajouter toutes les épices et cuire les poires à point.
2. Enlever les poires du liquide de cuisson. Conserver 10 petites poires et mélanger dans le mixeur les poires restantes pour en faire une purée. Ajouter éventuellement un peu de liquide de cuisson, mais conserver le reste du liquide de cuisson ! Faire fondre la gélatine dans le four à micro-ondes. Mélanger avec la spatule la gélatine fondue dans la purée de poires chaude.



3. Fouetter la crème. Couper 5 poires en petits dés. Mélanger avec la spatule la purée de poires et les dés de poires dans la crème. Garnir le bord du moule de boudoirs. Verser le mélange dans le moule et laisser épaissir pendant 3 heures environ.
4. Verser le pudding sur une assiette. Découper les poires restantes en quartiers et les disposer autour du pudding. Garnir de crème Chantilly.

PRINCESS CLASSIC RIB BLENDER (AUSFÜHRUNG MIT LID-LOCK-FUNKTION) ART. 212001

Diese Gebrauchsanweisung vor dem Erstgebrauch sorgfältig durchlesen und für eventuelle spätere Fragen aufheben.

Der Princess Rib Blender im attraktiven Retro-Design ist ideal, um Zutaten aller Art zu schlagen, zu mixen, zu pürieren oder zu zerkleinern. Der Mixer verfügt über 2 Geschwindigkeitsstufen und einen Impulsschalter. Darüber hinaus ist er mit einer Lid-lock-Funktion (Deckelverriegelung) als zusätzliche Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die dafür sorgt, dass der Mixer beim Öffnen des Deckels automatisch ausgeschaltet wird. Es empfiehlt sich, vor der ersten Benutzung den Mixbecher mit Messer und Deckel abzuwaschen. Auf die korrekte Netzspannung, die unten auf dem Gerät angegeben ist, achten.

GEBRAUCHSTIPPS

Nicht vergessen, dass ein Mixer in Sekunden arbeitet, und nicht in Minuten. Wenn der Mixer zu lange eingeschaltet bleibt, werden die Zutaten zu Mus geschlagen. Der Mixer arbeitet am besten, wenn nur kleine Lebensmittelmengen gleichzeitig verarbeitet werden. Größere Stücke mehrfach durchschneiden, bis sich Stückchen von etwa 2 bis 3 cm ergeben. Die (Füll)Kappe in der Mitte des Deckels kann während der Verwendung des Geräts entfernt werden, wenn man noch etwas hinzufügen möchte und dient zugleich als Messbecher. Wenn der Motor stoppt oder Lebensmittel an der Wand des Behälters haften bleiben, muss der Mixer ausgeschaltet werden. Warten, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, und erst dann die Zutaten mit einem Holz- oder Kunststofflöffel oder -spatel wieder in die Mitte des Behälters schieben. Beginnt der Motor während des Gebrauchs hörbar langsamer zu laufen, am besten auf eine höhere Geschwindigkeit umschalten. Behälter und Messer sofort nach Gebrauch reinigen.

MIXER MIT ELEKTRISCHER MOTORREGELUNG:

Wenn der Schalter nach links gedreht wird, steht der Motor auf „puls“ (Impulsfunktion). Der Motor läuft dann nur, so lange der Knopf nach links gedrückt gehalten wird. Die Impulsfunktion ist für sehr kurze Bearbeitungen gedacht. Durch Bewegen des Knopfes nach rechts wird eine der festen Geschwindigkeiten eingestellt.

Wegen des Sicherheitsschalters funktioniert der Mixer nur, wenn der Behälter darauf steht und der Deckel geschlossen ist. Wird dieser abgenommen oder ist der Deckel geöffnet, schaltet sich der Mixer automatisch aus. Der Sicherheitsschalter soll allerdings nicht dazu dienen, den Mixer ein- und auszuschalten. Den Mixer daher immer zuerst mit dem Knopf ausschalten, bevor der Behälter abgenommen wird.

Gebrauchstipps:

- Keine Lebensmittel im Behälter aufbewahren.
- Das Zerkleinern von Eiswürfeln ist nur in Wasser möglich. Den Mixer daher nicht nur mit Eiswürfeln füllen, sondern auch etwas Wasser hinzugeben.
- Den Mixer nie leer verwenden.
- Der Mixer eignet sich nicht zum Schlagen von Eiweiß, zum Verarbeiten von rohem Fleisch und Teig sowie zum Pressen oder Schneiden von Früchten und Gemüse.

LID-LOCK-FUNKTION (DECKELVERRIEGELUNG)

Die Deckelverriegelung sorgt dafür, dass der Mixer beim Öffnen des Deckels automatisch ausgeschaltet wird. Weil der Mixer mit dieser fortschrittlichen Sicherheitsfunktion ausgestattet ist, lässt sich der Behälter nur noch auf eine einzige Weise auf das Gehäuse stellen. Darauf achten, dass der Griff mit Lid-lock über dem Anschluss auf dem Gehäuse positioniert wird. Ist dies nicht der Fall, funktioniert der Mixer nicht.

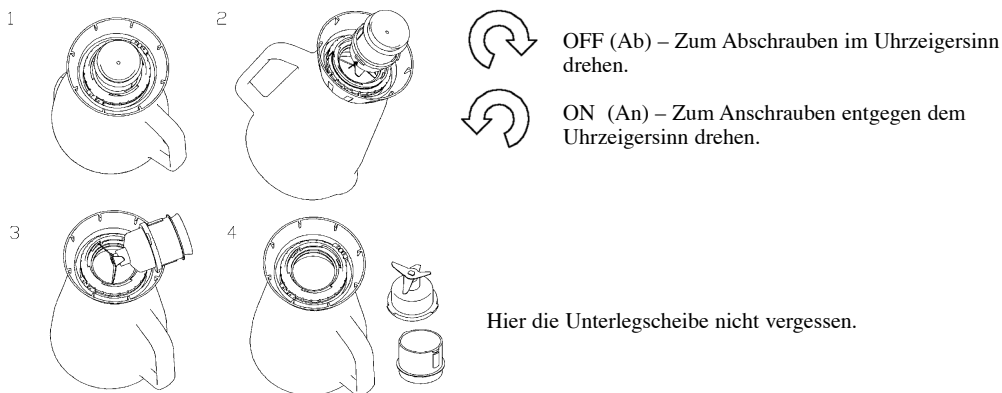
REINIGUNG

ERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN. MOTORBLOCK NIE IN WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT TAUCHEN.



Den Mixer nach jedem Gebrauch reinigen. So wird das Festbacken von Lebensmittelresten vermieden. Keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden. Die Außenseite kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Zwecks gründlicher Reinigung muss der Behälter abgenommen werden. Die transparente Füllkappe ist so konstruiert, dass sie sich als Schlüssel zum Abnehmen des Behälters eignet. Dazu mit der Oberseite der Füllkappe den Kunststoffring auf der Unterseite des Mixerbehälters losdrehen. Nun lässt sich der Behälter gründlich reinigen.



PRINCESS-TIPPS

- Nie das Messer ohne den Behälter auf den Motorblock stellen. Das Messer unter dem Behälter immer fest verschrauben und keine Teile vergessen.
- Der Mixer ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Darauf achten, dass das Kabel oder ein eventuelles Verlängerungskabel so weggelegt wird, dass niemand darüber stolpern kann.
- Bei Schäden am Mixer oder Kabel darf das Gerät nicht mehr benutzt werden, sondern muss es zur Reparatur ins Fachgeschäft gebracht werden. Ein beschädigtes Kabel darf im Interesse der Sicherheit nur vom Kundendienst ausgetauscht werden.
- Diesen Mixer nie im Freien verwenden.
- Besonders gut auf den Mixer achten, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Darauf achten, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung dieses Gerätes durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis kann Gefahren mit sich bringen. Diese Benutzer sind daher von den für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen in den Gebrauch einzuweisen oder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen.

PRINCESS-REZEPTE

MAISBLINI MIT GEMÜSESTREIFEN UND GERÄUCHERTER LACHSROSE

Zutaten für 4 Personen: 250 g Maiskörner, 150 g Zucker, 50 g Butter, 2 Eigelb, 2 EL Kartoffelstärkemehl, Pfeffer und Salz, 1 EL geschnittener Schnittlauch, 1 Möhre, 1 Knollensellerie, 1 rote Paprika, 1 Fenchelknolle, 2 EL Crème fraîche, 1 EL Mayonnaise, 1 Sträußchen Dill und 120 g Scheiben geräucherter Lachs

Zubereitung:

1. Maiskörner gut ausdrücken. Die Hälfte davon in den Mixer geben. Eigelb hinzufügen. Gut pürieren. Masse aus dem Mixer nehmen und die übrigen Maiskörner und den geschnittenen Schnittlauch darunter mischen. Gerade so viel Kartoffelstärkemehl hinzufügen, dass sich eine glatte und dicke Masse ergibt. Die Blinis mit etwas Öl in der Küchenpfanne (oder noch bequemer auf dem Princess Table Chef) auf beiden Seiten braun braten.
2. Gemüse waschen und schälen. Das ganze Gemüse in dünne Streifen schneiden. Jedes Gemüse getrennt blanchieren und nach dem Abtropfen untereinander mischen. Gemüse mit Salz, Pfeffer und 1 EL Crème fraîche abschmecken.
3. Mayonnaise in eine Schüssel geben und 1 EL Crème fraîche damit verrühren. Dill fein hacken und hinzufügen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die geräucherten Lachsscheiben zu 4 schönen Rosen falten.
5. Dillsauce rund um die Maisblinis servieren. Gemüse über die Maisblinis geben. Lachsrose obenauf setzen.



COCKTAIL AUS GOUDAKÄSE UND MELONE

Zutaten für 4 Personen: 3 bis 4 Melonen (je nach Größe), 300 g mittelalter Gouda-Käse und 100 g Portulak
Sauce: 2 EL Tomaten-Ketchup, 1 Glas weißer Portwein, 1 Kugel kandierter Ingwer, 1 Gewürzgurke, Pfeffer
und Salz

Zubereitung:

1. Melonen in der Mitte durchschneiden und Kerne entfernen. Mit einem Kugelstecher Kugeln aus der Melone herausheben, 10 Stück pro Person. Die ausgehöhlten Melonenhälften in 4 Teile schneiden. Von deren Unterseite eine Scheibe abschneiden, damit diese als Unterteller dienen und gerade und fest stehen können.
2. Käse in Dreiecke schneiden, 7 Stück pro Person.
3. Alle Zutaten für die Sauce in den Princess-Mixer geben und alles glatt rühren. Eventuell mit Pfeffer und Salz abschmecken. Sauce über die Melonenkugeln gießen.
4. Käsedreiecke und Melonenkugeln mit der Sauce auf die ausgehöhlten Melonenunterteller geben. Gefüllte Melone auf einen Teller legen und Portulak darum herum garnieren.

GEFÜLLTE FORELLE MIT KRÄUTER-WEINSAUCE

Zutaten für 4 Personen: 8 Forellenfilets, 50 g zerlassene Butter, 100 g gekochte norwegische Garnelen, 1 gegarte rote Paprika, 1 EL Curry, 100 cl Sahne, 1 Schuss Whisky, 1 Ei, Pfeffer und Salz, 250 g gekochter grüner Spargel und 1 Dose Cherry-Tomaten.

Sauce: 2 gehackte Schalotten, 100 g Butter, 100 cl Weißwein, 100 cl Fischfond, 50 g Butter, 50 g Mehl, 1 EL gehackter Kerbel, 1 EL gehackte Petersilie, 6 gehackte Basilikumblätter und 2 Sträußchen Dill (gehackt).

Zubereitung:

1. Enden von den Forellenfilets abschneiden. Diese im Princess-Mixer zusammen mit der gegarten, roten Paprika, Curry, Sahne, Whisky und Ei pürieren. Garnelen unter das Püree mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
2. Die 4 Forellenfilets auf einem geölten Backblech auslegen. Garnelenmousse auf den Filets verteilen. Wieder ein Filet darauf legen und Oberseite mit zerlassener Butter bestreichen. Backblech in einen auf 180°C vorgewärmten Ofen schieben und den Fisch etwa 15 Minuten garen lassen.
3. Gehackte Schalotten in 100 g Butter bräunen. Mit Weißwein und Sahne ablöschen. Mischung zum Kochen bringen. Mehlschwitze in einer getrennten Pfanne zubereiten: 50 g Butter zerlassen und das Mehl darunter rühren. Flüssigkeit in die Mehlschwitze geben und gut verrühren. Erneut zum Kochen bringen. Die gehackten Kräuter hinzufügen und die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken.
4. Cherry-Tomaten enthäuten, indem man sie in kochendes Wasser gibt.
5. Gefüllte Forellenfilets auf einen warmen Teller geben. Sauce rundherum verteilen und mit dem gekochten Spargel und den Cherry-Tomaten garnieren.

GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN MIT TOMATEN-BASILIKUMSAUCE

Zutaten für 4 Personen: 12 Zucchini-Blüten, 100 g belgischer Spinat, 6 Eigelb, 2 Schalotten, 100 g Shiitake-Pilze, 100 g braune Champignons, 1 Knoblauchzehe, 1 gehackte Zwiebel, Pfeffer und Salz und 200 g Limonenpasta.

Sauce: 2 geschälte Fleischtomaten, 1 gelbe Paprika, 2 Schalotten, 50 g schwarze Oliven, 2 EL gehackter Rosmarin, 2 EL gehackter Basilikum, 2 EL gehacktes Bohnenkraut, 200 cl Tomatensaft und Olivenöl.

Zubereitung:

1. Spinat gut waschen und die Hälfte davon mit den Eigelben pürieren. Schalotten, Shiitake und braune Champignons würfeln. Den übrigen Spinat grob hacken, und alles mit einer Knoblauchzehe und etwas Olivenöl gar dämpfen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zucchini-Blüten damit füllen. Backofen auf 190° C vorwärmen. Die gefüllten Blüten in eine eingefettete Backofenschale legen. Klein gehackte Zwiebel darüber streuen.
2. Etwas Olivenöl erwärmen und die gehackte Schalotte darin bräunen. Tomatensaft hinzufügen und gut einkochen lassen. Fleischtomate schneiden, gelbe Paprika und schwarze Oliven in dünne Scheiben schneiden und in die Sauce geben. Die gehackten Kräuter hinzufügen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
3. Limonenpaste in Wasser mit Salz und etwas Olivenöl bissfest kochen.
4. Zucchini-Blüten auf einem warmen Teller mit der Pasta und Sauce servieren.



BANANEN-SHAKE

Zutaten für 4 Personen: 4 Bananen, 1 EL Zitronensaft, 50 g Zucker, 200 cl Vanillesüßspeise, 200 cl Schlagsahne, 4 Löffelbiskuits und 4 Stängel rote Johannisbeeren als Garnitur.

Zubereitung:

1. Bananen schälen und im Mixer mit Zitronensaft und Zucker pürieren. Bananenpüree in eine große Schüssel geben und mit der Vanillesüßspeise verrühren.
2. Sahne steif schlagen und diese zum Schluss unter die Masse heben.
3. Bananenmousse in 4 schöne hohe Gläser füllen und diese in den Kühlschrank stellen.
4. Gläser kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Jeweils mit einem Stängel Johannisbeeren und einem Löffelbiskuit garnieren.

PUDDING AUS KOCHBIRNEN

Zutaten für 4 Personen: 500 g (rot kochende) Kochbirnen, 200 cl Rotwein, 2 Stangen Zimt, 1 Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren, 10 g Gelatine, 200 ml Schlagsahne und 100 ml steif geschlagene Sahne

Zubereitung:

1. Kochbirnen schälen und Kerngehäuse entfernen. Mit dem Rotwein aufsetzen und Wasser dazu geben (bis das Obst bedeckt ist). Alle Gewürze hinzufügen. Birnen gut gar kochen.
2. Birnen aus der Kochflüssigkeit herausheben. 10 Birnen beiseite stellen und die Übrigen im Mixer pürieren. Eventuell etwas von der Kochflüssigkeit hinzufügen, den Rest dieser Flüssigkeit jedoch für später aufheben! Gelatine im Mikrowellenherd einweichen. Eingeweichte Gelatine unter das warme Birnenpüree heben.
3. Sahne steif schlagen. 5 Birnen würfeln. Birnenpüree und Birnenwürfel unter die Schlagsahne heben. Die Löffelbiskuite in der Puddingform verteilen. Masse in die Form gegen und etwa 3 Stunden lang fest werden lassen.
4. Pudding auf einen Teller geben. Die restlichen Birnen in Scheiben schneiden und um den Pudding verteilen. Mit der steif geschlagenen Sahne garnieren.

LICUADORA CLÁSICA PARA COSTILLAS (VERSIÓN DE TAPA DE CIERRE) ART. 212001

Primero léanse detenidamente estas instrucciones de uso y guárdense para una posible consulta posterior.

Este hermoso modelo 'retro' de la Licuadora para Costillas Princess es ideal para batir, mezclar, licuar y desmenuzar. La licuadora tiene 2 velocidades y un botón. Además de eso la licuadora viene con tapa de cierre que como dispositivo de seguridad adicional, hace que la licuadora se apague automáticamente cuando se abra la tapa. Antes de usar por primera vez la licuadora, recomendamos lavar el vaso, la cuchilla y la tapa. Ponga atención a la tensión de red que se indica por debajo del aparato.

CONSEJOS DE USO

Recuerde que una licuadora funciona en segundos, no en minutos. Y si la licuadora se deja activada demasiado tiempo, los ingredientes se vuelven papilla. La licuadora funciona mejor solamente cuando se echa una pequeña cantidad del alimento a la vez para procesar. Corte los trozos grandes varias veces hasta obtener pedazos de unos 2 a 3 cm. El tapón (medida) en la mitad de la tapa se puede retirar durante el uso del aparato para poder agregar un poco más de ingredientes y hace a la vez de pequeño medidor. Si el motor se detiene o el alimento se pega a la pared del vaso, se deberá apagar la licuadora. Espere a que el motor esté completamente parado y mueva los ingredientes hacia la mitad del vaso con una cuchara o espátula de madera o de plástico. Si oye que el motor merma de velocidad durante el uso, lo mejor es ajustar en una mayor velocidad. Lave el vaso y la cuchilla inmediatamente después del uso.

LICUADORA CON REGULACIÓN ELÉCTRICA DE MOTOR:

Si se gira el interruptor hacia la izquierda, el motor estará en la función 'pulsar'. El motor funciona solamente si se mantiene el botón hacia la izquierda. La función 'pulsar' es para licuar durante muy poco tiempo. Al mover el botón hacia la derecha se podrá escoger una de las velocidades fijas.

La licuadora sólo funciona si tiene el vaso puesto y la tapa está cerrada, debido a los interruptores de seguridad. Si se saca el vaso o se abre la tapa, la licuadora se parará automáticamente. Los interruptores de seguridad no están hechos para activar y desactivar la licuadora. Antes de retirar el vaso, desactive siempre primero la licuadora con el botón.



CONSEJOS DE USO

- No guarde alimentos en el vaso.
- Los cubos de hielo se pueden licuar bien, pero solo con agua. Por eso no vierta solo cubos de hielo en la licuadora sino agregue un poco de agua.
- No use nunca la licuadora vacía.
- La licuadora no es apropiada para batir claras de huevo ni para procesar carne y masa cruda ni para exprimir o cortar frutas o verduras.

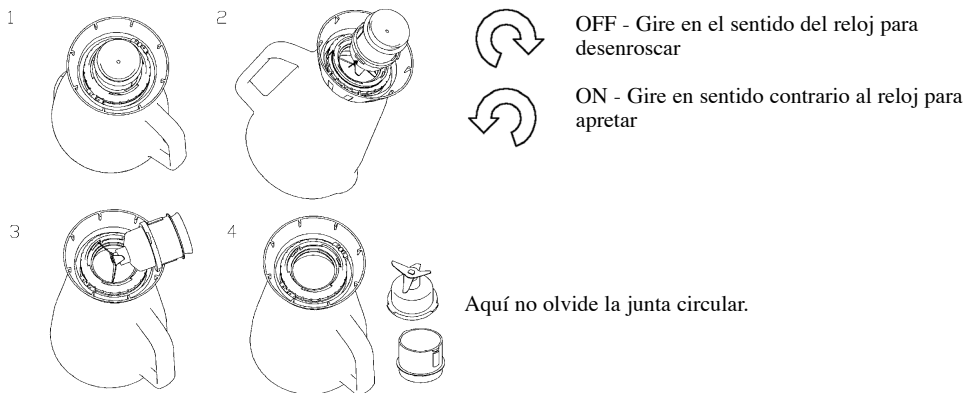
FUNCIÓN DE TAPA DE CIERRE

La tapa de cierre hace desactivar automáticamente la licuadora cuando se abre la tapa. Debido a que la licuadora está provista de esta avanzada función de seguridad, el vaso se puede colocar de una sola manera en su lugar. Asegure que el asa con la tapa de cierre, está posicionada encima de la conexión de la base. Si no se posiciona bien, la licuadora no funcionará.

LIMPIEZA

PRIMERO DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE. ¡NO SUMERJA NUNCA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA NI EN OTRO LÍQUIDO!

Limpie la licuadora después de cada uso para evitar que se peguen restos de los alimentos. No utilice limpiadores abrasivos o que dejan rayas. La parte exterior del vaso se puede limpiar con un paño húmedo. El vaso se debe desmontar para poder limpiarlo. El tapón-medida transparente está diseñado de tal manera que sirve de llave para desmontar el vaso. Para ello afloje por medio de la parte superior del tapón-medida el anillo de plástico que se encuentra en la cara inferior del vaso. Ahora se podrá limpiar completamente el vaso.



CONSEJOS PRINCESS

- No coloque nunca la cuchilla sin el vaso en la base del motor. Atornille siempre bien la cuchilla debajo del vaso y no olvide ningún componente.
- Esta licuadora es apropiada únicamente para uso doméstico.
- Asegure que el cable o eventual alargador se dispongan de tal forma que nadie pudiera tropezar con ellos.
- Si la licuadora o el cable están defectuosos, deje de usar el aparato y devuélvalo a nuestro servicio técnico para su reparación. Un cable defectuoso solo puede ser reemplazado por nuestro servicio técnico para evitar cualquier peligro.
- No use nunca la licuadora fuera de casa.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que no jueguen con el aparato.
- El uso de este aparato por niños o personas con alguna discapacidad física, sensorial, mental o motora, o con falta de experiencia o conocimientos puede implicar riesgos. Las personas responsables de su seguridad deberán proporcionar instrucciones explícitas o supervisar el uso del aparato.



RECETAS DE PRINCESS

BLINIS DE MAÍZ CON BRUNOISE DE VERDURAS Y ROSITA DE SALMÓN AHUMADO

Ingredientes para 4 personas: 250 grs de maíz en granos, 150 grs de azúcar, 50 grs de mantequilla, 2 yemas, 2 cucharadas de fécula de papa, pimienta y sal, 1 cucharada de cebollino francés cortado, 1 zanahoria, 1/2 de apio nabo, 1 pimiento rojo, 1 hinojo, 2 cucharadas de nata fresca, 1 cucharada de mayonesa, 1 ramita de eneldo y 120 grs de tajaditas de salmón ahumado.

Preparación:

1. Desgrane bien los granos de maíz. Vierta la mitad del maíz en la licuadora. Agregue las yemas. Licúe bien. Saque la mezcla de la licuadora y agregue el resto del maíz y el cebollino francés cortado. Añada la cantidad necesaria de fécula de maíz hasta obtener una mixtura lisa y espesa. Fría los blinis (especie de creps) en una sartén (o más fácil aún - en la Mesa Chef de Princess) en un poco de aceite hasta que doren bien a ambos lados.
2. Lave y pele las verduras. Pique todas las verduras hasta obtener una brunoise muy fina. Escalde las verduras por separado y luego mézclelas bien. Salpimiente las verduras a gusto y agregue 1 cucharada de crema fresca.
3. Vierta la mayonesa en un molde y agregue la crema fresca revolviendo bien. Pique finamente el eneldo y añádalo a esta mezcla. Salpimiente la salsa a gusto.
4. Con el salmón ahumado haga 4 lindas rositas.
5. Sirva la salsa de eneldo en torno al blini de maíz. Agregue las verduras sobre el blini de maíz. Decore poniendo encima la rosita de salmón.

COCTEL DE QUESO GOUDA Y MELÓN

Ingredientes para 4 personas: 3 a 4 melones (más bien pequeños), 300 grs de queso Gouda maduro y 100 grs de verdolaga.

Salsa: 2 cucharadas de salsa de tomate, 1 vaso de Oporto blanco, 1 bolita de jengibre confitado, 1 pepinillo, pimienta y sal.

Preparación:

1. Corte los melones en dos y tire las semillas. Haga 10 bolitas de melón por persona con el sacabolitas. Haga 4 tazoncitos con las mitades vacías de los melones. Haga un corte en la cara inferior de las cáscaras para que los tazoncitos queden bien parados.
2. Corte el queso en triangulitos; haga 7 por persona.
3. Vierta todos los ingredientes para la salsa en la licuadora Princess y procese todo hasta que la mezcla aparezca lisa y sin grumos. Salpimiente la salsa a gusto. Sirva la salsa sobre las bolitas de melón.
4. Reparta los triangulitos de queso y las bolitas de melón con la salsa sobre los tazoncitos del melón. Coloque el melón relleno sobre un plato y decore alrededor con la verdolaga.

TRUCHA RELLENA CON SALSAS DE VINO Y HIERBAS

Ingredientes para 4 personas: 8 filetes de trucha, 50 grs de mantequilla derretida, 100 grs de camarones noruegos cocidos, 1 pimiento rojo cocido, 1 cucharada de curry, 1 dl de nata, 1 chorrito de güisqui, 1 huevo, pimienta y sal, 250 grs de espárragos verdes cocidos y 1 cajita de tomatitos cereza.

Salsa: 2 chalotes picados, 100 grs de mantequilla, 1 dl de vino blanco, 1 dl de caldo de pescado, 1 dl de nata, 50 grs de harina, 1 cucharada de perifollo picado, 1 cucharada de perejil picado, 6 hojitas picadas de albahaca y 2 tallitos (picados) de eneldo.

Preparación:

1. Corte las puntas de los filetes de trucha. Licúe las puntas en la licuadora Princess junto con el pimiento rojo cocido, el curry, la nata, el güisqui y el huevo. Añada los camarones con la espátula mezclando en todo el puré y salpimiente la salsa a gusto.
2. Ponga 4 filetes de trucha sobre una bandeja engrasada. Eche el mousse de camarones sobre los filetes. Ponga otro filete encima y unte la cara superior con mantequilla derretida. Meta la bandeja en el horno precalentado a 180° C y hornee unos 15 minutos hasta que el pescado esté cocido.
3. Sofría los chalotes picados en 100 grs de mantequilla. Apague con vino blanco, caldo de pescado y nata, y deje hervir todo. Derrita 50 grs de mantequilla en otra sartén y mezcle bien la harina. Esto es salsa rubia. Eche el líquido en la salsa rubia y mezcle bien. Deje hervir todo nuevamente. Añada las hierbas picadas y salpimiente la salsa a gusto.
4. Retire la piel de los tomatitos cereza sumergiéndolos en agua caliente.
5. Sirva el filete de trucha relleno en un plato caliente. Eche la salsa alrededor de los filetes y decore la salsa con los espárragos cocidos y los tomatitos cereza.



FLORES DE CALABACÍN RELLENO CON SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA

Ingredientes para 4 personas: 12 flores de calabacín, 100 grs de espinaca belga, 6 yemas de huevo, 2 chalotes, 100 grs de shiitake, 100 grs de champiñones de castaño, 1 diente de ajo, 1 cebolla cortada, pimienta y sal y 200 grs de pasta de limón.

Salsa: 2 tomates carnosos pelados, 1 pimiento amarillo, 2 chalotes, 50 grs de aceitunas negras, 2 cucharadas de romero picado, 2 cucharadas de albahaca picada, 2 cucharadas de ajedrea blanca, 2 dl de zumo de tomate y aceite de olivas.

Preparación:

1. Lave bien la espinaca y licúe la mitad de la espinaca con las yemas de huevo. Corte los chalotes, los champiñones shiitake y de castaño en trocitos. Pique el resto de la espinaca gruesamente y cocine todo a fuego lento con el diente de ajo en un chorrito de aceite de olivas. Salpimiente la salsa a gusto. Rellene los calabacines con esta mezcla. Precaliente el horno a 190° C. Coloque las flores rellenas en una bandeja engrasada. Disperse la cebolla cortada sobre todo esto.
2. Caliente el chorrito de aceite de olivas y sofría los chalotes picados. Vierta el zumo de tomate y deje reducir bien. Corte el tomate carnoso, el pimiento amarillo y las aceitunas negras en rodajitas finas y añada todo a la salsa. Agregue las hierbas picadas. Salpimiente la salsa a gusto.
3. Cocine la pasta de limón hasta que esté resistente a la mordida con agua y sal y un poco de aceite de olivas.
4. Sirva las flores de calabacín en un plato caliente con la pasta y la salsa.

MALTEADA DE BANANO O PLÁTANO

Ingredientes para 4 personas: 4 bananos, 1 cucharada de zumo de limón, 50 grs de azúcar, 2 dl de pudín de vainilla, 2 dl de nata, 4 deditos y 4 tallitos de grosellas rojas.

Preparación:

1. Pele los bananos. Mezcle los bananos en la licuadora con el zumo de limón y el azúcar. Sirva el puré en un tazón grande y revuelva bien con la vainilla.
2. Bata la nata a punto y mezcle de último con toda la masa.
3. Sirva el mousse de banano en 4 copones bonitos y altos y póngalos en el refrigerador.
4. Retire los copones del refrigerador poco antes de servir. Decore los vasos con una ramita de grosella roja y un dedito.

PUDÍN DE PERAS DE COMPOTA

Ingredientes para 4 personas: 500 grs de peras de compota (rojas al cocer), 2 dl de vino tinto, 2 bastoncillos de canela, 1 hojita de laurel, 2 enebrinas, 10 grs de gelatina, 2 dl de nata y 1 dl de nata batida.

Preparación:

1. Pele las peras de compota y quite los corazones. Cocine en el vino tinto y agua (hasta que las peras toquen fondo). Añada todos los demás ingredientes. Deje cocer bien las peras.
2. Retire las peras del líquido de cocción. Aparte 10 peras y licúe el resto en la licuadora. Añada eventualmente un poco de líquido de cocción pero guarde el resto. Disuelva la gelatina en el microondas. Con la espátula revuelva la gelatina disuelta en el puré de peras caliente.
3. Bata la nata a punto. Corte 5 peras en trocitos. Revuelva el puré de peras y los trocitos de pera con la nata. Decore con los deditos alrededor de la budinera. Eche la masa en la budinera y deje endurecer durante 3 horas.
4. Sirva el pudín en un plato. Corte las peras restantes en pedacitos y póngalos alrededor del pudín. Decore con la nata batida.

PRINCESS CLASSIC RIB BLENDER (LID-LOCK VERSION)

ART. 212001

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

Il Princess Rib Blender, dalla bella forma nostalgica, è ideale per montare, frullare, mescolare, amalgamare e grattugiare tutti i tipi di ingredienti. Il frullatore è dotato di 2 velocità ed un pulsante per il funzionamento ad intermittenza. Il frullatore è, inoltre, dotato di un dispositivo lid-lock, un sistema di sicurezza supplementare, che fa sì che l'apparecchio si spenga automaticamente quando il coperchio viene aperto. Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, vi consigliamo di lavare il bicchiere con il coltello ed il coperchio. Assicuratevi che la tensione della rete di alimentazione corrisponda a quella indicata sotto l'apparecchio.



ISTRUZIONI PER L'USO

Ricordate che il frullatore lavora in secondi, non in minuti. Azionando il frullatore troppo a lungo, gli ingredienti vengono ridotti in poltiglia. Il frullatore funziona in maniera ottimale lavorando piccole quantità di ingredienti alla volta. Tagliate eventuali pezzi più grandi in parti più piccole della dimensione di 2 o 3 cm. Il tappo (di riempimento) al centro del coperchio può essere aperto anche durante il funzionamento dell'apparecchio per aggiungere gli ingredienti, funzionando anche da dosatore. Se il motore si spegne o gli ingredienti si attaccano alla parete del bicchiere è necessario spegnere il frullatore. Attendete che il motore si sia fermato completamente, quindi staccate gli ingredienti dalle pareti mediante una spatola di legno o di plastica. Se il motore, durante il funzionamento, rallenta sensibilmente, si consiglia di passare ad una velocità più elevata. Lavate il bicchiere ed il coltello al termine di ogni uso.

FRULLATORE CON REGOLAZIONE ELETTRICA DEL MOTORE:

Ruotando il regolatore di velocità verso sinistra, il motore funziona ad 'impulsi'. Il motore gira solo fintantoché il regolatore viene mantenuto verso sinistra. La funzione ad impulsi è indicata per lavorazioni molto brevi. Ruotando il regolatore verso destra potete selezionare una velocità per il funzionamento continuo.

Grazie ai dispositivi di sicurezza, il frullatore funziona solo con il bicchiere montato ed il coperchio chiuso. Il frullatore si spegne automaticamente se il coperchio viene aperto o il bicchiere viene tolto. Tuttavia, i dispositivi di sicurezza non sono indicati per accendere e spegnere l'apparecchio. Spegnete sempre il frullatore con l'interruttore prima di togliere il bicchiere.

Istruzioni per l'uso:

- Non conservate mai gli alimenti nel bicchiere.
- Potete tritare il ghiaccio, ma solo in acqua. Quindi, non mettete solo i cubetti di ghiaccio nel frullatore, ma aggiungetevi un po' d'acqua.
- Non usate mai il frullatore a vuoto.
- Il frullatore non è indicato per montare gli albumi, tritare la carne cruda, impastare e spremere o tagliare frutta e verdura.

DISPOSITIVO LID-LOCK

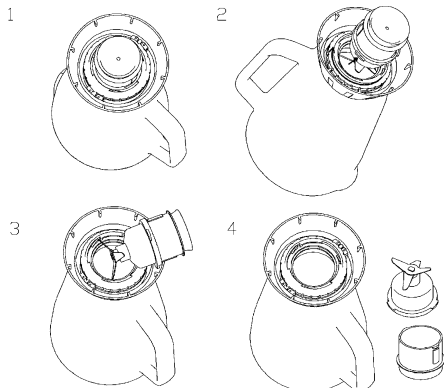
Il dispositivo lid-lock fa sì che il frullatore si spenga automaticamente quando il coperchio viene aperto. Essendo dotato di questo sistema di sicurezza avanzato, il bicchiere può essere montato sul frullatore in una sola posizione. Assicuratevi che il manico del bicchiere con il dispositivo lid-lock si trovi sopra la connessione del cavo di alimentazione sul gruppo motore. In caso contrario, il frullatore non funziona.



PULIZIA

TUOLGHIETE PRIMA LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE. NON IMMERGETE MAI LA BASE MOTORE IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI.

Pulite il frullatore dopo ogni uso per evitare che i resti degli alimenti si incrostino. Non usate sostanze abrasive o aggressive. Potete pulire la superficie esterna con un panno umido.

Il bicchiere può essere smontato per essere pulito. Il tappo di riempimento trasparente funge da chiave per smontare il bicchiere. A tal fine, svitate la ghiera in plastica, situata alla base del bicchiere, con la parte superiore del tappo di riempimento. Una volta smontato, il bicchiere può essere accuratamente pulito.



-  RIMUOVERE – Ruotare in senso orario per svitare
-  MONTARE - Ruotare in senso antiorario per avvitare

Non dimenticare di inserire qui la guarnizione.



SUGGERIMENTI PRINCESS

- Non inserite mai il coltello senza il bicchiere sul gruppo motore. Avvitare sempre saldamente il coltello sul bicchiere, avendo cura di montare tutti gli accessori.
- Il frullatore è indicato per il solo uso domestico.
- Fate in modo che nessuno possa inciampare nel cavo di alimentazione o nell'eventuale prolunga.
- Se il frullatore o il cavo di alimentazione sono danneggiati, non usate più l'apparecchio ma riportatelo al negozio per la riparazione. Un cavo di alimentazione danneggiato può essere sostituito solo dal servizio di assistenza, questo per evitare il rischio di infortuni.
- Non usate questo frullatore all'aperto.
- Controllare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini o persone con problemi fisici, sensoriali, mentali o motori, o con scarsa esperienza o conoscenza, può causare gravi pericoli. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono dare loro istruzioni chiare o supervisionare l'uso dell'apparecchio.

RICETTE PRINCESS

FRITTELLE DI MAIS CON VERDURE MISTE E ROSELLINA DI SALMONE

Ingredienti per 4 persone: 250 gr di mais, 150 gr di zucchero, 50 gr di burro, 2 tuorli d'uovo, 2 cucchiaini di fecola di patate, sale e pepe, 1 cucchiaio di erba cipollina tritata, 1 carota, 1/4 di sedano, 1 peperone rosso, 1 finocchio, 2 cucchiaini di panna da cucina, 1 cucchiaio di maionese, 1 mazzetto di aneto e 120 gr di salmone affumicato.

Preparazione:

1. Spremete accuratamente i granelli di mais. Versate la metà del mais nel frullatore. Unitevi i tuorli d'uovo. Frullate accuratamente. Togliete gli ingredienti dal frullatore ed unitevi il resto del mais e l'erba cipollina. Unite una quantità di fecola di patate sufficiente ad ottenere una crema densa ed omogenea. Friggete le frittelle in una padella (o meglio ancora sul Princess Table Chef) con un po' d'olio, facendole dorare da entrambi i lati.
2. Mondate le verdure. Tritate finemente tutte le verdure. Sbollentate le verdure separatamente le une dalle altre, quindi mescolatele tra di loro. Insaporite le verdure a piacere con pepe e sale ed unitevi 1 cucchiaio di panna da cucina.
3. Versate la maionese in una scodella ed unitevi un cucchiaio di panna da cucina, mescolando accuratamente. Tritate finemente l'aneto ed unitelo alla maionese e la panna. Insaporite la salsa con sale e pepe.
4. Con le fettine di salmone, preparate 4 belle roselline.
5. Disponete la salsa di aneto intorno alle frittelle di mais. Versate le verdure sopra le frittelle di mais. Disponete la rosellina di salmone sopra le verdure.

COCKTAIL DI FORMAGGIO GOUDA E MELONE

Ingredienti per 4 persone: 3 o 4 meloni (a seconda della grandezza), 300 gr di formaggio Gouda e 100 gr di erba porcellana.

Salsa: 2 cucchiaini di ketchup, 1 bicchiere di porto bianco, 1 pallina di zenzero candito, 1 cetriolino sotto aceto, sale e pepe.

Preparazione:

1. Tagliate il melone a metà e rimuovete i semi. Con un apposito cucchiaio, prelevate 10 palline di polpa di melone a testa. Utilizzate i mezzi meloni spolpati per farne 4 scodelle. Tagliate una fettina dalla base, in modo che le scodelle siano ben stabili.
2. Tagliate il formaggio a triangolini, 7 a testa.
3. Inserite tutti gli ingredienti per la salsa nel frullatore Princess e frullate il tutto fino ad ottenere una salsa omogenea. Eventualmente insaporite con sale e pepe. Versate la salsa sulle palline di melone.
4. Distribuite i triangolini di formaggio e le palline di melone con la salsa nelle scodelle di melone spolpato. Disponete le scodelle con il cocktail sui piatti, circondate di erba porcellana.

TROTA RIPIENA CON SALSINA DI VINO ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone: 8 filetti di trota, 50 gr di burro fuso, 100 gr gamberi norvegesi cotti, 1 peperone rosso cotto, 1 cucchiaio di curry, 1 dl di panna, 1 goccio di Whisky, 1 uovo, sale e pepe, 250 gr di asparagi verdi cotti ed 1 vaschetta di pomodorini a ciliegia.

Salsa: 2 cipolline tritate, 100 gr di burro, 1 dl di vino bianco, 1 dl di dado di pesce concentrato, 1 dl di panna, 50 gr di burro, 50 gr di farina, 1 cucchiaio di cerfoglio tritato, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 6 foglie di basilico tritato e 2 rametti di aneto (tritato).



Preparazione:

1. Tagliate le estremità dei filetti di trota. Tritate le estremità nel frullatore Princess, insieme al peperone rosso cotto, al curry, alla panna, al Whisky ed all'uovo. Unite i gamberi al miscuglio ed insaporite con sale e pepe.
2. Disponete 4 filetti di trota in un tegame unto d'olio. Versate la mousse di gamberi sui filetti. Disponete un secondo filetto su ciascun filetto guarnito e cospargete la superficie di burro fuso. Mette il tegame nel forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti.
3. Soffriggete le cipolline tritate in 100 gr di burro. Una volta soffritte le cipolline, unitevi il vino bianco, il dado di pesce e la panna. Portate ad ebollizione. In una padella separata, fondete 50 gr di burro e mescolatevi la farina. Questo si chiama roux. Versate il liquido sul roux e mescolate bene il tutto. Portate il miscuglio ad ebollizione. Unitevi le spezie tritate ed insaporite la salsa con sale e pepe.
4. Pelate i pomodorini a ciliegia dopo averli immersi un attimo nell'acqua bollente.
5. Disponete ciascun filetto di trota ripieno su un piatto caldo. Versate la salsa intorno ai filetti e guarnitela con gli asparagi cotti ed i pomodorini pelati.

FIORI DI ZUCCHINA RIPIENI CON SALSINA DI POMODORO E BASILICO

Ingredienti per 4 persone: 12 fiori di zuccina, 100 gr di spinaci belgi, 6 tuorli d'uovo, 2 cipolline, 100 gr di shii take, 100 gr di champignon, 1 spicchio d'aglio, 1 cipolla tritata, sale e pepe e 200 gr di pasta corta.
Salsa: 2 pomodori da salsa pelati, 1 peperone giallo, 2 cipolline, 50 gr di olive nere, 2 cucchiaini di rosmarino tritato, 2 cucchiaini di basilico tritato, 2 cucchiaini di satureia, 2 dl di salsa di pomodoro ed olio d'oliva.

Preparazione:

1. Mondate accuratamente gli spinaci e frullate la metà degli spinaci con i tuorli d'uovo. Tagliate a dadini le cipolline, lo shii take e gli champignon. Tagliate il resto degli spinaci e fateli saltare in padella con lo spicchio d'aglio ed un po' d'olio d'oliva. Insaporite con sale e pepe. Riempite i fiori di zuccina con l'impasto così ottenuto. Preriscaldare il forno a 190°C. Disponete i fiori di zuccina ripieni in un tegame unto d'olio. Cospargete i fiori di zuccina di cipolla tritata.
2. Riscaldare un po' d'olio d'oliva e soffriggetevi le cipolline tritate. Unitevi la salsa di pomodoro e lasciate cuocere facendo asciugare la salsa. Tagliate i pomodori da salsa, il peperone giallo e le olive nere a fettine sottili ed uniteli alla salsa. Unitevi le spezie tritate. Insaporite con sale e pepe.
3. Cuocete la pasta al dente in acqua e sale con un po' d'olio d'oliva.
4. Servite i fiori di zuccina su un piatto caldo con la pasta e la salsa.

FRULLATO DI BANANE

Ingredienti per 4 persone: 4 banane, 1 cucchiaino di succo di limone, 50 gr di zucchero, 2 dl di crema alla vaniglia, 2 dl di panna montata, 4 savoiardi e 4 rametti di ribes.

Preparazione:

1. Sbucciate le banane. Frullate le banane nel frullatore con il succo di limone e lo zucchero. Versate le banane frullate in una terrina capiente ed unitevi la crema alla vaniglia.
2. Montate la panna ed unitela per ultima alle banane.
3. Versate la mousse di banane in 4 flûte e metteteli in frigorifero.
4. Togliete i bicchieri dal frigorifero appena prima di servirli. Guarnite ciascun bicchiere con un rametto di ribes ed un savoiardo.

BUDINO DI PERE COTTE

Ingredienti per 4 persone: 500 gr pere cotte (rosse bollenti), 2 dl di vino rosso, 2 bastoncini di cannella, 1 foglia di alloro, 3 bacche di ginepro, 10 gr di gelatina, 2 dl di panna e 1 dl di panna montata.

Preparazione:

1. Sbucciate mondate le pere. Mettetele a bollire in vino rosso ed acqua (devono essere sommerse). Unite tutte le spezie. Fate bollire le pere fino a quando saranno ben cotte.
2. Togliete le pere dal liquido di cottura. Trattene 10 pere e frullate le restanti pere con il frullatore. Eventualmente unite un po' di liquido di cottura, e conservate il resto del liquido! Sciogliete la gelatina nel forno a microonde. Mescolate delicatamente la gelatina al frullato di pera.
3. Montate la panna. Tagliate 5 pere a dadini. Mescolate il frullato ed i dadini di pera con la panna. Disponete i savoiardi lungo tutto il bordo dello stampo per budini. Versate la miscela nello stampo e lasciatelo rassodare per circa 3 ore.
4. Rovesciate il budino su un piatto. Tagliate le restanti pere a quarti e disponeteli intorno al budino. Guarnite con panna montata.



Läs igenom instruktionerna och behåll dem för framtida referens.

Den vackra Princess Rib Blender med retrodesign är ideal för vispning, blandning, finfördelning eller smulning av alla slags ingredienser. Mixern har två hastigheter och en pulsknapp. Den har även en låsfunktion för locket. Detta är en funktion som ger ökad säkerhet genom att apparaten stängs av automatiskt när locket öppnas. Innan första användningen rekommenderar vi att du rengör behållaren med bladet och locket. Kontrollera att du har korrekt nätspänning i enlighet med uppgifterna under apparaten.

ANVÄNDARTIPS

Kom ihåg att en mixer ska användas några sekunder, inte minuter, åt gången. Om apparaten aktiveras för länge blir ingredienserna bara mos. Apparaten fungerar bäst när endast mindre mängder mat bearbetas åt gången. Skär större bitar i mindre stycken, ungefär 2,5-3,5 cm. Påfyllnadskåpan i locket mitt kan avlägsnas från apparaten under användningen om du vill tillsätta något; den tjänar även som mätbägare. Om motorn avstannar eller om maten fastnar på behållarens insida ska apparaten stängas av. Vänta till dess att motorn är helt tyst och tryck sedan ner ingredienserna i behållaren med en trä- eller plastspatel. Om motorn går hörbart långsammare under användningen kan du öka hastigheten. Rengör behållaren och bladen omedelbart efter användning.

MIXER MED ELEKTRISK MOTORKONTROLL:

Om knappen vrids åt vänster står motorn på pulsinställningen. Motorn aktiveras endast om knappen hålls till vänster. Pulsfunktionen är avsedd för mycket kort bearbetning. När du vrider knappen till höger kan du välja en av standardhastigheterna.

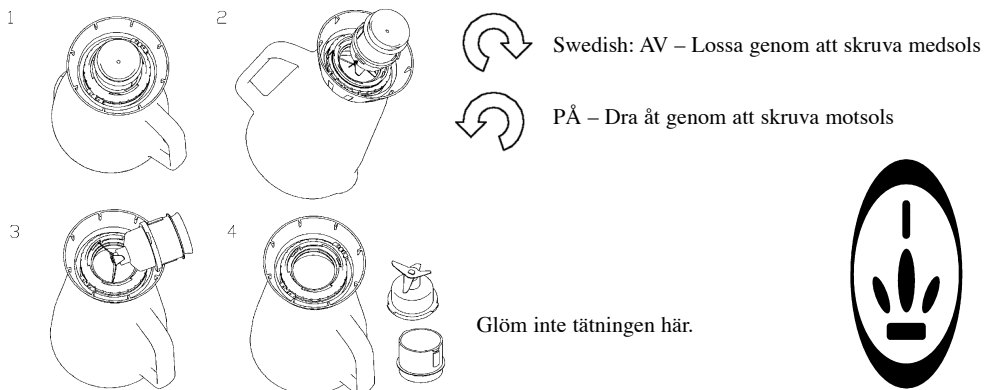
Apparaten fungerar endast om behållaren är på plats och locket stängt, tack vare säkerhetsbrytarna. När behållaren avlägsnas eller locket öppnas avstannar apparaten automatiskt. Säkerhetsbrytarna är dock inte avsedda för avstängning och aktivering av apparaten. Apparaten ska således alltid stängas av med knappen innan behållaren avlägsnas.

Användningstips:

- Förvara ingen mat i behållaren.
- Du kan krossa is, men endast i vatten. Lägg alltså inte endast isbitar i apparaten, utan tillsätt även vatten.
- Apparaten får inte användas om den är tom.
- Apparaten är inte ägnad för vispning av äggvita, beredning av rått kött eller deg eller för pressning av frukt och grönsaker för att göra juice.

LOCKETS LÅS-FUNKTION

Lockets låsfunktion ser till att apparaten stängs av automatiskt när locket öppnas. Eftersom apparaten är utrustad med denna avancerade säkerhetsfunktion kan behållaren endast placeras på basen på ett sätt. Se till att handtaget med locklåset är placerat vid anslutningen precis ovanför basen. Om så inte är fallet fungerar inte apparaten.



RENGÖRING

DRAG FÖRST UT KONTAKTEN UR VÄGGUTTAGET. SÄNK ALDRIG NER MOTORDELEN I VATTEN ELLER NÅGON ANNAN VÄTSKA.

Rengör mixern efter bruk; detta motverkar att matrester torkar fast i behållaren. Använd inga slipande eller aggressiva produkter. Utsidan torkas med fuktig trasa. Behållaren måste tas isär för att rengöras ordentligt. Den genomskinliga påfyllnadskåpan är utformad så att den kan användas som en nyckel för att ta bort behållaren. Använd påfyllnadskåpens topp för att skruva loss plastringen från behållarens botten. Behållaren kan nu rengöras ordentligt.

PRINCESS-TIPS

- Placera aldrig bladet på motordelen utan behållaren. Skruva alltid på bladet ordentligt under behållaren och tag inte bort några delar.
- Mixern är endast ägnad för hushållsbruk.
- Se till att sladden eller en eventuell förlängningssladd placeras så att ingen kan snubbla på den.
- Om apparaten eller sladden skadas ska du upphöra att använda apparaten och ta den till inköpsstället för reparation. En skadad sladd får endast bytas ut av serviceavdelningen för att undvika att fara uppstår.
- Använd inte mixern utomhus.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Om apparaten används av personer med ett fysiskt, mentalt eller motoriskt funktionshinder eller nedsatt sinnesförmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, kan fara uppstå. Personer som är ansvariga för deras säkerhet ska ge uttryckliga instruktioner eller hålla dem under uppsikt när de använder apparaten.

PRINCESS-RECEPT

MAJSBLINIER MED GRÖNSAKSBRUNOISE OCH RÖKT LAXROSETT

Ingredienser för 4 personer: 250 gr majsorn, 150 gr socker, 50 gr smör, 2 äggulor, 2 msk potatisstärkelse, peppar och salt, 1 msk hackad gräslök. 1 morot, _ rotselleri, 1 röd paprika, 1 fänkål, 2 msk crème fraîche, 1 msk majonnäs, 1 dillknippe och 120 gr skivad rökt lax.

Tillagning:

1. Pressa ut vätskan från majsornen. Lägg hälften av majsornen i mixern. Tillsätt äggulorna. Finfördela till pure. Avlägsna blandningen från mixern och rör ned resten av majsornen och den hackade gräslöken. Tillsätt potatisstärkelse till dess att blandningen är jämn och tjock. Stek blianierna i stekpannan (eller, ännu enklare, på Princess Table Chef) med lite olja, vänd till dess att båda sidorna är gyllenbruna.
2. Tvätta och skala grönsakerna. Skär alla grönsaker till mycket små brunoise (tärningar). Blanchera grönsakerna separat och blanda sedan ihop dem. Krydda grönsakerna med peppar och salt och 1 msk crème fraîche.
3. Lägg majonnäsen i en skål och blanda ned 1 msk crème fraîche. Hacka dillen fint och tillsätt den till blandningen. Krydda såsen med peppar och salt.
4. Vik laxen till 4 rosor eller rosetter.
5. Servera dillsåsen runt majsblinierna. Lägg grönsakerna på majsblinierna. Placera sedan laxrosetterna längst upp.

GOUDAOST- OCH MELONCOCKTAIL

Ingredienser för 4 personer: 3 till 4 meloner (beroende på storlek), 300 gr mogen Goudaost och 100 gr portlak. Sås: 2 msk tomatketchup, 1 glas vitt portvin, 1 del kanderad ingefära, 1 saltgurka, peppar och salt.

Tillagning:

1. Skär melonerna i halvor och tag bort kärnorna. Gör tio bollar per person av melonköttet med en sked. Använd de tömda melonhalvorna som 4 skålar. Skär av en bit från botten så att skålarna står stadigt på bordet.
2. Skär osten i trekant, 7 per person.
3. Lägg alla såsingredienser i Princess-mixern och aktivera den till dess att blandningen är mycket jämn. Tillsätt salt och peppar om så önskas. Häll såsen över melonbollarna.
4. Lägg i osttrekanterna och melonbollarna med såsen i melonskålarna. Lägg de fyllda melonerna på tallriker och dekorera med portlak runt melonerna.

FYLLD FORELL MED ÖRTVINSÅS

Ingredienser för 4 personer: 8 forellfiléer, 50 gr smält smör, 100 gr kokade räkor, 1 kokad röd paprika, 1 msk curry, 1 dl grädde, 1 snapsglas whisky, 1 ägg, peppar och salt, 250 gr grön ångad sparris och 1 kartong körsbärstomater.

Sås: 2 hackade schalottenlökar, 100 gr smör, 1 dl vitt vin, 1 dl fiskbuljong, 1 dl grädde, 50 gr smör, 50 gr mjöl, 1 msk hackad körvel, 1 msk hackad persilja, 6 hackade basilikabladd och 2 kvistar hackad dill.



Tillagning:

1. Skär av ändarna på forellfiléerna. Puréa ändarna i Princess-mixern, tillsammans med den röda paprikan, curry, grädde, whisky och ägget. Tillsätt räkorna med en spatel och krydda med peppar och salt.
2. Lägg 4 forellfiléer på en smord bakplåt. Spritsa räkröran på filéerna. Lägg sedan en till filé längst upp och fördela smält smör på toppen. Skjut in bakplåten i en förvärd ugn (180° C) och grädda till dess att fisken är klar, ungefär 15 minuter.
3. Sautera den hackade schalottenlöken i 100 gr smör. Tillsätt det vita vinet, fiskbuljongen och grädden. Koka upp. Smält smöret i en separat kastrull och rör ned mjölet till en jämn redning. Håll ned vätskan i redningen och rör ordentligt. Koka upp igen. Tillsätt de hackade örterna och krydda såsen med salt och peppar.
4. Avlägsna skinnet från körsbärstomaterna genom att doppa dem i kokande vatten.
5. Lägg de fyllda forellfiléerna på varma tallrikar. Håll såsen runt dem och dekorera såsen med ångad sparris och körsbärstomater.

FYLDA SQUASHBLOMMOR MED TOMAT-BASILIKASÅS

Ingredienser för 4 personer: 12 squashblommor, 100 gr belgisk spenat, 6 äggulor, 2 schalottenlökar, 100 gr shii-take-svamp, 100 gr mörka champinjoner, 1 vitlöksklyfta, 1 hackad lök, peppar och salt och 200 gr limepasta.

Sås: 2 skalade bifftomater, 1 gul paprika, 2 schalottenlökar, 50 gr svarta oliver, 2 msk hackad rosmarin, 2 msk hackad basilika, 2 msk hackad sommarkyndel, 2 dl tomatjuice och olivolja.

Tillagning:

1. Tvätta spenaten noggrant och puréa hälften av spenaten med äggulorna. Skär schalottenlökarna, shii-taken och champinjoner i fyrkanter. Grovhacka resten av spenaten och ångkoka alltsammans med en vitlöksklyfta och olivolja. Krydda med salt och peppar. Fyll squashblommorna med blandningen. Värm ugnen till 190°C. Lägg squashblommorna i en smord ugnform. Dekorera med den hackade löken.
2. Värm olivolja i en panna och sautera de hackade schalottenlökarna. Tillsätt tomatjuicen och koka upp. Skär bifftomaterna, den gula paprikan och de svarta oliverna i tunna stavar och lägg detta i såsen. Tillsätt de hackade örterna. Krydda med salt och peppar.
3. Koka limepastan al dente i vatten med salt och lite olivolja.
4. Servera squashblommorna varma med pasta och sås.

BANANSHAKE

Ingredienser för 4 personer: 4 bananer, 1 msk citronjuice, 50 gr socker, 2 dl vaniljsås, 2 dl visprädde, 4 sockerkaksbitar och 4 kvistar röda bär.

Tillagning:

1. Skala bananerna. Puréa bananerna i mixern med citronjuicen och socker. Lägg purén i en stor skål och rör ned vaniljsåsen.
2. Visa grädden och rör ned den i blandningen som sista ingrediens.
3. Lägg bananmoussen i 4 vackra långa glas och ställ dem i kylskåpet.
4. Tag ut efterrätten ur kylskåpet precis innan den ska serveras. Dekorera efterrätten med en kvist röda bär och en sockerkaksskiva.

PÄRONPUDDING

Ingredienser för 4 personer: 500 gr syltpäron, 2 dl rött vin, 2 kanelstänger, 1 lagerblad, 3 enbär, 10 gr gelatin, 2 dl visprädde och 1 dl vispad grädde.

Tillagning:

1. Skala päronen och ta ut kärnhuset. Lägg dem i en panna med det röda vinet och vatten (så att de är helt täckta av vätska). Tillsätt alla kryddor. Sjud päronen till dess att de är välkokta.
2. Tag bort päronen från vinet/vattnet. Lägg 10 päron åt sidan och puréa resten i mixern. Tillsätt lite vätska från pannan, men behåll resten! Lägg gelatinet i blöt i en mikrovågsugn till dess att det mjuknat. Blanda det smälta gelatinet i den varma päronpuréen.
3. Vispa grädden till dess att den är stel. Skär 5 päron i kvadrater. Blanda päronpuréen och päronkvadraterna i visprädden. Lägg sockerkaksskivorna runt puddingformen. Håll blandningen i formen och låt den stelna i ungefär 3 timmar.
4. Vänd puddingen upp och ned på en tallrik. Skär resten av päronen i delar och lägg dem runt puddingen. Dekorera med vispad grädde.



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

Princess Rib Blender i smart retro design er yderst velegnet til i en håndvending at piske, mikse, purere eller smuldre alle mulige ingredienser med. Blenderen er udstyret med 2 hastigheder og en pulse-knap. Derudover har blenderen en lid-lock-funktion - en ekstra sikkerhedsforanstaltning, der sørger for at blenderen automatisk slukkes, når låget bliver åbnet. Det tilrådes at vaske blenderbægeret med skær og låg af, inden apparatet tages i brug for første gang. Kontroller, at spændingen i huset svarer til spændingen, der er angivet på undersiden af apparatet.

ANVENDELSESTIPS

Husk, at en blender kører i sekunder, ikke i minutter. Hvis blenderen anvendes i for lang tid, bliver ingredienserne most. Blenderen fungerer bedst, når man tilbereder små mængder af ingredienser ad gangen. Skær evt. større stykker over et par gange, til stykkerne er på ca. 2-3 cm. Påfyldningsdækslet midt i låget kan fjernes under brugen for at komme yderligere ingredienser i og fungerer samtidig som målebæger. Hvis motoren standser, eller ingredienserne klæber fast på kandens sider, bør man slukke for blenderen. Vent til motoren er gået helt i stå og skrab med en ske eller spatel af træ eller plast ingredienserne ned midt i kanden. Hvis motoren under brugen tydeligvis begynder at køre langsommere, er det bedst lige at dreje over på en højere hastighed. Vask kanden og skæret af med det samme efter brugen.

BLENDER MED ELEKTRISK MOTORREGULERING:

Hvis afbryderen drejes til venstre, indstilles motoren på 'pulse'. Motoren kører kun rundt, så længe knappen drejes til venstre. Pulse-funktionen er beregnet til ganske korte blendersekvenser. Ved at bevæge knappen til højre vælger man en af de faste hastigheder.

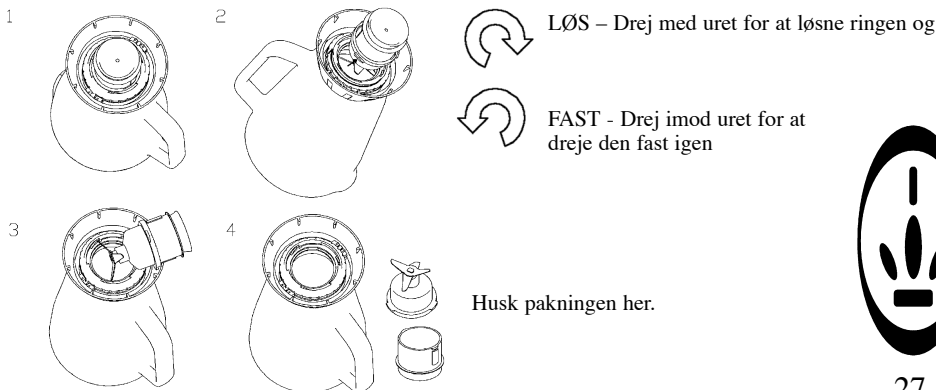
På grund af sikkerhedsafbryderne virker blenderen kun, hvis kanden er anbragt i apparatet og låget er lukket. Når kanden tages af eller låget åbnes, stopper blenderen automatisk. Sikkerhedsafbryderne er dog ikke beregnet til at tænde og slukke blenderen med. Sluk altid først blenderen på afbryderen, inden kanden tages af.

Brugertips:

- Opbevar ikke madvarer i kanden.
- Det er muligt at knuse isterninger, men kun i vand. Kom derfor ikke kun isterninger i blenderen, men hæld også vand ved.
- Lad ikke blenderen dreje uden indhold.
- Blenderen er ikke egnet til piskning af æggehvider, tilberedning af rått kød eller dej og presning eller findeling af frugt og grøntsager.

LID-LOCK FUNKTION

Lid-lock-funktionen sørger for, at blenderen automatisk går i stå, når låget åbnes. Da blenderen er udstyret med denne avancerede sikkerhedsfunktion, kan kanden kun anbringes på soklen på én måde. Sørg for, at hanken med lid-lock-funktionen er placeret over stikket på soklen. Hvis det ikke er tilfældet, vil blenderen ikke gå i gang.



RENGØRING

TAG FØRST STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN! KOM ALDRIG MOTORDELEN NED I VAND ELLER ANDRE VÆSKER.

Gør blenderen ren, hver gang den har været i brug, så madrester ikke sætter sig fast. Brug ikke skuremidler eller andre aggressive rengøringsmidler. Ydersiden kan tørres af med en fugtig klud. Kanden kan demonteres inden rengøring. Det gennemsigtige påfyldningsdæksel er udformet således, at det kan anvendes som nøgle til demontering af kanden. Løsn derfor ved hjælp af påfyldningsdækslet plastringen på kandens underside med et drej. Nu kan kanden rengøres yderst grundigt. Drej efter rengøring af kanden ringen med skæret fast i modgående retning.

PRINCESS TIPS

- Anbring aldrig skæret uden kande på motordelen. Drej altid skæret godt fast på kandens underside og brug alle tilbehørsdele.
- Brug udelukkende apparatet til husholdningsbrug.
- Sørg for, at ledningen eller en evt. forlængerledning er anbragt således, at man ikke kan falde over den.
- Hvis blenderen eller ledningen er beskadiget, skal apparatet ikke tages i brug, men bringes til reparation i forretningen. En beskadiget ledning må – for at undgå ulykkestilfælde - udelukkende udskiftes af vores serviceafdeling.
- Brug aldrig apparatet udendørs.
- Hold opsyn med børn, så man er sikker på, at de ikke bruger apparatet som legetøj.
- Det kan være farligt at lade børn eller personer med et mentalt eller fysisk handicap eller uden den nødvendige erfaring eller viden anvende apparatet. Den, der har ansvaret for deres sikkerhed, bør først instruere dem i brugen heraf eller altid selv holde tilsyn, når apparatet er i brug.

PRINCESS OPSKRIFTER

MAJSBLINIS MED GRØNTSAGSBRUNOISE OG ROSETTER AF RØGET LAKS

Ingredienser til 4 personer: 250 g majs fra dåse, 150 g sukker, 50 g smør, 2 æggeblommer, 2 spsk. kartoffelmel, peber og salt, 1 spsk. hakket purløg, 1 gulerod, 1/4 knoldselleri, 1 rød peberfrugt, 1 fennikel, 2 spsk. cremefraiche, 1 spsk. mayonnaise, 1 bundt dild og 120 g røget laks i skiver.

Tilberedning:

1. Lad majsen dryppe godt af og kom halvdelen i blenderen. Tilsæt æggeblommerne. Purer massen godt og hæld den i en skål og kom resten af majsen og den snittede purløg i. Kom så meget af kartoffelmålet i, til man opnår en lind og tyk grød. Bag dine blinis gyldne på panden (eller endnu nemmere på Princess Table Chef) i en lille smule olie.
2. Rens og skræl grøntsagerne. Snit alle grøntsagerne fint til en brunoise. Sauter grøntsagerne hver for sig og bland dem til sidst. Smag grøntsagerne til med salt og peber og 1 spsk. cremefraiche.
3. Kom mayonnaisen i en skål og rør cremefraichen i. Hak dilden fint og kom den i. Smag saucen til med salt og peber.
4. Fold 4 flotte roser af den røgede laks.
5. Anret dildsaucen omkring majsbrøndeagerne. Kom grøntsagerne ovenpå og pynt med lakseroserne.

COCKTAIL AF GOUDA OST OG MELON

Ingredienser til 4 personer: 3-4 meloner (afhænger af størrelsen), 300 g lagret Gouda ost og 100 g brøndkarse. Sauce: 2 spsk. tomatketchup, 1 glas lys portvin, 1 kugle syltet ingefær, 1 syltet agurk, salt og peber.

Tilberedning:

1. Skær melonerne midt over og tag kernerne ud. Lav melonkugler med et kuglejern, 10 pr. person. Lav 4 skaller af de udhulede melonhalvdele. Skær en skive af på undersiden, så skallerne ikke kan vælte.
2. Skær osten i trekanter, 7 pr. person.
3. Kom alle ingredienser til saucen i Princess blenderen og lad den dreje, til der opstår en jævn blanding. Smag evt. til med salt og peber. Hæld saucen over melonkuglerne.
4. Fordel ostetrekanterne og melonkuglerne med saucen i de udhulede melonskaller. Anret de fyldte melonskaller på tallerknerne og pynt med brøndkarse.

FYLDT ØRRED I VINSAUCE MED KRYDDERURTER

Ingredienser til 4 personer: 8 ørredfileter, 50 g smeltet smør, 100 g kogte, grønlandske rejer, 1 rød peberfrugt (moden), 1 spsk. karry, 1 dl fløde, lidt whisky, 1 æg, salt og peber, 250 g grønne, kogte asparges og 1 bakke sherrytomater. Sauce: 2 hakkede skalotteløg, 100 g smør, 1 dl hvidvin, 1 dl fiskefond, 1 dl fløde, 50 g smør, 50 g mel, 1 spsk. hakket kørvæl, 1 spsk. hakket persille, 6 hakkede basilikumblade og 2 kviste dild (hakket).



Tilberedning:

1. Skær enderne af ørredfileterne. Purer enderne i Princess blenderen, med den modne røde peberfrugt, karry, fløde, whisky og ægget. Kom rejerne i blandingen og smag til med salt og peber.
2. Læg 4 ørredfileter på en bageplade smurt med olie. Sprøjt rejemoussen på fileterne. Læg en filet ovenpå og pensl oversiden med smeltet smør. Sæt pladen ind i en forvarmet ovn på 180° C og bag fisken i ca. 15 minutter.
3. Svits skalotteløgene i 100 g smør. Blus af med hvidvin, fiskefond og fløde. Varm det hele op til kogepunktet. Smelt i en kasserolle 50 g smør og rør mel i til en opbakening. Hæld væden ved og rør det hele godt igennem. Lad saucen koge. Tilsæt de hakkede krydderurter og smag saucen til med salt og peber.
4. Tag skindet af sherrytomaterne ved at komme dem i kogende vand.
5. Anret den fyldte ørredfilet på en varm tallerken. Hæld saucen omkring fisken og pynt med kogte asparges og sherrytomater.

FYLDTE SQUASH-BLOMSTER MED TOMAT-BASILIKUMSAUCE

Ingredienser til 4 personer: 12 squash-blomster, 100 g frisk spinat, 6 æggeblommer, 2 skalotteløg, 100 g shii take, 100 g markchampions, 1 fed hvidløg, 1 snittet løg, salt og peber og 200 g limepasta. Sauce: 2 bøftomater uden skind, 1 gul peberfrugt, 2 skalotteløg, 50 g sorte oliven, 2 spsk. hakket rosmarin, 2 spsk. hakket basilikum, 2 spsk. hakket bønneurt, 2 dl tomat-saft og olivenolie.

Tilberedning:

1. Skyl spinaten godt og purer halvdelen af spinaten med æggeblommerne. Skær skalotteløg, shii take og markchampions i terninger. Hak resten af spinaten groft og sauter det hele med et fed hvidløg og en lille smule olivenolie. Smag til med salt og peber. Fyld squash-blomsterne med grøntsagerne. Varm ovnen op til 190° C. Læg de fyldte blomster i et smurt ildfast fad. Strø det snittede løg over.
2. Kom lidt olivenolie på panden og svits de hakkede skalotteløg. Hæld tomatsaften ved og lad det koge godt igennem. Skær bøftomaterne, den gule peberfrugt og de sorte oliven i tynde strimler og kom det hele i saucen. Tilsæt de hakkede krydderurter. Smag til med salt og peber.
3. Kog limepastaen 'al dente' i vand tilsat salt og en lille smule olivenolie.
4. Server squash-blomsterne på en varm tallerken med pasta og sauce.

BANAN-SHAKE

Ingredienser til 4 personer: 4 bananer, 1 spsk. citronsaft, 50 g sukker, 2 dl vanilleyoghurt, 2 dl flødeskum, 4 vaffler og 4 ribsklaser.

Tilberedning:

1. Skræl bananerne. Purer bananerne i blenderen med citronsaft og sukker. Kom puréen i en stor skål og rør vanilleyoghurt i.
2. Pisk flødeskummet stift og rør det forsigtigt i massen.
3. Hæld bananmoussen i 4 høje, flotte glas og sæt den i køleskabet.
4. Tag desserten ud af køleskabet lige inden servering. Pynt med ribs og vaffler.

BUDDING AF HENKOGTE PÆRER

Ingredienser til 4 personen: 500 g syltepærer(røde efter kogning), 2 dl rødvin, 2 kanelstænger, 1 laurbærblad, 3 enebær, 10 g husblas, 2 dl fløde, 1 dl pisket flødeskum og en pakke savoirardikager.

Tilberedning:

1. Skræl syltepærerne og tag kernehusene ud. Lad dem koge i en gryde med rødvin og vand (pærerne skal være dækket). Tilsat alle krydderier. Kog pærerne godt møre.
2. Tag pærerne op af kogelagen. Tag 10 pærer fra og purer resten i blenderen. Tilsæt evt. lidt af lagen, men gem endeligt resten! Blød husblas op i mikrobølgeovn. Kom den smeltede husblas ned i den varme pæremos.
3. Pisk flødeskummet. Skær 5 pærer i terninger. Vend pæremosen og pæreterningerne i flødeskummet. Anbring savoirardikagerne i opretstående stilling i kanten af en budding-form. Hæld massen i formen og lad den stå og stivne i køleskabet i ca. 3 timer.
4. Vend buddingen ud på et fad. Skær de tiloversblevne pærer i dele og læg dem omkring buddingen. Pynt med stift pisket flødeskum.



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

Princess Rib Blender har et vakkert rustikt utseende og er ideell til å vispe, blande, pureere eller smule alle slags ingredienser med enkelt og raskt. Blanderen er utstyrt med 2 hastigheter og en pulsknapp. Dessuten har blanderen en "lid-lock" funksjon, det vil si en ekstra sikkerhetsforanstaltning, som sørger for at blanderen blir slått av automatisk når lokket åpnes. Vi anbefaler at du vasker blandebeholderen med kniven og lokket før du bruker dem for første gang. Hold et øye med den riktige nettspenningen, som er angitt nederst på apparatet.

BRUKSTIPS

Husk at en blender bare bruker noen få sekunder, ikke minutter. Hvis blanderen står på for lenge, vil ingrediensene bli knust til mos. Blanderen virker best hvis den bare brukes til bearbeiding av små matmengder. Større biter kan eventuelt kuttes et par ganger til biter på 2-3 cm. "(Fylle)proppen" i midten av dekelet kan fjernes mens apparatet er i bruk hvis du skal blande i noe, og er samtidig et lite målebeger. Dersom motoren stanser eller maten begynner å klebe mot beholderens vegger, må blanderen slås av. Vent til motoren står helt stille og skyv så ingrediensene mot midten av beholderen ved hjelp av en skje eller spatel av tre eller plast. Hvis du hører at motoren går langsommere, er det best at du velger en høyere hastighet. Vask beholderen og kniven omgående etter bruk.

BLANDER MED ELEKTRISK MOTORJUSTERING:

Hvis du vrir bryteren mot venstre, står motoren på 'puls'. Motoren dreier bare så lenge du holder knappen mot venstre. Puls-funksjonen skal brukes ved svært kortvarige operasjoner. Når du beveger knappen mot høyre, velger du en av de faste hastighetene.

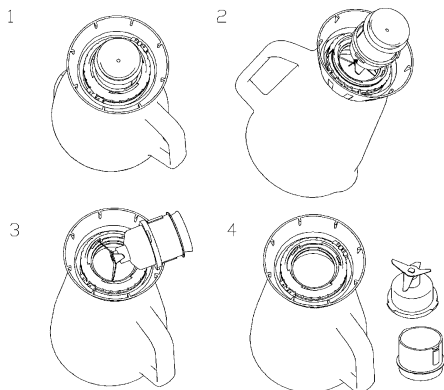
Takket være sikkerhetsbryterne virker blanderen bare når beholderen står på den og lokket er lukket. Når beholderen blir tatt av eller når lokket blir åpnet, vil blanderen stanse automatisk. Du skal imidlertid ikke bruke sikkerhetsbryterne når blanderen skal slås på og av. Slå alltid først av blanderen med knappen før du tar av beholderen.

Brukstips:

- Ikke oppbevar mat i beholderen.
- Det går fint å knuse isbiter, men kun i vann. Ha derfor ikke bare isbiter i blanderen, men hell i litt vann.
- Ikke bruk blanderen når den er tom.
- Blanderen eger seg ikke til å vispe eggehvite, berarbeide rått kjøtt eller deig, og heller ikke til å presse eller skjære frukt og grønnsaker.

LID-LOCK FUNKSJONEN

Lid-lock funksjonen sørger for at blanderen blir slått av automatisk når lokket åpnes. Siden denne blanderen er utstyrt med disse avanserte sikkerhetsfunksjonene, kan beholderen bare plasseres på kabinettet på én måte. Sørg for at håndtaket med lid-lock funksjonen plasseres over tilkoblingen på kabinettet. Dersom plasseringen er feil, vil ikke blanderen fungere.



AV. Skru med klokken for å løsne.



PÅ. Skru mot klokken for å feste.

HUSK PAKNING HER!



RENGJØRING

TREKK STØPSELET UT AV STIKKONTAKTEN FØRST. DYPP ALDRI MOTORBLOKKEN I VANN ELLER I EN ANNEN VÆSKE.

Rengjør blanderen etter hver bruk, slik unngår du at matrester stivner og setter seg fast. Bruk aldri sterke rengjøringsmidler eller skuremidler. Utsiden kan tørkes av med en fuktig klut. Beholderen skal demonteres for rengjøring. Det gjennomsiktede fyllelokket er utarbeidet slik at det kan brukes som nøkkel til å demontere beholderen med. For å gjøre dette skrur du løs plastringen på beholderens underside ved hjelp av fyllelokkets overside. Beholderen er nå klar til en grundig rengjøring.

TIPS FRA PRINCESS

- Sett aldri kniven uten at beholderen står på motorblokken. Skru alltid kniven kraftig fast under beholderen og ikke glem noen av de løse delene.
- Denne blanderen er kun beregnet på hjemmebruk.
- Sørg for at ledningen eller en eventuell skjøteledning plasseres slik at ingen kan snuble i den.
- Ved skade på blanderen eller ledningen skal apparatet ikke brukes, men bringes tilbake til butikken for reparasjon. En skadet ledning kan kun skiftes ut av vår serviceavdeling.
- Ikke bruk denne blanderen utendørs.
- Hold godt tilsyn med blanderen når det er barn i nærheten.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk av dette apparatet av barn eller personer med et fysisk, sensorisk, mentalt eller motorisk handikapp, eller med manglende erfaring og kunnskap, kan medføre fare. Personer som er ansvarlig for deres sikkerhet bør gi spesifikke instruksjoner eller overvåke bruken av apparatet.

PRINCESS OPPSKRIFTER

SMÅ MAISPANNEKAKER MED GRØNNSAKSBRUNOISE OG EN ROSE AV RØKELAKS

Ingredienser til 4 personer: 250 g maiskorn, 150 g sukker, 50 g smør, 2 eggeplommer, 2 spiseskjeer potetmel, pepper og salt, 1 spiseskje skåret gressløk, 1 gulrot, 1 stangselleri, 1 rød paprika, 1 fennikkel, 2 spiseskjeer kremfløte (crème fraîche), 1 spiseskje majones, 1 bunt dill og 120 g røkelaks i skiver.

Tilberedning:

1. Trykk maiskornene flate. Ha halvparten av maisen i blanderen. Tilsett eggeplommene. Mos dette godt. Ta massen ut av blanderen og bland i resten av maisen og den oppskårne gressløken. Tilsett akkurat nok potetmel til at du får en jevn og tykk blanding. Stek pannekakene på stekepannen (eller enda lettere, på Princess Table Chef) med litt olje. Snu dem et par ganger til de er gyllenbrune.
2. Vask og skrell grønnsakene. Skjær opp alle grønnsakene og brun dem i smør til en fin blanding. Forvell grønnsakene hver for seg og bland dem med hverandre etterpå. Smak til grønnsakene med salt og pepper og 1 spiseskje kremfløte (crème fraîche).
3. Ha majonesen i en skål og rør en spiseskje kremfløte (crème fraîche) i den. Finhakk og tilsett dillen. Smak til sausen med pepper og salt.
4. Brett røkelaksen til 4 vakre roser.
5. Server dillsausen rundt maispannekakene. Ha grønnsakene på maispannekakene. Sett lakserosen oppå dem.

COCKTAIL AV GOUDA-OST OG MELON

Ingredienser til 4 personer: 3-4 meloner (avhengig av størrelsen), 300 g gammel gouda-ost og 100 g portulakk
Saus: 2 spiseskjeer tomatketchup, 1 glass hvit portvin, 1 liten kule syltet ingefær, 1 agurk, pepper og salt.

Tilberedning:

1. Skjær melonene i to og ta ut frøene. Skjær ut små kuler av melonen med en kulejern, 10 pr. person. Lag 4 skåler av de uthulte melonhalvpartene. Skjær en skive av undersiden, slik at skålene blir stående stødig.
2. Skjær ost i små trekanter, 7 pr. person.
3. Ha alle ingrediensene til sausen i Princess blanderen og mos alt til en jevn blanding. Eventuelt kan du tilsette pepper og salt etter smak. Hell sausen over melonkulene.
4. Fordel ostetrekantene, melonkulene og sausen over de uthulte melonskålene. Sett den fylte melonen på bordet og legg portulakken rundt den.

FYLT ØRRET MED KRYDDER-VINSAUS

Ingredienser til 4 personer: 8 ørretfileter, 50 g smeltet smør, 100 g kokte norske reker (altså ikke danske eller kanadiske!!!), 1 mør rød paprika, 1 spiseskje karri, 1 dl fløte, 1 skvett whisky, 1 egg, pepper og salt, 250 g grønne kokte asparges og 1 liten eske kirsebærtomater.
Saus: 2 finhakke sjalottløk, 100 g smør, 1 dl hvitvin, 1 dl fiskebuljong, 1 dl fløte, 50 g smør, 50 g mel, 1 spiseskje finhakket kjørel, 1 spiseskje finhakket persille, 6 finhakke basilikumblader og 2 (finhakke) dillkvister.



Tilberedning:

1. Skjær spissene av ørretfiléene. Mos disse spissene i Princess-blanderen, med den mørkakte røde paprikaen, karri, fløte, whisky og egget. Bland rekene i mosen og smak til med pepper og salt.
2. Legg 4 ørretfiléer på en oljet stekeplate. Sprøyt rekemosen på filéene. Legg på en ny filét, og pensle oversiden med smeltet smør. Skyv platen inn i en forvarmet ovn ved 180° C og bak fisken mør i ca. 15 minutter.
3. Brun de finhakkede sjalottløkene i 100 g smør. Avkjøl dem med hvitvin, fiskebuljong og fløte. Kok dette. Smelt 50 g smør i en panne for seg og bland i melet. Dette er blir en "roux" eller en fett-melblanding.. Hell væsken i fett-melblanding og bland dette godt. Kok blandingen igjen. Tilsett finhakkede krydder og smak til sausen med pepper og salt.
4. Fjern skallet på kirsebærtomatene ved å dyppe dem i kokende vann.
5. Legg den fylte ørretfiléen på et varmt fat. Hell sausen rundt den og pynt sausen med kokt asparges og kirsebærtomater.

FYLTE COURGETTEBLOMSTER MED TOMAT-BASILIKUMSAUS

Ingredienser til 4 personer: 12 courgetteblomster, 100 g belgisk spinat, 6 eggeplommer, 2 sjalottløk, 100 g shiitake, 100 g kastanjesjampinjonger, 1 fedd hvitløk, 1 finhakket løk, pepper og salt, samt 200 g limepasta. Saus: 2 skrelte biffotomater, 1 gul paprika, 2 sjalottløk, 50 g svarte oliven, 2 spiseskjeer finhakket rosmarin, 2 spiseskjeer finhakket basilikum, 2 spiseskjeer finhakket bønneurt, 2 dl tomatsaft og olivenolje.

Tilberedning:

1. Vask spinaten godt og mos halvparten av den med eggeplommene. Skjær sjalottløken, shiitakeen og kastanjesjampinjongene i terninger. Hakk resten av spinaten grovt og stue det hele med et fedd hvitløk og en skvett olivenolje til det hele er ferdig. Smak til med pepper og salt. Fyll courgetteblomsten med dette. Forvarm ovnen til 190°C. Legg de fylte blomstene i en ildfast form som er smurt inn med fett. Strø over den finhakkede løken.
2. Varm en skvett olivenolje og brun de finhakkede sjalottløkene i den. Tilsett tomatsaften og la dette koke godt inn. Skjær biffotomaten, den gule paprikaen og de svarte olivenene i tynne strimler og tilsett dem i sausen. Tilsett finhakkede krydder. Smak til med pepper og salt.
3. Kok limepastaen til den er mør med litt tyggemotstand i saltet vann med litt olivenolje.
4. Server courgetteblomstene på et varmt fat med pastaen og sausen.

BANANSHAKE

Ingredienser til 4 personer: 4 bananer, 1 spiseskje sitronsaft, 50 g sukker, 2 dl vaniljekrem, 2 dl vispet fløte, 4 fingerkjeks og 4 kvister rips.

Tilberedning:

1. Skrell bananen. Mos bananene i blanderen med sitronsaften og sukkeret. Ha denne mosen i en stor skål og bland i vaniljekremen.
2. Visp kremen til den blir stiv og bland den til slutt med massen.
3. Ha bananmoussen i 4 dekorative høye glass og sett disse i kjøleskapet.
4. Ta glassene ut av kjøleskapet like før desserten skal serveres. Pynt dessertene med en kvist rips og en fingerkjes.

PUDDING AV PÆRER

Ingredienser til 4 personer: 500 g (rødkokende) pærer, 2 dl rødvin, 2 kanelpinner, 1 laurerblad, 3 einebær, 10 g gelatin, 2 dl kremfløte og 1 dl vispet kremfløte.

Tilberedning:

1. Skrell pærene og ta ut kjernehusene. Legg dem i en marinade av rødvin og vann (til de er helt dekket av væsken). Tilsett alle krydderne. Kok pærene til de er møre.
2. Ta pærene ut av kokevæsken. Behold 10 pærer og mos resten i blanderen. Tilsett eventuelt litt kokevæske, men behold resten av kokevæsken! Bløt gelatinen i mikrobølgeovn til den løsner. Bland med en spatel den smeltede gelatinen i den varme pæremosen.
3. Visp kremfløten til den blir stiv. Skjær 5 pærer i terninger. Bland pæremosen og pæreterningene i kremen. Dekorér puddingformen med fingerkjeks rundt om. Hell massen i formen og la det hele stivne i ca. 3 timer.
4. Hell puddingen på et fat. Skjær resten av pærene i avlange skiver og legg dem rundt puddingen. Pynt med kremen.



Lue ensimmäiseksi käyttöohje ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Upea, retromuotoiltu Princess Rib Blender on ihanteellinen tehosekoitin kaikenlaisten ainesten nopeaan vatkaimiseen, sekoittamiseen, soseuttamiseen ja hienontamiseen. Tehosekoittimessa on 2 nopeutta ja pitotoiminto. Lisäksi siinä on erityinen, käyttöturvallisuutta lisäävä lid-lock -toiminto, jonka ansiosta laite pysähtyy automaattisesti, kun sen kansi avataan. On suositeltavaa pestä sekoituskannu, leikkuuterä ja kansi ennen ensimmäistä käyttökertaa. Tarkista, että verkkojännite vastaa laitteen pohjaan merkittyä jännitettä.

KÄYTTÖVINKKEJÄ

Muista, että tehosekoittimen käyttöaika on sekunteja, ei minutteja. Jos tehosekoitinta käytetään yhtämittaa liian kauan, ainekset soseutuvat muusiksi. Tehosekoitin toimii parhaiten käytettäessä yhdellä kertaa vain vähän aineksia. Paloittele suuremmat kappaleet tarvittaessa pienemmiksi, n. 2-3 cm paloiksi. Kannen keskellä oleva (täyttö)tulppa voidaan poistaa laitteen ollessa toiminnassa, jos kannuun halutaan lisätä aineksia. Tulppaa voidaan käyttää myös mittana. Jos moottori pysähtyy tai ainekset tarttuvat kiinni kannun reunoille, tehosekoitin on pysäytettävä. Odota, kunnes moottori on kokonaan pysähtynyt, ja kaavi puu- tai muovilusikalla tai -lastalla ainekset takaisin kannun keskelle. Jos moottorin käynti hidastuu kuuluvasti käytön aikana, on parempi kytkeä laite suuremmalle käyntinopeudelle. Pese kannu ja terä välittömästi käytön jälkeen.

SÄHKÖMOOTTORITOIMINEN TEHOSEKOITIN:

Jos käyttökytkintä käännetään vasemmalle, moottori on 'pulssi'-toiminnolla. Moottori toimii vain sen ajan kun kytkintä pidetään vasemmalle käännettynä. Tämä pitotoiminto on tarkoitettu hyvin lyhytaikaista käyttöä varten. Kun kytkintä siirretään oikealle, voidaan valita toinen kahdesta vakionopeudesta.

Turvakytkimien ansiosta tehosekoitin toimii vain jos sekoituskannu on paikallaan ja kansi on suljettu. Jos sekoituskannu otetaan pois tai kansi avataan, tehosekoitin pysähtyy automaattisesti. Turvakytkimet eivät ole kuitenkaan tarkoitettu tehosekoittimen käynnistykseen tai pysäyttämiseen. Katkaise tehosekoittimen virta siis aina ensin käyttökytkimellä ennen kuin otat sekoituskannun pois paikaltaan.

Käyttövinkkejä:

- Älä säilytä kannussa ruokaa.
- Jääpalojen murskaaminen onnistuu hyvin, mutta vain vedessä. Älä siis laita tehosekoittimeen pelkästään jääpalasia, vaan kaada siihen myös vettä.
- Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.
- Tehosekoitin ei sovi munanvalkuaisen vatkaimiseen, raa'an lihan hienontamiseen tai taikinan alustamiseen eikä hedelmien ja vihannesten puseramiseen tai leikkaamiseen.

LID-LOCK -KANSILUKITUSTOIMINTO

Kun tehosekoittimen kansi avataan, lid-lock -kansilukitus pysäyttää laitteen toiminnan automaattisesti. Koska tämä tehosekoitin on varustettu tällaisella edistyksellisellä turvatoiminnolla, kannu voidaan asettaa runkoon vain yhdellä tapaa. Pidä huoli siitä, että kädensija ja sen lid-lock -kansilukitus tulevat rungossa olevan liitännän yläpuolelle. Tehosekoitin ei toimi, jos kannua ei ole asetettu oikein.

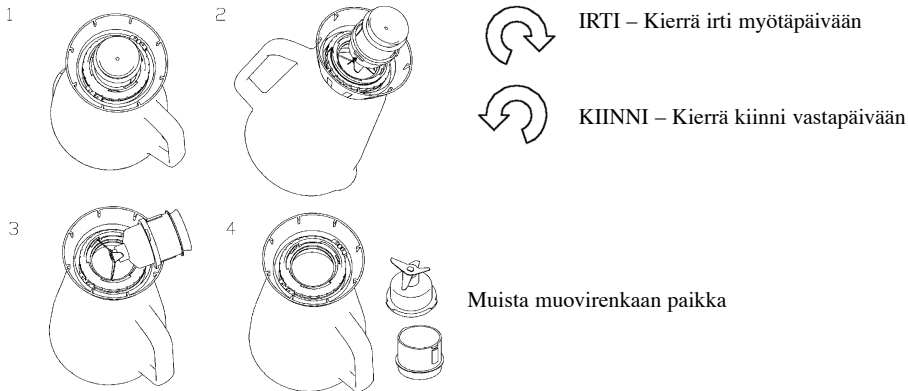
PUHDISTUS

OTA ENSIN PISTOTULPPA POIS PISTORASIASTA. ÄLÄ UPOTA MOOTTORIOSAA KOSKAAN VETEEN TAI MUUHUN NESTEeseen.

Puhdista tehosekoitin jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin estät ruoantähteiden kiinnipintymisen. Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä aineita. Ulkopinta voidaan pyyhkiä kostealla liinalla.

Kannu voidaan purkaa puhdistusta varten. Läpinäkyvä täyttötulppa on suunniteltu käytettäväksi avaimen tavoin kannua purettaessa. Kierrä täyttötulpan yläpäällä kannun alla oleva muovirengas irti. Kannu voidaan nyt puhdistaa perusteellisesti.





PRINCESS-OHJEITA

- Älä aseta terää moottoriosalle koskaan ilman kannua. Kiinnitä terä aina hyvin kannun alapuolelle äläkä unohda muita osia.
- Tämä tehosekoitin on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Pidä huoli siitä, että verkkojohto tai mahdollinen jatkojohto on sijoitettu niin, että niihin ei voi kompastua.
- Tehosekoittimen tai sen verkkojohdon vioittuessa laitetta ei saa käyttää, vaan se on toimitettava takaisin myyntiliikkeeseen korjattavaksi. Vaaratilanteen välttämiseksi ainoastaan huoltopalvelu voi vaihtaa vioittuneen verkkojohdon uuteen.
- Älä käytä tätä tehosekoitinta ulkona.
- Pidä tehosekoitinta tarkoin silmällä, jos lapset pääsevät sen lähelle.
- Lapsia on valvottava tarkoin, että he eivät leiki laitteella.
- Jos lapset tai fyysisesti vammaiset, aisti-, kehitys- tai liikuntavammaiset tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai taitoa, käyttävät tätä laitetta, siitä voi olla seurauksena vaaratilanne. Heidän turvallisuudestaan vastuussa olevien henkilöiden on annettava selvät ohjeet tai heidän on valvottava laitteen käyttöä.

PRINCESS-RUOKAOHJEITA

MAISSIBLINIT VIHANNESBRUNOISEN JA SAVULOHIRUUSUKKEEN KERA

Ainekset 4 hengelle: 250 g maissinjyviä, 150 g sokeria, 50 g voita, 2 munankeltuista, 2 rkl perunajauhoja, pippuria ja suolaa, 1 rkl silputtua ruohosipulia, 1 porkkana, _ juuriselleriä, 1 punainen paprika, 1 fenkoli, 2 rkl ranskanermaa, 1 rkl majoneesia, 1 nippu tilliä ja 120 g savulohiviipaleita.

Valmistus:

1. Valuta vesi pois maissinjyvistä. Laita puolet maissista tehosekoittimeen. Lisää keltuaiset ja soseuta hyvin. Ota maissimassa pois tehosekoittimesta ja sekoita siihen loput maissinjyvät ja silputtu ruohosipuli. Lisää niin paljon perunajauhoja, että syntyy tasainen ja paksu seos. Paista blinit paistinpannalla (tai vielä helpommin Princess Table Chef -paistolevyllä) vähässä öljyssä ruskeiksi kummaltakin puolelta.
2. Pese ja kuori vihannekset. Leikkaa ne pienempiä kuin Brunoise-kuutioiksi. Ryöppää kaikki vihannekset erikseen ja sekoita ne lopuksi keskenään. Mausta vihannekset pippurilla ja suolalla ja lisää 1 rkl ranskanermaa.
3. Sekoita kulhossa keskenään majoneesi ja 1 rkl ranskanermaa. Silppua tilliä ja lisää seokseen. Mausta kastike pippurilla ja suolalla.
4. Taittele savulohesta 4 kaunistavaa ruusuketta.
5. Aseta tillikastike tarjolle maissiblinien ympärille. Lisää vihannekset maissiblinien päälle ja aseta päällimmäiseksi lohirusukset.

GOUDAJUUSTO- JA MELONICOCKTAIL

Ainekset 4 hengelle: 3-4 melonia (koosta riippuen), 300 g kypsää goudajuustoa ja 100 g vihannesportulakkaa. Kastike : 2 rkl tomaattiketsuppia, 1 lasi valkoista portviiniä, 1 pala hillottua inkivääriä, 1 suolakurkku, pippuria ja suolaa.



Valmistus:

1. Halkaise melonit ja poista siemenet. Koverra melonista palloraudalla pieniä palloja, 10 kpl ruokailijaa kohti. Tee tyhjiksi koverretuista meloninpuolikkaista 4 tarjoilukuppia. Leikkaa alta viipale, niin että kupit pysyvät hyvin pystyssä.
2. Leikkaa juusto kolmikulmaisiksi paloiksi, 7 kpl ruokailijaa kohti.
3. Laita kaikki kastikeainekset Princess-tehosekoittimeen ja sekoita tasaiseksi. Lisää tarvittaessa pippuria ja suolaa. Kaada kastike melonipallojen päälle.
4. Annostele juustokolmiot ja melonipallot kastikkeineen koverrettuihin meloninpuolikkaisiin. Laita täytetty meloninpuolikas lautaselle ja asettele portulakka melonin ympärille.

TÄYTETTY FORELLI MAUSTE-VIINIKASTIKKEEN KERA

Ainekset 4 hengelle: 8 forellifileetä, 50 g sulatettua voita, 100 g keitettyjä norjalaisia katkarapuja, 1 kypsä punainen paprika. 1 rkl currya, 1 dl kermaa, tilkka viskiä, 1 muna, pippuria ja suolaa, 250 g vihreitä keitettyjä parsoja ja 1 rasia kirsikkatomaatteja.

Kastike: 2 silputtua salottisipulia, 100 g voita, 1 dl valkoviiniä, 1 dl kalafondia, 1 dl kermaa, 50 g voita, 50 g vehnäjauhoja, 1 rkl silputtua kirveliä, 1 rkl silputtua persiljaa, 6 silputtua basilikanlehteä ja 2 tillinoksaa (silputtuna).

Valmistus:

1. Leikkaa forellifileistä kärjet ja hienonna ne Princess-tehosekoittimessa yhdessä kypsän, punaisen paprikan, curryn, kerman, viskin ja munan kanssa. Hämmennä katkaravut sekaan ja mausta pippurilla ja suolalla.
2. Aseta 4 forellifileetä öljytylle uunipellille. Pursota katkarapumousse fileitten päälle. Aseta päälle toinen forellifilee ja voitele voisulalla. Työnnä pelti esilämmitettyyn 180 C-asteiseen uuniin ja paista kalat kypsiksi n. 15 minuutissa.
3. Sulata 100 g voita ja kuullota siinä salottisipulisilppu. Lisää valkoviini, kalafondi ja kerma ja kuumenna kiehumispisteeseen. Sulata toisessa kasarissa 50 g voita ja sekoita siihen jauhot. Tämä on suuruste. Kaada neste suurusteen päälle ja sekoita hyvin. Lämmitä kiehumispisteeseen. Lisää silputut mausteet ja tarvittaessa pippuria ja suolaa.
4. Poista kuori kirsikkatomaateista kastamalla ne kiehuvaan veteen.
5. Aseta täytetty forelli lämmitetylle lautaselle. Kaada kastike ympärille ja koristele kastike keitetyillä parsoilla ja kirsikkatomaateilla.

TÄYTETYT KESÄKURPITSANKUKAT TOMAATTI-BASILIKAKASTIKKEEN KERA

Ainekset 4 hengelle: 12 kesäkurpitsankukkaa, 100 g belgialaista pinaattia, 6 munankeltuista, 2 salottisipulia, 100 g siitakesienä, 100 g ruskeita herkkusienä, 1 valkosipulin kynsi, 1 silputtu sipuli, pippuria ja suolaa ja 200 g limettipastaa.

Kastike: 2 kaltattua lihatomaattia, 1 keltainen paprika, 2 salottisipulia, 50 g mustia oliiveja, 2 rkl silputtua rosmariinia, 2 rkl silputtua basilikaa, 2 rkl silputtua kyteliä, 2 dl tomaattimehua ja oliiviöljyä.

Valmistus:

1. Pese pinaatti hyvin ja soseuta siitä puolet keltuaisten kanssa. Paloittele salottisipulit, siitakesienet ja ruskeat herkkusienet, hakkaa loput pinaatista karkeahkoksi massaksi ja kypsennä kaikki valkosipulikynnen kanssa tilkassa öljyä. Mausta pippurilla ja suolalla. Täytä seoksella kesäkurpitsankukat. Kuumenna uuni 190 C-asteeseen. Aseta täytetyt kukat voideltuun uunivuokaan. Sirottele päälle sipulisilppua.
2. Kuumenna tilkka oliiviöljyä ja kuullota siinä silputut salottisipulit. Kaada sekaan tomaattimehua ja kiehuta sakeaksi. Leikkaa lihatomaatti, keltainen paprika ja mustat oliivit ohuiksi suikaleiksi ja lisää ne kastikkeeseen. Lisää maustesilppu. Mausta pippurilla ja suolalla.
3. Keitä limettipasta melkein kypsäksi vedessä, johon on lisätty suolaa ja hieman oliiviöljyä.
4. Tarjoile kesäkurpitsankukat lämmitetyllä lautasella pastan ja kastikkeen kera.

BANAANIPIRTELO

Ainekset 4 hengelle: 4 banaania, 1rkl sitruunamehua, 50 g sokeria, 2 dl vaniljakastiketta, 2 dl kuohukermaa, 4 mureaa pikkuleipää (esim. kookossormia) ja 4 punaherukkaterttua.

Valmistus:

1. Kuori banaanit. Soseuta banaanit tehosekoittimessa sitruunamehun ja sokerin kanssa. Lusikoi seos isoon kulhoon ja sekoita joukkoon vaniljakastike.
2. Vatkaa kerma vaahdoksi ja sekoita se viimeisenä seokseen.
3. Annostele banaanimousse 4 korkeaan jälkiruokapikariin ja laita ne viileään paikkaan.
4. Ota jälkiruoka esille hieman ennen tarjoilua. Koristele punaherukatertuilla ja pikkuleivillä.



PÄÄRYNÄHYYTELÖ

Ainekset 4 hengelle: 500 g (pieniä) päärynöitä, 2 dl punaviiniä, 2 kanelitankoa, 1 laakerinlehti, 3 katajanmarjaa, 10 g liivatetta, 2 dl kuohukermaa ja 1 dl kermavaahtoa.

Valmistus:

1. Kuori päärynät ja poista siemenkoti. Laita päärynät kasariin punaviini-vesiliemeen (niin että peittyvät nesteeseen). Lisää kaikki mausteet. Hauduta päärynät kypsiksi.
2. Nosta päärynät keitinliemestä. Ota erilleen 10 päärynää ja soseuta loput tehosekoittimessa. Lisää tarvittava hieman keitinlientä, mutta säilytä loput liemestä! Liuota liivate mikrossa. Lisää sulanut liivate lämpimään päärynäsoseeseen.
3. Vatkaa kuohukerma vaahdoksi. Paloittele 5 päärynää. Sekoita päärynäsose ja –palat kermavaahtoon. Asettele hyytelövuonan reunoihin mureita pikkuleipiä (esim. kookossormia). Kaada päärynäsose vuokaan ja anna sen jäähmettyä n. 3 tuntia.
4. Kaada hyytelö lautaselle. Viipaloi jäljellä olevat päärynät ja asettele ne hyytelön ympärille. Koristele kovaksi vaahdoksi vatkatulla kermavaahdolla.

PRINCESS CLASSIC RIB BLENDER (VERSÃO LID-LOCK)(TAMPA COM TRANCA) ART. 212001

Leia primeiro as instruções e conserve-as para as poder eventualmente voltar a consultar mais tarde

O bonito liquidificador de desenho clássico Princess Rib Blender é ideal para bater, misturar, fazer puré ou para esmagalhar rapidamente todo o tipo de ingredientes. O liquidificador tem 2 velocidades e um interruptor pulsativo. Além disso, o aparelho vem munido de um mecanismo lid-lock (tampa com tranca), uma medida de segurança extra, que faz com que o liquidificador se desligue automaticamente assim que se abrir a tampa. Aconselhamos-lhe a lavar o copo de mistura juntamente com a lâmina e a tampa antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Deve respeitar a voltagem da corrente eléctrica indicada no aparelho.

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO

Lembre-se que o liquidificador funciona em segundos e não em minutos. Se o ligar durante muito tempo, os ingredientes ficam papa. O liquidificador funciona da melhor maneira quando deitar de cada vez pequenas quantidades de alimentos. Corte eventualmente pedaços grandes até ficarem do tamanho de 2 a 3 cm. Pode retirar o tampão situado no meio da tampa enquanto usa o aparelho se desejar acrescentar ainda mais alguns ingredientes. Se o motor parar ou se os alimentos começarem a pegar dos lados, deve desligar o liquidificador. Espere até que o motor tenha parado por completo e empurre para dentro do jarro os ingredientes, usando para tal efeito uma espátula de madeira ou de plástico. Se ouvir que o motor trabalha mais devagar enquanto usa o aparelho, é melhor ligá-lo a uma velocidade mais rápida. Lave o jarro imediatamente depois de o ter usado.

LIQUIDIFICADOR COM AJUSTAMENTO ELÉCTRICO DO MOTOR:

Se rodar o interruptor para a esquerda, o motor situa-se em “pulso”. O motor funciona unicamente desde que o interruptor esteja ligado para a esquerda. A função pulso destina-se a ser utilizada para operações de curta duração. Se rodar o interruptor para a direita, seleccionará uma das velocidades mais rápidas.

O liquidificador funciona unicamente se o jarro e a tampa estiverem colocados sobre o aparelho devido aos interruptores de segurança. Quando retirar o jarro ou abrir a tampa o liquidificador pára automaticamente. Os interruptores de segurança não devem ser no entanto utilizados para ligar e desligar o liquidificador. Por isso deve-se sempre ligar primeiro o liquidificador com o interruptor antes de retirar o jarro.

Sugestões de utilização:

- Não deve conservar alimentos dentro do jarro.
- Pode lascar facilmente cubos de gelo mas unicamente com água. Por isso não deve deitar apenas cubos de gelo para dentro do liquidificador sem juntar primeiro água.
- Não deve usar o liquidificador vazio.
- O liquidificador não serve para bater claras, processar carne crua ou massa, e espremer fruta e legumes.

FUNÇÃO LID-LOCK

Esta função lid-lock faz com que o liquidificador se desligue automaticamente quando se abrir a tampa. Como o liquidificador vem munido deste avançado mecanismo de segurança, pode-se colocar unicamente o jarro de uma só maneira sobre o aparelho. Deve certificar-se de que a asa com lid-lock (tranca) seja colocada por cima da conexão respectiva situada no aparelho. Se não for esse o caso o liquidificador não funcionará.



LIMPEZA

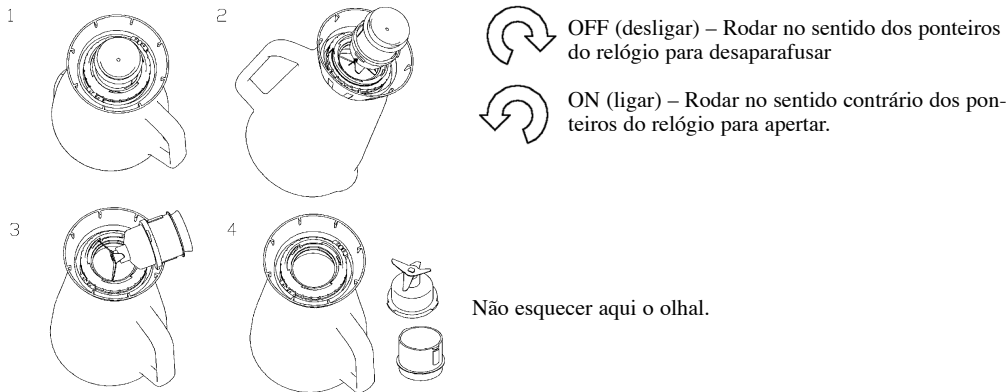
DESLIGAR PRIMEIRO O APARELHO, PUXANDO A FICHA DA CORRENTE..

NUNCA DEVE MERGULHAR A BASE DO MOTOR EM ÁGUA OU EM QUAISQUER OUTROS LÍQUIDOS.

Lave o liquidificador após cada utilização, para evitar que se peguem restos de alimentos. Não deve usar detergentes que risquem ou sejam corrosivos. Pode limpar o exterior com um pano húmido.

Pode desmontar o jarro se desejar limpá-lo. O tampão transparente foi concebido para

servir de chave para desmontar o jarro. Para tal, rode com o lado superior do tampão o anel de plástico situado por debaixo do jarro. Este último está pronto a ser limpo.



SUGESTÕES DA PRINCESS

- Nunca deve colocar a lâmina sem o jarro sobre a base do motor. Aparafuse sempre muito bem a lâmina debaixo do jarro e utilize todas as peças.
- Use este liquidificador apenas para o uso doméstico.
- Certifique-se que o cabo de alimentação ou um eventual fio de extensão não se encontra pendurado de maneira a que alguém possa tropeçar nele.
- Se o liquidificador ou o cabo de alimentação estiverem avariados, deixe de utilizar o aparelho e devolva-o à loja para ser reparado. Um cabo de alimentação avariado pode ser unicamente substituído pelos nossos serviços de assistência para evitar qualquer tipo de risco.
- Nunca deve usar este liquidificador no exterior.
- Deve vigiar as crianças para se assegurar que não brincam com o aparelho.
- O uso deste aparelho por crianças ou pessoas com deficiências físicas, sensoriais, mentais ou motoras, ou com falta de experiência ou conhecimentos pode provocar a ocorrência de riscos. As pessoas responsáveis pela sua segurança deverão receber instruções explícitas, ou então manter a vigilância enquanto o aparelho for utilizado.

RECEITAS DA PRINCESS

BOLINHOS DE MILHO COM LEGUMES CORTADOS AOS PEDAÇOS E SALMÃO FUMADO EM FORMA DE ROSA

Ingredientes para 4 pessoas: 250 gr de grão de milho, 150 gr de açúcar, 50 gr de manteiga, 2 gemas de ovo, 2 colheres de sopa de fécula, sal e pimenta, 1 colher de sopa de cebolinho picado, 1 cenoura, 1/4 nabo, 1 pimentão vermelho, 1 funcho, 2 colheres de sopa de natas, 1 colher de sopa de maionese, 1 raminho de endro e 120 gr de salmão cortado às tiras.

Modo de preparação:

1. Esprema bem os grãos de milho. Deite metade do milho para dentro do liquidificador. Acrescente as gemas de ovo, fazendo um puré desta mistura. Retire a massa do liquidificador e acrescente o resto do milho e o cebolinho picado. Acrescente a fécula suficiente até obter uma mistura compacta. Frite os bolinhos na frigideira (ou o que é ainda mais fácil na Princess Table Chef) com um pouco de óleo até ficarem dourados.
2. Lave e descasque os legumes. Corte todos os legumes aos pedacinhos. Ferva-os em água separadamente e em seguida misture-os. Tempere-os com sal e pimenta e com 1 colher de sopa de natas.



- Deite a maionese para dentro de uma taça e junte 1 colher de natas. Pique o endro e acrescente-o à mistura. Tempere o molho a gosto com sal e pimenta.
- Enrole as tiras de salmão fumado em forma de rosa.
- Sirva o molho de endro à volta dos bolinhos de milho. Deite os legumes por cima dos bolinhos de milho e por fim coloque as rosas de salmão.

COCKTAIL DE QUEIJO FLAMENGO E MELÃO

Ingredientes para 4 pessoas: 3 a 4 melões (dependendo do tamanho), 300 gr de queijo flamengo e 100 gr de beldroegas.

Molho: 2 colheres de sopa de ketchup de tomate, 1 copo de vinho do Porto branco, 1 bolinha de gengibre cristalizada, 1 pepino pequeno, sal e pimenta.

Modo de preparação:

- Corte os melões ao meio e retire as sementes. Faça bolinhas do melão utilizando para tal o instrumento respectivo, 10 para cada pessoa. Com as metades vazias dos melões faça 4 taças. Corte um pedaço da casca do melão por baixo para que possam assentar firmemente.
- Corte o queijo em três triângulos, 7 para cada pessoa.
- Deite todos os ingredientes para o molho no liquidificador da Princess e pique-os até obter uma mistura. Pode eventualmente temperar a gosto com sal e pimenta. Deite o molho para dentro das taças dos melões.
- Divida os triângulos de queijo e as bolinhas de melão por cima das taças dos melões. Coloque os melões com recheio num prato e enfeite à volta com as beldroegas.

TRUTA RECHEADA COM MOLHO DE ERVAS E VINHO

Ingredientes para 4 pessoas: 8 filetes de truta, 50 gr de manteiga derretida, 100 gr de camarão da Noruega pré-cozinhado, 1 pimento vermelho cozido, 1 colher de sopa de caril, 1 dl de natas, umas gotas de whisky, 1 ovo, sal e pimenta, 250 gr de espinafres verdes cozidos e 1 caixa de tomatinhos.

Molho: 2 cebolinhas picadas, 100 gr de manteiga, 1 dl de vinho branco, 1 dl de caldo de peixe, 1 dl de natas, 50 gr de manteiga, 50 gr de farinha, 1 colher de sopa de cerefólio, 1 colher de sopa de salsa picada, 6 folhas de mangericão picadas e 2 raminhos de endro (picados).

Modo de preparação:

- Corte as pontas dos filetes de truta. Faça um puré das mesmas utilizando para tal efeito o liquidificador da Princess, juntamente com o pimento vermelho cozido, o caril, as natas, o whisky e o ovo. Misture com uma espátula o camarão a esta mousse e tempere com sal e pimenta.
- Coloque 4 filetes de truta sobre um tabuleiro de ir ao forno untado com óleo. Deite, espremendo, a mousse de camarão sobre os filetes. Coloque de novo um filete por cima e unte a parte de cima deste filete com manteiga derretida. Ponha o tabuleiro num forno pré-aquecido a 180° C e deixe gratinar o peixe durante cerca de 15 minutos.
- Frite as cebolinhas picadas em 100 gr de manteiga. Deite em seguida o vinho branco, o caldo de peixe e as natas. Deixe ferver. Numa frigideira à parte derreta 50 gr de manteiga e acrescente a farinha até obter um molho. Junte o líquido a este molho e misture bem. Ferva de novo. Junte as ervas picadas e tempere a gosto com sal e pimenta.
- Retire a pele dos tomatinhos mergulhando-os em água a ferver.
- Coloque a truta recheada num prato aquecido. Deite o molho à volta e enfeite-o com os espinafres cozidos e os tomatinhos.

FLORES DE COURGETTE RECHEADAS COM MOLHO DE TOMATE E MANGERICÃO

Ingredientes para 4 pessoas:

Modo de preparação: 12 flores de courgette (rodela), 100 gr de espinafres belgas, 6 gemas de ovo, 2 cebolinhas, 100 gr de shii take (cogumelos) 100 gr de cogumelos castanhos, 1 dente de alho, 1 cebola picada, sal e pimenta e 200 gr de polpa de limão-galego,

Molho: 2 tomates grandes pelados, 1 pimento amarelo, 2 cebolinhas, 50 gr de azeitonas pretas, 2 colheres de sopa de rosmaninho picado, 2 colheres de sopa de mangericão picado, 2 colheres de sopa de segurelha picada, 2 dl de sumo de tomate e azeite.

Modo de preparação:

- Lave bem os espinafres e faça um puré de metade dos espinafres juntamente com as gemas de ovo. Corte as cebolas, os shii take e os cogumelos castanhos aos cubos. Pique o resto dos espinafres em bocados grandes e estufe-os com o dente de alho e um fio de azeite. Tempere com sal e pimenta. Recheie as courgettes com esta mistura. Aqueça o forno a 190° C. Ponhas as courgettes num pirex untado. Espalhe por cima a cebola picada.



2. Aqueça um fio de azeite e frite as cebolinhas picadas. Acrescente em seguida o sumo de tomate e deixe apurar bem. Corte os tomates em rodelas finas, bem como o pimento amarelo e as azeitonas pretas e junte ao molho. Junte as ervas picadas. Tempere a gosto com pimenta e sal.
3. Coza a polpa do limão-galego em água temperada com sal e um fio de azeite.
4. Sirva a courgette num prato aquecido com a polpa e o molho.

BATIDO DE BANANAS

Ingredientes para 4 pessoas: 4 bananas, 1 colher de sopa de sumo de limão, 50 gr de açúcar, 2 dl de pudim de baunilha (tipo leite crême) 2 dl de natas, 4 palitos de la Reine e 4 raminhos de groselhas.

Modo de preparação:

1. Tire a casca das bananas. Faça um puré com as bananas no liquidificador juntamente com o sumo de limão e o açúcar. Deite o puré dentro de uma taça grande e misture o pudim de baunilha.
2. Bata as natas até ficarem chantilly e misture-as ao puré.
3. Deite a mousse de banana para dentro de 4 copos altos bonitos e ponha-os no frigorífico.
4. Tire a sobremesa do frigorífico antes de servir. Enfeite com um raminho de groselhas e um palito de la Reine.

PUDIM DE PERAS ASSADAS

Ingredientes para 4 pessoas: 500 gr de peras para assar (que fiquem vermelhas depois de cozer), 2 dl de vinho tinto, 2 paus de canela, 1 folha de louro, 3 bagas de zimbros, 10 gr de gelatina, 2 dl de natas e 1 dl de chantilly.

Modo de preparação:

1. Descasque as peras e retire os caroços. Ponha-as com o vinho tinto e água (até ficarem cobertas). Junte todas as especiarias. Coza bem as peras.
2. Retire as peras do líquido onde cozeram. Guarde 10 peras e faça um puré das peras restantes no liquidificador. Acrescente eventualmente um pouco do líquido, mas guarde o resto! Derreta a gelatina em água no micro-ondas. Misture com uma espátula a gelatina derretida com o puré de peras ainda quente.
3. Bata bem as natas. Corte 5 peras em cubos. Misture o puré de peras e os cubos de peras com o chantilly. Coloque os palitos de la Reine à volta da forma. Deite a mistura dentro da forma e deixe solidificar durante cerca de 3 horas.
4. Deite o pudim num prato. Corte as restantes peras em gomos e coloque-as à volta do pudim. Enfeite com o chantilly.

PRINCESS CLASSIC RIB BLENDER (LID-LOCK VERSION)

ART. 212001

ΜΠΛΕΝΤΕΡ PRINCESS CLASSIC RIB (ΕΚΔΟΣΗ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ) ΠΡ. 2001

Διαβάστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά και φυλάξτε τις για να ανατρέχετε σε αυτές όποτε χρειάζεται.

Η υπέρροχη ρετρό σχεδίαση του μπλέντερ Princess Rib είναι ιδανική για το χτύπημα, την ανάμιξη, την πολτοποίηση ή τον τεμαχισμό όλων των ειδών των συστατικών. Το μπλέντερ διαθέτει 2 ταχύτητες και ένα παλμικό κουμπί. Επίσης, το μπλέντερ διαθέτει λειτουργία κατακτιού ασφάλειας. Αυτό αποτελεί επιπλέον χαρακτηριστικό που εξασφαλίζει αυτόματη απενεργοποίηση του μπλέντερ όταν ανοίγετε το καπάκι. Πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, σας συνιστούμε να πλύνετε την κανάτα με τις λεπίδες και το καπάκι. Βεβαιωθείτε ότι διαθέτετε την σωστή τάση δικτύου, όπως υποδεικνύεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Έχετε υπόψη ότι το μπλέντερ λειτουργεί με δευτερόλεπτα, όχι με λεπτά. Αν το μπλέντερ παραμείνει σε λειτουργία για μεγάλο διάστημα, τα συστατικά θα γίνουν στην κυριολεξία πολύς. Το μπλέντερ λειτουργεί καλύτερα όταν τοποθετείτε μικρές ποσότητες τροφίμων κάθε φορά. Κόβετε τα μεγαλύτερα κομμάτια σε μικρότερα, σε μέγεθος περίπου 1 έως 1 1/2 ιντσών. Μπορείτε να αφαιρέσετε την τάπα (πλήρωσης) που βρίσκεται στο κέντρο του κατακτιού από τη συσκευή, όταν αυτή χρησιμοποιείται, εάν θέλετε να προσθέσετε κάτι. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως κύπελλο μέτρησης. Εάν το μοτέρ σταματήσει ή εάν τα τρόφιμα αρχίζουν να κολλάνε στα τοιχώματα της κανάτας, τότε πρέπει να θέσετε το μπλέντερ εκτός λειτουργίας. Περιμένετε μέχρι το μοτέρ να σταματήσει πλήρως και έπειτα ωθήστε τα συστατικά προς το κέντρο της κανάτας, χρησιμοποιώντας ένα ξύλινο ή πλαστικό κουτάλι ή μια σπάτουλα. Εάν το μοτέρ ακούγεται ότι λειτουργεί πιο αργά, είναι καλύτερο να επιλέξετε μεγαλύτερη ταχύτητα. Πλύνετε την κανάτα και τις λεπίδες αμέσως μετά τη χρήση.

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΜΕ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΜΟΤΕΡ:

Εάν στρέψετε το διακόπτη προς τα αριστερά, το μοτέρ ενεργοποιείται στην «αλάμικη» ρύθμιση. Το μοτέρ λειτουργεί μόνο όσο το κουμπί διατηρείται στραμμένο στα αριστερά. Η παλμική λειτουργία προορίζεται για πολύ σύντομη επεξεργασία. Αν στρέψετε το κουμπί προς τα δεξιά, μπορείτε να επιλέξετε μία από τις τυπικές ταχύτητες.

Το μπλέντερ λειτουργεί μόνο εάν η κανάτα είναι στη θέση της και το καπάκι κλειστό, χάρη στους διακόπτες ασφαλείας. Όταν αφαιρέσετε την κανάτα ή ανοίξετε το καπάκι, το μπλέντερ διακόπτει τη λειτουργία του αυτόματα. Οι διακόπτες ασφαλείας ωστόσο, δεν προορίζονται για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του μπλέντερ. Έτσι, θα πρέπει κάθε φορά να απενεργοποιείτε το μπλέντερ χρησιμοποιώντας το κουμπί πριν αφαιρέσετε την κανάτα.

Συμβουλές χρήσης:

- Μην αποθηκεύετε τρόφιμα μέσα στην κανάτα.
- Μπορείτε να τεμαχίσετε παγάκια, αλλά μόνο μέσα σε νερό. Μην τοποθετείτε μόνο παγάκια στο μπλέντερ, αλλά να προσθέτετε πάντα και λίγο νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ όταν είναι άδειο.
- Το μπλέντερ δεν είναι κατάλληλο για χυτήρια ασπραδιών αυγών, για κατεργασία ωμού κρέατος ή ζύμης, για το στύψιμο ή τον τεμαχισμό φρούτων και λαχανικών.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΠΑΚΙΟΥ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

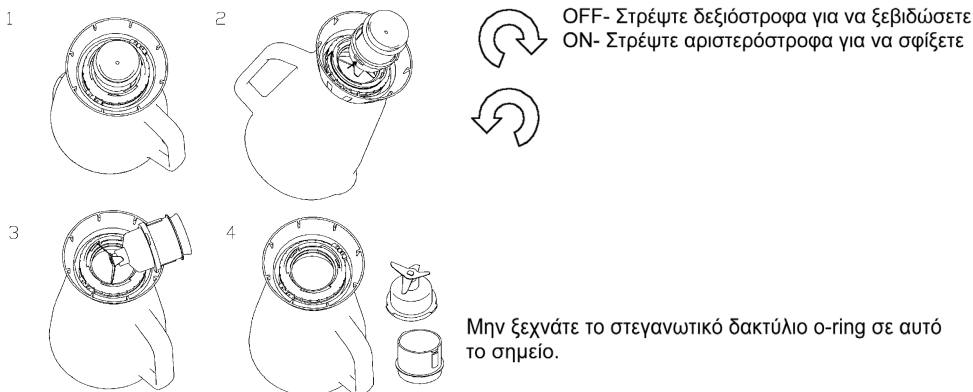
Η λειτουργία καπακιού ασφαλείας εξασφαλίζει την αυτόματη απενεργοποίηση του μπλέντερ όταν ανοίξετε το καπάκι. Λόγω της προηγμένης αυτής λειτουργίας ασφαλείας που διαθέτει το μπλέντερ, η κανάτα μπορεί να τοποθετείται στη βάση μόνο με ένα τρόπο. Βεβαιωθείτε ότι η λαβή με το καπάκι ασφαλείας είναι τοποθετημένη πάνω από τη σύνδεση ακριβώς πάνω από τη βάση. Σε αντίθετη περίπτωση, το μπλέντερ δε θα λειτουργήσει.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

ΑΦΑΙΡΕΣΤΕ ΠΙΡΩΤΑ ΤΟ ΦΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ. ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΒΑΣΗ ΜΕ ΤΟ ΜΟΤΕΡ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΑΛΛΟ ΥΓΡΟ.

Καθαρίζετε το μπλέντερ μετά από κάθε χρήση. Έτσι θα αποτρέπεται η συσσώρευση υπολειμμάτων στην κανάτα. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή ισχυρά προϊόντα. Το εξωτερικό μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό πανί.

Για να καθαρίσετε την κανάτα καλά, πρέπει να την αφαιρέσετε. Η διαφανής τάπα πλήρωσης έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως κλειδί για την αφαίρεση της κανάτας. Χρησιμοποιείτε το πάνω μέρος της τάπας πλήρωσης για να ξεβιδώσετε τον πλαστικό δακτύλιο από το κάτω μέρος της κανάτας. Η κανάτα μπορεί τώρα να καθαριστεί σωστά.



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ PRINCESS

- Μην τοποθετείτε ποτέ τη λεπίδα στη βάση του μοτέρ, χωρίς την κανάτα. Βιδώνετε πάντα καλά τη λεπίδα κάτω από την κανάτα και μην παραλείπετε εξαρτήματα.
- Αυτό το μπλέντερ είναι κατάλληλο μόνο για οικιακή χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ή η προέκταση του καλωδίου έχει τοποθετηθεί κατά τρόπο, που να μην μπορεί κάποιος να σκοντάψει πάνω του.
- Αν το μπλέντερ ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, σας συνιστούμε να σταματήσετε τη χρήση της συσκευής και να την επιστρέψετε στο κατάστημα για επισκευή. Αν το καλώδιο καταστραφεί θα πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της εταιρίας, για αποφυγή τυχόν κινδύνου.
- Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ σε εξωτερικούς χώρους.
- Παρακολουθείτε πάντα το μπλέντερ, όταν υπάρχουν παιδιά κοντά.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ PRINCESS

ΜΠΑΙΝΙ ΜΕ ΜΠΡΥΝΟΥΖ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΩΜΟ

Συστατικά για 4 άτομα: 250 gr σπόροι καλαμποκιού, 150 gr ζάχαρη, 50 gr βούτυρο, 2 κρόκοι αυγών, 2 κουτ. άυλο πατάτας, πιπέρι και αλάτι, 1 κουτ. ψιλοκομμένο πράσο, 1 καρτό, 1/4 σέλινο, 1 γλυκό κόκκινο πιπέρι, 1 μάραθο, 2 κουτ. κρέμα γάλακτος, 1 κουτ. μαγιονέζα, 1 ματσάκι άνηθο και 120 gr ψιλοκομμένο καπνιστό σολομό.

Τρόπος παρασκευής:

1. Στύψτε τους σπόρους για να φύγει το νερό. Ρίξτε στο μπλέντερ το μισό καλαμπόκι. Προσθέστε τους κρόκους των

- αυγών. Χτυπήστε τα ώστε να αναμιχθούν καλά. Αδειάστε με το κουτάλι το μίγμα από το μπλέντερ και ανακατέψτε το υπόλοιπο καλαμπούκι με τα ψιλοκομμένα πράσα. Προσθέστε άμυλο πατάτας, όσο χρειάζεται ώστε το μίγμα να γίνει απαλό και ηχητό. Τηγανίστε τα μπλίνι στο τηγάνι (ή, για μεγαλύτερη ευκολία, στο Princess Table Chef) με λίγο λάδι, γυρίζοντάς τα τακτικά έτσι ώστε και οι δύο πλευρές να ροδίσουν καλά.
2. Πλύνετε και ξεφλουδίστε τα λαχανικά. Κόψτε όλα τα λαχανικά σε πολύ λεπτά μπρουνουάζ (κύβους). Ζεματίστε τα λαχανικά ξεχωριστά και στο τέλος, αναμίξτε τα όλα μαζί. Ρίξτε στα λαχανικά αλάτι και πιπέρι και 1 κουταλάκι κρέμα γάλακτος.
 3. Ρίξτε τη μαγιονέζα σε ένα μπολ και ανακατέψτε την με την κρέμα γάλακτος. Ψιλοκόψτε τον άνηθο και προσθέστε τον στο μίγμα. Ρίξτε στη σάλτσα αλάτι και πιπέρι.
 4. Διπλώστε τον καπνιστό σολομό σε 4 υπέροχα ρόδα.
 5. Σερβίρετε τη σάλτσα με άνηθο γύρω από τα μπλίνι. Ρίξτε με ένα κουτάλι τα λαχανικά πάνω στα μπλίνι. Τοποθετήστε το σολομό από πάνω.

ΚΟΚΤΕΪΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΓΚΟΥΝΤΑ ΚΑΙ ΠΕΠΟΝΙ

Συστατικά για 4 άτομα: 3 με 4 πεπόνια (ανάλογα με το μέγεθος), 300 gr ώριμο τυρί γκούντα και 100 gr γλιστρίδα. Σάλτσα: 2 κουτ. σάλτσα ντομάτας, 1 ποτήρι λευκό κρασί πόρτο, 1 μπάλα ζαχαρωμένο τζίντζερ, 1 πίκλα, αλάτι και πιπέρι.

Τρόπος παρασκευής:

1. Κόψτε τα πεπόνια στη μέση και αφαιρέστε τα κουκούτσια. Χρησιμοποιήστε μια στρογγυλή κουτάλα και φτιάξτε 10 μπαλάκια για κάθε άτομο. Χρησιμοποιήστε τη φλούδα του πεπονιού που έχει μείνει για να φτιάξετε 4 μπολ. Κόψτε μια λεπτή φέτα από το κάτω μέρος έτσι ώστε τα μπολ να στέκονται σταθερά πάνω στο τραπέζι.
2. Κόψτε το τυρί σε τρίγωνα, 7 για κάθε άτομο.
3. Ρίξτε όλα τα συστατικά για τη σάλτσα στο μπλέντερ Princess και χτυπήστε τα μέχρι το μίγμα να γίνει πολύ απαλό. Εάν θέλετε, προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Χύστε τη σάλτσα πάνω στα μπαλάκια πεπονιού.
4. Μοιράστε τα τρίγωνα τυριού και τα μπαλάκια πεπονιού με τη σάλτσα πάνω στα μπολ που έχετε φτιάξει. Τοποθετήστε το κάθε γεμισμένο πεπόνι σε ένα πιάτο και γαρνίρετε με γλιστρίδα.

ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΓΕΜΙΣΤΗ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΧΟΡΤΑΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙΟΥ

Συστατικά για 4 άτομα: 8 φιλέτα πέστροφας, 50 gr λιωμένο βούτυρο, 100 gr βρασμένες γαρίδες Νορβηγίας, 1 μαγειρεμένη κόκκινη γλυκιά πιπεριά, 1 κουτ. κάρυ, 1 dl κρέμα, 1 μεζούρα ουίσκι, 1 αυγό, πιπέρι και αλάτι, 250 gr πρόσπινα αχνισμένα σπαράγγια και 1 κουτί τοματίνια.

Σάλτσα: 2 ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια φρέσκα, 100 gr βούτυρο, 1 dl λευκό κρασί, 1 dl ζωμός ψαριού, 1 dl κρέμα, 50 gr βούτυρο, 50 gr αλεύρι, 1 κουτ. ψιλοκομμένο σκαντζίκι, 1 κουτ. ψιλοκομμένο μαϊντανός, 6 ψιλοκομμένα φύλλα βασιλικού και 2 ματσάκια άνηθο (ψιλοκομμένο).

Τρόπος παρασκευής:

1. Κόψτε τα άκρα από τα φιλέτα πέστροφας. Χτυπήστε τα άκρα στο μπλέντερ Princess, μαζί με τη μαγειρεμένη κόκκινη γλυκιά πιπεριά, το κάρυ, την κρέμα, το ουίσκι και το αυγό. Με μια σπάτουλα, ρίξτε τη γαρίδα στον πουρέ που φτιάξατε και προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
2. Τοποθετήστε τα 4 φιλέτα πέστροφας πάνω σε αντικολητικό χαρτί. Γαρνίρετε το μους γαρίδας πάνω στα φιλέτα. Στη συνέχεια τοποθετήστε ένα άλλο φιλέτο από πάνω και απλώστε λιωμένο βούτυρο. Τοποθετήστε το αντικολητικό χαρτί σε προθερμασμένο φούρνο (180°) και ψήστε για 15 λεπτά περίπου.
3. Σωτάρετε τα ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια σε 100 gr βούτυρο. Προσθέστε το λευκό κρασί, το ζωμό ψαριού και την κρέμα. Αφήστε τα να βράσουν. Σε ξεχωριστή κατσαρόλα, λιώστε 50 gr βούτυρο και προσθέστε και ανακατέψτε το αλεύρι, ώστε να σχηματιστεί μια λεία ζύμη. Ρίξτε το μίγμα του ζωμού στη ζύμη και ανακατέψτε καλά. Αφήστε τα να βράσουν ξανά. Προσθέστε τα ψιλοκομμένα χορταρικά και ρίξτε στη σάλτσα αλάτι και πιπέρι.
4. Ξεφλουδίστε τα ντοματίνια, αφού τα βυθίσετε σε βραστό νερό.
5. Τοποθετήστε τα γεμισμένα φιλέτα πέστροφας σε ένα ζεστό πιάτο. Περιχύστε με τη σάλτσα και γαρνίρετε με τα ζεματισμένα σπαράγγια και τα ντοματίνια.

ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ-ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ

Συστατικά για 4 άτομα: 12 ανθοί κολοκυθιών, 100 gr σπανάκι Βελγίου, 6 κρόκοι αυγών, 2 κρεμμυδάκια φρέσκα, 100 gr μανιτάρια σιτάκε, 100 gr στρογγυλά μανιτάρια, 1 σκελίδα σκόρδου, 1 ψιλοκομμένο κρεμμύδι, πιπέρι και αλάτι και 200 gr ζυμαρικά με χυμό λεμονιού.

Σάλτσα: 2 ξεφλουδισμένες μεγάλες τομάτες, 1 κίτρινη γλυκιά πιπεριά, 2 κρεμμυδάκια φρέσκα, 50 gr μαύρες ελιές, 2 κουτ. ψιλοκομμένο δεντρολίβανο, 2 κουτ. ψιλοκομμένο βασιλικό, 2 κουτ. ψιλοκομμένο θρούμπι, 2 dl χυμός τομάτας και ελαιόλαδο.

Τρόπος παρασκευής:

1. Πλύνετε το σπανάκι καλά και χτυπήστε στο μπλέντερ τη μισή ποσότητα με τους κρόκους αυγών. Κόψτε τα κρεμμυδάκια, τα σιτάκε και τα στρογγυλά μανιτάρια σε κύβους. Κόψτε το υπόλοιπο σπανάκι και αχνίστε το μαζί με μια σκελίδα σκόρδο και λίγο ελαιόλαδο. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Γεμίστε τους ανθούς με το μίγμα. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 190°C. Τοποθετήστε τους γεμιστούς ανθούς σε λαδομένο ταψί. Πασπαλίστε με ψιλοκομμένο κρεμμύδι.
2. Ζεστάνετε λίγο ελαιόλαδο σε μια κατσαρόλα και σωτάρετε τα ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια. Προσθέστε το χυμό τομάτας και αφήστε το να βράσει μέχρι να δέσει η σάλτσα. Κόψτε την τομάτα, την κίτρινη πιπεριά και τις μαύρες ελιές σε λεπτές λωρίδες και προσθέστε τα στη σάλτσα. Προσθέστε τα ψιλοκομμένα μυρωδικά. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
3. Βράστε al dente τα ζυμαρικά με χυμό λεμονιού σε νερό με αλάτι και λίγο ελαιόλαδο.
4. Σερβίρετε τους κολοκυθοανθούς σε ένα ζεστό πιάτο με τα ζυμαρικά και τη σάλτσα.

ΣΕΙΚ ΜΠΑΝΑΝΑΣ

Συστατικά για 4 άτομα: 4 μπανάνες, 1 κουτ. χυμό λεμόνι, 50 gr ζάχαρη, 2 dl κρέμα βανίλιας, 2 dl κρέμα σαντιγί, 4 μπισκοτάκια μακρόστενα και 4 κλαδάκια κόκκινα μούρα.

Τρόπος παρασκευής:

1. Ξεφλουδίστε τις μπανάνες. Χτυπήστε τις μπανάνες στο μπλέντερ μαζί με το χυμό λεμονιού και τη ζάχαρη. Ρίξτε το μίγμα σε ένα μεγάλο μπολ και ανακατέψτε με την κρέμα βανίλιας.
2. Χτυπήστε τη σαντιγί μέχρι να στέκεται και προσθέστε την ανακατευσμένη στο μίγμα, ως τελευταίο συστατικό.
3. Μοιράστε το μους μπανάνας σε 4 ψηλά ποτήρια (fountain) και βάλτε το στο ψυγείο.
4. Βγάλτε τα από το ψυγείο ακριβώς πριν τα σερβίρετε. Γαρνίρετε με τα κόκκινα μούρα και τα μπισκοτάκια.

ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΜΕ ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΠΟ ΑΧΛΑΔΙΑ

Συστατικά για 4 άτομα: 500 gr αχλάδια για κομπόστα (που έχουν κοκκινίσει στο ψήσιμο), 2 dl κόκκινο κρασί, 2 ξυλάκια κανέλας, 1 φύλλο δάφνης, 3 καρποί αραβοσίτου, 10 gr ζελατίνη, 2 dl κρέμα γάλακτος για χτύπημα και 1 dl κρέμα σαντιγί.

Τρόπος παρασκευής:

1. Καθαρίστε τη φλούδα και τα κουκούτσια από τα αχλάδια για κομπόστα. Τοποθετήστε τα σε κατσαρόλα μαζί με το κόκκινο κρασί και νερό (καλύπτει τα πλήρως). Και προσθέστε όλα τα μπαχαρικά. Σιγοβράστε τα αχλάδια μέχρι να ψηθούν καλά.
2. Αφαιρέστε τα αχλάδια από το κρασί/νερό. Βάλτε στην άκρη 10 αχλάδια και ρίξτε τα υπόλοιπα στο μπλέντερ. Προσθέστε λίγο από το υγρό της κατσαρόλας, κρατήστε όμως το υπόλοιπο! Λιώστε τη ζελατίνη στο φούorno μικροκυμάτων μέχρι να μαλακώσει. Ρίξτε τη λιωμένη ζελατίνη πάνω από το ζεστό πουρέ αχλαδιών.
3. Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος μέχρι να πήξει. Κόψτε 5 αχλάδια σε κύβους. Ρίξτε τον πουρέ αχλαδιών και τους κύβους αχλαδιών στην χτυπημένη κρέμα. Τοποθετήστε τα μακρόστενα μπισκοτάκια γύρω από τη φόρμα της πουτίγκας. Χύστε το μίγμα στη φόρμα και αφήστε το να πήξει για περίπου 3 ώρες.
4. Αναποδογυρίστε τη φόρμα της πουτίγκας σε ένα πιάτο. Κόψτε τα υπόλοιπα αχλάδια και τοποθετήστε τα γύρω από την πουτίγκα. Γαρνίρετε με ψητή κρέμα σαντιγί.

PRINCESS CLASSIC RIB BLENDER (LID-LOCK VERSION)

ART. 212001

الصنف ٢٠٠١

خلاط برينسس كلاسيك المجد (طراز غطاء - قفل)

اقرأ دليل الاستخدام بعناية واحتفظ به لمراجعتك في المستقبل.

خلاط برينسس المجد المصنوع في طراز ريترو الجميل مثالي للمعالجة السريعة للمكونات المختلفة، كانت لخلطها أو مزجها أو هرسها أو تفتيتها. والخلط مزود بسرعتين وسرعة نبض. ننصحك قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى بأن تغسل كوب الخلط والسكين والغطاء. انتبه إلى جهد شبكة الكهرباء يجب أن يتوافق مع ما هو مدون في أسفل الجهاز.

نصائح الاستخدام

تذكر أن الخلاط يعمل في ثوان، لا في دقائق. إذا شغل الخلاط لمدة أطول من اللازم يهرس المكونات تماما. يعمل الخلاط على أحسن نمط عند استخدام كميات صغيرة من الطعام في آن واحد. قطع القطع الكبيرة، عدة مرات عند الحاجة، حتى تحصل على أحجام صغيرة مقاس ٢ أو ٣ سم. وسدادة الملاء الموجودة في منتصف الغطاء يمكن خلعها أثناء استخدام الجهاز إذا أردت إضافة مكونات وتستخدم أيضا ككوب مقياس. إذا توقف المحرك أو التصق الطعام بالجدران وجب وقف الخلاط. انتظر حتى يتوقف المحرك تماما وأزح الطعام إلى منتصف الخلاط بملعقة خشبية أو مصنوعة من البلاستيك. إذا بطو صوت المحرك أثناء الاستخدام يستحسن أن تنقل إلى سرعة أكبر. اغسل كوب الخلاط والسكين مباشرة بعد الاستخدام.

الخلاط المزود بتحكم كهربائي للمحرك

إذا أردت المفتاح إلى اليسار يكون وضع المحرك على «نبض». يشتغل المحرك طالما كان المفتاح مدارا إلى اليسار. الهدف من وظيفة النبض هو للمعالجات التي تحتاج إلى أزمنة تشغيل قصيرة جدا. بإدارة المفتاح إلى اليمين تنتقي إحدى السرعات الثابتة.

لا يعمل الخلاط إلا إذا كان كوب الخلاط مركبا عليه بسبب مفتاح السلامة. إذا رفع كوب الخلاط توقف الخلاط تلقائيا. وإنما لم يصمم مفتاح السلامة لغرض تشغيل ووقف الخلاط. أوقف الخلاط أو لا دائما بواسطة زر الوقف قبل رفع الكوب.

بعض النصائح:

- لا تخزن طعاما في الكوب
- يمكن تفتيت مكعبات الثلج في الخلاط وإنما مع القليل من الماء. لا تضع مكعبات ثلج بمفردها في الخلاط وإنما أضف إليها القليل من الماء.

- لا تستخدم الخلاط وهو فارغ.
- الخلاط ليس مناسباً لخفق بياض البيض أو معالجة اللحم النيئ أو العجين ولا لعصر وتقطيع الفواكه والخضر.

وظيفة الغطاء - القفل

تعمل وظيفة الغطاء - القفل على وقف الخلاط تلقائياً إذا فتح الغطاء. ونظراً إلى أن هذا الخلاط مجهز بهذه الوظيفة الأمنية المتقدمة فلا يمكن للكوب أن يركب على الخلاط إلا بطريقة واحدة. تأكد من أن المقبض بالقفل موضوعاً فوق الوصلة الموجودة على المتن. إن لم تفعل ذلك لن يعمل الخلاط.

التنظيف

أخرج أولاً القابض من مقبس الحائط ولا تغمر قاعدة المحرك أبداً في الماء أو أي سائل آخر.
نظف الخلاط بعد كل استخدام لمنع بقايا الطعام من الالتصاق بجدران الخلاط. لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو الأكلة. يمكن تنظيف الخلاط من الخارج بفضة مبللة. يجب تفكيك الكوب لتتمكن من تنظيفه جيداً. صممت سداة الماء الشفافة بحيث تكون ملائمة لاستخدامها كأداة لتفكيك الكوب. فكك السكين بالحلقة المصنوعة من المادة الاصطناعية من أسفل كوب الخلاط باستخدام أسفل سداة الماء الشفافة فيكون الكوب جاهزاً الآن لتنظيفه تنظيفاً جيداً. وبعد تنظيف الكوب ركبته من جديد بمتابعة الخطوات السابقة بالعكس.

نصائح الأميرة

- لا تترك السكين أبداً بدون الكوب في قاعدة المحرك. اعمل دائماً على تثبيت السكين جيداً في أسفل الكوب مع مراعاة تركيب جميع الأجزاء.
- لا تستخدم هذا الخلاط إلا للأغراض المنزلية فقط.
- راع أن تبسط سلك الجهاز أو سلك التطويل بحيث لا يمكن أن يتعثر عليه أحد.
- إذا تلف الخلاط أو سلكه توصيك بعدم استخدام الجهاز وإعادته إلى الدكان للإصلاح. لا يمكن استبدال الأسلاك التالفة إلا بواسطة مركز الخدمة.
- لا تستخدم هذا الخلاط خارج المنزل.
- لا تترك الأطفال تستخدم هذا الجهاز إلا تحت الإشراف.

وصفات الأميرة

بليني ذرة بالخضر وسلمون مقدد (البليني هي فطائر روسية مخبوزة من الحنطة السوداء)
المكونات لـ ٤ أنفار: ٢٥٠ جم حب ذرة، ٥٠ جم سكر، ٥٠ جم زبد، ٢ صفار البيض، ملعقتان كبيرتان نشا بطاطس، ملح وفلفل، ملعقة كبيرة ثوم معمر مقطوع، جزرة، ربع كرفس لفتي، حبة فلفل أحمر حلو، قطعة شمار، ملعقتان كبيرتان كريمة، ملعقة كبيرة ميونيز، حزمة شبت، ١٢٠ جم سلمون مقدد مقطوع.

التحضير:

١. أعصر الماء من حب الذرة وضع نصف كمية الذرة في الخلاط. أضف صفار البيض واهرس جيداً. اغرف الخليط من الخلاط واخلط فيه باقي الذرة والثوم المعمر. أضف كمية معينة من نشا البطاطس بحيث تحصل على خليط متجانس سميك. اقلي البليني في المقلاة (أو أكثر سهولة في تبيل شيف برينسس) في القليل من الزيت مع التقليب حتى تأخذ الجوانب لونا بنياً جميلاً.
٢. اغسل وقشر الخضر. قطع الخضر حتى تحصل على مكعبات صغيرة. أسقطها في ماء يغلي لمدة قصيرة كل منها على حدة ثم اخلطها مع بعضها. تبّل الخضر بالملح والفلفل وملعقة الكريمة.
٣. ضع الميونيز في الكوب وقلب فيه ملعقة الكريمة الأخرى. قطع الشبت ناعماً وأضفه إلى الخليط. تبّل بالملح والفلفل.
٤. شكل السلمون المقدد على شكل أربع وردات.
٥. زين الصلصة حول بليني الذرة. اغرف الخضر فوق البليني وضع فوقها السلمون.

جبن جودا وكوكتيل شمام

المكونات لـ ٤ أنفار: ٣ أو ٤ حبات شمام (وفقا للحجم)، ٣٠٠ جم جبن جودا قديم، ١٠٠ جم رجلة. الصلصة: ملعقتان كتشب طماطم، كأس بورت أبيض، كرة زنجبيل مسكر، مخللة، ملح وفلفل.

التحضير:

١. قطع الشمام بالنصف وتخلص من البذر. استخدم ملعقة تكوير الشمام واصنع ١٠ كرات لكل نفر. استخدم أنصاف الشمام المجوف كأربع سلطانيات. اقطع شريحة من أسفل السلطانيات حتى تستقر بثبات على الطاولة.
٢. قطع الجبن إلى مثلثات، ٧ للنفر.
٣. ضع جميع المكونات في خلاط برينسس واخلط حتى تحصل على خليط أملس للغاية. تبّل بالملح والفلفل وفقا للذائق.
٤. وزّع مثلثات الجبن وكرات الشمام والصلصة في سلطانيات الشمام. ضع سلطانيات الشمام في صحن ورش الرجلة حول الشمام.

سلمون مرقط محشي بصلصة نبيذ الأعشاب

المكونات لـ ٤ أنفار: ٨ سمكات سلمون مرقط مشفي، ٥٠ جم زبد مسيح، ١٠٠ جم روبيان نرويجي مغلي، حبة فلفل حلو أحمر مغلية، ملعقة كري كبيرة، عُشر لتر كريمة، مقياس وسكي، بيضة، فلفل وملح، ٢٥٠ جم هليون أخضر مغلي بالخيار، علبه طماطم كرزي. الصلصة: ٢ قطعة كرات أندلسي مقطع، ١٠٠ جم زبد، عُشر لتر نبيذ أبيض، عُشر لتر مرق سمك، عُشر لتر كريمة، ٥٠ جم زبد، ٥٠ جم دقيق قمح، ملعقة كبيرة مقدونس إفرنجي، ملعقة كبيرة مقدونس، ٦ ورقات ريحان مقطعة، ساقان شبت (مقطع).

التحضير:

١. قطع أطراف السلمون المرقط المشفي. اهرس الأطراف في خلاط برينسس سويا مع الفلفل الحلو الأحمر المغلي والكري والكريمة والويسكي والبيض. اغرس الروبيان بملعقة في الهريسة وتبّل بالملح والفلفل.
٢. ضع ٤ سمكات مشفية في صفيحة قلي مدهونة بالزيت. ابسط خليط الروبيان على السمك وغطّي كل سمكة بسمكة ورش الزبد المسيح فوقه. أدخل صفيحة الفرن في فرن سبق تسخينه (١٨٠ درجة مئوية) وأتركه في الفرن حتى يطهو في حوالي ١٥ دقيقة.
٣. اقلي لمدة قصيرة الكرات الأندلسي في ١٠٠ جم زبد. أضف النبيذ ومرق السمك والكريمة. أتركه حتى يغلي. سيح ٥٠ جم زبد في مقلاة أخرى وقلب فيه الدقيق حتى تحصل على عجينة ملساء. صب السائل على العجينة وقلب جيدا. أتركه حتى يغلي مرة أخرى ثم أضف الأعشاب المقطعة وتبّل الصلصة بالملح والفلفل.
٤. قشّر قشرة الطماطم الكرزية بغمرها في ماء يغلي.
٥. ضع السمك المحشي في صحن ساخن، اغرف الصلصة حوله وزين بالصلصة والهليون المغلي والطماطم الكرزية.

زهر القرع المحشي بصلصة الطماطم والريحان

المكونات لـ ٤ أنفار: ١٢ زهرة قرع، ١٠٠ جم سبانخ بلجيكي، ٦ صفار البيض، ٢ ثوم معمر، ١٠٠ جم فطر شي-تاكي الياباني، ١٠٠ جم فطر الكستناء، فص ثوم، بصله مقطعة، ملح وفلفل و ٢٠٠ جم باستا ليمون. الصلصة: حبتان طماطم لحمية، فافلة حلوة صفراء، ٢ ثوم معمر، ٥٠ جم زيتون أسمر، ملعقتان إكليل الجبل، ملعقتان كبيرتان ريحان مقطع، ملعقتان ندغ البساتين، عُشر لتر عصير طماطم وزيت الزيتون.

التحضير:

١. اغسل السبانخ جيدا واهرس نصف السبانخ مع صفار البيض. قطع الثوم المعمر والشيتاكي وفطر الكستناء إلى مكعبات. قطع باقي السبانخ خشنا واطبخه بالخيار سويا مع فص ثوم والفلفل من زيت الزيتون. تبّل بالملح والفلفل. احشي زهر القرع بالحشو. سخن الفرن مسبقا على ١٩٠ درجة مئوية. ضع الزهر المحشي في صينية فرن مزيتة ورش البصل المقطع فوقه.
٢. سخن القليل من زيت الزيتون في مقلاة واقلي الثوم المعمر المقطع لمدة قصيرة. أضف عصير الطماطم واغليه حتى يتبخر منه الماء. قطع الطماطم اللحمية والفلفل الحلو الأصفر والزيتون الأسمر إلى شرائط رفيعة وأضفها إلى الصلصة. أضف الأعشاب المقطعة وتبّل بالملح والفلفل.

٣. اطبخ باستنا الليمون حتى تكاد تطهو في ماء به ملح وفلفل والقليل من زيت الزيتون.
٤. قَدِّم زهر القرع في صحن ساخن مع الباستا والصلصة.

مخفوق الموز

المكونات لـ ٤ أنفار: ٤ موزات، ملعقة كبيرة عصير ليمون، ٥٠ جم سكر، عُشرا لتر كسترد الوانبيلا، عُشرا لتر كريمة، ٤ بسكوت أصابع إسفنجية، ٤ عساليج توت أحمر.

التحضير:

١. قشّر الموز واهرسه في الخلاط مع عصير الليمون والسكر. اغرف الهريسة في صحن كبير وقلب فيها كسترد الوانبيلا.
٢. اخفق الكريمة حتى تتصلد وأضفها كآخر عنصر في الخليط.
٣. اغرف هريسة الموز في ٤ كؤوس طويلة (طراز النافورة) وثلجها.
٤. اخرج الحلوى من الثلاجة قبل التقديم مباشرة. زين الحلوى بعسلوج توت أحمر وببسكوت الأصبع الإسفنجية.

بودينغ الكمثرى

المكونات لـ ٤ أنفار: ٥٠٠ جم كمثرى (من النوع الذي يحمر عند الغلي)، عُشرا لتر نبيذ أحمر، عودا قرفة، ورقة غار، ٣ ثمرات عرعر، ١٠ جم جيلاتين، عُشرا لتر كريمة وِعُشرا لتر كريمة مخفوقة.

التحضير:

١. قشّر الكمثرى واخرج قلبها. اغرها في النبيذ الأحمر والماء (حتى تنغمر كلية). أضف جميع البهارات إليها واطبخ الكمثرى حتى تطهو تماما.
٢. اخرج الكمثرى من ماء الغليان واحتفظ بعشرة منها واهرس الباقي في الخلاط. أضف القليل من ماء الغليان عند الضرورة، لكن احتفظ بالباقي! سيح الجيلاتين في الميكروويف وقلب الجيلاتين المسيح في هريسة الكمثرى الساخنة.
٣. اخفق الكريمة حتى تتصلد وقطع ٥ كمثرات إلى مكعبات. قلب هريسة الكمثرى ومكعبات الكمثرى في الكريمة. ضع بسكوت الأصابع في محيط قالب البودينغ وصب الهريسة في القالب وأتركها يتخمر لمدة ٣ ساعات.
٤. اقلب البودينغ في صحن وقطع الكمثرى المتبقية وزين بها محيط البودينغ. رش عليها الكريمة المخفوقة المتصلدة.

