



PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

Οδηγίες χρήσεως

مدخنت سالتات اميل عت

TYPE 112309

CLASSIC SANDWICH GRILL



NL	Gebbruiksaaawijziing	4
UK	Instructions for use	7
F	Mode d'emploi	10
D	Anleitung	13
E	Instrucciones de Uso	16
I	Istruzioni d'uso	19
S	Bruksanvisning	22
DK	Brugsanvisning	25
N	Bruksanvisning	28
SF	Käyttöohje	31
P	Instruções de utilização	34
GR	Οδηγίες χρήσεως	37
ARAB	مادختس ال ا تاميل عت	40

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

De PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL is ideaal om snel een smakelijke tosti te maken met bijv. kaas of ham, en is tevens erg geschikt voor vis, vlees, groenten, sandwiches, enz. Deze contactgrill heeft verwijderbare grillplaten. Deze grillplaten zijn voorzien van een antiaan-baklaag zodat geen boter of olie nodig is waardoor het voedsel veel minder vet en olie absorbeert, dus lekker 'light' resultaat. De grillplaten zijn verwijderbaar en daardoor heel gemakkelijk schoon te maken. Compleet met een 'power'- en een 'ready'-lampje, automatische thermostaat en oververhittingsbeveiliging.

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

GEBRUIKSTIPS

Steek de stekker in het stopcontact (het 'power'-lampje gaat aan). Het duurt ongeveer 5 minuten voordat het apparaat opgewarmd is. Gedurende deze tijd kunt u de ingrediënten alvast klaarleggen. Zodra de grillplaten op temperatuur zijn, gaat het 'ready'-lampje aan.

Open nu de PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL en leg het voedsel op de gebruikelijke manier op de onderste grillplaat. Sluit de sandwich grill (druk de platen hierbij niet met veel kracht op elkaar) en vergrendel de bakplaten met de clip om de handgreep.

Bij het sluiten van de sandwich grill kan enige stoom ontstaan. Wees voorzichtig dat u zich hier niet aan brandt. Er kan met de baktijd wat geëxperimenteerd worden om het beste resultaat te verkrijgen.

Opmerking: gedurende het bakken gaat het 'ready'-lampje aan en uit; dit duidt erop dat de thermostaat z'n werk doet en de ingestelde temperatuur telkens bijgeregeld wordt.

Zodra het voedsel klaar is, kunt u de sandwich grill openen en het voedsel eruit nemen, eventueel met behulp van een houten of kunststof spatel. Gebruik om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen nooit metalen spatels e.d.

Indien u de sandwich grill direct weer wilt gebruiken kunt u deze dichtgeklapt laten staan om op de juiste temperatuur te blijven. Trek de stekker uit het stopcontact indien het apparaat niet meer gebruikt wordt.

SCHOONMAKEN

HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT

Maak de sandwich grill na ieder gebruik schoon. Dit voorkomt dat voedselresten gaan vastkoeken. Laat na gebruik de PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL eerst afkoelen. Giet nooit koud water op de grillplaten; dit zou het apparaat beschadigen en geeft risico op spatten van heet water. Gebruik geen schurende of agressieve middelen.

DOMPEL DE SANDWICH GRILL NOOIT ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.

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

PRINCESS-TIPS

- Gebruik deze sandwich grill alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Zorg dat het snoer of een eventueel verlengsnoer zodanig weggelegd wordt dat niemand erover kan struikelen en dat het de hete grillplaten niet raakt.
- Bij dit type toestel kan een beschadigd snoer uitsluitend met speciaal gereedschap door onze servicedienst vervangen worden.



- Gebruik deze sandwich grill niet buitenshuis.
- Houdt goed toezicht op de sandwich grill wanneer kinderen erbij kunnen. De grillplaten en buitenzijde worden immers erg heet. Wees natuurlijk zelf ook voorzichtig. Laat het apparaat goed afkoelen voordat het opgeruimd wordt.
- Sluit de sandwich grill alleen op een geaard stopcontact aan.

RECEPTEN

TOSTI MET GORGONZOLA MET ANANAS

Ingrediënten:

3 sneetjes brood
gorgonzola
plak ananas

Bereiding:

Sneetjes brood besmeren met gorgonzola. 2 sneetjes beleggen met een plak ananas. Andere boterham erop leggen. De dubbele boterhammen aan de buitenkant licht met boter besmeren. In de sandwich grill de boterhammen aan beide zijden goudbruin bakken.

VOLKOREN TOSTI MET ROOKVLEES EN BANAAN

Ingrediënten:

2 sneetjes volkorenbrood
boter of margarine
1 plak gesneden jonge kaas
(1 eetlepel kerriesaus)
2 plakjes rookvlees
1/2 banaan in plakjes

Bereiding:

Bestrijk de sneetjes brood dun met boter. Snij de korstjes van de kaas. Leg het plakje kaas op de onbesmeerde kant van een sneetje brood. Strijk de kerriesaus erover uit en leg de plakjes rookvlees en banaan erop. Dek het geheel af met het andere sneetje brood met de besmeerde kant naar buiten. Bak de tosti in de sandwich grill in enkele minuten goudbruin.

Tip: deze tosti is ook lekker met ham, rauwe ham of gebraden kipfilet in plaats van rookvlees.

TOSTI VAN SUIKERBROOD

Ingrediënten:

50 gram amandelspijs (pak à 300 gram)
8 sneetjes suikerbrood
4 eetlepels roomboter
4 eetlepels hazelnootpasta

Bereiding:

Leg het amandelspijs van tevoren in de koelkast. Besmeer de sneetjes suikerbrood met de roomboter. Schaaf met behulp van een kaasschaaf dunne plakjes van de amandelspijs en beleg hiermee 4 sneetjes van het suikerbrood. Besmeer de andere 4 sneetjes met hazelnootpasta. Leg een sneetje met hazelnootpasta op een sneetje met amandelspijs. Bak de suikerbroodtosti's circa 3 minuten in de sandwich grill.

GEROOSTERD VLEES MET GROENTEN

Benodigdheden voor 4 personen:

400 gram runderhaasstukjes, 400 gram kalfshaasfilet, 1 meloen, 1 dl gembersiroop, 1 paprika, 1 ui, 1 witte kool, 8 shii-takes.
Rijst met doperwten: 400 gram rijst, 7 dl dasjii-kombou, 2 eetlepels saké, 50 gram doperwten.



Goma-zoesaus: 3 eetlepels witte of zwarte sesamzaadjes, 6 eetlepels sojasaus, 2 eetlepels dasji, sap van 1 citroen.

Bereiding van vlees en groenten:

Snij de runderhaas in blokjes van 2 centimeter en rangschik ze op een mooi plateau. Snij de kalfshaasfilet in dunne plakjes en rangschik ze eveneens op het plateau. Haal de zaadlijsten uit de meloen, haal de schil eraf en bestrijk de parten meloen met gembersiroop. Snij de ui en paprika in ringen (verwijder de zaadlijsten), haal de steeltjes van de shii-takes en snij de kool in reepjes. Leg de groenten vervolgens op een schaal.

Bereiding rijst:

Vermeng de rijst met de saké en de dasji-kombou en laat dit een uur staan. Daarna kookt u de rijst gaar volgens de voorschriften op het pak. Aan het eind van de kooktijd doet u de doperwten erdoor. Verhit de sandwich grill. Schroeit het vlees snel aan beide zijden dicht. Daarna bakt u de groente knapperig op de plaat (nu en dan omroeren met een houten spatel). Tenslotte bakt u de meloen al kerend op de plaat.

GEBAKKEN ASPERGES OP EEN BEDJE VAN SPINAZIE MET CHAMPIGNONS

Benodigdheden voor 4 personen:

1,5 kilo asperges wit of groen, 400 gram champignons, 1 teentje knoflook, 1 sjalot, 2 blaadjes basilicum, 600 gram spinazie, 1 sinaasappel, 100 gram halvarine, 10 gram verse kervel, 10 gram bieslook, 1 eetlepel maïzena.

Bereiding:

Schil de asperges met de dunschiller en kook ze in weinig water ongeveer 2 minuten. Zodra het water kookt, het vocht laten afkoelen. Rasp de schil van de sinaasappel zonder het wit, was de spinazie en ontdoe deze van de steeltjes. Snij het sjalotje fijn, evenals de knoflook. Borstel het zand van de champignons en snij ze in plakjes.

Saus:

Neem een steelpan en smelt er 50 gram halvarine in. Doe de fijngesneden kervel, bieslook en basilicum in de pan en zet dit 2 minuten op een klein vuur. Voeg dan 1 pollepel aspergevocht toe met de maïzena. Even laten doorkoken en op smaak brengen met wat peper en zout. Leg de halfgare asperges op keukenpapier te drogen.

Verwarm de sandwich grill, smeer deze met wat halvarine in en strooi de sjalot en de knoflook erop. Roer dit door elkaar met een spateltje en bak dan ook de gesneden champignons. Als ze gaar en lichtbruin zijn, doet u ze in een grote schaal. Vervolgens smeert u de plaat nogmaals in met halvarine en strooit u er de sinaasappelrasp op. Voeg de spinazie toe en bak dit gaar. Zorg er wel voor dat u regelmatig omscheept. Doe tenslotte de spinazie in een voorverwarmde groenteschaal. Om de asperges te laten garen smeert u de plaat weer in met halvarine. De asperges bakt u nu lichtbruin. Als ze gaar zijn, legt u de spinazie in het midden van het bord, daarop legt u de asperges en er omheen rangschikt u de champignons en de kruidensaus. Dit slanke gerecht smaakt voortreffelijk met een licht wit wijntje.

ZALMFILET MET GEBAKKEN RADIJS EN EEN DILLE-MOSTERDSAUS

Benodigdheden voor 4 personen:

4 maal 150 gram zalmfilet, 1 bosje grote radijs, 8 snijbonen, 20 nieuwe aardappeltjes, 1/2 bosje dille, 1 pot mayonaise, 1 potje Dijon mosterd, maïsoolie.

Zalm op de plaat:

Verwijder het vel van de zalm, evenals het donkere vet en de graten. Snij de zalmfilet in moten van elk 150 gram en bestrijk ze met een beetje olie. Zet de radijs 1 uur op koud water en snij ze daarna in schijfjes. Hak de uiteinden van de snijbonen en snij ze in lange reepjes. Vervolgens blancheert u ze even in weinig water met zout. Nadat u de nieuwe aardappels hebt gewassen, kookt u ze met een snufje zout gaar. Zijn de aardappels gaar, dan bakt u ze bruin op de grillplaat.



De saus:

Hak de dille fijn en doe ze in een kom. Voeg 1 eetlepel mosterd toe met de mayonaise, wat peper en wat zout. Zet dit alles in mooie schalen op tafel en verwarm de sandwich grill. Bak nu de zalm, de snijbonen en de radijs op de grillplaat. Wel nu en dan omspatelen. Houd er ook rekening mee dat de zalm wat langer moet bakken dan de groente (een moot zalm heeft ongeveer 15 minuten nodig).

PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL

ART. 112309

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

The PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL is ideal for making quick and tasty toasties, with ham cheese or other ingredients. This contact grill has removable grill plates. Ideal for fish, meat, vegetables, sandwiches etc. The grill plates have a non-stick coating so no oil or fat is needed reducing fat absorption for deliciously light food! The grill plates can be removed so that cleaning is very easy. Complete with power and ready indicator lights, automatic thermostat and overheat protection.

Before using the appliance for the first time, we recommend that you clean the plates with a damp cloth and remove any stickers.

TIPS FOR USE

Plug the plug into the electrical socket (the 'Power' lamp illuminates) and close the grill. It will take around 5 minutes to heat up. You can use this time to prepare the ingredients. When the grill plates reach the correct temperature, the 'Ready' lamp will illuminate.

Now open the PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL and place the food on the bottom grill plate in the usual way. Close the sandwich toaster (do not press the plates against each other too vigorously) and use the clip on the handle to lock the plates in position.

When the sandwich grill is closed, some steam may be emitted. Take care this does not burn you. You can experiment with the cooking time to get the best results.

Note: during cooking, the 'Ready' light will flicker. This is normal and shows that the thermostat is working properly.

When the food is ready, you can open the sandwich grill and remove the food, using a wooden or plastic spatula if required. Do not use metal implements as these could damage the non-stick coating.

If you want to use the sandwich grill again immediately you can leave it shut so that it will stay at the correct temperature. Remove the plug from the socket when the appliance is not in use.

CLEANING

FIRST UNPLUG THE CORD FROM THE SOCKET

Clean the sandwich grill after each use to prevent leftover food from sticking. Let the PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL cool down after use. Never pour cold water on the grill plates as this can damage the grill and cause hot water spattering. Do not use abrasive or strong detergents.

NEVER IMMERSE THE SANDWICH GRILL IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

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

PRINCESS TIPS

- This sandwich grill is only suitable for household use.
- Make sure that the cord, or extension cord if necessary, is placed where no one can stumble over it and away from the hot grill plates.
- With this type of appliance, a damaged cable should only be replaced by our service department using special tools.



- Do not use this sandwich grill outdoors.
- Ensure children do not use the sandwich grill unsupervised. The grill plates and the outside become very hot. Of course be careful yourself, as well. Allow the appliance to cool down completely before tidying it away.
- Plug this appliance only into an earthed outlet.

RECIPES

TOASTIE WITH GORGONZOLA CHEESE AND PINEAPPLE

Ingredients:

3 slices of bread
Gorgonzola cheese
slice of pineapple

Instructions:

Spread the Gorgonzola cheese on the slices of bread. Lay a slice of pineapple on 2 slices. Lay the other slice on top of these. Lightly butter the outside of the double sandwich. Grill the slices golden brown on both sides in the Sandwich Grill.

WHOLEMEAL TOASTIE WITH SMOKED MEAT AND BANANA

Ingredients:

2 slices of wholemeal bread
butter or margarine
1 slice of immature cheese
(1 dessert spoon of curry sauce)
2 slices of smoked meat
1/2 a banana cut up into slices

Instructions:

Spread the slices thinly with butter. Cut the rind off the cheese. Lay the slice of cheese on the unbuttered side of a slice of bread. Spread the curry sauce on this and lay the smoked meat and banana on top. Cover everything with the other slice of bread with the buttered side outside. Grill the toastie golden brown in the Sandwich Grill in a few minutes

Tip: this toastie is also very tasty with ham or roast chicken instead of smoked meat.

SUGAR BREAD TOASTIE

Ingredients:

50 grams almond paste (300 gram block)
8 slices of sugar bread
4 dessert spoons butter
4 dessert spoons hazelnut paste

Instructions:

Put the almond paste in the fridge beforehand. Spread the slices of sugar bread with butter. Use a cheese slicer to cut thin slices off the almond paste and lay this on four slices of the sugar bread. Spread the other four slices with hazelnut paste. Lay a slice with hazelnut paste on each of those with the almond paste. Grill the sugar bread toasties in the Sandwich Grill for about 3 minutes.

ROAST MEAT WITH VEGETABLES

Ingredients for 4 people:

400 grams beef, 400 grams veal, 1 melon, 1 dl ginger syrup, 1 paprika, 1 onion, 1 white cabbage, 8 shiitake mushrooms.
Rice with peas: 400 grams rice, 7 dl dashi-kombu, 2 dessert spoons sake, 50 grams peas.
Goma-zoe sauce: 3 dessert spoons white or black sesame seeds, 6 dessert spoons soy sauce, 2 dessert spoons dashi, juice of 1 lemon.



Preparation of meat and vegetables:

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

Preparation of the rice:

Mix the rice with the sake and dashi-kombu and allow to stand for an hour. Then boil the rice until soft according to the instructions on the pack. When the rice is nearly ready, add the peas. Heat up the Sandwich Grill. Seal the meat by frying quickly on both sides. Then fry the vegetables on the plate but do not allow them to lose their crispness (stir occasionally with a wooden spatula). Finally, fry the melon on the plate, turning occasionally.

BAKED ASPARAGUS ON A BED OF SPINACH WITH MUSHROOMS

Ingredients for 4 people:

1.5 kilo white or green asparagus, 400 grams mushrooms, 1 clove of garlic, 1 shallot, 2 basil leaves, 600 grams spinach, 1 orange, 100 grams low-fat margarine, 10 grams fresh chervil, 10 grams chives, 1 dessert spoon cornflour.

Instructions:

Peel the asparagus and cook them for 2 minutes in a little water. As soon as the water boils let the liquid cool down. Rasp the skin off the orange leaving the pith behind, wash the spinach and remove any stalks. Finely chop the shallot and the clove of garlic. Brush any dirt off the mushrooms and slice them up.

Sauce:

Melt 50 grams low-fat margarine in a saucepan. Add the finely cut chervil, chives and basil to the saucepan and simmer for 2 minutes. Then add 1 ladleful of the asparagus liquid and the cornflour. Allow to boil briefly and add pepper and salt to taste. Lay the half-cooked asparagus to dry on some kitchen paper.

Heat up the Sandwich Grill, grease it with some low-fat margarine and sprinkle on the shallot and garlic. Stir with a spatula and then grill the cut mushrooms. When they are cooked and a light-brown colour put them into a large dish. Add the spinach and cook this. Make sure that you stir regularly. Finally transfer the spinach to a pre-heated vegetable dish. In order to finish cooking the asparagus grease the grill plate again. Grill the asparagus light-brown. When they are ready, put the spinach in the middle of the dish, lay the asparagus on this and arrange the mushrooms and the spicy sauce around it. A light white wine makes an excellent finishing touch to this non-fattening dish.

SALMON FILLET WITH BAKED RADISH AND DILL MUSTARD SAUCE

Ingredients for 4 people:

4 150 gram salmon steaks, 1 large bunch of radishes, 8 French beans, 20 new small potatoes, half a bunch of dill, 1 pot mayonnaise, 1 small pot of Dijon mustard, corn oil.

Salmon on the grill plate:

Remove the skin from the salmon, as well as the dark fat and the bones. Cut the salmon fillet into 4 pieces, 150 grams (1/3 pound) each, and rub with a little oil. Put 1 bunch of large radishes into cold water for 1 hour; then cut into slices. Chop off the ends of 8 French beans (string beans) and cut them into long strips. Then blanch them for a moment in a little water with salt. After having washed the new potatoes add a pinch of salt and boil until ready. Once the potatoes are done, grill them on the plate until they're brown.

The sauce:

Finely chop 1/2 bunch of dill and place it in a bowl. Add 1 tablespoon of mustard with 1 pot of mayonnaise, and add a little pepper and salt. Put all this into attractive dishes on the table and heat up the Sandwich Grill. Now grill the salmon, the French beans and the radishes on the grill plate. Turn over with the spatula every now and then. Remember that the salmon must be grilled longer than the vegetables (one salmon steak requires about 15 minutes).



Lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Le PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL est idéal pour préparer rapidement un délicieux croque-monsieur au fromage ou au jambon. Cet appareil dispose de plaques amovibles. Il permet également de faire griller du poisson, de la viande, des légumes, des sandwichs etc. Les plaques sont revêtues d'une couche antiadhésive qui rend inutile l'ajout de beurre ou d'huile. Les aliments absorbent ainsi moins de graisse ce qui donne un résultat plus léger. Les plaques sont amovibles facilitant ainsi leur nettoyage. L'appareil est équipé d'un voyant lumineux « power » et « ready », d'un thermostat automatique et d'un dispositif de sécurité antisurchauffe.

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

CONSEILS D'UTILISATION

Brancher la fiche dans la prise de courant (le voyant « power » s'allume). L'appareil chauffe en 5 minutes environ. Entre-temps vous pouvez déjà préparer les ingrédients. Le voyant de température « ready » s'éteint lorsque les plaques ont atteint la température requise.

Ouvrez à présent votre PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL et placez les aliments sur la plaque du bas de la manière habituelle. Refermez le grill (en appuyant les plaques l'une sur l'autre sans forcer) et bloquez les plaques à l'aide de la pince-poignée.

Il se peut que de la vapeur se dégage de l'appareil en le refermant. Attention à ne pas vous brûler. Pour obtenir les meilleurs résultats, faites quelques essais en modifiant le temps de cuisson.

Remarque: pendant la cuisson, le témoin de température « ready » s'allume et s'éteint en alternance, indiquant que le thermostat fonctionne et ajuste à chaque fois la bonne température.

Dès que c'est prêt, vous pouvez ouvrir l'appareil et sortir les aliments en vous aidant éventuellement d'une spatule en bois ou en plastique. Ne jamais utiliser de spatule métallique car cela endommagerait le revêtement antiadhésif.

Si vous désirez réutiliser aussitôt l'appareil, laissez-le fermé afin de garder la température. Enlevez la fiche de la prise si vous n'utilisez plus l'appareil.

ENTRETIEN

DEBRANCHER D'ABORD L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT.

Nettoyez le Sandwich Grill après chaque emploi pour éviter que des restes d'aliments n'attachent. Laissez d'abord refroidir le PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL après l'avoir utilisé. Ne versez jamais de l'eau froide sur les plaques du grill, car vous pourriez endommager l'appareil et provoquer des éclaboussures d'eau brûlante. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou agressifs.

NE PLONGEZ JAMAIS LE SANDWICH GRILL DANS L'EAU NI DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

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

CONSEILS DE PRINCESS

- Utiliser cet appareil uniquement pour un usage domestique.
- Veillez à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon ou une rallonge éventuelle. Veillez également à ce que le cordon n'entre pas en contact avec les plaques du grill qui deviennent brûlantes.



- La réparation du cordon de ce type d'appareil exige des outils spéciaux et ne peut être effectuée que par notre service après-vente.
- Ne pas utiliser le Sandwich Grill à l'extérieur.
- Exercer une surveillance de l'appareil en présence d'enfants. Car les plaques de cuisson et les parois extérieures de l'appareil deviennent très chaudes. Soyez bien sûr vous-même très prudent. Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le ranger.
- Brancher le Sandwich Grill uniquement sur une prise de terre.

RECETTES :

CROQUE-MONSIEUR AU GORGONZOLA ET A L'ANANAS

Ingrédients :

4 tranches de pain
gorgonzola
tranche d'ananas

Préparation :

Tartiner le gorgonzola sur les tranches de pain. Etaler l'ananas sur deux tranches de pain. Poser l'autre tartine de pain par dessus. Beurrer légèrement l'extérieur du sandwich. Faire dorer le double croque-monsieur des deux côtés dans le Sandwich Grill.

CROQUE-MONSIEUR AU PAIN COMPLET A LA VIANDE FUMEE ET BANANE

Ingrédients :

2 tranches de pain complet du beurre ou de la margarine 1 tranche de fromage jeune (fromage de Hollande par exemple) (1 cuillère à soupe de sauce au curry) 2 tranches de viande fumée 1/2 banane coupée en tranches Beurrer légèrement le pain. Enlever la croûte du fromage. Placer la tranche de fromage sur la face non beurrée d'une tranche de pain. Etaler la sauce au curry par dessus et poser les tranches de viande fumée et la banane. Recouvrir avec l'autre tranche de pain en plaçant le côté beurré à l'extérieur. Faire dorer quelques minutes dans le Sandwich Grill.

Idee-conseil : ce croque-monsieur peut également être préparé avec du jambon cuit, du jambon cru ou du blanc de poulet à la place de la viande fumée.

CROQUE-MONSIEUR AU PAIN AU SUCRE

Ingrédients :

50 grammes de pâte d'amandes (paquet de 300 grammes), 8 tranches de pain au sucre, 4 cuillères à soupe de beurre, 4 cuillères à soupe de crème de noisettes

Préparation :

Mettre la pâte d'amandes au réfrigérateur avant l'emploi. Beurrer légèrement le pain au sucre. Couper la pâte d'amandes en fines tranches à l'aide d'une raclette à fromage et les poser sur 4 tranches de pain au sucre. Tartiner les 4 autres tranches avec de la crème de noisettes. Faire alterner une tartine à la crème de noisettes sur une tartine à la pâte d'amandes. Faire dorer le croque-monsieur au pain au sucre environ 3 minutes dans le Sandwich Grill.

VIANDE GRILLEE ET LEGUMES

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de morceaux de filet de bœuf, 400 g de filet de veau, 1 melon, 1 dl de sirop de gingembre, 1 poivron, 1 oignon, 1 chou blanc, 8 champignons shi-i-takés.
Riz aux petits pois : 400 g de riz, 7 dl de bouillon dashi-komoe, 2 cuillères à soupe de saké, 50 g de petits pois.
Sauce Goma Zoe : 3 cuillères à soupe de graines de sésame blanches ou noires, 6 cuillères à soupe de sauce au soja, 2 cuillères à soupe de bouillon dashi, jus de 1 citron.

Préparation de la viande et des légumes :

Couper le filet de bœuf en dés de 2 cm et les disposer sur un joli plateau. Découper le filet de veau en fines tranches et les disposer également sur le plateau. Enlever les graines du



melon, le peler et badigeonner les quartiers de melon de sirop de gingembre. Couper l'oignon et le poivron en rondelles (enlever les graines), enlever les queues des champignons shi-i-takés et émincer le chou. Disposer ensuite les légumes sur un plat.

Préparation du riz :

Mélanger le riz avec le saké et le bouillon dashi-komoe et laisser reposer une heure. Cuire ensuite le riz comme indiqué sur l'emballage. Ajouter les petits pois à la fin de la cuisson.

Faire chauffer le Sandwich Grill. Griller la viande rapidement sur les deux côtés. Cuire ensuite les légumes al dente sur la plaque (les retourner de temps en temps avec une spatule en bois). Cuire enfin le melon en le retournant plusieurs fois sur la plaque.

ASPERGES GRILLÉES SUR UN LIT D'EPINARD AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients pour 4 personnes :

1,5 kilo d'asperges blanches ou vertes, 400 grammes de champignons, 1 gousse d'ail, 1 échalote, 2 feuilles de basilic, 600 grammes d'épinards, 1 orange, 100 grammes de margarine, 10 grammes de cerfeuil frais, 10 grammes de ciboulette, 1 cuillère à soupe de maïzena.

Préparation :

Eplucher les asperges à l'économe et les cuire 2 minutes environ dans très peu d'eau. Laisser refroidir dès que l'eau bout. Râper la peau de l'orange sans le blanc, laver les épinards et enlever les côtes. Hacher finement l'ail et l'échalote. Brosser les champignons pour les débarrasser du sable et les émincer en fines lamelles.

Sauce :

Faire fondre 50 grammes de margarine dans une casserole. Ajouter le cerfeuil, la ciboulette et le basilic finement ciselés et laisser cuire 2 minutes à petit feu. Ajouter 1 louche d'eau de cuisson des asperges ainsi que la maïzena. Laisser cuire un moment, saler et poivrer. Faire sécher les asperges à demi cuites sur du papier essuie-tout.

Faire chauffer le Sandwich Grill, le graisser avec un peu de margarine et saupoudrer l'ail et l'échalote dessus. Mélanger avec une spatule et faire cuire également les champignons émincés. Lorsqu'ils sont bien dorés, les réserver dans un grand plat. Graisser ensuite de nouveau la plaque avec de la margarine et saupoudrer l'orange râpée dessus. Ajouter les épinards. Pensez à les retourner régulièrement. Verser les épinards dans un plat à légumes préchauffé. Graisser de nouveau la plaque avec de la margarine pour faire cuire les asperges. Faire légèrement dorer. Pour servir, placer les épinards au milieu de l'assiette, disposer les asperges par dessus et les champignons et la sauce aux fines herbes tout autour. Ce plat excellent pour la ligne se déguste avec un vin blanc léger.

DARNE DE SAUMON SAUTÉ AUX RADIS AVEC UNE SAUCE MOUTARDE ET ANETH

Ingrédients pour 4 personnes :

4 darnes de saumon de 150 grammes, 1 botte de gros radis, 8 haricots mange-tout, 20 petites pommes de terre nouvelles, 1/2 botte d'aneth, 1 pot de mayonnaise, 1 petit pot de moutarde de Dijon, de l'huile de maïs.

Griller le saumon :

Retirer la peau du saumon ainsi que la partie grasse et les arêtes. Découper le saumon en tranches de 150 grammes chacune et les badigeonner avec un peu d'huile. Laisser tremper les radis une heure dans l'eau froide puis les découper en rondelles. Eplucher les haricots et les couper en fines lanières. Les faire ensuite blanchir dans un peu d'eau salée. Laver les pommes de terre et les faire cuire dans l'eau bouillante à laquelle on aura ajouté une pincée de sel. Une fois cuites, faire griller les pommes de terre sur la plaque du grill.

La sauce :

Hacher finement l'aneth et la réserver dans un bol. Ajouter une cuillère à soupe de moutarde, de la mayonnaise, du sel et du poivre. Disposer le tout sur un joli plat qui sera placé sur la table et faire chauffer le Sandwich Grill. Faire griller le saumon, les haricots et les radis sur la plaque du grill. Retourner de temps en temps avec une spatule. Il faut savoir que le saumon doit cuire un peu plus longtemps que les légumes (compter une quinzaine de minutes pour cuire une darne de saumon).



Die Gebrauchsanweisung in Ruhe durchlesen und aufheben, um später noch einmal nachlesen zu können.

Der CLASSIC SANDWICH GRILL ist ideal für die schnelle Zubereitung von Toast mit zum Beispiel Käse oder Schinken. Der Kontaktgrill ist mit entfernabaren Grillplatten ausgestattet. Außerdem eignet er sich für die Zubereitung von Gemüse, Fleisch, Fisch, Sandwiches usw. Die Grillplatten haben eine Antihafbeschichtung, so dass Butter oder Öl überflüssig sind und von den Zutaten viel weniger Fett und Öl absorbiert wird: ein leckeres „light“ Ergebnis. Die Grillplatten können entfernt werden und sind dadurch einfach zu reinigen. Kompletts mit „Power“- und „Ready“-Kontrolllampchen, automatischem Thermostat und Überhitzungssicherung.

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

GEBRAUCHSHINWEISE

Den Stecker in die Steckdose stecken (das „Power“-Kontrolllampchen leuchtet auf). Es dauert etwa 5 Minuten, bis das Gerät warm ist. In dieser Zeit können bereits die Zutaten vorbereitet werden. Sobald die Grillplatten die gewünschte Temperatur erreicht haben, leuchtet das „Ready“-Kontrolllampchen auf.

Den PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL öffnen und die Zutaten wie üblich auf die unterste Grillplatte legen. Den Sandwichgrill schließen (die Platten dabei nicht mit viel Kraft aufeinander drücken) und die Grillplatten mit dem Verschluss am Griff verriegeln.

Beim Schließen des Sandwichgrills kann es zu Rauchbildung kommen. Darauf achten, dass man sich nicht am Rauch verbrennt. Selbstverständlich kann mit der Grillzeit etwas experimentiert werden, bis das optimale Ergebnis erreicht wird.

Achtung: Während des Betriebs schaltet sich das „Ready“-Kontrolllampchen an und aus. Das ist normal und bedeutet, dass der Thermostat funktioniert und die eingestellte Temperatur jeweils angepasst wird.

Sobald die Zutaten fertig sind, kann der Sandwichgrill geöffnet und können die Zutaten entnommen werden. Eventuell einen Holz- oder Kunststoffspatel verwenden. Keinen Metallspatel benutzen, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

Wenn der Sandwichgrill sofort danach wieder benutzt wird, kann er zusammengeklappt stehen bleiben, damit er sich nicht abkühlt. Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, den Stecker aus der Steckdose ziehen.

REINIGUNG

ZUERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

Den Sandwichgrill nach jedem Gebrauch reinigen, um das Festbacken von Essensresten zu vermeiden. Den PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL nach dem Gebrauch erst abkühlen lassen. Kein Wasser auf die Grillplatten gießen. Dadurch wird das Gerät beschädigt und das Wasser kann vom Element weg spritzen. Keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel benutzen.

DEN SANDWICHGRILL NIE IN WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT EINTAUCHEN.

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

PRINCESS-TIPPS

- Der Sandwichgrill ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Darauf achten, dass das Kabel oder ein eventuelles Verlängerungskabel so liegen, dass niemand darüber fallen kann und dass es die heißen Grillplatten nicht berührt.
- Ein beschädigtes Kabel kann bei diesen Geräten ausschließlich mit Spezialwerkzeug von unserem Kundendienst ausgetauscht werden.



- Den Sandwichgrill nicht im Freien verwenden.
- Im Beisein von Kindern besonders gut auf den Sandwichgrill achten. Die Grillplatten und die Außenseite werden nämlich sehr heiß. Seien Sie selbst bitte ebenfalls vorsichtig. Das Gerät gut abkühlen lassen, bevor es angefasst oder wegeräumt wird.
- Den Sandwichgrill nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

REZEPTE:

TOAST MIT GORGONZOLA UND ANANAS

Zutaten:

- 3 Brotscheiben
- Gorgonzola
- 1 Scheibe Ananas

Zubereitung:

Die Brote mit Gorgonzola bestreichen. 2 Brote mit einer Scheibe Ananas belegen. Die anderen Brote darauf legen. Die doppelten Brote an der Außenseite mit etwas Butter bestreichen. Die Brote im Sandwichgrill auf beiden Seiten goldbraun grillen.

VOLLKORNTOAST MIT RAUCHFLEISCH UND BANANE

Zutaten:

- 2 Scheiben Vollkornbrot
- Butter oder Margarine
- 1 Scheibe geschnittener milder Käse
(1 Esslöffel Currysoße)
- 2 Scheiben Rauchfleisch
- 1/2 Banane in Stückchen

Zubereitung:

Die Brotscheiben dünn mit Butter bestreichen. Vom Käse den Rand abschneiden. Die Käsescheibe auf die nicht mit Butter bestrichene Seite der Brotscheibe legen. Mit Currysoße bestreichen und das Rauchfleisch und die Bananenscheiben darauf verteilen. Die andere Brotscheibe darauf legen (Butterseite nach innen). Die Brote einige Minuten im Sandwichgrill goldbraun grillen.

Tipp: Dieser Vollkorntoast ist auch köstlich, wenn das Rauchfleisch durch gekochten oder rohen Schinken oder gebratenes Hühnerfilet ersetzt wird.

TOAST AUS ZUCKERBROT

Zutaten:

- 50 g Mandelmasse (Päckchen zu 300 g)
- 8 Scheiben Zuckerbrot
- 4 Esslöffel Butter
- 4 Esslöffel Haselnusspaste

Zubereitung:

Die Mandelmasse vorher in den Kühlschrank legen. Die Zuckerbrotscheiben dünn mit Butter bestreichen. Mit einem Käseschaber dünne Scheiben von der Mandelmasse abschaben und damit die 4 Brotscheiben belegen. Die anderen 4 Scheiben mit der Haselnusspaste bestreichen. Jeweils eine Scheibe mit Haselnusspaste auf eine Scheibe mit Mandelmasse legen. Die Zuckerbrote etwa 3 Minuten im Sandwichgrill grillen.

GERÖSTETES FLEISCH MIT GEMÜSE

Zutaten (4 Personen):

- 400 g Rinderfiletwürfel, 400 g Kalbsfilet, 1 Melone, 1 dl Ingwersirup, 1 Paprika,
- 1 Zwiebel, 1 Weißkohl, 8 Shitake-Pilze
- Reis mit Erbsen: 400 g Reis, 7 dl Dashi-Kombio-Bouillon, 2 Esslöffel Saké,
- 50 g grüne Erbsen



Goma-zoe-Soße: 3 Esslöffel weiße oder schwarze Sesamkörner, 6 Esslöffel Sojasoße, 2 Esslöffel Dashi, Saft von 1 Zitrone

Zubereitung Fleisch und Gemüse:

Das Rinderfilet in 2 cm große Würfel schneiden und auf einer Platte anrichten. Das Kalbsfilet in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf einer Platte anrichten. Die Kerne aus der Melone entfernen, abschälen und die Melonenteile mit Ingwersirup bestreichen. Zwiebel und Paprika in Ringe schneiden (Kerne entfernen), von den Pilzen die Stiele entfernen und den Kohl in Streifen schneiden. Das Gemüse anschließend in eine Schale legen.

Reiszubereitung:

Den Reis mit dem Saké und der Dashi-Kombio-Bouillon mischen und eine Stunde stehen lassen. Danach den Reis gemäß den Angaben auf der Verpackung kochen. Am Schluss der Kochzeit die grünen Erbsen hinzufügen. Den Sandwichgrill aufwärmen lassen. Das Fleisch auf beiden Seiten kurz anbraten. Danach das Gemüse auf der Platte knusprig braten (ab und zu mit einem Holzlöffel umrühren). Schließlich die Melone unter ständigem Umdrehen auf der Platte braten.

GEBRATENER SPARGEL AUF EINEM SPINATBETT MIT CHAMPIGNONS

Zutaten (4 Personen):

1, 5 kg weißer oder grüner Spargel, 400 g Champignons, 1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte, 2 Blätter Basilikum, 600 g Spinat, 1 Orange, 100 g halbfette Margarine, 10 g frischer Kerbel, 10 g Schnittlauch, 1 Esslöffel Maizena

Zubereitung:

Den Spargel dünn abschälen und in etwas Wasser etwa 2 Minuten kochen. Sobald das Wasser kocht, die Flüssigkeit abkühlen lassen. Die Orangenschale abreiben (nicht das Weiße), den Spinat waschen und die Stiele entfernen. Schalotte und Knoblauch fein schneiden. Die Champignons abbürsten und in Scheiben schneiden.

Soße:

In einer Stielpfanne 50 g Margarine zerlassen. Den fein geschnittenen Kerbel, Schnittlauch und Basilikum hinzugeben und 2 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Eine Kelle der Spargel-flüssigkeit mit Maizena zugießen. Kurz durchkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den halbgaren Spargel auf Küchenpapier trocknen lassen.

Den Sandwichgrill aufwärmen lassen, die Platte mit etwas Margarine bestreichen und die Schalotte und den Knoblauch auf der Platte verteilen. Mit einem Spatel vermengen und auch die geschnittenen Champignons darauf braten. Wenn sie gar und hellbraun sind, die Champignons in eine große Schale geben. Die Platte anschließend nochmals mit Margarine bestreichen und die Orangenschale darauf verteilen. Den Spinat hinzugeben und garen. Regelmäßig wenden. Den Spinat in eine vorgewärmte Schale geben. Die Platte wieder mit Margarine einreiben, um den Spargel fertig zu garen. Den Spargel braten, bis er goldbraun ist. Den Spinat in die Mitte des Tellers legen, darauf den Spargel anordnen und am Rand die Champignons und die Kräutersoße verteilen. Dieses „schlanke“ Gericht schmeckt hervorragend mit einem leichten Weißwein.

LACHSFILET MIT GEBRATENEN RADIESCHEN UND DILL-SENF-SOSSE

Zutaten (4 Personen):

4 Lachsscheiben à 150 g, 1 Bund große Radieschen, 8 Schnittbohnen, 20 kleine neue Kartoffeln, 1/2 Bund Dill, 1 Gläschen Mayonnaise, 1 Esslöffel Dijon-Senf, Maisöl

Lachs auf der Grillplatte:

Den Lachs häuten und auch das dunkle Fett und die Gräten entfernen. Die Lachsscheiben mit etwas Öl bestreichen. Die Radieschen 1 Stunde in kaltes Wasser legen und danach in Scheiben schneiden. Die Enden der Schnittbohnen abschneiden und die Bohnen in lange Streifen schneiden. Anschließend in etwas Salzwasser blanchieren. Die neuen Kartoffeln waschen und in Salzwasser bissfest kochen. Die Kartoffeln nach dem Garen auf der Grillplatte braun braten.



Sofe:

Dill fein hacken und in eine Schüssel geben. 1 Esslöffel Senf und die Mayonnaise hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles in schönen Schalen auf den Tisch stellen und den Sandwichgrill aufwärmen lassen. Jetzt Lachs, Bohnen und Radieschen auf der Grillplatte braten. Ab und zu wenden. Darauf achten, dass der Lachs länger braten muss als das Gemüse (eine Lachsscheibe etwa 15 Minuten).

PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL

ART. 112309

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

El PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL es ideal para preparar rápidamente un sabroso bikini o croque-monsieur con, por ejemplo, queso o jamón. Este grill de contacto tiene planchas para asar retirables. Además, el aparato es muy apto para preparar pescados, carnes, hortalizas, sándwiches, etc. Las planchas están provistas de una capa antiadherente, por lo que no es necesario untarlas con mantequilla o aceite y los alimentos absorben mucho menos grasas y aceite, resultando en una comida ligera. Las planchas se pueden retirar, para facilitar su limpieza. Completo con indicadores luminosos de 'activado' y 'listo', termostato automático y protección de sobrecalentamiento.

Le aconsejamos pasar un paño húmedo por las planchas antes del primer uso y retirar los eventuales adhesivos.

CONSEJOS DE USO

Enchufe la clavija en una toma de corriente (se enciende el indicador luminoso de 'activado'). El aparato tarda unos 5 minutos en calentarse. Durante este tiempo usted ya puede dejar al alcance de la mano los ingredientes. En cuanto las planchas lleguen a la temperatura adecuada, se encenderá el indicador luminoso de 'listo'.

Ahora abra el PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL y ponga los alimentos sobre la plancha inferior del modo habitual. Cierre el grill-sandwichera (sin empujar las planchas con demasiada fuerza) y bloquee las planchas sujetando la abrazadera alrededor del asa.

Al cerrar el grill-sandwichera se puede producir algún vapor. Tenga cuidado de no quemarse. Se puede experimentar en alguna medida con el tiempo de asado para obtener el mejor resultado.

Observación: durante el asado se encenderá y se apagará alternativamente el indicador luminoso de 'listo'; esto significa que el termostato está funcionando y que se está reajustando constantemente la temperatura preajustada.

En cuanto el alimento esté listo, puede usted abrir el grill-sandwichera y sacar el alimento del mismo, eventualmente con ayuda de una espátula de madera o plástico. No utilice nunca espátulas de metal etc. para evitar dañar la capa antiadherente.

Si quiere volver a utilizar inmediatamente el grill-sandwichera, lo puede dejar cerrado para que mantenga la temperatura adecuada. Desenchufe la clavija de la toma de corriente si ya no se utiliza el aparato.

LIMPIEZA

PRIMERO DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE

Limpie el grill después de cada uso, evitando que se peguen los restos alimenticios. Después de usarlo, primero deje enfriar el PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL. No vierta nunca agua fría sobre las planchas; ello dañaría el aparato y supone el riesgo de salpicaduras de agua caliente. No utilice productos abrasivos o agresivos.

NO SUMERJA NUNCA EL GRILL-SANDWICHERA EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

Limpie las planchas con, por ejemplo, papel de cocina. Los restos difíciles de eliminar se pueden primero desprender con aceite de cocina (dejar en remojo unos 5 minutos). La parte exterior se puede limpiar con un paño húmedo.



CONSEJOS PRINCESS:

- Utilice este grill-sandwichera exclusivamente para fines domésticos.
- Asegure de dejar el cable o eventual alargador de forma que nadie pueda tropezar con él y sin que los cables toquen las partes calientes.
- En este tipo de aparato un cable averiado únicamente puede ser reemplazado por nuestro servicio técnico.
- No utilice este grill-sandwichera en el exterior.
- Vigile bien el grill-sandwichera cuando está al alcance de los niños, puesto que las planchas y la parte exterior se calientan mucho. Naturalmente, también tenga cuidado usted. Deje enfriar bien el aparato antes de recogerlo.
- Conecte el grill-sandwichera únicamente a un enchufe con toma a tierra.

RECETAS:

BIKINI CON GORGONZOLA CON PIÑA

Ingredientes:

3 rebanadas de pan
gorgonzola
una loncha de piña

Preparación:

Untar las rebanadas de pan con gorgonzola. Poner en 2 rebanadas una loncha de piña. Poner la otra rebanada sobre la primera. Untar los sándwiches dobles por el lado exterior con mantequilla. Dorar los sándwiches por ambos lados en el Sandwich Grill.

BIKINI INTEGRAL CON CARNE AHUMADA Y PLÁTANO

Ingredientes:

2 rebanadas de pan integral
mantequilla o margarina
1 loncha de queso joven cortado
(1 cucharada de salsa curry)
2 lonchas de carne ahumada
1/2 plátano en rodajas

Preparación

Untar ligeramente con mantequilla las rebanadas de pan. Cortar la costra del queso. Poner la loncha de queso en la parte sin untar de una rebanada de pan. Untar la salsa curry en ella y poner las lonchas de carne ahumada y el plátano.

Tapar todo con la otra rebanada de pan con la parte sin untar hacia fuera. Tostar dorado el bikini en el Sandwich Grill en pocos minutos.

Consejo: este bikini también resulta muy sabroso con jamón york, jamón serrano o filete de pollo asado en vez de la carne ahumada.

BIKINI DE PAN DE AZÚCAR

Ingredientes:

50 gramos de dulce de almendra (paquete de 300 gramos)
8 rebanadas de pan de azúcar
4 cucharadas de mantequilla
4 cucharadas de pasta de avellanas

Preparación:

Dejar antes el dulce de almendra en el frigorífico. Untar las rebanadas de pan de azúcar con la mantequilla. Sacar lonchas finas del dulce de almendra con el cortaquesos y ponerlas en 4 rebanadas del pan de azúcar. Untar las otras 4 rebanadas con pasta de avellanas. Poner una rebanada con pasta de avellanas sobre una rebanada con dulce de almendra. Tostar los bikinis de pan de azúcar en el Sandwich Grill durante unos 3 minutos.



CARNA ASADA CON HORTALIZAS

Ingredientes para 4 personas:

400 gramos de solomillo de buey en dados, 400 gramos de filete de solomillo de ternera, 1 melón, 1 dl de jarabe de jengibre, 1 pimiento, 1 cebolla, 1 col blanco, 8 setas shii-take.

Arroz con guisantes: 400 gramos de arroz, 7 dl dasjii-komboe, 2 cucharadas de saké, 50 gramos de guisantes.

Salsa Goma-zoe: 3 cucharadas de semillas de sésamo blanco o negro, 6 cucharadas de salsa de soja, 2 cucharadas de dasji, el zumo de 1 limón.

Preparación de la carne y las hortalizas:

Cortar en dados de 2 centímetros el solomillo de buey y disponer en una bandeja bonita. Cortar en lonchas finas el filete de ternera y disponer también en la bandeja. Sacar las semillas del melón, pelarlo y untar las rodajas de melón con jarabe de jengibre. Cortar en aros la cebolla y el pimiento (sacar las semillas), sacar los tallos de las setas shii-take y cortar en tiras el col. Luego disponer las hortalizas en una fuente.

Preparación del arroz:

Mezclar el arroz con el saké y el dasjii-komboe y dejar en reposo una hora. Luego cocer el arroz según las indicaciones en el envase. Al final del tiempo de cocción mezclar con los guisantes.

Calentar el Sandwich Grill. Dorar rápidamente la carne por ambos lados. Luego asar las hortalizas en la plancha, dejándolas crocantes (de vez en cuando remover con una espátula de madera). Finalmente, asar el melón en la plancha, dándole vueltas.

ESPÁRRAGOS ASADOS EN UN LECHO DE ESPINACAS CON CHAMPIÑONES

Ingredientes para 4 personas:

1,5 kilo de espárragos blancos o verdes, 400 gramos de champiñones, 1 diente de ajo, 1 chalota, 2 hojitas de albahaca, 600 gramos de espinacas, 1 naranja, 100 gramos de margarina ligera, 10 gramos de perifollo fresco, 10 gramos de cebollino, 1 cucharada de harina fina de maíz.

Preparación:

Pelar los espárragos con un pelapatatas y cocerlos en poca agua durante unos 2 minutos. En cuanto el agua llegue a ebullición, dejar enfriar el líquido. Raspar la piel de la naranja sin la telilla blanca, lavar las espinacas y cortar los tallos. Picar fina la chalota, así como el ajo. Cepillar la arena de los champiñones y cortarlos en rodajas.

La salsa:

En un cazo derretir 50 gramos de margarina ligera. Añadir el perifollo, cebollino y la albahaca picadas finamente al cazo y dejar a fuego lento 2 minutos. Añadir 1 cucharón de líquido de los espárragos con la harina de maíz. Dejar cocer un poco y condimentar con una pizca de sal y pimienta. Dejar secar los espárragos medio cocidos sobre papel de cocina.

Calentar el Sandwich Grill, untarlo con un poco de margarina ligera y espolvorear con la chalota y el ajo. Mezclar todo con una espátula y luego asar también los champiñones cortados. Cuando están hechos y medio dorados, ponerlos en una fuente grande. Luego untar otra vez la plancha con margarina ligera, espolvorear con la piel de naranja raspada. Añadir las espinacas y asarlas, dejándolas hechas, dándoles vueltas con regularidad. Finalmente, poner las espinacas en una fuente precalentada. Para hacer los espárragos, volver a untar con margarina ligera la plancha. Dorar ligeramente los espárragos. Cuando están hechos, disponer las espinacas en el centro del plato, encima se ponen los espárragos y alrededor se disponen los champiñones y la salsa de hierbas. Este plato que respeta la línea es sabrosísima con un vino blanco ligero.

FILETE DE SALMÓN CON RÁBANO ASADO Y UNA SALSAS DE ENELDO Y MOSTAZA

Ingredientes para 4 personas:

4 rodajas de salmón de 150 gramos cada una, 1 manojo de rábanos grandes, 8 judías verdes, 20 patatas finas de nueva cosecha, 1/2 manojo de eneldo, 1 tarro de mayonesa, 1 tarrito de mostaza de Dijon, aceite de maíz.



Salmón a la plancha:

Retirar la piel del salmón, así como la grasa oscura y las espinas. Cortar el filete de salmón en rodajas de 150 gramos cada una y untarlas con un poco de aceite. Dejar en remojo en agua fría durante 1 hora los rábanos y cortarlas en rodajas. Cortar los extremos de las judías verdes y cortarlas en tiras largas. Luego escaldarlas un momento en un poco de agua con sal. Lavadas las patatas nuevas, hervirlas con una pizca de sal, dejándolas hechas. Ahora dorarlas en la plancha.

La salsa:

Picar fino el eneldo y ponerlo en una fuente. Añadir 1 cucharada de mostaza con la mayonesa, una pizca de sal y pimienta. Servir todo en fuentes bonitas y calentar el Sandwich Grill. Ahora asar el salmón, las judías verdes y el rábano en la plancha. No olvidarse de darles vueltas con la espátula de vez en cuando. Tomar en cuenta también que el salmón necesita asarse un poco más que las hortalizas (una rodaja de salmón se asa en unos 15 minutos).

PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL

ART. 112309

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

Il PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL è ideale per preparare in breve tempo squisiti toast farciti, per esempio con prosciutto e formaggio. Questa griglia è dotata di piastre smontabili. Indicata anche per la cottura di pesce, carne, verdure, panini, ecc. Le piastre della griglia sono dotate di uno strato antiaderente che rendono superfluo l'uso di burro o olio, rendendo i cibi meno grassi, per un risultato gustoso e leggero. Le piastre della griglia sono smontabili per una facile pulizia. Dotata di spie luminose 'power' 'ready', termostato automatico e dispositivo di protezione termica.

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Inserite la spina nella presa di alimentazione (la spia luminosa 'Power' si accende). L'apparecchio impiega circa 5 minuti per riscaldarsi. Durante questo periodo di attesa potete preparare gli ingredienti. Non appena le piastre hanno raggiunto la temperatura impostata si accende la spia luminosa 'Ready'.

Aprite il PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL e distribuite gli alimenti sulla piastra inferiore. Chiudete la griglia (senza premere eccessivamente tra loro le due piastre) e bloccate tra loro le piastre mediante il sistema di aggancio situato sulla maniglia.

Chiudendo la griglia può svilupparsi un po' di vapore: fate attenzione a non bruciarvi. Naturalmente potete effettuare delle prove di cottura per raggiungere il risultato ottimale.

Nota: durante la cottura la spia luminosa 'Ready' si spegne e si riaccende regolarmente, indicando il corretto funzionamento del termostato nel mantenere la temperatura impostata.

Non appena gli alimenti sono cotti, potete aprire la griglia e toglierli, aiutandovi eventualmente con una spatola di legno o plastica. Non usate mai postate di metallo per evitare di danneggiare lo strato antiaderente.

Se intendete usare ancora la griglia, potete lasciarla in posizione chiusa per mantenere le piastre alla giusta temperatura. Quando avete finito di usare l'apparecchio, togliete la spina dalla presa di alimentazione.

PULIZIA

TOGLIETE PRIMA LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE.

Pulite la griglia dopo ogni uso per evitare che i resti degli alimenti si incrostino. Dopo l'uso lasciate raffreddare il PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL. Non versate mai acqua fredda sulle griglie, per evitare il pericolo di schizzi di acqua bollente e per non danneggiare l'apparecchio. Non usate sostanze abrasive o aggressive.



NON IMMERGETE MAI LA GRIGLIA IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI.

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

SUGGERIMENTI PRINCESS

- L'apparecchio è indicato per il solo uso domestico.
- Assicuratevi che nessuno possa inciampare nel cavo di alimentazione o nell'eventuale prolunga, e che questi non vengano a contatto con le piastre della griglia.
- Il cavo di alimentazione di questo tipo di apparecchio può essere sostituito solo presso il nostro centro di assistenza, con l'ausilio di attrezzi speciali.
- Non usate questa griglia all'aperto.
- Non lasciate la griglia incustodita in presenza di bambini. Le piastre della griglia e la superficie interna diventano molto calde, pertanto, maneggiatela con cura. Lasciate raffreddare bene l'apparecchio prima di riporlo.
- Collegate l'apparecchio unicamente ad una presa di alimentazione con messa a terra.

RICETTE:

TOAST CON GORGONZOLA E ANANAS

Ingredienti:

3 fette di pane
gorgonzola
ananas a fette

Preparazione:

Spalmate il gorgonzola sulle fette di pane. Disponete una fetta di ananas su 2 fette di pane. Disponete l'altra fetta sulle prime. Spalmate po' di burro sulla superficie esterna del panino. Inserite il panino nel Sandwich Grill e lasciatelo dorare da entrambi i lati.

TOAST INTEGRALE CON MANZO AFFUMICATO E BANANA

Ingredienti:

2 fette di pane integrale
burro o margarina
1 fetta di formaggio poco stagionato
(1 cucchiaio di salsa curry)
2 fettine di manzo affumicato
1/2 banana tagliata a fette

Preparazione

Spalmate di pane con un sottile strato di burro. Tagliate le croste del formaggio. Disponete la fetta di formaggio sul lato non spalmato di burro di una delle due fette di pane. Spalmate la salsa curry sul formaggio e disponetevi sopra le fettine di manzo affumicato e di banana. Coprite il tutto con l'altra fetta di pane, con il lato spalmato di burro rivolto verso l'esterno. Tostate il panino per alcuni minuti nel Sandwich Grill. .

Suggerimento: provate questo toast anche sostituendo il manzo affumicato con del prosciutto cotto o crudo o con l'arrosto di tacchino.

TOAST DI PAN BRIOCHE

Ingredienti:

50 grammi di pasta di mandorle (confezioni da 300 grammi)
8 fette di pan brioche, 4 cucchiaini di burro, 4 cucchiaini di pasta di nocciole

Preparazione:

Mette la pasta di mandorle precedentemente in frigorifero. Spalmate il burro sulle fette di pan brioche.



Tagliate la pasta di mandorle a fettine sottili, con l'aiuto di una pialla per formaggio, e disponete le fette su 4 fette di pane. Spalmate la pasta di nocciole sulle altre 4 fette di pane. Disponete ciascuna fetta con la pasta di nocciole su una fetta con la pasta di mandorle. Tostate il pan brioche farcito nel Sandwich Grill per circa 3 minuti.

CARNE CON VERDURE ALLA GRIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di filetto di manzo, 400 gr di filetto di vitello, 1 melone, 1 dl sciroppo di zenzero, 1 peperone, 1 cipolla, 1 cavolo cappuccio, 8 shii-takes.

Riso con piselli: 400 gr di riso, 7 dl dasjii-komoe, 2 cucchiaini di saké, 50 gr di piselli.

Salsa goma-zoe: 3 cucchiaini di semi di sesamo bianchi o neri, 6 cucchiaini di salsa di soia, 2 cucchiaini di dasij, succo di 1 limone.

Preparazione della carne e delle verdure:

Tagliate il filetto di manzo a dadini di 2 centimetri e disponetelo su un bel vassoio. Tagliate il filetto di vitello a fettine sottili e disponetelo sul medesimo vassoio. Pulite il melone, tagliatelo a fette e cospargete le fette con lo sciroppo di zenzero. Tagliate la cipolla ed il peperone ad anelli (togliete i semi dal peperone), togliete i gambi dagli shii-takes e tagliate a fettine il cavolo. Disponete le verdure su un vassoio.

Preparazione del riso:

Mischiate il riso con il saké ed il dasjii-komoe e lasciatelo insaporire per un'ora. Quindi cuocete il riso secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Al termine della cottura unite i piselli.

Fate riscaldare il Sandwich Grill. Fate cuocere rapidamente la carne. Quindi cuocete le verdure sulla piastra, fino a renderle croccanti (girandole di tanto in tanto con una spatola di legno). Infine cuocete il melone sulla piastra, girandolo più volte.

ASPARAGI GRIGLIATI SU LETTO DI INSALATA E CHAMPIGNON

Ingredienti per 4 persone:

1,5 kg di asparagi bianchi o verdi, 400 gr di champignon, 1 spicchio d'aglio, 1 scalogno, 2 foglie di basilico, 600 gr di spinaci, 1 arancio, 100 gr margarina dietetica, 10 gr di cerfoglio fresco, 10 gr erba cipollina, 1 cucchiaino di maizena.

Preparazione:

Pulite gli asparagi e cuoceteli in poca acqua per circa 2 minuti. Non appena l'acqua bolle, lasciate raffreddare il liquido. Grattugiate la buccia dell'arancio, senza il bianco, lavate gli spinaci e tagliate via i gambi. Tagliate finemente lo scalogno e l'aglio. Lavate gli champignon e tagliateli a fettine.

Salsa:

Fate sciogliere 50 gr di margarina dietetica in un pentolino. Aggiungete il cerfoglio, l'erba cipollina ed il basilico finemente tagliati e fate cuocere per 2 minuti a fuoco basso. Aggiungete, quindi, un mestolo di liquido di cottura degli asparagi e la maizena. Fate bollire un attimo ed insaporite con pepe e sale. Fate asciugare gli asparagi disponendoli su della carta da cucina.

Fate riscaldare il Sandwich Grill, ungete le piastre con un po' di margarina dietetica e disponetevi lo scalogno e l'aglio. Fate cuocere, mescolando con una spatola, ed aggiungete gli champignon. Quando le verdure sono cotte, disponetele in una terrina capiente. Ungete nuovamente le piastre con margarina dietetica e versatevi sopra la buccia d'arancio grattugiata. Aggiungete gli spinaci e fateli cuocere. Non dimenticate di girarli di tanto in tanto. Una volta cotti, disponete gli spinaci in una terrina preriscaldata. Ungete nuovamente le piastre con margarina dietetica e disponetevi sopra gli asparagi. Cuocete gli asparagi fino a quando saranno leggermente dorati. Quando gli asparagi sono cotti, disponete gli spinaci al centro di un piatto, disponetevi sopra gli asparagi e gli champignon e la salsa alle erbe intorno. Un piatto leggero, ottimo da degustare con un buon vino bianco leggero.



FILETTO DI SALMONE CON RAVANELLI COTTI E MOSTARDA ALL'ANETO

Ingredienti per 4 persone:

4 pezzi di filetto di salmone da 150 gr, 1 mazzetto di ravanelli, 8 fagiolini, 20 patate novelle, 1/2 mazzetto di aneto, 1 vasetto di maionese, 1 vasetto di senape d'yon, olio di semi di mais.

Salmone alla griglia:

Pulite il salmone, togliendo anche la pelle. Tagliate il filetto in 4 parti da 150 grammi circa, e cospargetelo con un po' di olio. Immergete i ravanelli in acqua fredda per 1 ora, quindi tagliateli a fettine sottili. Togliete le estremità ai fagiolini e tagliateli in lunghezza a fettine sottili. Fate bollire i fagiolini per un attimo in poca acqua salata. Lavate le patate novelle e cuocetele in acqua salata. Una volta cotte, grigliate le patate sulla piastra.

La salsa:

Sminuzzate l'aneto e versatelo in una scodella. Unitevi 1 cucchiaino di senape, la maionese, un pizzico di pepe e sale. Disponete tutti gli ingredienti su piatti da portata e fate riscaldare il Sandwich Grill. Grigliate il salmone, i fagiolini ed i ravanelli sulla piastra. Girateli di tanto in tanto con una spatola. Il salmone deve cuocere un po' più a lungo delle verdure (il filetto impiega circa 15 minuti).

PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL

ART. 112309

Läs först igenom hela bruksanvisningen och spara den för framtida bruk.

PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL är idealisk för att snabbt göra en grillad smörgås med t.ex. ost eller skinka. Denna kontaktgrill har löstagbara grillplattor. Passar även för fisk, kött, grönsaker, smörgåsar, etc. Grillplattorna är försedda med ett teflonlager så att varken smör eller olja måste användas, varpå maten absorberar mycket mindre fett och resulterar i fettsnål matlagning. Grillplattorna är löstagbara och är därför lätta att rengöra. Kompletterad med "power"- och "ready"-lampa, automatisk termostat och överhettningsskydd.

Vi rekommenderar att rengöra grillplattorna med en fuktig trasa och avlägsna eventuella dekaleringar innan apparaten tas i bruk.

ANVÄNDNINGSTIPS

Sätt stickkontakten i vägguttaget ("power"-lampan tänds). Det dröjer ungefär 5 minuter innan apparaten är uppvärmd. Under tiden kan du göra i ordning ingredienserna. När grillplattorna har rätt temperatur tänds "ready"-lampan.

Öppna nu PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL och lägg maten på brukligt sätt på den nedersta grillplattan. Stäng smörgåsgrillen (tryck inte ihop plattorna med alltför stor kraft) och spärra den med klämman runt handtaget.

När du stänger smörgåsgrillen kan det bildas ånga. Var försiktig så att du inte bränner dig. Man kan experimentera med tillagningstiden för att komma fram till bästa resultat.

Anmärkning: under stekningen kommer "ready"-lampan att tändas och slockna. Detta anger att termostaten fungerar och reglerar den inställda temperaturen.

Så snart maten är klar kan du öppna smörgåsgrillen och ta ut den, eventuellt med en stekspade av trä eller plast. Använd aldrig stekspadar eller liknande av metall för att förhindra skador på teflonlagret.

Om du vill använda smörgåsgrillen direkt igen kan du låta den stå stängd för att behålla den rätta temperaturen. Drag ur stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte längre används.



RENGÖRING

DRAG FÖRST UR KONTAKTEN UR VÄGGUTTAGET

Rengör smörgåsgrillen efter varje användartillfälle. Detta förhindrar att matrester torkar fast. Låt PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL först svalna efter användning. Häll aldrig kallt vatten på grillplattorna. Detta skadar apparaten och det kan stänka hett vatten. Använd inga aggressiva eller slipande medel.

SKÖLJ ALDRIG AV SMÖRGÅSGRILLEN I VATTEN ELLER NÅGON ANNAN VÄTSKA.

Rengör grillplattorna med t.ex. hushållspapper. Svårt fastnade rester kan lösas upp med litet matolja (låt verka i ca. 5 minuter). Utsidan kan rengöras med en fuktig trasa.

PRINCESS-TIPS

- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Kontrollera att sladden eller en eventuell förlängningssladd läggs undan så att ingen snubblar över den eller kommer i kontakt med de varma grillplattorna.
- Med den här typen av apparater kan en skadad sladd endast bytas ut med särskilt verktyg av vår serviceavdelning.
- Använd aldrig smörgåsgrillen utomhus.
- Se noggrant efter smörgåsgrillen om det finns barn i närheten. Grillplattorna och utsidan blir mycket varma. Var naturligtvis även försiktig själv. Låt apparaten svalna ordentligt innan du ställer undan den.
- Apparaten får endast kopplas till ett jordat vägguttag.

RECEPT:

VARM MACKA MED GORGONZOLA OCH ANANAS

Ingredienser:

3 brödskivor
gorgonzola
ananasring

Tillagning:

Lägg gorgonzola på brödskivorna. Lägg en ananasring på 2 skivor. Lägg den andra brödskivan ovanpå. Smörj de dubbla smörgåsarna lätt med smör på utsidan. Stek smörgåsarna i smörgåsgrillen gyllenbruna på båda sidorna.

VARM FULLKORNSMACKA MED RÖKT KÖTT OCH BANAN

Ingredienser:

2 skivor fullkornsbröd
smör eller margarin
1 skiva mild ost, (1 matsked currysås)
2 skivor rökt kött, 1/2 banan i skivor

Tillagning

Bred brödskivorna med ett tunt lager smör. Skär bort ostskalkarna. Lägg ostskivan på den osmörade sidan av brödskivan. Bred på currysåsen och lägg på det röka köttet och banan.

Lägg den andra brödskivan ovanpå med den smörade sidan utåt. Stek mackan gyllenbrun under några minuter i smörgåsgrillen.

Tips: denna macka är även god med skinka, kokt skinka eller stekt kycklingfilé i stället för rökt kött.

VARM MACKA AV VETEBRÖDSLÄNGD

Ingredienser:

50 gram mandelmasa (förpackning à 300 gram)
8 skivor vetelängd
4 matskedar smör
4 matskedar hasselnötskräm

Tillagning:

Lägg mandelmassan i kylskåpet en stund innan tillagning. Bred vetelängdsskivorna med smör. Hyvla med hjälp av en osthyvel tunna skivor mandelmassa och lägg på 4 vetelängdsskivor. Bred hasselnötskräm på de andra 4 skivorna. Lägg en skiva med hasselnötskräm på en skiva med mandelmassa. Stek vetelängdstostisarna i smörgåsgrillen under ca. 3 minuter.

GRILLAT KÖTT MED GRÖNSAKER

Ingredienser för 4 personer:

400 gram oxfilé, 400 gram kalvfilé, 1 melon, 1 dl ingefärrsirap, 1 paprika, 1 lök, 1 vitkålshuvud, 8 shii-takessvampar.

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

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

Tillagning av kött och grönsaker:

Skär oxfilén i tärningar à 2 cm och lägg upp dem på ett fint uppläggningsfat. Skär kalvfilén i tunna skivor och lägg upp dem på samma fat. Skär bort kärnorna och skalet från melonen och pensla melonbitarna med ingefärrsirap. Skär lök och paprika i ringar (ta bort kärnorna), skär bort stjälkarna på shii-takessvamparna och strimla vitkålen. Lägg därefter grönsakerna i en skål.

Tillagning ris:

Blanda riset med sakén och dasjii-komböe och låt detta stå i en timma. Koka därefter riset mjukt enligt anvisningarna på paketet. I slutet av koktiden häller du i de gröna ärtorna.

Värm upp smörgåsgrillen. Grilla köttet snabbt på båda sidor. Stek därefter grönsakerna knapriga på plattan (rör om då och då med en stekspade av trä). Stek melonen på båda sidor på plattan.

STEKT SPARRIS PÅ EN SPENATBÄDD MED CHAMPINJONER

Ingredienser för 4 personer:

1,5 kg sparris (vit eller grön), 400 gram champinjoner, 1 vitlöksklyfta, 1 schalottenlök, 2 basilikablåd, 600 gram spenat, 1 apelsin, 100 gram lättmargarin, 10 gram färsk körvel, 10 gram gräslök, 1 matsked maizenamjöl.

Tillagning:

Skala sparrisen med potatisskalaren och koka i litet vatten under ca. 2 minuter. Låt ånga av när vattnet kokat upp. Riv apelsinskalet (inte det vita), skölj av spenaten och skär av stjälkarna. Hacka schalottenlöken och vitlöken fint. Borsta bort sand från champinjonerna och skär dessa i skivor.

Sås:

Smält 50 gram lättmargarin i en kastrull. Häll i den finhackade körveln, gräslöken och basilikan i kastrullen och låt stå under 2 minuter på svag värme. Tillsätt 1 träslöv kokspad från sparrisen med maizenamjölet. Låt koka upp och salta och peppra efter smak. Lägg den halvmjuka sparrisen på hushållspapper och låt torka.

Värm upp smörgåsgrillen, smörj med litet lättmargarin och lägg i schalottenlök och vitlök. Blanda detta med en stekspade och stek därefter även de skivade champinjonerna. När de är mjuka och ljusbruna häller du dem i den stora skålen. Smörj plattan med lättmargarin igen och lägg på det rivna apelsinskalet. Tillsätt spenaten och stek den mjuk. Rör om regelbundet. Lägg till sist spenaten i den uppvärmda grönsaksskålen. Smörj plattan igen med lättmargarin för att få sparrisen mjuk. Stek nu sparrisen ljusbrun. När den är mjuk lägger du spenaten mitt på en tallrik och ovanpå den lägger du sparris och runt omkring lägger du champinjoner och kryddsåsen. Denna smala maträtt smakar förträffligt med ett glas vitt vin.

LAXFJÄRIL MED STEKTA RÄDISOR OCH EN SENAPSSÅS MED DILL

Ingredienser för 4 personer:

4 st. laxfjärilar à 150 gram, 1 knippe stora rädisor, 8 st. skärbönor, 20 st. färskpotatisar, 1/2 knippe dill, 1 burk majonnäs, 1 burk dijonsenap, majsolja.



Lax på plattan:

Avlägsna laxens skinn liksom det mörka fettet och benen. Skär laxfilén i bitar på 150 gram och pensla dem med litet olja. Sätt rådisorna i kallt vatten i 1 timma och skär dem därefter i skivor. Skär av ändarna på skärbönor och skär dem i långa remsor. Blanchera dem därefter i litet vatten med salt. När du tvättat färskpotatisarna, koka dem i lättsaltat vatten. När potatisarna är genomkokta kan du steka dem gyllenbruna på grillplattan.

Såsen:

Finhacka dillen och lägg den i en skål. Tillsätt 1 matsked senap till majonnäsen samt litet salt och peppar. Ställ allt detta i fina skålar på bordet och varm upp smörgåsgrillen. Stek nu laxen, skärbönorna och rådisorna på grillplattan. Rör om då och då. Räkna med att laxen måste stekas längre än grönsakerna (en laxbit måste stekas ca. 15 minuter).

PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL

ART. 112309

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

PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL er alle tiders apparat til hurtig tilberedning af velsmagende toast med f. eks. ost eller skinke. Kontaktgrillen har aftagelige grillplader og er endvidere egnet til fisk, kød, grøntsager, sandwich osv. Grillpladerne er forsynet med en slip-let belægning, så det ikke er nødvendigt at bruge smør eller olie, hvorved fødevarer absorberer meget mindre fedtstof og olie, hvilket giver et lækkert, fedtfattigt resultat. Pladerne kan tages af, hvorved de er meget nemme at rengøre. Udstyret med 'Power' og 'Ready'-indikator, automatisk termostat og overophedningssikring.

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

ANVENDELSESTIPS

Stik stikket i stikkontakten ('Power'-lampen lyser). Det tager ca. 5 minutter, inden apparatet er varmet op. I mellemtiden kan ingredienserne lægges parat. Når grillpladerne har den rette temperatur, lyser 'Ready'-lampen.

Åbn PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILLEN op og anbring ingredienserne på normal vis på den nederste grillplade. Luk sandwich-grillen (klem i den forbindelse ikke pladerne alt for hårdt sammen) og luk grillpladerne i ved hjælp af fastlåsningsklemmen på håndtaget.

Når sandwich-grillen lukkes, kan apparatet dampe lidt. Vær forsigtig: man kan nemt komme til at brænde sig. Man kan prøve sig lidt frem med stegetiden for at opnå det bedste resultat.

Bemærk: under stegningen vil 'Ready'-indikatoren blive tændt og slukket; det er tegn på, at termostaten virker, og at den indstillede temperatur hele tiden bliver reguleret.

Når ingredienserne er tilberedt, kan man åbne sandwich-grillen og tage ingredienserne ud, evt. ved hjælp af en paletkniv af træ eller kunststof. Brug aldrig metalspatler eller lignende for at undgå at beskadige slip-let belægningen.

Hvis sandwich-grillen skal anvendes igen med det samme, kan man lade den stå i sammenklappet tilstand, så den holder den rette temperatur. Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke længere er i brug.

RENGØRING

TAG FØRST STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN.

Rengør sandwich-grillen hver gang, apparatet har været i brug, så madrester ikke sætter sig fast. Lad efter brugen altid PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL først køle helt af. Hæld aldrig koldt vand på grillpladerne; apparatet kan blive beskadiget og det varme vand kan sprøjte op. Brug ikke skuremidler eller andre aggressive rengøringsmidler.



KOM ALDRIG SANDWICH-GRILLEN NED I VAND ELLER ANDRE VÆSKER.

Rengør grillpladerne med f. eks. køkkenrulle. Madrester, der sidder fast i pladen, kan først blødes lidt op med madolie(ca. 5 minutter). Ydersiden kan tørres af med en fugtig klud.

PRINCESS TIPS

- Brug kun denne sandwich-grill til husholdningsbrug.
- Sørg for, at ledningen eller en evt. forlængerledning ikke er anbragt således, at man kan falde over den, og at den ikke berører de varme grill-plader.
- På denne slags apparater kan en beskadiget ledning kun udskiftes af vores tekniske afdeling med specialværktøj.
- Anvend aldrig denne sandwich-grill udendørs.
- Hold godt øje med sandwich-grillen, når der er børn i nærheden. Grill-pladerne og ydersiden bliver meget varme. Vær naturligvis også selv forsigtig. Lad apparatet køle godt af, inden det sættes af vejen.
- Tilsæt kun sandwich-grillen til en stikkontakt med jordforbindelse.

OPSKRIFTER:

TOAST MED GORGONZOLA OG ANANAS

Ingredienser:

3 skiver brød
gorgonzola
1 skive ananas

Tilberedning:

Smør brødskiverne med et lag gorgonzola. Ananasskiven lægges på 2 skiver brød. Den tredje brødskeive lægges ovenpå. De dobbelte brødskeiver smøres med lidt smør på ydersiden. Brødskiverne steges gyldenbrune på begge sider i sandwich-grillen.

FULDKORNSTOAST MED RØGET FILET OG BANAN

Ingredienser:

2 skiver fuldkornsbrød
smør eller margarine
1 skive mild ost
1 spsk. karrysauce
2 skiver røget filet
1/2 banan i skiver

Tilberedning:

Smør et tyndt lag smør på brødskiverne. Skær skorpen af osten. Læg osten på brødsiden uden smør. Smør karrysauce over og læg den røgede filet og bananen ovenpå. Læg den anden brødskeive ovenpå med den ubesmurte side øverst. Grill tosten i sandwich-grillen i et par minutter, indtil den er gyldenbrun.

Tips: denne toast er også lækker med skinke, røget skinke eller stegt kylling i stedet for røget filet.

TOAST AF SUKKERBRØD

Ingredienser:

50 gram marcipanmasse (pakke à 300 gram), 8 skiver sukkerbrød
4 spsk. smør, 4 spsk. hasselnøddepasta

Tilberedning:

Læg marcipanmassen i køleskabet i forvejen. Smør sukkerbrødsskiverne med smør. Høvl ved hjælp af en ostehøvl tynde skiver af marcipanmassen og kom dem på 4 skiver sukkerbrød. Smør et lag hasselnøddepasta på de andre 4 skiver. Læg de forskellige skiver oven på hinanden. Grill dine sukkerbrødstoasts i sandwich-grillen i ca. 3 minutter.



GRILLSTEGT KØD MED GRØNTSAGER

Ingredienser til 4 personer:

400 g skært oksekød, 400 g kalvefilet, 1 melon, 1 dl syltet ingefærssaft, 1 peberfrugt, 1 løg, 1 hvidkål, 8 sjitaké-svampe.

Ris med fine ærter: 400 g ris, 7 dl dasjii-kombø, 2 spsk. saké, 50 g fine ærter.

Goma-zoe-sauce: 3 spsk. hvide eller sorte sesamfrø, 6 spsk. sojasauce, 2 spsk. dasji, saft af 1 citron.

Tilberedning af kød og grøntsager:

Skær oksekødet i 2 cm tykke terninger og arranger dem på et fad. Skær kalvekødet i tynde skiver og arranger dem ligeledes på fadet. Skær frugtkødet ud af melonen og skræl den; pensl melonen med ingefærssaft. Skær løg og peberfrugt i ringe (fjern kernerne), skær stilkene af svampene og snit kålen. Kom derefter grøntsagerne i en skål.

Tilberedning af ris:

Kom ris, saké og dasjii-kombø i en gryde og lad det stå en time. Derefter koges risen som anvist på pakningen. Lige inden risen er kogt færdig, kommes ærterne ved.

Tænd for sandwich-grillen. Svits kødet et øjeblik på begge sider. Derefter ristes grøntsagerne på pladen, til de er sprøde (rør af og til med en træspatel). Til sidst grilles melonen på begge sider.

GRILLSTEGTE ASPARGES PÅ SPINAT MED CHAMPIGNONER

Ingredienser til 4 personer:

1,5 kilo hvide eller grønne asparges, 400 gram champignoner, 1 fed hvidløg, 1 skalotteløg, 2 basilikumblade, 600 gram spinat, 1 appelsin, 100 gram diætmarginarine, 10 gram frisk kørvel, 10 gram purløg, 1 spsk. kartoffelmel.

Tilberedning:

Skræl aspargeseerne med en aspargesskræller og kog dem i en lille smule vand i ca. 2 minutter. Efter at vandet har kogt, lader man aspargsvandet stå og køle af. Riv skrællen af 1 appelsin (uden den hvide skræl), skyl spinaten og fjern stilkene. Snit skalotteløget og hvidløget. Børst sandet af champignonerne og skær dem i skiver.

Sauce:

Tag en kasserolle og smelt 50 gram diætmarginarine. Kom fintsnittet kørvel, purløg og basilikum i kasserollen og sæt denne på et lavt blus i et par minutter. Tilsæt en grydeskefuld aspargsvand med kartoffelmel. Lad det hele koge godt igennem og smag til med salt og peber. Lad de halvkogte asparges ligge og dryppe af på et stykke køkkenrulle.

Tænd for sandwich-grillen, smør lidt diætmarginarine på og strø skalotteløget og hvidløget over. Rør ingredienserne sammen med en spatel og svits også de snittede champignoner. Når de er møre og lysebrune, kommes de over i en stor skål. Derefter smøres pladen igen med diætmarginarine, hvorefter appelsinskallen strøs over. Kom også spinaten ved og svits denne, til den er mør. Husk at omrøre ingredienserne med jævne mellemrum. Kom til sidst spinaten i en forvarmet skål. For at grillstege aspargeseerne, så de bliver møre, smøres pladen igen med diætmarginarine. Grill nu aspargeseerne lysebrune. Når de er møre, anbringes spinaten midt på tallerkenen, aspargeseerne ovenpå, og her omkring anrettes champignonerne og krydderurtesaucen. Denne kaloriefattige ret smager dejligt med en frisk hvidvin.

LAKSEFILET MED GRILLSTEGTE RADISER I DILD-SENNEPSSAUCE

Ingredienser til 4 personer:

4 stykker fersk laks à 150 gram, 1 bundt store radiser, 8 snittebønner, 20 nye, små kartofler, 1/2 bundt dild, 1 glas mayonnaise, 1 lille glas Dijon sennep, majsolie.

Laks på grillplade:

Fjern skindet på laksen, samt det mørke fedt og benene. Skær laksefileten i stykker på ca. 150 gram og pensl dem med lidt olie. Læg radiserne i koldt vand i 1 time og skær dem derefter i skiver. Skær det yderste stykke af snittebønnerne og skær dem i lange stykker. Blancher dem derefter i en smule letsaltet vand. De nye kartofler skylles og koges med lidt salt. Når kartoflerne er kogte, steges de gyldenbrune på grillpladen.



Sauce:

Snit dilden fint og kom den i en skål. Tilsæt 1 spsk. sennep, samt mayonnaise og lidt salt og peber. Kom alle ingredienserne i pæne skåle og stil dem på bordet. Tænd for sandwich-grillen. Steg laksen, snittebønerne og radiserne på grillpladen. Vend ingredienserne med jævne mellomrum. Vær også oppmerksom på, at laksen skal stege lenger end grøntsagerne (et stykke laks skal stege i ca. 15 minutter).

PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL

ART. 112309

Les først gjennom bruksanvisningen og ta vare på den til eventuell senere bruk.

PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL egner seg utmerket om du vil lage en deilig toast med for eksempel ost eller skinke. Denne kontaktgrillen har avtagbare grillplater. Den egner seg også utmerket til fisk, kjøtt, grønnsaker, smørbrød, osv. Grillplatene har et anti-klebebelegg slik at du ikke trenger smør eller olje. Ingrediensene absorberer mye mindre fett og olje, og du får altså et deilig og 'lett' resultat. Grillplatene kan tas ut og er altså lett å rengjøre. Komplet med 'power' og 'ready'-lampe, automatisk termostat og beskyttelse mot overoppheting.

Vi anbefaler at du rengjør grillplatene med en fuktig klut og at du fjerner eventuelle etiketter før du bruker grillplatene første gang.

BRUKSTIPS

Sett støpselet i stikkkontakten ('Power'-lyset tennes). Det tar ca. 5 minutter før apparatet er varmet opp. I mellomtiden kan du ta frem ingrediensene. Så snart grillplatene har oppnådd riktig temperatur, tennes 'Ready'-lyset.

Åpne PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL og legg ingrediensene på den nederste grillplaten på vanlig måte. Lukk sandwichgrillen (ikke trykk platene for kraftig mot hverandre) og lås stekeplatene med klemmen rundt håndtaket.

Når du lukker sandwichgrillen kan det oppstå noe damp. Vær forsiktig så du ikke brenner deg på den. Du kan prøve deg frem når det gjelder steketiden for å oppnå best mulig resultat.

Merk: mens steking pågår, vil 'Ready'-lyset gå av og på; dette betyr at termostaten er i drift og at den innstilte temperaturen justeres.

Så snart maten er klar, kan du åpne sandwichgrillen og ta dem ut, eventuelt med en spatel av tre eller plast. Bruk aldri metallspatle o.l. for å unngå skade på anti-klebebelegget. Hvis du ønsker å bruke sandwichgrillen igjen med en gang, kan du la den stå lukket for å beholde riktig temperatur. Trekk støpselet ut av stikkkontakten hvis apparatet ikke skal brukes mer.

RENGJØRING

TREKK STØPSELET UT AV STIKKONTAKTEN FØRST

Rengjør sandwichgrillen etter hver bruk, slik unngår du at matrester stivner og setter seg fast. La PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL avkjøles etter bruk. Hell aldri kaldt vann på grillplatene - det kan skade apparatet og øke faren for at det skvetter ut varmt vann. Bruk ikke sterke rengjøringsmidler eller skuremidler.

DYPP ALDRI SANDWICHGRILLEN I VANN ELLER EN ANNEN VÆSKE.

Rengjør grillplatene for eksempel med kjøkkenpapir. For matrester som er vanskelig å fjerne, kan du helle over litt stekeolje (la det ligge i 5 minutter). Utsiden kan rengjøres med en fuktig klut.

TIPS FRA PRINCESS

- Denne sandwichgrillen er kun beregnet på hjemmebruk.
- Se til at ledningen eller evt. skjøteledning legges bort slik at ingen kan snuble i den og slik at ledningene ikke kommer i berøring med de varme grillplatene.



- For apparater av denne typen kan en skadet ledning kun byttes ut hos vår serviceavdeling ved hjelp av spesialverktøy.
- Ikke bruk denne sandwichgrillen utendørs.
- Hold godt tilsyn med sandwichgrillen når det er barn i nærheten. Grillplatene og utsiden kan bli svært varme. Vær også forsiktig selv. La apparatet kjøle helt ned før du setter det bort.
- Sandwichgrillen skal kun kobles til en jordet stikkontakt.

OPPSKRIFTER:

TOAST MED GORGONZOLA-OST OG ANANAS

Ingredienser:

3 brødskeer
gorgonzola-ost
ananasskive

Tilberedning:

Smør gorgonzola-osten på brødskeivene. Legg en ananasskive på 2 brødskeer. Legg på den andre brødskeiv. Ha litt smør på utsiden av de doble brødskeivene. Legg brødskeivene i sandwichgrillen og stek dem til de blir gyllenbrune på begge sider .

FULLKORNSTOAST MED RØKT KJØTT OG BANAN

Ingredienser:

2 skiver fullkornsbrød
smør eller margarin
1 skive skåret fersk ost
(1 spiseskje karrisaus)
2 skiver røkt kjøtt
1/2 banan i skiver

Tilberedning:

Smør et tynt lag smør på brødskeivene. Skjær skorpen av osten. Legg osteskeiv på den usmurte siden av en brødskeiv. Hell karrisausen over den og legg skivene med røkt kjøtt og banan på den. Legg på den andre brødskeiv med den smurte siden ut. Stek toasten et par minutter i sandwichgrillen til den blir gyllenbrun.

Tips: denne toasten smaker også deilig med skinke, rå skinke eller stekt kyllingfilet i stedet for røkt kjøtt.

TOAST AV SUKKERBRØD

Ingredienser:

50 gram mandelmasse (pakke med 300 gram)
8 skiver sukkerbrød
4 spiseskjeer smør
4 spiseskjeer hasselnøtpasta

Tilberedning:

Legg mandelmassen i kjøleskapet på forhånd. Ha smøret på sukkerbrødskeivene. Bruk en ostehøvel for å skjære av tynne skiver mandelmasse og legg dem på 4 skiver av sukkerbrødet. Smør hasselnøtpasta på de andre 4 skivene. Legg en skive med hasselnøtpasta på en skive med mandelmasse. Stek sukkerbrød-toastene i sandwichgrillen i ca. 3 minutter.

RISTET KJØTT MED GRØNNSAKER

Ingredienser for 4 personer:

400 gram stykker oksefilet, 400 gram kalvefilet, 1 melon, 1 dl ingefær sirup, 1 paprika, 1 løk, 1 hvitkål, 8 sjitakè-er.
Ris med erter: 400 gram ris, 7 dl dasji-kombu, 2 spiseskjeer saké, 50 gram erter.
Gomasu-saus: 3 spiseskjeer hvite eller sorte sesamfrø, 6 spiseskjeer sojasaus, 2 spiseskjeer dasji, saft fra 1 sitron.



Tilberedning av kjøtt og grønnsaker:

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

Tilberedning av ris:

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

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

STEKTE ASPARGES PÅ SPINATSENG MED SJAMPINJONGER

Ingredienser for 4 personer:

1,5 kilo hvite eller grønne asperges, 400 gram sjampinjong, 1 fedd hvitløk, 1 sjalottløk, 2 blad basilikum, 600 gram fersk spinat, 1 appelsin, 100 gram halvfet margarin, 10 gram fersk kjørvel, 10 gram gressløk, 1 spiseskje maisenna.

Tilberedning:

Skrell aspergesen med skrellekniv og kok dem i ca. 2 minutter i litt vann. Slå av varmen under vannet så snart det koker og la det hele kjøle av. Rasp appelsinskallet, vask spinaten og fjern stilkene. Finhakk sjalottløken og hvitløken. Børst sanden av sjampinjongene og kutt dem i skiver.

Saus:

Smelt 50 gram halvfet margarin i en kasserolle. Ha den finhakkede kjørvelen, gressløken og basilikumen i kasserollen og sett dette på en plate ved lav varme i 2 minutter. Tilsett 1 øse med aspergesvann og maisennaen. La det hele koke en liten stund og smak til med pepper og salt. La de halvferdige aspergesene tørke på kjøkkenpapir.

Varm opp sandwichgrillen, smør litt halvfet margarin på den og strø på sjalottløken og hvitløken. Rør det hele med en spatel og stek de oppskårne sjampinjongene. Legg dem i en stor skål så snart de er ferdigstekte og lysebrune. Smør halvfet margarin på platen igjen og strø på det raspede appelsinskallet. Tilsett spinaten og stek det hele. Ikke glem å røre av og til. Ha til slutt spinaten i en forvarmet skål. For å ferdigsteke aspergesene smører du platen inn med halvfet margarin igjen. Stek aspergesene til de blir lysebrune. Når de er ferdige, legges først spinaten på midten av fatet, deretter legges aspergesene rundt spinaten, og siden pynter du med sjampinjongene og kryddersausen. Denne slankeretten smaker utmerket med en lett hvitvin.

LAKSFILET MED STEKT REDDIK OG DILL-SENNEPSAUS

Ingredienser for 4 personer:

4 x 150 gram laksefileter, 1 bunt store reddiker, 8 hagebønner, 20 nypoteter, 1/2 bunt dill, 1 glass majones, 1 lite glass Dijon-sennep, maisolje.

Laks på stekeplaten:

Fjern skinnet, det mørke fett og bena på laksen. Skjær laksfileten i 4 deler på 150 gram hver og smør dem med litt olje. Sett reddiken i kaldt vann i 1 time og kutt den i skiver etterpå. Fjern endene på hagebønnene og kutt dem opp i lange strimler. Forvell dem et øyeblikk i litt vann med salt. Etter at du har vasket nypotetene, koker du dem med skallet på i litt salt. Når potetene er ferdigkokt, kan du brunsteke dem på platen.

Sausen:

Finhakk dillen og ha den i en skål. Tilsett 1 spiseskje sennep og majonesen, litt pepper og litt salt. Sett alt dette på bordet i vakre skåler og varm opp sandwichgrillen. Stek laksen, hagebønnene og reddikene på grillplaten. Rør med spatel av og til. Husk også at laksen må stekes litt lengre enn grønnsakene (en laksfilet trenger ca. 15 minutter).



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

PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL on ihanteellinen voileipägrilli, jolla voit valmistaa nopeasti esim. herkullisia juusto- tai kinkkutäytteisiä lämpimiä voileipiä. Tässä kontaktigrillissä on irrotettavat paistolevyt. Lisäksi laite sopii erittäin hyvin esim. kala-, liha- ja vihannesruokien valmistukseen. Paistolevyissä on tarttumaton pinnoite, joka tekee rasvan ja öljyn käytön tarpeettomaksi ja vähentää siten ruoan rasvapitoisuutta. Tuloksena on herkullinen ja 'kevyt' ateria. Irrotettavat paistolevyt on helppo puhdistaa. Lisäksi laitteessa on 'power'- ja 'ready'- merkkivalot, automaattinen termostaatti ja ylikuumenemissuojia.

On suositeltavaa puhdistaa paistolevyt ennen ensimmäistä käyttökertaa kostealla pyyhkeellä ja poistaa mahdolliset tarrat.

KÄYTTÖOHJE

Kytke pistotulppa pistorasiaan ('Power'-merkkivalo syttyy). Laitteen kuumeneminen kestää noin viisi minuuttia. Tällä välin voit laittaa ainekset valmiiksi. Heti kun paistolevyt ovat tarpeeksi kuumia, 'Ready'-merkkivalo syttyy.

Avaa PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL ja aseta ruoka-ainekset tavalliseen tapaan alemmalle paistolevyille. Sulje laite (älä paina levyjä liian voimakkaasti yhteen) ja lukitse laite painamalla suljin kahvan ympärille.

Voileipägrilliä suljettaessa voi muodostua höyryä. Ole varovainen, ettet polta itseäsi. Parhaan tuloksen voi saada myös kokeilemalla eri paistoajoja.

Huomaa: 'Ready'-merkkivalo syttyy ja sammuu paiston aikana. Tämä osoittaa, että termostaatti toimii ja säätää lämpötilaa jatkuvasti.

Heti kun ruoka on valmis, voit avata voileipägrillin ja poistaa ruoan käyttämällä tarvittaessa puu- tai muovilastaa. Älä koskaan käytä metallilastaa tms., sillä se voi vahingoittaa tarttumaton pinnoitetta.

Jos haluat käyttää voileipägrilliä heti uudestaan, anna sen olla suljettuna, jotta oikea lämpötila säilyy. Ota pistotulppa pois pistorasiasta, ellei laitetta enää käytetä.

PUHDISTAMINEN

OTA ENSIN PISTOTULPPA POIS PISTORASIASTA

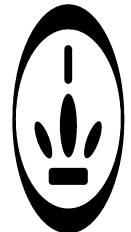
Puhdista voileipägrilli jokaisen käyttökerran jälkeen. Tämä estää ruoantähteiden kiinnipalamisen. Anna PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILLIN ensin jäähtyä käytön jälkeen. Älä koskaan kaada kylmää vettä paistolevyille, sillä se voi vahingoittaa laitetta ja aikaansaada kuuman veden roiskumista. Älä käytä hankaavia tai aggressiivisiä puhdisteita.

ÄLÄ KOSKAAN UPOTA VOILEIPÄGRILLIÄ VETEEN TAI MUUHUN NESTEeseen.

Puhdista paistolevyt esim. talouspaperilla. Vaikeasti poistettavat ruoantähteet voi ensin liottaa ruokaöljyssä (anna öljyn vaikuttaa viitisen minuuttia). Ulkopinta voidaan pyyhkiä kostealla liinalla.

PRINCESS-VINKKEJÄ

- Tämä voileipägrilli on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Huolehdi siitä, että verkkojohto tai mahdollinen jatkojohto on asetettu siten, ettei niihin voi kompastua ja että ne eivät kosketa kuumia paistolevyjä.
- Ainoastaan huoltopalvelumme voi vaihtaa tämän tyyppisen laitteen verkkojohdon uuteen erikoisvarusteita käyttäen.
- Älä käytä tätä voileipägrilliä ulkona.



- Pidä voileipägrilliä tarkasti silmällä lasten läheisyydessä. Paistolevyt ja laitteen ulkopinta kuumenevat melkoisesti. Ole luonnollisesti itsekin varovainen. Anna laitteen jäähtyä hyvin ennen kuin panet sen säilöön käytön jälkeen.
- Kytke tämä voileipägrilli ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.

RESEPTTEJÄ

LÄMMIN KERROSVOILEIPÄ GORGONZOLAN JA ANANAKSEN KERA

Ainekset:

3 viipaletta leipää
gorgonzolaa
ananasviipale

Valmistus:

Voitele leipäviipaleet gorgonzolalla. Laita kahden leipäviipaleen päälle ananasviipale ja kolmas leipäviipale sen päälle. Voitele kerrosvoileivän ulkopuoli kevyesti rasvalla. Paista kerrosvoileipä voileipägrillissä molemmin puolin kullanuskeaksi.

LÄMMIN KOKOJYVÄVOILEIPÄ SAVULIHAN JA BANAANIN KERA

Ainekset:

2 viipaletta kokojyväleipää
voita tai margariinia
1 siivu juustoa, (1 ruokalusikallinen currykastiketta)
2 siivua savulihaa
1/2 banaania viipaleina

Valmistus:

Voitele leipäviipaleet ohuella rasvalla. Leikkaa juustosta kuori. Laita juustoviipale leipäviipaleen voitelemattomalle puolelle. Sivele päälle currykastiketta ja laita savulihasiivut ja banaani päälle. Laita päällimmäiseksi toinen leipäviipale voideltu puoli ulospäin. Paista täytetty voileipä voileipägrillissä muutamassa minuutissa kullanuskeaksi.

Vinkki: tämä lämmin voileipä on herkullista myös jos savulihan asemasta käytetään tavallista tai raakakypsennettyä kinkkua tai paistettua kananrintaa.

LÄMMIN SOKERILEIPÄ

Ainekset:

50 grammaa mantelimassaa (300 gramman pakkaus)
8 viipaletta sokerileipää
4 ruokalusikallista voita
4 ruokalusikallista hasselpähkinätahnaa

Valmistus:

Laita mantelimassa jo aikaisemmin jääkaappiin kovettumaan. Voitele sokerileipäviipaleet voilla. Leikkaa juustohöylällä mantelimassasta ohuita viipaleita ja laita ne 4 sokerileipäviipaleen päälle. Voitele toiset 4 leipäviipaleetta hasselpähkinätahnalla. Laita hasselpähkinätahnalla sivelletyt leipäviipaleet mantelimassalla päällystettyjen leipäviipaleiden päälle. Paista sokerileipiä voileipägrillissä 3 minuuttia.

GRILLATTUA LIHAA VIHANNESTEN KERA

Ainekset 4 hengelle:

400 grammaa nautan sisäfilettä, 400 grammaa vasikan sisäfilettä, 1 meloni,
1 dl inkiväärisiirappia, 1 paprika, 1 sipuli, 1 valkokaali, 8 siitakesientä.
Riisi herneitten kera: 400 grammaa riisiä, 7 dl dashi-kombua, 2 ruokalusikallista sakeeta,
50 grammaa herneitä.
Goma-zoe-kastike: 3 ruokalusikallista valkoisia tai mustia seesaminsiemeniä, 6 ruokalusikallista soijakastiketta, 2 ruokalusikallista dashia, 1 sitruunan mehu.



Lihan ja vihannesten valmistus:

Leikkaa naudan sisäfilee 2 sentin suuruisiksi kuutioiksi ja aseta ne kauniisti laakealle vadille. Leikkaa vasikan sisäfilee ohuiksi viipaleiksi ja aseta ne myös vadille. Poista melonista siemenet, kuori meloni ja voitele meloninpalat inkiväärisiirapilla. Leikkaa sipuli ja paprika renkaiksi (poista siemenet), leikkaa siitakesienistä kannat ja leikkaa kaali suikaleiksi. Aseta vihannekset vadille.

Rüisin valmistus:

Sekoita keskenään riisi, sakee ja dashi-kombu ja anna maustua tunti. Keitä riisi kypsäksi pakkauksen ohjeiden mukaan. Kun riisi on melkein valmista, lisää herneet.

Kuumenna voileipägrilli. Käristä lihat nopeasti joka puolelta. Kypsennä vihannekset levyllä rapeiksi (käänteile silloin tällöin puulastalla). Paista lopuksi meloni levyllä käännellen.

PAISTETUT PARSAT PINAATTI- JA HERKKUSIENIPEDILLÄ

Ainekset 4 hengelle:

1,5 kg valkoisia tai vihreitä parsoja, 400 grammaa herkkusieniä, 1 valkosipulin kynsi, 1 salottisipuli, 2 basilikanlehteä, 600 grammaa pinaattia, 1 appelsiini, 100 grammaa kevytrasvaa, 10 grammaa tuoretta kirveliä, 10 grammaa ruohosipulia, 1 teelusikallinen maissijauhoja.

Valmistus:

Kuori parsat ohuelti ja keitä niitä vähässä vedessä noin 2 minuuttia. Heti kun vesi alkaa kiehua, anna sen jäähtyä. Raasta appelsiinin kuori, poista ensin valkoinen osa, pese pinaatti ja poista varret. Silppua sekä salottisipuli että valkosipulin kynsi. Pyyhi herkkusienet puhtaiksi ja leikkaa ne viipaleiksi.

Kastike:

Sulata kasarissa 50 grammaa kevytrasvaa. Laita kasariin hienoksi silputtu kirveli, ruohosipuli ja basilika ja lämmitä varovasti 2 minuutin ajan. Lisää 1 kauhallinen parsalientä, johon on sekoitettu maissijauho. Kiehauta ja mausta pippurilla ja suolalla. Laita puolikypsät parsat talouspaperille valumaan.

Lämmitä voileipägrilli, voitele kevytrasvalla ja sirottele paistolevyllä salottisipuli ja valkosipuli. Sekoita lastalla ja paista samalla myös herkkusieniviipaleet. Kun ne ovat kypsyneet ruskehtaviksi, laita ne suurehkoon vatiin. Voitele levy uudelleen kevytrasvalla ja sirottele päälle appelsiininkuoriraaste. Lisää pinaatti ja paista kypsäksi. Muista sekoittaa jatkuvasti. Laita lopuksi pinaatti esilämmitetyille vihannesvadle. Voitele levy jälleen kevytrasvalla ja paista parsoja kunnes ne ruskistuvat. Kun ne ovat kypsiä, laita pinaatti keskelle lautasta, sen päälle parsat ja ympärille herkkusienet ja maustekastike. Tämän kevytaterian kanssa sopii erittäin hyvin mieto valkoviini.

LOHIFILEE PAISTETUN RETHISIN JA TILLI-SINAPPIKASTIKKEEN KERA

Ainekset 4 hengelle:

4 lohiviipaleetta à 150 grammaa, 1 nippu suuria retiisejä, 8 leikkopapua, 20 uutta perunaa, 1/2 nippua tilliä, 1 purkki majoneesia, 1 purkki dyon-sinappia, maissiöljyä.

Esivalmistelut:

Poista lohesta nahka samoin kuin tumma rasva ja ruodot. Leikkaa lohesta neljä 150 gramman suuruisia palaa ja sivele pintaan hieman öljyä. Pane retiisit tunniksi kylmään veteen ja leikkaa ne sen jälkeen viipaleiksi. Poista leikkopavuista päät ja leikkaa pavut pitkiä suikaleiksi. Ryöppää ne nopeasti vähässä vedessä, johon on lisätty suolaa. Pese 20 uutta perunaa ja keitä ne vähäsuolaisessa vedessä kypsiksi. Paista kypsät perunat levyllä ruskeiksi.

Kastike:

Silppua tilli hienoksi kulhoon. Lisää 1 ruokalusikallinen sinappia ja majoneesi, hieman pippuria ja suolaa. Aseta kauniisti pöydälle pieniin tarjoilukulhoihin ja laita voileipägrilli kuumenemaan.

Paista nyt lohi, leikkopavut ja retiisi paistolevyllä. Käänteile silloin tällöin. Ota huomioon, että lohiviipaleita täytyy paistaa kauemmin kuin vihanneksia (lohiviipaleen kypsyminen kestää noin 15 minuuttia).



Ler antes de utilizar estas instruções, devendo guardá-las para mais tarde as poder eventualmente voltar a consultar de novo.

A PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL é ideal para fazer rapidamente tostas de por exemplo queijo e fiambre. Este grelhador de contacto tem chapas para grelhar removíveis. Pode ser igualmente utilizado para grelhar peixe, carne, legumes, sandes, etc. As chapas para grelhar têm uma camada anti-pegajosa, não sendo por isso necessário ter de as untar com manteiga ou óleo, pelo que a comida absorve menos gordura e óleo, obtendo-se assim uma dieta com “menos calorias”. As chapas são removíveis e por isso são muito fáceis de limpar. O aparelho vem também munido de luzes de controle “power” e “ready”, de um termóstato automático e de um sistema de segurança que impede que o mesmo aqueça demasiado.

Aconselhamos-lhe a passar um pano húmido quando utilizar o aparelho pela primeira vez e a retirar quaisquer eventuais etiquetas.

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO

Ligue a ficha à tomada (a luz “Power” acende-se). O aparelho demora cerca de 5 minutos a aquecer. Durante este tempo de espera pode ir preparando as tostas. Logo que as chapas tenham atingido a temperatura necessária, a luz “Ready” acende-se.

Abra em seguida a PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL e coloque a comida segundo o modo habitual na chapa inferior. Feche a máquina (não carregue com demasiada força nas chapas) e tranque as chapas utilizando o fecho da pega

Quando fechar as chapas, pode sair algum fumo. Tenha cuidado para não se queimar. O período de preparação da comida pode claro variar, você mesmo pode ir experimentando até obter o melhor resultado.

Nota: enquanto se faz a comida, a luz “Ready” acende-se e desliga-se; isto indica que o termóstato funciona e regula a temperatura programada.

Logo que a comida fique pronta, pode abrir a máquina e retirar a mesma, usando eventualmente para tal efeito uma espátula de madeira ou de plástico. Nunca deve usar espátulas metálicas para evitar danificar a camada anti-pegajosa.

Se em seguida quiser utilizar de imediato o grelhador, pode deixar ficar a máquina fechada à temperatura correcta. Se não quiser utilizar o aparelho, deve puxar a ficha da tomada.

LIMPEZA

RETIRE PRIMEIRO A FICHA DA TOMADA

Deve limpar a máquina das tostas sempre que a utilizou, isto evita que quaisquer restos de comida se peguem. Depois de a ter utilizado, deixe arrefecer a PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL. Nunca deite água para cima das chapas; isso pode avariar o aparelho e causar o risco de haver salpicos de água quente. Não utilize detergentes que risquem ou sejam corrosivos.

NUNCA MERGULHE A MÁQUINA DAS TOSTAS EM ÁGUA OU EM QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.

Limpe por exemplo as chapas para grelhar com o papel de cozinha. Os restos de comida que sejam difíceis de remover podem ser soltos primeiro com óleo vegetal (deixe actuar cerca de 5 minutos). O lado exterior pode ser limpo com um pano húmido.

SUGESTÕES DA PRINCESS

- Deve usar unicamente este grelhador de sandes para fins domésticos.
- Não deve deixar um fio ou um eventual fio de extensão colocado de modo a que alguém possa tropeçar nele ou que possa tocar nas chapas para grelhar aquecidas.



- Neste tipo de aparelho um fio danificado pode ser unicamente substituído utilizando as nossas ferramentas especiais e pelos nossos serviços de assistência.
- Não deve utilizar este grelhador de sandes no exterior.
- É preciso haver vigilância quando as crianças utilizarem o aparelho ou quando existirem crianças por perto. As chapas e o lado exterior de metal aquecem muito. Tenha você mesmo cuidado. Deixe arrefecer o aparelho antes de o arrumar.
- Ligue o grelhador de sandes unicamente a uma tomada de ligação à terra.

RECEITAS:

TOSTA COM QUEIJO GORGONZOLA E ANANÁS

Ingredientes:

3 fatias de pão
queijo gorgonzola
uma fatia de ananás

Preparação:

Barrar as fatias de pão com queijo gorgonzola. Colocar o ananás em duas das fatias de pão. Por cima colocar a terceira fatia. Deve barrar ligeiramente com manteiga as sandes duplas pelo lado de fora. Grelhar de ambos os lados as tostas no Sandwich Grill até ficarem douradas.

TOSTA DE PÃO INTEGRAL COM CARNE FUMADA E BANANA

Ingredientes:

2 fatias de pão integral
manteiga ou margarina
1 fatia de queijo flamengo
(1 colher de sopa de molho de caril)
2 fatias de carne fumada
1/2 banana cortada em rodelas

Preparação:

Barrar ligeiramente as fatias de pão com manteiga. Cortar a casca do queijo. Colocar a fatia de queijo sobre o lado sem manteiga da fatia do pão. Deitar o molho de caril por cima e pôr por cima as fatias de carne fumada e as rodelas de banana. Terminar com a outra fatia de pão com o lado untado voltado para fora. Grelhar a tosta no Sandwich Grill durante alguns minutos até ficar dourada.

Sugestão: Pode fazer também uma ótima tosta se substituir a carne fumada por fiambre, presunto ou filete de frango grelhado.

TOSTA DE PÃO DE AÇÚCAR

Ingredientes:

50 gramas de miolo de amêndoa (um pacote de 300 gramas)
8 fatias de pão de açúcar
4 colheres de sopa de manteiga
4 colheres de sopa de pasta de avelã

Preparação:

Colocar previamente o miolo de amêndoa no frigorífico. Barrar as fatias de pão de açúcar com a manteiga. Utilizando uma faca do queijo, cortar várias fatias finas deste miolo duro e barrar 4 fatias do pão de açúcar com o mesmo. Barrar as outras 4 fatias restantes com pasta de avelã. Colocar uma fatia com pasta de avelã por cima de outra com miolo de amêndoa. Grelhar as tostas de pão de açúcar durante cerca de 3 minutos no Sandwich Grill.



CARNE GRELHADA COM LEGUMES

Ingredientes necessários para 4 pessoas:

400 gramas de carne de vaca cortada aos pedaços, 400 gramas de filete de vitela, 1 melão, 1 dl de xarope de gengibre, 1 pimento vermelho, 1 cebola, 1 couve branca, 8 shii-takes.

Arroz com ervilhas: 400 gramas de arroz, 7 dl de dasji-komoe, 2 colheres de sopa de saké, 50 gramas de ervilhas.

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

Preparação da carne e dos legumes:

Cortar a carne de vaca em pedaços de 2 centímetros e colocá-los numa travessa de servir bonita. Cortar o filete de vitela em fatias finas e colocá-lo da mesma maneira sobre a travessa. Retirar as pevides do melão, descascando-o e temperar as fatias com xarope de gengibre. Cortar a cebola e o pimento vermelho às rodelas (retirar as sementes), retirar os pedúnculos aos shii-takes e cortar a couve às ripas.

Preparação do arroz:

Misturar o arroz com o saké e o dasji-komoe e deixar ficar uma hora. Em seguida, cozer o arroz seguindo as instruções indicadas no pacote. No final da cozedura, juntar as ervilhas.

Aquecer o Sandwich Grill. Grelhar rapidamente a carne de ambos os lados. Em seguida, grelhar os legumes sobre a chapa até ficarem estaladiços (mexer de vez em quando, voltando-os com uma espátula de madeira). Por fim grelhar o melão, voltando-o sobre a chapa.

ESPARGOS GRELHADOS SOBRE UMA CAMADA DE ESPINAFRES COM COGUMELOS

Ingredientes necessários para 4 pessoas:

1,5 quilo de espargos brancos ou verdes, 400 gramas de cogumelos, 1 dente de alho, 1 cebolinha, 2 folhas de mangericão, 600 gramas de espinafres, 1 laranja, 100 gramas de margarina, 10 gramas de cerefólio, 10 gramas de cebolinho, 1 colher de sopa de farinha maizena.

Preparação:

Preparar os espargos, cozendo-os depois durante cerca de 2 minutos em pouca água. Logo que água ferva, deixar arrefecer. Raspar a casca da laranja, lavar os espinafres e retirar-lhes os pedúnculos. Pícar a cebola e o alho. Escovar a areia ou terra dos cogumelos com uma escovinha, cortando-os às rodelas.

Molho:

Deitar 50 gramas de margarina para dentro de um tacho. Deitar para dentro do tacho o cerefólio, o cebolinho e o mangericão picados e deixar refogar 2 minutos em lume brando. Acrescentar 1 concha do líquido dos espargos juntamente com a farinha maizena. Deixar cozer e temperar a gosto com sal e pimenta. Colocar os espargos meio-crus sobre papel de cozinha.

Aquecer o Sandwich Grill, untando-o com margarina e deitar a cebolinha e o alho por cima. Mexer com uma espátula de madeira e grelhar juntamente com os cogumelos. Quando estiverem prontos e ligeiramente dourados, deitá-los para uma travessa grande. Em seguida, voltar a untar a chapa com margarina, e deitar a casca da laranja. Acrescentar os espinafres, grelhando-os bem. Deve voltar com frequência os ingredientes. Por fim, deite os espinafres para dentro de uma travessa de legumes previamente aquecida. Para preparar os espargos, volte a untar de novo a chapa com margarina. Grelhar os espargos até ficarem ligeiramente dourados. Quando estiverem prontos, coloque os espinafres no meio do prato, ponha por cima os espargos e à volta, os cogumelos e o molho de ervas aromáticas. Este prato de poucas calorias é delicioso se for servido com um vinho branco leve.

FILETE DE SALMÃO COM RABANETES GRELHADOS E MOLHO DE ENDRO E MOSTARDA

Ingredientes necessários para 4 pessoas:

4 postas de salmão de 150 gramas cada, 1 molho de rabanetes grandes, 8 feijões verdes, 20 batatinhas novas, 1 molho de endro, 1 boião de maionese, 1 pequeno boião de mostarda de Dijon, óleo de milho.



Salmão no prato:

Retirar a gordura ao salmão, tirando também a pele e as espinhas. Cortar os filetes de salmão em postas de 150 gramas cada e temperá-las com um pouco de óleo. Colocar os rabanetes durante 1 hora em água fria e cortá-los seguidamente às rodelas fininhas. Retirar os pedúnculos dos feijões verdes, cortando-os ao longo do comprimento em tiras finas. Depois deve escaldá-los em pouca água com sal. Depois de ter lavado as batatinhas novas, coze-as com uma pitada de sal. Quando estiverem prontas, frite-as sobre a chapa de grelhar até ficarem douradas.

O molho:

Picar o endro, deitando-o para dentro de uma taça. Junte 1 colher de sopa de mostarda à maionese, sal e pimenta. Coloque esta mistura numa bonita travessa sobre a mesa e aqueça o Sandwich Grill. Grelhe em seguida o salmão, o feijão verde e os rabanetes sobre a chapa de grelhar. Voltar de vez em quando com uma espátula. Deve ter cuidado para que o salmão não fique mais grelhado do que os legumes (uma posta de salmão leva cerca de 15 minutos a grelhar).

PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL

ART. 112309

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες αυτές πριν από τη χρήση και φυλάξτε τες για το μέλλον.

Η ψησταριά PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL είναι ιδανική για να φτιάχνετε νόστιμα τoστ με ζαμπόν ή τυρί, για παράδειγμα, και είναι κατάλληλο επίσης για ψάρι, κρέας, λαχανικά, σάντουιτς, κλπ. Η ψησταριά έχει αφαιρούμενες πλάκες, οι οποίες έχουν αντικολητική επένδυση ώστε να μην χρειάζεται βούτυρο ή λάδι. Αυτό σημαίνει ότι οι τροφές απορροφούν πολύ λιγότερο λίπος και λάδι και γίνονται πολύ νόστιμες και ελαφριές. Οι πλάκες μπορούν να αφαιρεθούν, επομένως καθαρίζονται πολύ εύκολα. Η συσκευή διαθέτει ενδεικτική λυχνία λειτουργίας και λυχνία που δείχνει ότι το φαγητό είναι έτοιμο, καθώς και αυτόματο θερμοστάτη και μηχανισμό πρόληψης υπερθέρμανσης.

Συνιστούμε να καθαρίσετε τις πλάκες προσεκτικά με ένα υγρό πανί πριν από την πρώτη χρήση και να αφαιρέσετε τυχόν ετικέτες που παραμένουν κολλημένες.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Τοποθετήστε το καλώδιο στην πρίζα (η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα ανάψει). Χρειάζονται περίπου 5 λεπτά για να ζεσταθεί η συσκευή. Στο διάστημα αυτό μπορείτε να ετοιμάσετε τα υλικά. Μόλις οι πλάκες αποκτήσουν την κατάλληλη θερμοκρασία, ανάβει η ενδεικτική λυχνία «έτοιμο» («ready»).

Ανοίξτε τώρα τη ψησταριά PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL και τοποθετήστε το φαγητό στην κάτω πλάκα με τον συνηθισμένο τρόπο. Κλείστε τη ψησταριά (μην πιέζετε τις δύο πλάκες μεταξύ τους με πολλή δύναμη) και χρησιμοποιήστε το κλιπ στη λαβή για να ασφαλίσετε τις πλάκες στη θέση τους.

Όταν η ψησταριά είναι κλειστή, μπορεί να βγαίνει ατμός. Προσέξτε να μην καείτε. Μπορείτε να πειραματιστείτε με τον χρόνο ψησίματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

Σημείωση: κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η ενδεικτική λυχνία «έτοιμο» («ready») θα ανάβει και θα σβήνει. Αυτό σημαίνει ότι ο θερμοστάτης λειτουργεί σωστά και ότι διατηρείται συνεχώς η επιθυμητή θερμοκρασία.

Μόλις είναι έτοιμο το φαγητό μπορείτε να ανοίξετε τη ψησταριά και να βγάλετε το φαγητό, αν είναι απαραίτητο με μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μεταλλικές σπάτουλες κλπ., καθώς καταστρέφουν την αντικολητική επένδυση.

Αν θέλετε να φτιάξετε περισσότερα τoστ, μπορείτε να κρατήσετε κλειστή τη ψησταριά για να διατηρηθεί στη σωστή θερμοκρασία. Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα αν δεν χρειάζεστε άλλο τη συσκευή.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΒΓΑΛΤΕ ΠΡΩΤΑ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ

Καθαρίστε τη ψησταριά ύστερα από κάθε χρήση. Έτσι θα αποφύγετε τη δημιουργία κρούστας στη συσκευή από τα υπολείμματα φαγητού. Αφήστε τη ψησταριά PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL να κρυώσει πρώτα. Ποτέ μην ρίχνετε κρύο νερό στις πλάκες καθώς μπορεί να χαλάσει η συσκευή και να πεταχτούν σταγονίδια καυτού νερού. Μην χρησιμοποιείτε σύρμα ή λειαντικά μέσα καθαρισμού.

ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΕ ΤΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΆΛΛΟ ΥΓΡΟ.

Καθαρίστε τις πλάκες με χαρτί κουζίνας. Μουλιάστε πρώτα τα υπολείμματα που δεν φεύγουν με μαγειρικό λάδι και αφήστε τα 5 λεπτά για να διαλυθούν. Σκουπίστε το εξωτερικό μέρος με ένα υγρό πανί.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ PRINCESS

- Η ψησταριά είναι κατάλληλη μόνο για οικιακή χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο, ή η προέκταση καλωδίου αν χρειάζεται, βρίσκεται σε σημείο όπου δεν μπορεί να σκοντάψει κάποιος και μακριά από τις θερμές πλάκες.
- Στον συγκεκριμένο τύπο συσκευής, αν το καλώδιο υποστεί ζημιά πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από το ειδικευμένο προσωπικό μας χρησιμοποιώντας ειδικά εργαλεία.
- Μην χρησιμοποιείτε τη ψησταριά σε εξωτερικό χώρο.
- Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν χρησιμοποιούν τη ψησταριά χωρίς επίβλεψη. Ο λόγος είναι ότι οι πλάκες και το εξωτερικό μέρος υπερθερμαίνονται. Προσέχετε κι εσείς οι ίδιοι. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τελείως προτού την αποθηκεύσετε.
- Συνδέετε τη ψησταριά μόνο σε γειωμένη πρίζα.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΨΗΜΕΝΟ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΤΥΡΙ ΓΚΟΡΓΚΟΝΤΖΟΛΑ ΚΑΙ ΑΝΑΝΑ

Υλικά:

3 φέτες ψωμί
τυρί γκοργκοντζόλα
2 φέτες ανανά

Οδηγίες:

Απλώστε το τυρί γκοργκοντζόλα στις φέτες του ψωμιού. Βάλτε μια φέτα ανανά ανάμεσα σε 2 φέτες. Βάλτε την άλλη φέτα από πάνω τους. Βουτυρώστε ελαφρά την εξωτερική πλευρά του διπλού σάντουιτς. Ψήστε τις φέτες στη ψησταριά μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα και από τις δύο πλευρές.

ΨΗΜΕΝΟ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΜΠΑΝΑΝΑ

Υλικά:

2 φέτες ψωμί ολικής αλέσεως
βούτυρο ή μαργαρίνη
1 φέτα φρέσκο τυρί
(1 κουταλάκι του γλυκού σάλτσα κάρι)
2 φέτες καπνιστό κρέας
½ μπανάνα κομμένη σε φέτες

Οδηγίες:

Αλείψτε ελαφρά τις φέτες με βούτυρο. Αφαιρέστε τη φλούδα από το τυρί. Βάλτε το τυρί σε μια φέτα ψωμί στην πλευρά που δεν έχει βούτυρο. Απλώστε πάνω τη σάλτσα κάρι και βάλτε από πάνω το καπνιστό κρέας και την μπανάνα.

Καλύψτε τα όλα με την άλλη φέτα ψωμιού με τη βουτυρωμένη πλευρά απ' έξω. Ψήστε το σάντουιτς για λίγα λεπτά στην ψησταριά μέχρι να πάρει χρυσαφί χρώμα.

Συμβουλή: αυτό το ψημένο σάντουιτς είναι επίσης πολύ νόστιμο με ζαμπόν ή ψητό κοτόπουλο αντί για καπνιστό κρέας.

ΨΗΜΕΝΟ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΓΛΥΚΟ ΨΩΜΙ

Υλικά:

50 γραμμάρια πάστα αμυγδάλου (κομμάτι 300 γραμμαρίων)
8 φέτες γλυκό ψωμί
4 κουταλάκια του γλυκού βούτυρο
4 κουταλάκια του γλυκού πάστα φουντουκιού



Οδηγίες:

Βάλτε την πάστα αμυγδαλού στο ψυγείο από πριν. Αλείψτε τις φέτες του γλυκού ψωμιού με βούτυρο. Χρησιμοποιήστε έναν κόφτη τυριού για να κόψετε την πάστα αμυγδαλού σε λεπτές φέτες και βάλτε τις σε τέσσερις φέτες γλυκό ψωμί. Αλείψτε τις άλλες τέσσερις φέτες με πάστα φουντουκιού. Βάλτε κάθε φέτα με πάστα φουντουκιού πάνω σε μια φέτα με πάστα αμυγδαλού. Ψήστε τα σάντουιτς με γλυκό ψωμί στην ψησταριά για 3 λεπτά περίπου.

ΨΗΤΟ ΚΡΕΑΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Υλικά για 4 άτομα:

400 γραμμάρια βοδινό κρέας, 400 γραμμάρια μοσχαρίσιο κρέας, 1 πεπόνι, 100 ml σιρόπι τζίντζερ, 1 πιπεριά, 1 κρεμμύδι, 1 άσπρο λάχανο, 8μανιτάρια σιτάκε.

Ρύζι με αρακά: 400 γραμμάρια ρύζι, 700 ml ντάσι-κόμπου, 2 κουταλάκια του γλυκού σάκε, 50 γραμμάρια αρακάς.

Σάλτσα γκόμα-ζόι: 3 κουταλάκια του γλυκού άσπρο ή μαύρο σουσάμι, 6 κουταλάκια του γλυκού σάλτσα σόγιας, 2 κουταλάκια του γλυκού ντάσι, χυμός ενός λεμονιού.

Προετοιμασία του κρέατος και των λαχανικών:

Κόψτε το βοδινό σε κύβους 2 εκατοστών και τοποθετήστε τους σε μια όμορφη πιατέλα. Κόψτε το μοσχαρίσιο κρέας σε λεπτές φέτες και τοποθετήστε τις στην πιατέλα μαζί με το βοδινό. Αφαιρέστε τα σπόρια από το πεπόνι, αφαιρέστε τη φλούδα και ραντίστε τις φέτες του πεπονιού με το σιρόπι τζίντζερ. Κόψτε σε ροδέλες το κρεμμύδι και την πιπεριά (αφαιρέστε τους σπόρους από την πιπεριά), αφαιρέστε τους μίσχους από ταμανιτάρια και κόψτε το λάχανο σε λωρίδες. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τα λαχανικά σε μια πιατέλα.

Προετοιμασία του ρυζιού:

Ανακατέψτε το ρύζι με το σάκε και το ντάσι-κόμπου και αφήστε τα να τραβήξουν για μία ώρα. Στη συνέχεια βράστε το ρύζι μέχρι να μαλακώσει σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία. Όταν το ρύζι είναι σχεδόν έτοιμο, προσθέστε τον αρακά.

Θερμάνετε την ψησταριά. Στιγαρίστε το κρέας και από τις δύο πλευρές. Στη συνέχεια ψήστε τα λαχανικά στην πλάκα φροντίζοντας όμως να παραμείνουν τραγανά (ανακατεύετε πού και πού με μια ξύλινη σπάτουλα). Τέλος, ψήστε το πεπόνι στην πλάκα, γυρίζοντάς το κάθε τόσο.

ΨΗΤΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΣΕ ΣΤΡΩΣΗ ΑΠΟ ΣΠΑΝΑΚΙ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Υλικά για 4 άτομα:

1,5 κιλό άσπρα ή πράσινα σπαράγγια, 400 γραμμάριαμανιτάρια, 1 σκελίδα σκόρδο, 1 εσαλότ, 2 φύλλα βασιλικού, 600 γραμμάρια σπανάκι, 1 πορτοκάλι, 100 γραμμάρια μαργαρίνη με χαμηλά λιπαρά, 10 γραμμάρια φρέσκος φραγκομαϊντανός, 10 γραμμάρια πρασουλίδα, 1 κουταλάκι του γλυκού αραβοσιτάλευρο.

Οδηγίες:

Ξεφλουδίστε τα σπαράγγια και μαγειρέψτε τα για 2 λεπτά σε λίγο νερό. Μόλις αρχίσει να βράζει το νερό αφήστε τον ζωμό να κρυώσει. Αφαιρέστε τη φλούδα του πορτοκαλιού και το λευκό φλοιό του, πλύνετε το σπανάκι και αφαιρέστε τυχόν μίσχους. Ψιλοκόψτε το εσαλότ και τη σκελίδα του σκόρδου. Καθαρίστε ταμανιτάρια από τυχόν χύματα και κόψτε τα φέτες.

Σάλτσα:

Λιώστε 50 γραμμάρια μαργαρίνης με χαμηλά λιπαρά σε ένα τηγάνι. Προσθέστε τον ψιλοκομμένο φραγκομαϊντανό, την πρασουλίδα και τον βασιλικό στο τηγάνι και σιγοβράστε για 2 λεπτά. Κατόπιν προσθέστε μια κουτάλα από τον ζωμό των σπαραγγιών και το αραβοσιτάλευρο. Αφήστε να πάρουν μια βράση και προσθέστε αλάτι και πιπέρι για νοστιμιά. Απλώστε τα μισομαγειρεμένα σπαράγγια σε χαρτί κουζίνας για να στεγνώσουν.

Θερμάνετε την ψησταριά, αλείψτε τη με λίγη μαργαρίνη με χαμηλά λιπαρά και ρίξτε το εσαλότ και το σκόρδο. Ανακατέψτε με μια σπάτουλα και κατόπιν ψήστε τα κομμέναμανιτάρια. Όταν είναι έτοιμα και πάρουν ένα ανοιχτό καφέ χρώμα, τοποθετήστε τα σε ένα μεγάλο πιάτο. Προσθέστε το σπανάκι και ψήστε το. Φροντίστε να ανακατεύετε συχνά. Τέλος, βάλτε το σπανάκι σε μια προθερμασμένη πιατέλα λαχανικών. Για να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα των σπαραγγιών, λαδώστε ξανά την πλάκα. Ψήστε τα σπαράγγια μέχρι να πάρουν ένα ανοιχτό καφέ χρώμα. Όταν είναι έτοιμα, τοποθετήστε το σπανάκι στη μέση του πιάτου, απλώστε τα σπαράγγια πάνω του και τοποθετήστε ταμανιτάρια και την πικάντικη σάλτσα γύρω-γύρω. Ένα ελαφρύ λευκό κρασί συμπληρώνει θαυμάσια αυτό το μη παχυντικό πιάτο.

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ ΜΕ ΨΗΜΕΝΑ ΡΑΠΑΝΑΚΙΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΑΝΗΘΟΥ ΚΑΙ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ

Υλικά για 4 άτομα:

4 φιλέτα σολομού 150 γραμμαρίων, 1 μεγάλο ματσάκι ραπανάκια, 8 φρέσκα φασολάκια, 20 μικρές φρέσκες πατάτες, ½ ματσάκι άνηθου, 1 βαζάκι μαγιονέζα, 1 μικρό βάζο μουστάρδα Νπιζόν, καλαμποκέλαιο.

Σολομός στην πλάκα:

Αφαιρέστε την πέτσα από το σολομό, καθώς και το σκούρο λίπος και τα κόκαλα. Κόψτε το φιλέτο σολομού σε 4 κομμάτια 150 γραμμαρίων το καθένα και αλείψτε τα με λίγο λάδι. Βάλτε 1 μάτσο από μεγάλα ραπανάκια σε κρύο νερό για μία ώρα και μετά κόψτε τα φέτες. Κόψτε τις άκρες από τα φρέσκα φασολάκια και κόψτε τα σε μακριές λωρίδες. Στη συνέχεια ζεματίστε τα για λίγη ώρα σε λίγο αλατόνερο. Αφού πλύνετε τις φρέσκες πατάτες, προσθέστε μια πρέζα αλάτι και βράστε τις μέχρι να είναι έτοιμες. Μόλις γίνουν οι πατάτες, ψήστε τις στην πλάκα ώσπου να πάρουν καφέ χρώμα.

Σάλτσα:

Ψιλοκόψτε 1/2 ματσάκι άνηθο και βάλτε τον σε ένα μπολ. Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα με 1 βαζάκι μαγιονέζα και λίγο αλατοπίπερο. Τοποθετήστε τα όλα αυτά σε όμορφα πιάτα στο τραπέζι και θερμάνετε την ψησταριά. Τώρα ψήστε τον σολομό, τα φρέσκα φασολάκια και τα ραπανάκια στην πλάκα. Ανακατεύετε κάθε τόσο με τη σπάτουλα. Θυμηθείτε ότι ο σολομός πρέπει να ψηθεί για περισσότερη ώρα από τα λαχανικά (ένα φιλέτο σολομού χρειάζεται 15 λεπτά περίπου).

PRINCESS CLASSIC SANDWICH GRILL

ART. 112309

الصنف ٢٣٠٩

مشواة السندوتشات برينسس كلاسيك

الرجاء قراءة دليل الاستخدام بعناية والاحتفاظ به لمراجعتك في المستقبل.

محسسة السندوتشات برينسس كلاسيك مثالية لتحضير أشهى توستيهات الجبن واللحوم اللذيذة بسرعة. وهي مناسبة أيضا للسّمك واللحم والخضر والسندوتشات وغيرها. ومشواة التلامس هذه مزودة بصفائح شي منفصلة مطلية بطبقة مانعة للالتصاق بحيث تغنيك عن استخدام الزيت أو الزيت وتقلل بكثير من تشبع الطعام بالزيت أو الزيت ويصبح شهيا وخفيفا. صفائح الشي منفصلة وبذلك يكون تنظيفها سهلا جدا. تورد كاملة بمصباح «القدرة» و «جاهز» ومنظم حرارة آلي وتأمين ضد فرط التسخين.

ننصحك قبل الاستخدام الأول أن تنظف صفائح الشي بفوظة مبللة وأن تزيل اللصيقات الورقية المحتمل وجودها.

نصائح الاستخدام

أدخل القابض في مقبس الكهرباء (يشعل إذن مصباح القدرة) وأغلق المشواة. يستغرق تسخين المشواة حوالي ٥ دقائق. يمكنك استخدام هذه الفترة لتحضير المكونات. وعندما تصل صفائح الشي إلى درجة الحرارة الصحيحة يضيء المصباح «جاهز».

افتح الآن مشواة السندوتشات برينسس كلاسيك وأدخل الطعام بالطريقة المعتادة في الصفحة السفلية. أغلق مشواة السندوتشات (لا تضغط الصفائح بقوة على بعضها) واستخدم المشبك الموجود على المقبض لتثبيت الصفائح على بعضها.

عندما تكون مشواة السندوتشات مغلقة قد يتولد بعض البخار. فاحذر ألا تحرق نفسك. يمكنك إقامة بعض التجارب بتغيير زمن التحميص للحصول على النتيجة المثلى لك.

ملحوظة: أثناء الشي يومض المصباح «جاهز»؛ هذا شيء عادي ويشير إلى أن منظم الحرارة يؤدي عمله.

عندما يجهز الطعام افتح مشواة السندوتشات وأخرج الطعام بواسطة ملعقة خشبية أو ملعقة بلاستيك إن احتاج الأمر لذلك. لا تستخدم أبدا الأدوات المعدنية لأنها قد تتلف الطبقة مانعة للالتصاق.

إذا رغبت في استخدام مشواة السندوتشات فورا من جديد بيدك أن تحفظ المشواة مغلقة للاحتفاظ بدرجة الحرارة الصحيحة. أخرج القابيس من المقبس إن فرغت من استخدام الجهاز.

التنظيف

أخرج أولا القابيس من المقبس.
نظف مشواة السندوتشات بعد كل استخدام لتمنع بقايا الطعام من الالتصاق. أترك مشواة السندوتشات برينسس كلاسيك حتى تبرد بعد الاستخدام. لا تصب ماء باردا أبدا على الصفائح لأن ذلك قد يتلف المشواة ويتسبب في رشاش الماء الساخن. لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو العدوانية.

لا تغمر مشواة السندوتشات أبدا في الماء أو أي سائل آخر.

نظف صفائح الشبي بورق المطبخ أو ما شابه ذلك. فكك بقايا الطعام الملتصقة بنقعها في زيت الطبخ أولا وتركها تذوب لمدة ٥ دقائق. يمكن تنظيف المتن من الخارج بفضة مبللة.

نصائح الأميرة

- هذه المحمصة مناسبة فقط للاستخدام المنزلي.
- راع ألا يتدلى سلك الجهاز أو سلك التطويل بطريقة يمكن لشخص أن يتعثر عليه وأن يكون بعيدا عن الصفائح الساخنة.
- لا يمكن تبديل السلك التالف لهذا الطراز من الأجهزة إلا عن طريق مركزنا للخدمة باستخدام عدة خاصة.
- لا تستخدم هذه المشواة خارج المنزل.
- لا تسمح للأطفال أن يستخدموا هذا الجهاز بدون إشراف لأن الصفائح وخارج المتن المعدني تسخن بشدة. وبالطبع كن حذرا أنت أيضا. اترك الجهاز يبرد تماما قبل خزنه.
- لا توصل مشواة السندوتشات إلا بمقبس مؤرض.

الوصفات

توستي جبين الكركنزولا والأنناس

المكونات:

- ٣ شرائح خبز
- جبين الكركنزولا
- شريحة أنناس

التحضير:

ابسط جبين الكركنزولا على شرائح الخبز. ضع شرائح الأنناس على شريحتين من الخبز وضع عليها شريحة خبز أخرى. امسح زبدا على السندوتش المزوج من الخارج. حمص السندوتش جيدا من الجهتين في مشواة السندوتشات.

توستي خبز قمح كامل بلحم مقدد وموز

المكونات:

- شريحتين من خبز القمح كامل الحب
- زبد أو مرجرين
- شريحة جبين حديث
- (ملعقة كبيرة من صلصة الكري)
- شريحتين من اللحم المقدد
- نصف موزة مقطعة إلى شرائح

التحضير:

امسح شرائح الخبز بالقليل من الزبد. أزل قشرة الجبن وضع شريحة الجبن على الجهة التي ليست عليها زبد. ابسط صلصة الكري على الجبن وضع عليها شرائح اللحم والموز. غطي الجميع بشريحة خبز بحيث تكون الجهة المدهونة بالزبد متجهة إلى الخارج. حمّص التوستي لبضعة دقائق حتى يجهز.

نصيحة: هذا التوستي لذيذ أيضا باستخدام الهام أو الدجاج المشفي بدلا من اللحم المقدد.

توستي الخبز المسكر

المكونات:

٥٠ جم من حلوى اللوز (تعبئة ٣٠٠ جم)

٨ شرائح خبز مسكر

٤ ملاعق كبيرة من الزبد

٤ ملاعق كبيرة من عجينة البندق

التحضير:

برّد حلوى اللوز مسبقا في الثلاجة. أدهن شرائح الخبز المسكر بالزبد. قطع بسكين الجبن شرائح رفيعة من حلوى اللوز وضعها على ٤ شرائح الخبز المسكر. أدهن عجينة البندق على شرائح الخبز الأخرى. ضع شريحة مدهونة بالبندق على شريحة مدهونة بحلوى اللوز. حمّص توستي الخبز المسكر لمدة حوالي ٣ دقائق في مشواة السندوتشات.

لحم مشوي بالخضر

المكونات لـ ٤ أنفاس:

٤٠٠ جم بوفتيك بقري و ٤٠٠ جم بوفتيك عجلي وشمامة وعُشر لتر شربات زنجبيل و حبة فلفل حلو وبصلة ورأس كرنب و ٨ قطع فطر ياباني شي-تاكي.

أرز باليسلة: ٤٠٠ جم أرز وسبع أعشار لتر داشي-كمبو وملعقتين كبيرتين من الساكي و ٥٠ جم من البسلة. صلصة جوما-سو: ٣ ملاعق كبيرة من بذور السمسم الأبيض أو الأسمر و ٦ ملاعق كبيرة من الصويا وملعقتين من الداشي وعصير ليمونة.

تحضير اللحم والخضر:

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

تحضير الأرز:

اخلط الأرز بالساكي والداشي-كمبو واتركه لمدة ساعة. بعد ذلك اغلي الأرز حتى يكاد يجهز وفقا للتعليمات الموجودة على التعبئة. وفي نهاية زمن الطبخ اخلط البسلة فيه.

سخّن مشواة السندوتشات واقلي اللحم بسرعة لغاية ما يكون قشرة تمنع تسرب مرقتة، وبعد ذلك اقلي الخضر على الصفيحة حتى تصبح مقرمشة (قلب الخضر من آن إلى آخر بملعقة خشبية). وأخيرا اقلي الشامام على الصفيحة مع التقليب.

هليون مقلي على فراش من السبانخ والفطر

المكونات لـ ٤ أنفاس:

كيلو ونصف هليون أبيض أو أخضر و ٤٠٠ جم فطر وفص ثوم وكرثة أندلسية وورقتي ربحان و ٦٠٠ جم سبانخ وبرتقالة و ١٠٠ جم مرغرين قليل الدسم و ١٠ جم مقدونس إفرنجي طازج و ١٠ جم ثوم معمر وملعقة كبيرة من دقيق الذرة.

التحضير:

قتّر الهليون واغليه في القليل من الماء لمدة حوالي دقيقتين. وعندما يغلي الماء اتركه حتى يبرد. أجرش قشرة البرتقالة بدون لبابها الأبيض واغسل السبانخ وتخلص من السيقان. قطع الكرثة الأندلسية ناعما وكذلك الثوم. نظف الرمل من الفطر بفرشاة وقطعه إلى شرائح.

الصلصة:

سيح ٥٠ جم من المرغرين قليل الدسم في مقلاة واسقط فيها المقدونس الإفرنجي المقطع ناعما والثوم المعمر والربحان واطبخها لمدة دقيقتين على نار هادئة. أضف ملعقة كبيرة من ماء الهليون إلى دقيق الذرة. اتركه يغلي لوهلة ثم تَبَل الخليط وفقا للمذاق بالملح والفلفل. ضع الهليون المطبوخ نصف طبخ على ورق المطبخ ليحبس.

سخّن مشواة السندوتشات وادهنها بالقليل من المرغرين قليل الدسم ورش الكرثة الأندلسية والثوم عليها. قلب الكل بملعقة خشبية واشوي فيها الفطر. عندما يجهز ويصبح بني فاتح اللون اغرفه في صينية كبيرة. أضف السبانخ واقلبه مع التقليل بانتظام حتى يطهو. وأخيرا ضع السبانخ في صينية مسبقة للتسخين. ومن أجل إتمام طبخ الهليون ادهن الصفيحة من جديد بالمرغرين. ثم طبخ الهليون حتى يأخذ اللون البني الفاتح. وعندما يجهز ضع السبانخ في منتصف الصينية ثم ضع الهليون عليه وزين محيط الصينية بالفطر وصلصة البهارات. هذه الوجبة الخفيفة لذينة المذاق وتتماشى تماما مع النوع الخفيف من النبيذ الأبيض.

سلمون بالفجل الأحمر مقلي وصلصة الخردل والشبت

المكونات لـ ٤ أنفاس:

٤ قطع وزن ١٥٠ جم سلمون وحزمة فجل أحمر كبير و ٨ حبات فاصوليا خضراء و ٢٠ حبة بطاطس صغيرة ونصف حزمة شبت ومرطبان ميونيز ومرطبان صغير خردل ديجون وزيت ذرة.

سلمون على صفيحة الشبي:

تخلص من قشرة السلمون وكذلك الدهن الغامق والشوك. قطع السلمون المشفي إلى ٤ قطع وزن ١٥٠ جم (ثلث رطل للقطعة) وادهنها بالقليل من الزيت. انقع الفجل لمدة ساعة في ماء بارد ثم قطعه إلى شرائح. تخلص من أطراف الفاصوليا الخضراء وقطعها إلى شرائح بالطول. اغليها لفترة قصيرة جدا في القليل من الماء بالملح. بعد غسل البطاطس اغليها في القليل من الماء المملح. بعد أن تجهز البطاطس اقلبها على صفيحة المشواة حتى تصبح بنية اللون.

الصلصة:

قطع الشبت رفيعا وضعه في كوب. أضف إليه ملعقة كبيرة من الخردل مع مرتطبان الميونيز والقليل من الملح والفلفل. ضع جميع هذه المكونات في صواني جميلة على الطاولة وسخن مشواة السندوتشات. اقلي الآن السلمون والفاصوليا والفجل الأحمر على صفيحة المشواة مع التقليل من أن إلى آخر. اعمل حسابك أنه يلزم للسلمون زمن طبخ أطول من الخضر (يلزم لقطعة سلمون حوالي ١٥ دقيقة لتجهز).

