

Comfortcook Model 99375



Handleiding Handtas contactgrill

Bedienungsanleitung Handtasche Kontaktgrill

Manual Handbag contactgrill

Mode d'emploi Sac à main grill de contact

Index

Nederlands	3
English	17
Deutsch.....	29
Français.....	43

Nederlands

LEES ALLE INSTRUCTIES VOORDAT U DIT APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT!

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Tijdens het gebruik van elektrische apparatuur, dient u altijd bepaalde algemene veiligheidsmaatregelen te treffen, waaronder de volgende:

1. Lees vóór gebruik alle instructies
2. Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik hendels of knoppen.
3. Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, dompel de kabel, stekkers of het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen.
4. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en voordat het wordt schoongemaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert.
5. Gebruik geen apparaat met een beschadigde kabel of stekker of nadat het apparaat storingen vertoont of op enigerlei wijze beschadigd is geraakt. Geen door de gebruiker repareerbare interne onderdelen. Lever het apparaat in bij het dichtstbijzijnde servicecentrum of bel ons gratis klantendienstnummer voor informatie over inspectie, reparatie of modificatie.
6. Het gebruik van accessoires niet aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan leiden tot letsel.
7. Het apparaat niet buitenshuis gebruiken.
8. Laat de kabel niet over de rand van een tafel of keukenblad hangen of hete oppervlaktes aanraken.
9. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van hete elektrische (gas) kookpitten, of in een verwarmde oven.

10. Laat het apparaat vóór gebruik ongeveer 3 minuten voorverwarmen. Het groene lampje zal automatisch uitgaan.
 11. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
 12. Strikte supervisie is vereist wanneer enigerlei apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
 13. Gebruik het apparaat niet in de buurt van gas of andere ontvlambare materialen (zoals benzine, verfverdunder, spuitmiddelen, enz.).
 14. Waarschuwing: gebruik het apparaat niet in de buurt van water.
 15. Dit product dient niet te worden gebruikt in de onmiddellijke nabijheid van water, zoals badkuipen, wastafels, zwembaden, enz. of op plaatsen met een risico op onderdompeling of spetters.
 16. Het gebruik van uitbreidingen of accessoires niet aanbevolen of verkocht door de distributeur van het product kan leiden tot persoonlijk letsel of beschadiging van eigendommen.
 17. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer ingeschakeld.
 18. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bestemde doeleinde.
 19. Sluit de stekker altijd eerst aan op het apparaat en daarna pas op het stopcontact.
 20. Om los te koppelen, trek de stekker uit het stopcontact.
 21. Wees uiterst voorzichtig wanneer u een apparaat verplaatst dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
 22. Dit apparaat mag alleen werkzaam zijn in de gesloten stand.
- WAARSCHUWING: Koppel het apparaat los voorafgaand aan reiniging om elektrische schokken te voorkomen.**
23. Als het netsnoer is beschadigd, moet dat om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon.

24. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan kennis en ervaring, tenzij een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid toezicht houdt of instructies heeft gegeven m.b.t. het gebruik van het apparaat.
25. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
26. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend d.m.v. een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
27. De temperatuur van de toegankelijke oppervlaktes kan hoog zijn wanneer het apparaat werkzaam is.

DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BESTEMD VOOR HUISHOUELIJK EN BINNENSHUIS GEBRUIK.

GEBRUIK DIT APPARAAT NIET ALS DE VOEDINGSKABEL ENGERLEI BESCHADIGING VERTOONT, ALS HET APPARAAT INTERMITTEREND WERKT OF VOLLEDIG STOPT MET WERKEN.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

DE ONDERDELEN

1. Behuizing
2. Warmte indicatielampje
3. Veiligheidsklepje



GEBRUIKSAANWIJZINGEN

TIPS VOOR DE BESTE RESULTATEN.

1. Voorverwarmen: altijd voor gebruik en sluit het snoer aan tijdens het voorbereiden van de ingrediënten.
2. Gebruik voor zachten of vloeibare Panini vullingen medium gesneden brood, wit of bruin. Rooster het brood voor het gebruik voor kleine hoeveelheden.

OPMERKING: wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, open het deksel, maak de kookoppervlaktes grondig schoon door deze met een vochtig sponsje af te vegen en droog de oppervlaktes vervolgens met keukenrol. Voor de beste resultaten; bereid de antiaanbaklagen van het apparaat voor door met keukenrol een dun laagje slaolie of plantaardig vet toe te passen.

LET OP: Gebruik altijd beschermende, hittebestendige handschoenen of ovenwanten wanneer u dit product hanteert, om brandwonden of andere verwondingen te voorkomen.

Vorbereitung eten maken

1. Voorafgaand aan gebruik; altijd voorverwarmen. Sluit de kabel aan op een 220V AC-stopcontact terwijl u de vullingen/ingrediënten voorbereidt.
2. Het indicatielampje zal oplichten wanneer de stekker is aangesloten op het stopcontact; dit lampje blijft branden tijdens het voorverwarmen en zal uitschakelen zodra het apparaat is voorverwarmd.



LET OP: Voorafgaand aan gebruik, altijd voorverwarmen.

Smeer de verwarmingsplaten lichtjes in met een klein beetje slaolie of spuitmiddel voor antiaanbaklagen, en sluit de behuizing zodat het apparaat kan opwarmen. Begin met voorverwarmen. Het oranje lampje zal na ongeveer 3 minuten uitschakelen om aan te geven dat het apparaat gereed is voor gebruik. Bij het bereiden van panini's is het aan te raden door de buitenzijden in te smeren met boter en de sneden te vullen met de gewenste ingrediënten. Til het veiligheidsklepje op en open het apparaat.



OPGELET: de kookoppervlakte is heet; hanteer uiterst voorzichtig.

3. Sluit de behuizing om ervoor te zorgen dat de panini's gelijk verdeeld zijn geplaatst. Sluit het veiligheidsklepje. De gebruikelijke baktijd is 3 tot 6 minuten voor elke panini. Het oranje lampje zal in- en uitschakelen naargelang de thermostaat het apparaat op de vereiste baktemperatuur houdt.

LET OP: het apparaat dient niet te worden gebruikt in de open stand.

4. Haal de panini's van de verwarmingsplaten af met een kunststof of houten spatel. Wees voorzichtig met uw panini's; de vullingen zullen vrij heet zijn. Laat enkele minuten afkoelen voordat u ervan geniet.
5. Koppel de voedingskabel na het bakken los en laat het apparaat afkoelen.

UITERAARD KAN U OOK ANDERE GERECHTEN KLAARMAKEN OP DEZE GRILL ZOALS GROENTEN, VLEES EN VIS

ONDERHOUD

Dit apparaat vereist weinig onderhoud. Het bevat geen door de gebruiker repareerbare onderdelen. Probeer het a.u.b. niet zelf te repareren. Laat eventuele reparaties over aan gekwalificeerd personeel.

REINIGING

Koppel het apparaat altijd los van het stopcontact en wacht totdat deze is afgekoeld voorafgaand aan reiniging.

U hoeft het apparaat niet uit elkaar te nemen om deze schoon te maken. Maak droog met keukenrol om resterende olie te absorberen. Veeg broodkruimeltjes uit de groeven en veeg af met een vochtig doekje en een mild afwasmiddel.

Nooit in water dompelen. Gebruik geen krassend of scherp

keukengerei, om krassen op de antiaanbaklagen te voorkomen.

Gebruik geen reinigingsmiddelen of ovenreinigers op de verwarmingsplaten.

Gebruik een vochtig doekje en een mild afwasmiddel om hendels en andere onderdelen te reinigen.

Als enigerlei vulling moeilijk te verwijderen is, dan kunt u een beetje kookolie op de plaat gieten en na 5 minuten afvegen, wanneer de vulling is verweekt.

LET OP: NOOIT IN WATER DOMPELEN

PROBLEMEN

1. Het aan/uit lampje blijft uitgaan.

Dit is normaal. Tijdens het kookproces wordt het verwarmingselement automatisch in- en uitgeschakeld om de temperatuur te regelen om ervoor te zorgen dat het kookoppervlak niet te warm of te koud wordt. Wanneer dit gebeurt, gaat het indicatielampje aan en uit.

2. Hoe weet ik wanneer het apparaat klaar is voor gebruik?

Het groene lampje gaat aan en dat betekent dat het apparaat klaar is om te koken.

3. Hoe schakel ik het apparaat uit en weer in?

Sluit gewoon het netsnoer aan. Als je klaar bent met koken, schakel je uit door de stekker uit het stopcontact te halen.

4. Bij gebruik van het apparaat wordt het deksel heet. Is dit normaal?

Ja. Til de kap altijd bij het gebruik op aan de handgreep. Om persoonlijk letsel te voorkomen, til de afdekking niet op zodat uw arm boven het kookoppervlak blijft, aangezien deze warm is en letsel kan veroorzaken. Til van de zijkant op.

5. De ingrediënten blijven plakken aan het oppervlak.

Er kan een opeenhoping van verbrande voedselresten op het kookoppervlak achterblijven. Laat het apparaat dus afkoelen en giet een beetje bakolie op de plaat en laat dit ongeveer 5-10 minuten inwerken. Scrub met een niet-schurende spons of een borstel met zachte haren en gebruik een vochtige doek met een sopje om het kookoppervlak af te vegen. Spoel de doek af en veeg opnieuw. Als er voedsel achterblijft, giet het opnieuw met bakolie in en laat het een paar uur staan, dan schrobben en afvegen.

6. Het apparaat maakt een sissend geluid.

Als u het apparaat te vol legt, maakt het geluid als er extra stoom vrijkomt.

7. Het indicatielampje gaat niet branden en het kookoppervlak warmt niet.

Controleer of het netsnoer op het stopcontact is aangesloten. Controleer of het stopcontact correct werkt. Bepaal of er een stroomstoring heeft plaatsgevonden in uw huis, appartement of gebouw.

VERWIJDERING VAN OUDE APPARATEN



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die noodzakelijk waren voor hun functionaliteit en veiligheid. Als deze bij het niet-recyclebaar afval worden geplaatst of onjuist worden verwijderd, dan kunnen ze schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en het milieu. Zet uw apparaat daarom nooit bij het niet-recyclebaar afval.

OPMERKING

- Maak gebruik van de inzamelpunten die zijn opgericht in uw stad en recycle oude elektrische en elektronische apparaten. Neem indien nodig voor meer informatie contact op met uw gemeentehuis, het lokale afvalwerkingsbedrijf of uw dealer.
- Zorg ervoor dat u uw oude apparaat, tot het wordt opgehaald, veilig opbergt uit de buurt van kinderen.

GARANTIE

- We bieden 24 maanden garantie op dit product. De garantie start op de datum van aanschaf en is bedoeld voor fouten die te wijten zijn aan de productie of het materiaal dat is gebruikt.
- Uw wettelijke garantierechten in overeenstemming met § 439 ff. BGB-E blijven hierdoor onaangetast.
- De garantie geldt niet voor schade die is ontstaan als gevolg van onjuiste behandeling of gebruik, alsmede voor storingen die slechts een gering effect hebben op de functionaliteit of waarde van het product. Normale slijtage, transportschade, voor zover wij niet verantwoordelijk zijn voor deze, evenals schade die is ontstaan door reparaties die niet zijn uitgevoerd door ons, zijn ook uitgesloten van de garantierechten.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en beschikt over de juiste prestatieniveaus.
- Elk gebruik in commerciële situaties wordt alleen gedekt door de garantie als het apparaat niet zwaarder wordt belast dan in een

huishoudelijke situatie. Het apparaat is niet bedoeld voor aanvullend commercieel gebruik.

- In het geval van gegronde klachten zullen we het defecte apparaat repareren naar eigen goeddunken of het vervangen met een apparaat dat geen problemen vertoont.

Alle mogelijke fabricage fouten moeten worden gemeld binnen 14 dagen na levering. Alle verdere claims zijn uitgesloten.

Neem, om een garantieclaim af te dwingen, eerst contact met ons op voordat u het apparaat terug stuurt (u dient ons altijd van een bewijs van aanschaf te voorzien).

TECHNISCHE GEGEVENS

Apparaat	Handtas contactgrill
Model	99375
Lichtnetgegevens	220-240V~50/60Hz
Stroomverbruik	750 W

SERVICE

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:

Trebs BV

Thermiekstraat 1a

6361 HB Nuth

Nederland

Internet: www.trebs.nl



ENKELE RECEPTEN VOOR PANINI'S

HAM PANINI

Ingrediënten

- 1 eetlepel boter
- 6 oz (170gr) gesneden ham
- 3 oz (85 gr) Gruyère kaas
- 2 eetlepels Dijon mosterd



Bereidingswijze

Bestrijk het bovenste en onderste kookoppervlak met gesmolten boter. Leg de onderste stukken brood op het onderste kookoppervlak. Voeg 1,5 ons Gruyère kaas toe aan elk plakje en stapel het vervolgens op met 3 stukken ham. Werk af met 1 eetlepel Dijonmosterd op elke boterham en leg het bovenste stuk brood op je boterham en sluit de pers. Vergrendelen en 2-3 minuten laten grillen.

GOUDSE KAAS MET PEER PANINI

Ingrediënten

- 4 sneetjes wit brood
- 4 plakjes Goudse kaas
- 1 Aziatische peer

Bereidingswijze

Spuit het oppervlak met wat kookspray en leg 2 stukken brood op het onderste kookoppervlak. Voeg de Goudse kaas toe en verdeel de perenplakken gelijkmatig over beide broodjes. Leg de bovenste stukken brood op de panini's, sluit en vergrendel de pers. Laat het 2 à 3 minuten grillen.

ZALM PANINI

Ingrediënten

4 sneetjes volkoren brood
4 plakjes kaas Havarti
2 plakjes gerookte zalm
2 el verse dille

Bereidingswijze

Besproei het kookoppervlak met wat olie. Leg 2 stukken brood op het onderste kookoppervlak. Verdeel 2 plakjes kaas over elk plakje kaas, gevolgd door een plakje gerookte zalm. Voeg op elke boterham een eetlepel verse dille toe. Leg de bovenste stukken brood op elk broodje, sluit het en vergrendel de pers. Laat het 2-3 minuten grillen.

ADVOCADO PANINI

Ingrediënten

4 sneetjes volkoren brood
1 avocado, in dunne plakjes gesneden
2 eetlepels zongedroogde tomatenpesto
4 sneetjes Provolone kaas

Bereidingswijze

Verwarm uw pers en besproei de kookoppervlakken met wat kookspray. Leg 2 stukken brood op het onderste kookoppervlak. Voeg op elke boterham 2 plakjes Provolone toe en verdeel de avocadoschijfjes gelijkmatig. Smeer 1 eetlepel zongedroogde tomatenpesto op de bovenste sneetjes brood, met de pesto kant naar beneden, voeg de bovenste sneetjes brood toe aan de panini en sluit en vergrendel de pers. Laat het brood 2-3 min. grillen.

PEER-HAM PANINI

Ingrediënten

4 sneetjes wit brood
1 peer, in dunne plakjes
3 oz (85gr.) Manchego kaas
6 plakjes ham

Bereidingswijze

Verwarm uw pers en besproei de kookoppervlakken met wat kookspray. Leg 2 stukken brood op de onderste kookoppervlakken. Voeg de Manchego kaas toe aan elke onderste plak, gevolgd door 3 plakjes ham. Verdeel vervolgens de perenplakken gelijkmatig over beide boterhammen. Voeg de bovenste stukken brood toe, sluit het brood en vergrendel de pers. Laat het 2 à 3 minuten grillen.

KAAS-HAM PANINI

Ingrediënten

4 sneetjes wit brood
4 plakjes Taleggio of Gruyere kaas
2 eetlepels jam

Bereidingswijze

Verwarm uw pers en besproei de kookoppervlakken met wat bakolie. Leg 2 stukken wit brood op het onderste kookoppervlak. Verdeel 2 plakjes kaas over elke plak, gevolgd door een eetlepel jam. Leg de bovenste stukken brood op de broodjes om ze te sluiten en vergrendel de pers. Laat het 2 à 3 minuten grillen.

ZUURKOOL PANINI

Ingrediënten

8 ounces (230gr.) zuurkool
1 el boter
4 plakjes pastrami

Bereidingswijze

Gebruik een strijkborstel en bestrijk het bovenste en onderste kookoppervlak met gesmolten boter. Leg 2 stukken brood op het onderste kookoppervlak. Voeg 2 plakjes Zwitserse kaas toe aan elk plakje, gevolgd door de pastrami en de zuurkool. Leg de bovenste sneetjes brood op je panini, sluit en vergrendel de pers. Laat het 2 à 3 minuten grillen.

MOZARELLA PANINI

Ingrediënten

4 plakken meergranenbrood met meerdere korrels
4 plakjes Mozzarella-kaas
¼ kopje verse basilicum bladeren
2 plakjes tomaat

Bereidingswijze

Verwarm uw pers en besproei het kookoppervlak met wat kookspray. Leg 2 stukken brood op het onderste kookoppervlak en voeg de Mozzarella-kaas op elke onderste plak toe. Verdeel de plakjes tomaat gelijkmatig over beide boterhammen. Voeg de bovenste stukken brood toe en sluit en vergrendel de pers. Laat 2-3 minuten grillen.

English

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE!

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

Read all instructions before using

1. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
2. To protect against electrical shock, do not immerse the cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
3. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
4. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. No user- serviceable parts inside. Return appliance to the nearest authorized service facility or call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
5. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
6. Do not use outdoors.
7. Do not let the cord hang over the edge, table or counter, or touch hot surfaces.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. When appliance is ready after about 3 minutes, the temperature indicator light (the green one) will be off.
10. This appliance is for household use only.
11. Close supervision is necessary when any appliance is used by or

near children.

12. Do not use the unit near gas or other inflammable materials (such as benzene, paint thinner, sprays, etc.)
13. Warning: Do not use this appliance near water.
14. This product should not be used in the immediate vicinity of water, such as bathtub, washbowls, swimming pool etc. where the likelihood of immersion or splashing could occur.
15. The use of attachments or accessories not recommended or sold by the product distributor may cause personal or property hazards or injuries.
16. Do not leave the appliance unattended when switched on.
17. Do not use the appliance for other than intended use.
18. Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord in the wall outlet.
19. To disconnect, remove the plug from the wall outlet.
20. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
21. The appliance is only to be operated in the closed position.

WARNING: To prevent electric shock, unplug before cleaning.

22. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
23. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
24. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

25. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

26. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THIS LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY

SAVE THESE INSTRUCTION

THE PARTS

1. Housing
2. Heat indicator lamp
3. Safety cover



OPERATING INSTRUCTIONS

NOTE: When using the appliance for the first time, after unpacking, open the lid, clean the cooking surfaces thoroughly by whipping with a damp sponge and dry the surfaces with a paper towel. For best results, prepare the non-stick surfaces by using a paper towel to wipe a thin layer of vegetable shortening or oil onto the non-stick surfaces of the appliance.

CAUTION: always use protective, heat-resistant, gloves or mitts when handling this product to avoid steam or other burns.

Example: how to make food

1. Always preheat before use. Plug the cord into a rating 220-volt AC power outlet while preparing the fillings.
2. The indicator light will illuminate when the plug is connected to the main outlet; it will stay on during preheating, the indicator light shut off when the appliance has preheated.



CAUTION: always preheat before use.

3. Lightly glaze both heating plates with a small amount of vegetable oil or a non-stick spray, and close the casing for the appliance to heat up.



4. Begin heating. After about 3 minutes, the orange light will turn off, indicating that the appliance is ready for use.
5. When preparing paninis; butter the bread on outer surfaces and placing desired ingredients within. Lift safety cover and open the appliance. Place the paninis on the heating plates.

CAUTION: cooking surface is hot; handle with care.

6. Close the casing to ensure that the panini is placed evenly. Lock the safety cover. Normal cooking times will be 3 to 6 minutes for each panini. The orange light will turn on and off, as the thermostat ensures the appliance will have the proper baking

temperature.

CAUTION: the appliance is not to be operated in the open position.

7. Remove the paninis from the heating plates with a plastic or wooden spatula. Be careful with your paninis, the fillings will be quite hot. Allow to cool for a few minutes before enjoying.
8. Unplug the power supply cord after cooking, and allow the appliance to cool down.

Of course you can also prepare other dishes on this grill such as vegetables, meat and fish.

MAINTENANCE

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Refer it to qualified personnel if servicing needed.

CLEANING

Always unplug this appliance from the power source and wait until it cools down before cleaning.

There is no need to take your appliance apart for cleaning. Dry with a paper towel to absorb the excess oil. Brush crumbs from the grooves, and wipe with a damp cloth and mild soap.

Never immerse in water. Avoid using scratching or sharp utensils, as they will scratch the non-stick surface.

Do not use cleansers or oven cleaners on the heating plates.

To clean handles and other parts, use a damp cloth with mild soap.

Should any filling be difficult to remove, pour a little cooking oil onto the plate and wipe off after 5 minutes, when the filling has softened.

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER

TROUBLESHOOTING

1. The light indicator keeps shutting off.

This is normal. During the cooking process, the heating element will automatically turn on and off to regulate the temperature to ensure the cooking surface does not get too hot or cold. When it occurs, the indicator light turns on and off.

2. How do I know when the appliance is ready to use?

The green indicator will turn on and that means you are ready to get cooking.

3. How do I turn the appliance off and on?

Simply plug in the power cord. When done cooking, turn off by unplugging.

4. When using the appliance the cover gets hot. Is this normal?

Yes it is. When using, always lift and lower the cover by the cover handle. To prevent personal injury, do not lift the cover so that your arm is over the cooking surface as it is hot and may cause injury. Lift from the side.

5. The ingredients are sticking to the surface.

There may be a build-up of burnt food residue on the cooking surface. So allow the appliance to cool down and pour a little cooking oil and let it be for about 5-10 minutes. Scrub with a non-abrasive sponge or soft bristled brush and use a damp, soapy cloth to wipe down the cooking surface. Rinse the cloth and wipe again. If food remains, pour on cooking oil and let it be for a few hours, then scrub and wipe clean.

6. The appliance is making a hissing sound.

If you overflow the appliance, it will make noise as extra steam is released.

7. The indicator light will not turn on and the cooking surface is failing to heat.

Ensure the power cord is plugged into the power outlet. Check to make sure the power outlet is operating correctly. Determine if a power failure has occurred in your home, apartment or building.

DISPOSAL OF THE OLD DEVICE



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

PLEASE NOTE

- Utilize the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

GUARENTEE

- We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults
- which are attributable to production or material faults.
- Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.
- The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not

responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

- This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.
- Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.
- In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

TECHNICAL DATA

Device	Handbag contactgrill
Model	99375
Mains data	220-240V~50/60Hz
Power consumption	750 W

SERVICE

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service.

Trebs BV

Thermiekstraat 1a

6361 HB Nuth

Nederland

Internet: www.trebs.nl



RECIPES FOR MAKING PANINIS

HAM CHEESE PANINI

Ingredients

- 1 tbsp butter
- 6 oz (170gr) sliced ham
- 3 oz (85gr) Gruyere cheese
- 2 tbsp Dijon mustard



How to make

Use a basting brush and coat the upper and lower cooking surface with melted butter. Place the bottom pieces of bread on the lower cooking surface. Add 1.5 ounces of Gruyere cheese to each slice and then stack with 3 pieces of ham. Top off with 1 tablespoon of Dijon mustard on each panini and place the top piece of bread onto your panini and close the press. Latch and let it grill for 2-3 minutes.

GOUDACHEESE WITH PEAR PANINI

Ingredients

- 4 slices white bread
- 4 slices gouda cheese
- 1 Asian pear

How to make

Spray the surface with some cooking spray and place 2 pieces of bread on the lower cooking surface. Add the Gouda cheese and distribute the pear slices evenly on both paninis. Place the top pieces of bread on the paninis, then close and latch the press. Let it grill for 2-3 minutes.

SALMON PANINI

Ingredients

4 slices whole grain bread
4 slices Havarti cheese
2 slices smoked salmon
2 tbsp fresh dill

How to make

Spray the cooking surface with some cooking oil. Place 2 pieces of bread on the lower cooking surface. Distribute 2 slices of cheese on each slice, followed by a slice of smoked salmon. Add a tablespoon of fresh dill on each panini. Place the top pieces of bread onto each panini, then shut and latch the press. Let it grill for 2-3 minutes.

ADVOCADO PANINI

Ingredients

4 slices whole wheat bread
1 avocado, thinly sliced
2 tbsp sun-dried tomato pesto
4 slices Provolone cheese

How to make

Heat up your press and spray the cooking surfaces with some cooking spray. Place 2 pieces of bread on the lower cooking surface. Add 2 slices of Provolone on each panini, then evenly distribute the avocado slices. Smear 1 tablespoon of sun-dried tomato pesto on the top slices of bread, with the pesto side facing down, add the top pieces of bread to the panini and close/latch the press. Let it grill for 2-3 min.

PEAR-HAM PANINI

Ingredients

4 slices white bread
1 pear, thinly sliced
3 oz (85gr) Manchego cheese
6 slices ham

How to make

Heat up your press and spray the cooking surfaces with some cooking spray. Place 2 pieces of bread on the lower cooking surfaces. Add the Manchego cheese on each bottom slice followed by 3 slices of ham on top. Then distribute the pear slices evenly on both paninis. Add the top pieces of bread then close and latch the press. Let it grill for 2-3 minutes.

CHEESE-JAM PANINI

Ingredients

4 slices white bread
4 slices Taleggio or Gruyere cheese
2 tbsp jam

How to make

Heat up your press and spray the cooking surfaces with some cooking oil. Place 2 pieces of white bread on the lower cooking surface. Distribute 2 slices of cheese on each slice, followed by a tablespoon of jam. Place the top pieces of bread onto the paninis to shut and latch the press. Let it cook for 2-3 minutes.

SAUERKRAUT PANINI

Ingredients

8 ounces (230gr)sauerkraut
1 tbsp butter
4 slices pastrami

How to make

Use a basting brush and coat the upper and lower cooking surface with melted butter. Place 2 pieces of bread on the lower cooking surface. Add 2 slices of Swiss cheese onto each slice, followed by the pastrami and sauerkraut. Place the top slices of bread onto your panini, then close and latch your press. Let it grill for 2-3 minutes.

MOZZARELLA PANINI

Ingredients

4 slices of multi-grain bread
4 slices Mozzarella cheese
¼ cup fresh basil leaves
2 slices tomato

How to make

Heat up your press and spray the cooking surface with some cooking spray. Place 2 pieces of bread on the lower cooking surface and add the Mozzarella cheese on each bottom slice. Distribute the tomato slices evenly on both paninis. Add the top pieces of bread and close and latch the press. Let it grill for 2-3 minutes.

Deutsch

LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN!

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Wenn Sie elektrische Geräte verwenden, müssen einige grundlegende Sicherheitsvorschriften eingehalten werden. Dazu gehören die folgenden:

Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.

1. Heiße Oberflächen nicht berühren. Fassen Sie das Gerät nur an den Griffen oder Knöpfen an.
2. Schützen Sie sich gegen Stromschläge, indem Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät selbst nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
3. Den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, bevor Sie Teile hinzufügen oder abnehmen.
4. Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, ein Defekt am Gerät aufgetreten ist oder es beschädigt wurde. Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Reparaturdienst in Ihrer Nähe oder rufen Sie unsere kostenlose Kundendienstnummer an, um Informationen zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung Ihres Geräts zu erhalten.
5. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller zur Verwendung freigegeben wurde, kann zu Verletzungen führen.
6. Nicht außerhalb geschlossener Räume verwenden.
7. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Kanten, Tische oder Oberflächen hängen. Es darf außerdem keine heißen Oberflächen berühren.

8. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen heißen Ofen.
9. Heizen Sie das Gerät circa 3 Minuten vor, bevor Sie es verwenden. Die Kontrollleuchte (im Grün) erlischt.
10. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch geeignet.
11. Bei der Benutzung des Geräts durch Kinder oder in deren Nähe ist eine ständige Beaufsichtigung der Kinder notwendig.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas oder anderen entzündlichen Stoffen (z. B. Benzol, Verdünner, Sprays usw.)
13. Warnung: Verwenden Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Wasser.
14. Dieses Gerät sollte nicht in der unmittelbaren Nähe von Wasser verwendet werden (wie z. B. einer Badewanne, einem Waschbecken, einem Swimmingpool usw.), wo es wahrscheinlich ist, dass das Gerät ins Wasser eingetaucht oder mit Wasser bespritzt wird.
15. Die Verwendung von Anbauteilen oder Zubehör, das nicht vom Vertreiber dieses Geräts empfohlen oder verkauft wurde, kann zu Gefahr für Personen und Gegenstände sowie Verletzungen führen.
16. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
17. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
18. Verbinden Sie das Netzkabel immer erst mit dem Gerät und stecken Sie es dann in die Steckdose.
19. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
20. Wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, muss mit äußerster Vorsicht vorgegangen werden.
21. Das Gerät darf nur im geschlossenen Zustand verwendet werden.

WARNUNG: Um Stromschläge zu vermeiden, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.

22. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, ist dieses zur Gefahrenvorbeugung durch den Hersteller, seiner Vertragswerkstatt oder einer anderen qualifizierten Person zu ersetzen.
23. Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt oder bzgl. der Nutzung des Geräts angeleitet.
24. Um sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen, sind diese zu beaufsichtigen.
25. Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein Fernbedienungssystem betrieben werden.
26. Die Temperatur der Geräteoberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät verwendet wird.

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN GEEIGNET.

VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT, WENN DAS NETZKABEL BESCHÄDIGT IST ODER WENN DAS GERÄT NUR SPORADISCH/ÜBERHAUPT NICHT MEHR FUNKTIONIERT.

BEFOLGEN SIE IMMER DIESE ANWEISUNGEN

BESTANDTEILE

1. Gehäuse
2. Kontrollleuchte
Temperatur
3. Schutzklappe



BEDIENUNGSANLEITUNG

HINWEIS: Wenn Sie den Kontaktgrill nach dem auspacken das erste mal verwenden, öffnen Sie den Deckel, reinigen Sie die Oberflächen gründlich durch abwischen mit einem nassen schwamm und trocknen Sie die Oberflächen mit einem Papierhandtuch ab. Um das beste Ergebnis zu erzielen, bereiten Sie die antihaftbeschichteten Oberflächen vor, indem Sie mit einem Papierhandtuch eine dünne Schicht Pflanzenfett oder Öl auf die antihaftbeschichteten Oberflächen des Kontaktgrill auftragen.

ACHTUNG: verwenden Sie zum Schutz immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit diesem Gerät arbeiten, um Verletzungen durch heißen Dampf oder andere Verbrennungen zu vermeiden.

Beispiel: zubereitung von Paninis

1. Heizen Sie das Gerät vor der Verwendung immer vor. Stecken Sie das Netzkabel in eine 220 Volt-Steckdose, während Sie die Zutaten vorbereiten.

2. Die Leuchtanzeige leuchtet auf, wenn der Netzstecker mit der Steckdose verbunden ist. Sie leuchtet während des Vorheizens und erlischt, wenn das Vorheizen abgeschlossen ist.



ACHTUNG: Heizen Sie das Gerät vor der Verwendung immer vor.

3. Geben Sie etwas Pflanzenöl oder Antihafspray auf beide Oberflächen und schließen Sie den Kontaktgrill, damit er aufheizen kann.



4. Lassen Sie den Grill aufheizen. Nach ungefähr 3 Minuten erlischt die orange Lampe. Das bedeutet, dass der Grill nun betriebsfertig ist.
5. Wenn bereiten Paninis, indem Sie das Brot auf den äußeren Oberflächen mit Butter beschmieren und die gewünschten Zutaten ins Innere legen. Heben Sie die Sicherheitslasche an und öffnen Sie den Grill. Legen Sie die Paninis auf die Oberflächen.

ACHTUNG: die Oberflächen sind heiß - Seien Sie vorsichtig!

6. Schließen Sie den Grill, um sicherzustellen, dass die Paninis gleichmäßig im Gerät sind. Schließen Sie die Sicherheitslasche. Die normale Zubereitungszeit für jedes Panini beträgt 3 bis 6 Minuten. Das orange Licht geht an und aus, da der integrierte Thermostat den Grill auf der richtigen Temperatur für die Zubereitung hält. **ACHTUNG: das Gerät darf nicht im offenen Zustand betrieben werden.**
7. Entnehmen Sie die Paninis mit einem Plastik- oder Holzspatel aus dem Gerät. Gehen Sie vorsichtig mit Ihren Paninis um. Die Füllung ist sehr heiß. Lassen Sie die Paninis ein paar Minuten abkühlen, bevor Sie sie essen.
8. Ziehen Sie das Netzkabel nach der Zubereitung aus der Steckdose und lassen Sie den Grill abkühlen.

Natürlich können Sie auf diesem Grill auch andere Gerichte wie Gemüse, Fleisch und Fisch zubereiten.

WARTUNG

Dieses Gerät benötigt nur sehr wenig Wartung. Es enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenständig zu reparieren. Wenn es gewartet oder repariert werden muss, wenden Sie sich an qualifiziertes Servicepersonal.

REINIGUNG

Ziehen Sie das Netzkabel des Grills immer aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

Sie müssen den Grill nicht auseinandernehmen, um ihn zu reinigen. Trocknen Sie ihn mit einem Papierhandtuch ab, um das überschüssige Öl aufzunehmen. Entfernen Sie Krümel aus den Rillen und wischen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.

Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein. Vermeiden Sie kratzende

oder scharfe Werkzeuge, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel und keinen Ofenreiniger für die Reinigung der Heizplatten. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel, um die Griffe und anderen Teile zu reinigen.

Falls Essensreste nur schwer zu entfernen sind, gießen Sie etwas Öl auf die Platte und wischen es nach 5 Minuten wieder ab, wenn die Essensreste aufgeweicht sind.

ACHTUNG: TAUCHEN SIE DAS GERÄT NIE IN WASSER EIN.

FEHLERBEHEBUNG

1. Die Leuchtanzeige erlischt immer wieder.

Das ist normal. Während des Garvorgangs schaltet sich das Heizelement automatisch ein und aus, um die Temperatur zu regulieren, damit die Kochfläche nicht zu heiß oder zu kalt wird. In diesem Fall schaltet sich die Kontrollleuchte ein und aus.

2. Woher weiß ich, wann das Gerät betriebsbereit ist?

Die grüne Anzeige leuchtet auf und das bedeutet, dass Sie zum Kochen bereit sind.

3. Wie schalte ich das Gerät aus und wieder ein?

Einfach das Netzkabel einstecken. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker ziehen.

4. Wenn Sie das Gerät benutzen, wird die Abdeckung heiß. Ist das normal?

Ja. Heben und senken Sie die Abdeckung bei der Verwendung immer am Griff der Abdeckung. Um Verletzungen zu vermeiden, heben Sie die Abdeckung nicht an, so dass sich Ihr Arm über der Kochfläche befindet, da diese heiß ist und Verletzungen verursachen kann. Immer von der Seite anheben.

5. Die Zutaten haften an der Oberfläche.

Auf der Kochfläche können sich verbrannte Speisereste ansammeln. Lassen Sie das Gerät abkühlen, gießen Sie etwas Speiseöl ein und lassen Sie es ca. 5-10 Minuten einwirken. Mit einem nicht scheuernden Schwamm oder einer Bürste mit weichen Borsten schrubben und die Kochfläche mit einem feuchten, seifigen Tuch abwischen. Spülen Sie das Tuch und wischen Sie es erneut ab. Wenn das Essen übrig bleibt, gießen Sie es auf Speiseöl und lassen Sie es einige Stunden einwirken, dann schrubben und wischen Sie es sauber.

6. Das Gerät zischt.

Wenn Sie das Gerät überfüllen, entstehen Geräusche, wenn zusätzlicher Dampf freigesetzt wird.

7. Die Kontrollleuchte geht nicht an und die Kochfläche heizt nicht auf.

Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel in die Steckdose eingesteckt ist. Überprüfen Sie, ob die Steckdose richtig funktioniert. Stellen Sie fest, ob in Ihrem Haus, Ihrer Wohnung oder Ihrem Gebäude ein Stromausfall aufgetreten ist.

ENTSORGUNG ALTER GERÄTE



Elektrische und elektronische Geräte können wertvolle Materialien, jedoch auch gefährliche Substanzen enthalten, die für die Funktionalität und Sicherheit des Geräts erforderlich sind. Wenn letztere nicht recycelt oder nicht sachgemäß behandelt werden, können sie negative Auswirkungen auf die Gesundheit und Umwelt haben. Entsorgen Sie Ihr Gerät unter keinen Umständen über den normalen, nicht recycelbaren Haushaltsmüll.

HINWEIS

- Geben Sie elektrische und elektronische Altgeräte an Sammelstellen zum Recyceln ab. Wenden Sie sich mit Fragen an Ihre örtliche Gemeinde, Ihren Sperrmülldienst oder Einzelhändler.
- Bewahren Sie Altgeräte bis zur Entsorgung für Kinder unzugänglich auf.

GARANTIE

- Wir bieten für dieses Gerät eine 24-monatige Garantie, beginnend ab Kaufdatum, für Mängel aufgrund von Hersteller- oder Materialfehlern.
- Gesetzliche Garantieansprüche gemäß § 439 ff. BGB-E bleiben davon unberührt.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Handhabung oder Verwendung sowie auf Fehlfunktionen, die die Funktionsweise oder den Wert des Geräts nur geringfügig beeinträchtigen. Wir haften weder für Verbrauchsmaterial oder Transportschäden, noch für Schäden aufgrund von Reparaturen, die nicht von uns durchgeführt wurden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in privaten Haushalten vorgesehen und verfügt über entsprechende Leistungsparameter.

- Die Verwendung für gewerbliche Zwecke unterliegt der Garantie nur bis zu einem Ausmaß, das mit dem Einsatz in einer häuslichen Umgebung vergleichbar ist. Darüber hinausgehende, gewerbliche Verwendungszwecke sind nicht bestimmungsgemäß.
- Bei begründeten Schadenersatzansprüchen werden wir nach eigenem Ermessen das fehlerhafte Gerät reparieren oder durch ein einwandfreies Gerät ersetzen.

Bestehende Störungen müssen innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung gemeldet werden. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Schadenersatzanspruches kontaktieren Sie uns bitte vor dem Einsenden des Geräts (wir benötigen immer den Kaufbeleg).

TECHNISCHE DATEN

Apparat	Handtasche Kontaktgrill
Modell	99375
Spannung	220-240V~50/60Hz
Volumen	750 Watt

SERVICE

Wenn Fragen, bitte wenden sie sich an:

Trebs BV

Thermiekstraat 1a

6361 HB Nuth

Nederland

Internet: www.trebs.nl



REZEPTE FÜR PANINIS

HAM PANINI

Zutaten

- 1 EL Butter
- 6 Unzen Schinken in Scheiben geschnitten
- 3 Unzen Gruyere Käse
- 2 EL Dijon-Senf



Zubereitung

Verwenden Sie eine Heftbürste und bestreichen Sie die obere und untere Kochfläche mit geschmolzener Butter. Legen Sie die unteren Brotstücke auf die untere Kochfläche. Füge 1,5 Unzen Gruyere Käse zu jeder Scheibe hinzu und staple dann mit 3 Stück Schinken. Mit 1 Esslöffel Dijon-Senf auf jedem Panini belegen und das oberste Stück Brot auf das Panini legen und die Presse schließen. Verriegeln und 2-3 Minuten garen lassen.

GOUDA-KÄSE MIT BIRNENPANINI

Zutaten

- 4 Scheiben Weißbrot
- 4 Scheiben Gouda
- 1 asiatische Birne

Zubereitung

Die Oberfläche mit etwas Kochspray besprühen und 2 Stück Brot auf die untere Kochfläche legen. Den Gouda-Käse dazugeben und die Birnenscheiben gleichmäßig auf beide Paninis verteilen. Legen Sie die oberen Brotstücke auf die Paninis, schließen Sie sie und verriegeln Sie die Presse. 2-3 Minuten garen lassen.

LACHS PANINI

Zutaten

4 Scheiben Vollkornbrot
4 Scheiben Havarti-Käse
2 Scheiben Räucherlachs
2 EL frischer Dill

Zubereitung

Die Kochfläche mit etwas Speiseöl besprühen. Legen Sie 2 Stück Brot auf die untere Kochfläche. Verteilen Sie 2 Scheiben Käse auf jede Scheibe, gefolgt von einer Scheibe Räucherlachs. Füge einen Esslöffel frischen Dill auf jedes Panini hinzu. Legen Sie die oberen Brotstücke auf jedes Panini, schließen Sie es und verriegeln Sie die Presse. 2-3 Minuten garen lassen.

AVOCADO PANINI

Zutaten

4 Scheiben Vollkornbrot
1 Avocado, in dünne Scheiben geschnitten
2 EL sonnengetrocknetes Tomatenpesto
4 Scheiben Provolone-Käse

Zubereitung

Erhitzen Sie Ihre Presse und besprühen Sie die Kochflächen mit etwas Kochspray. Legen Sie 2 Stück Brot auf die untere Kochfläche. Geben Sie 2 Scheiben Provolone auf jedes Panini und verteilen Sie die Avocadoscheiben gleichmäßig. 1 Esslöffel sonnengetrocknetes Tomatenpesto auf die oberen Brotscheiben schmieren, mit der Pesto-Seite nach unten zeigen, die oberen Brotstücke in das Panini geben und die Presse schließen/verriegeln. 2-3 Minuten garen lassen.

BIRNE MIT SCHINKEN PANINI

Zutaten

- 4 Scheiben Weißbrot
- 1 Birne, in dünne Scheiben geschnitten
- 3 Unzen Manchego Käse
- 6 Scheiben Schinken

Zubereitung

Erhitzen Sie Ihre Presse und besprühen Sie die Kochflächen mit etwas Kochspray. Legen Sie 2 Stück Brot auf die unteren Kochflächen. Den Manchego-Käse auf jede untere Scheibe geben, gefolgt von 3 Scheiben Schinken auf der Oberseite. Dann die Birnenscheiben gleichmäßig auf beide Paninies verteilen. Fügen Sie die oberen Brotstücke hinzu, schließen Sie sie und verriegeln Sie die Presse. 2-3 Minuten garen lassen.

KÄSE UND KONFITÜRE PANINI

Zutaten

- 4 Scheiben Weißbrot
- 4 Scheiben Taleggio oder Gruyere Käse
- 2 Esslöffel Marmelade

Zubereitung

Erhitzen Sie Ihre Presse und besprühen Sie die Kochflächen mit etwas Speiseöl. Legen Sie 2 Stück Weißbrot auf die untere Kochfläche. Verteilen Sie 2 Scheiben Käse auf jede Scheibe, gefolgt von einem Esslöffel Marmelade. Legen Sie die oberen Brotstücke auf die Paninis, um sie zu schließen, und verriegeln Sie die Presse. 2-3 Minuten garen lassen.

SAUERKRAUT PANINI

Zutaten

8 Unzen Sauerkraut
1 Esslöffel Butter
4 Scheiben Pastrami

Zubereitung

Verwenden Sie eine Heftbürste und bestreichen Sie die obere und untere Kochfläche mit geschmolzener Butter. Legen Sie 2 Stück Brot auf die untere Kochfläche. Auf jede Scheibe 2 Scheiben Schweizer Käse geben, gefolgt von Pastrami und Sauerkraut. Legen Sie die oberen Brotscheiben auf Ihr Panini, schließen Sie es und verriegeln Sie Ihre Presse. 2-3 Minuten garen lassen.

MOZZARELLA PANINI

Zutaten

4 Scheiben Mehrkornbrot
4 Scheiben Mozzarella-Käse
¼ Tasse frische Basilikumblätter
2 Scheiben Tomate

Zubereitung

Erhitzen Sie Ihre Presse und besprühen Sie die Kochfläche mit etwas Kochspray. 2 Stück Brot auf die untere Kochfläche legen und den Mozzarella-Käse auf jede untere Scheibe geben. Die Tomatenscheiben gleichmäßig auf beide Paninis verteilen. Fügen Sie die oberen Brotstücke hinzu und schließen Sie die Presse und verriegeln Sie sie. 2-3 Minuten garen lassen.

Français

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Lors de toute utilisation d'un appareil électrique, il est essentiel de prendre un certain nombre de précautions élémentaires, notamment les suivantes :

Lisez toutes les instructions avant utilisation.

1. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
2. Pour éviter toute électrocution, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de monter ou démonter des accessoires.
4. N'utilisez jamais un appareil si son cordon ou sa fiche est endommagée, s'il n'a pas fonctionné correctement ou s'il a été endommagé d'une quelconque manière. L'appareil ne contient aucun composant réparable par l'utilisateur. Retournez l'appareil au centre de services agréé le plus proche ou appelez gratuitement notre service à la clientèle pour informations, contrôle, réparation ou réglage.
5. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
6. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
7. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail de cuisine ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.

8. Ne le placez pas près d'une cuisinière électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
9. Laissez l'appareil préchauffer pendant environ 3 minutes avant de l'utiliser. Le voyant (vert) sera éteint
10. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
11. Redoublez d'attention si cet appareil est utilisé par des enfants ou s'il est à proximité d'enfants.
12. N'utilisez pas l'appareil à proximité de gaz ou matériaux facilement inflammables (tels que benzène, diluant de peinture, pulvérisateurs, etc.)
13. Avertissement : N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau.
14. Cet appareil ne doit pas être utilisé à proximité immédiate de l'eau, par exemple près d'une baignoire, évier, piscine, etc. où il risque d'être immergé dans l'eau ou exposé à des projections d'eau.
15. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par un distributeur agréé pourrait causer des blessures ou des dommages matériels.
16. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
17. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.
18. Branchez toujours le cordon dans l'appareil en premier, puis dans une prise secteur.
19. Pour débrancher l', retirez sa fiche de la prise secteur.
20. Soyez particulièrement attentif lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou un liquide chaud.
21. L'appareil ne doit être manipulé qu'en position fermée.

AVERTISSEMENT : Pour réduire tout risque de choc électrique, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

22. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne similairement qualifiée afin d'éviter tout danger.
23. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou aient reçu des instructions concernant son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
24. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
25. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
26. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé.

CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SI SON CORDON D'ALIMENTATION MONTRE DES SIGNES DE DÉTÉRIORATION OU SI L'APPAREIL FONCTIONNE PAR INTERMITTENCE OU NE FONCTIONNE PAS DU TOUT.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

LES PIÈCES

1. Caisse
2. Voyant de température
3. Clapet de sécurité



MODE D'EMPLOI

REMARQUE : Lors de la première utilisation du gril, ouvrez le couvercle, nettoyez soigneusement les surfaces de cuisson à l'aide d'une éponge humidifiée puis les essuyer avec des serviettes en papier. Pour obtenir de meilleurs résultats, imbinez les surfaces antiadhésives du gril de matière grasse végétale ou d'huile à l'aide d'une serviette en papier.

ATTENTION : Utilisez toujours des gants ou des mitaines, résistants à la chaleur, lors de l'utilisation de cet appareil afin d'éviter les brûlures.

Exemple: comment faire des paninis

1. Il faut toujours préchauffer l'appareil avant de l'utiliser.
Branchez le cordon dans une prise secteur 220 volts avant de préparer les mélanges.
2. Le témoin s'allume lorsque le cordon est branché au secteur ; il reste allumé pendant le préchauffage, puis s'éteint une fois le préchauffage terminé.



ATTENTION : Il faut toujours préchauffer l'appareil avant de l'utiliser.

3. Imbinez légèrement les deux plaques de chauffage avec de l'huile végétale ou un spray antiadhésif ; fermez le gril pour qu'il chauffe.



4. Le chauffage commence. Après environ 3 minutes, le témoin orange s'éteint, indiquant que le gril est prêt.
5. Préparez des Paninis en beurrant les surfaces extérieures du pain et en mettant les ingrédients souhaités à l'intérieur. Soulevez le loquet de sécurité et ouvrez le gril. Placez les Paninis sur une plaque chauffante.

ATTENTION : la surface de cuisson est trop chaude ; à manipuler toujours avec précaution.

6. Fermez l'appareil en veillant à ce que le Panini est placé de manière uniforme. Refermez le loquet de sécurité. Le temps de cuisson normal d'un Panini est de 3 à 6 minutes. Le témoin orange s'allume et s'éteint, car le thermostat maintient le gril à la température de cuisson appropriée.

ATTENTION : L'appareil ne doit être manipulé qu'en position fermée.

7. Retirez les paninis avec une spatule en plastique ou en bois. Faites attention car les aliments à l'intérieur des paninis sont très chauds.

Laissez refroidir pendant quelques minutes avant de les consommer.

8. Débranchez le cordon d'alimentation après la cuisson et laissez le gril refroidir.

Bien sûr, vous pouvez aussi préparer d'autres plats sur ce gril comme des légumes, de la viande et du poisson.

ENTRETIEN

Cet appareil ne nécessite que peu d'entretien. Il ne contient pas de pièces réparables par l'utilisateur. N'essayez pas de réparer vous-même. Faites appel à une personne qualifiée si nécessaire.

NETTOYAGE

Débranchez toujours le gril du secteur et attendez qu'il se refroidisse avant de le nettoyer.

Il n'est pas nécessaire de déplacer le gril pour le nettoyer. Faites-le sécher avec une serviette en papier pour absorber l'huile résiduelle. Enlevez les miettes des creux et essuyez avec un chiffon humidifié et un savon doux.

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau. Évitez d'utiliser des tampons à récurer abrasifs ou des ustensiles tranchants, car ils risquent de rayer les surfaces antiadhésives.

N'utilisez pas de détergent pour four pour nettoyer les plaques chauffantes.

Pour nettoyer les poignées et autres parties, utilisez un chiffon humidifié avec du savon doux.

Si des résidus sont difficiles à enlever, versez dessus quelques gouttes d'huile de cuisson et les essuyer une fois ramollis, après environ 5 minutes.

ATTENTION : NE PLONGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

1. L'indicateur de lumière continue de s'éteindre.

C'est normal. Pendant le processus de cuisson, l'élément chauffant s'allume et s'éteint automatiquement pour réguler la température afin d'éviter que la surface de cuisson ne soit trop chaude ou trop froide. Lorsque cela se produit, le voyant s'allume et s'éteint.

2. Comment savoir quand l'appareil est prêt à être utilisé?

L'indicateur vert s'allume et cela signifie que vous êtes prêt à cuisiner.

3. Comment allumer et éteindre l'appareil?

Il suffit de brancher le cordon d'alimentation. Une fois la cuisson terminée, éteignez-le en le débranchant.

4. Lorsque vous utilisez l'appareil, le couvercle chauffe. Est-ce normal?

Oui. Lors de l'utilisation, soulevez et abaissez toujours le couvercle à l'aide de la poignée. Pour éviter toute blessure corporelle, ne soulevez pas le couvercle de sorte que votre bras soit au-dessus de la surface de cuisson car il est chaud et peut provoquer des blessures. Soulevez sur le côté.

5. Les ingrédients collent à la surface.

Il peut y avoir une accumulation de résidus d'aliments brûlés sur la surface de cuisson. Laissez donc refroidir l'appareil, versez un peu d'huile de cuisson et laissez-le reposer environ 5 à 10 minutes. Frottez avec une éponge non abrasive ou une brosse à poils doux et utilisez un chiffon humide savonneux pour essuyer la surface de cuisson. Rincez le chiffon et essuyez à nouveau. S'il reste de la nourriture, versez l'huile de cuisson et laissez-la pendant quelques heures, puis frottez et essuyez.

6. L'appareil émet un sifflement.

Si vous remplissez excessivement l'appareil, il fera du bruit lorsque de la vapeur supplémentaire sera libérée

7. Le voyant ne s'allume pas et la surface de cuisson ne chauffe pas.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché dans la prise de courant. Vérifiez que la prise de courant fonctionne correctement. Déterminez si une panne de courant s'est produite dans votre maison, votre appartement ou votre immeuble.

ELIMINATION DES APPAREILS USAGÉS



Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent des matériaux valorisables. Toutefois, ils contiennent aussi des substances dangereuses, qui ont été nécessaires pour leur fonctionnement et leur sécurité. S'ils sont jetés avec les déchets non recyclables, ou manipulés incorrectement, ils peuvent devenir nuisibles pour la santé humaine et pour l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas votre ancien appareil avec les déchets non recyclables, sous aucune circonstance.

REMARQUE

- Utilisez les points de collecte établis dans votre ville, pour rendre et recycler les vieux appareils électriques et électroniques. Si nécessaire, contactez votre mairie, votre service de collecte des déchets local ou votre vendeur pour plus d'informations.
- Assurez-vous que votre ancien appareil est rangé de manière sûre et hors de portée des enfants jusqu'à ce que vous l'emmeniez.

GARANTIE

- Nous proposons une garantie de 24 mois pour ce produit, à compter de la date d'achat, pour les défauts attribuables à la production ou au matériel.
- Vos droits légaux de garantie sont conformes au § 439 ff. Le BGB-E reste in affecté par cela.
- La garantie n'inclut pas les dégâts survenus du fait d'une manipulation ou utilisation incorrecte, ainsi que les dysfonctionnements qui n'ont qu'un effet mineur sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. Les pertes de biens périssables, les dégâts dus au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, qui sont survenus du fait de réparation n'ayant pas été effectuée par nos services, sont également exclus de cette garantie.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et avec les niveaux de performance appropriés.
- Toute utilisation en contexte commercial est également couverte par la garantie dans la mesure où elle serait comparable à un niveau d'utilisation domestique. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- Dans le cas de plainte justifiée, nous réparerons l'appareil défectueux ou le remplacerons à notre discrétion par un appareil sans défaut.

Tout défaut en attente doit être signalé sous 14 jours après livraison. Toutes les réclamations supplémentaires sont exclues.

Pour faire appliquer une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (fournissez-nous toujours une preuve d'achat).

DONNÉES TECHNIQUES

Appareil	Sac à main gril de contact
Modèle	99375
Réseau électrique	220-240V~50/60Hz
Puissance	750 W

SERVICE

Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs:

Trebs BV

Thermiekstraat 1a

6361 HB Nuth

Nederland

Internet: www.trebs.nl



RECETTES DE PANINIS

JAMBON PANINI

Ingrédients

1 cuillère à soupe de beurre
Jambon tranché de 6 oz
3 oz de Gruyère
2 c. À soupe de moutarde de Dijon



Mode de préparation

Utilisez un pinceau à badigeonner et enduisez les surfaces de cuisson supérieure et inférieure de beurre fondu. Placer les morceaux de pain du bas sur la surface de cuisson inférieure. Ajouter 1,5 onces de fromage Gruyère à chaque tranche, puis empiler avec 3 morceaux de jambon. Garnir chaque panini d'une cuillère à soupe de moutarde de Dijon, placer le morceau de pain supérieur sur le panini et fermer la presse. Fermer et laisser cuire pendant 2 à 3 minutes.

FROMAGE GOUDA À LA POIRE

Ingrédients

4 tranches de pain blanc
4 tranches de gouda
1 poire Asiatique

Mode de préparation

Vaporiser la surface avec un peu d'enduit végétal et placer 2 morceaux de pain sur la surface de cuisson inférieure. Ajouter le fromage Gouda et répartir uniformément les tranches de poires sur les deux paninis. Déposer les morceaux de pain supérieurs sur les paninis, puis fermer et verrouiller la presse. Laisser cuire 2-3 minutes.

SAUMON PANINI

Ingrédients

4 tranches de pain de grains entiers
4 tranches de fromage Havarti
2 tranches de saumon fumé
2 c. À table d'aneth frais

Mode de préparation

Vaporiser la surface de cuisson d'un peu d'huile de cuisson. Placer 2 morceaux de pain sur la surface de cuisson inférieure. Répartir 2 tranches de fromage sur chaque tranche, suivies d'une tranche de saumon fumé. Ajouter une cuillère à soupe d'aneth frais sur chaque panini. Placer les morceaux de pain supérieurs sur chaque panini, puis fermer et verrouiller la presse. Laisser cuire 2-3 minutes.

AVOCATO PANINI

Ingrédients

4 tranches de pain de blé entier
1 avocat, émincé
2 c. À soupe de pesto aux tomates séchées
4 tranches de fromage provolone

Mode de préparation

Réchauffez votre presse et vaporisez les surfaces de cuisson avec un peu d'enduit végétal. Placer 2 morceaux de pain sur la surface de cuisson inférieure. Ajouter 2 tranches de Provolone sur chaque panini, puis répartir uniformément les tranches d'avocat. Étaler 1 cuillère à soupe de pesto de tomates séchées au soleil sur les tranches de pain, côté pesto vers le bas, ajouter les morceaux de pain supérieurs au panini et fermer le presseur. Laisser cuire 2-3 min.

POIRE-JAMBON PANINI

Ingrédients

4 tranches de pain blanc
1 poire émincée
3 oz de fromage Manchego
6 tranches de jambon

Mode de préparation

Réchauffez votre presse et vaporisez les surfaces de cuisson avec un peu d'enduit végétal. Placer 2 morceaux de pain sur les surfaces de cuisson inférieures. Ajouter le fromage Manchego sur chaque tranche inférieure, puis 3 tranches de jambon sur le dessus. Répartir ensuite les tranches de poires uniformément sur les deux paninis. Ajouter les morceaux de pain, fermer et verrouiller le presseur. Laisser cuire 2-3 minutes.

FROMAGE-JAMBON PANINI

Ingrédients

4 tranches de pain blanc
4 tranches de fromage Taleggio ou Gruyère
2 c. à soupe de confiture

Mode de préparation

Chauffez votre presse et vaporisez les surfaces de cuisson d'un peu d'huile de cuisson. Déposer 2 morceaux de pain blanc sur la surface de cuisson inférieure. Répartir 2 tranches de fromage sur chaque tranche, suivies d'une cuillère à soupe de confiture. Placer les morceaux de pain supérieurs sur les paninis pour fermer et verrouiller la presse. Laisser cuire 2-3 minutes.

CHOUCROUTE PANINI

Ingrédients

8 onces de choucroute
1 c. à table de beurre
4 tranches de pastrami

Mode de préparation

Utilisez un pinceau à badigeonner et enduisez les surfaces de cuisson supérieure et inférieure de beurre fondu. Placer 2 morceaux de pain sur la surface de cuisson inférieure. Ajouter 2 tranches de fromage suisse sur chaque tranche, puis le pastrami et la choucroute. Placez les tranches de pain supérieures sur votre panini, puis fermez et verrouillez votre presse. Laisser cuire 2-3 minutes.

MOZZARELLA PANINI

Ingrédients

4 tranches de pain multigrains
4 tranches de fromage mozzarella
¼ tasse feuilles de basilic frais
2 tranches de tomate

Mode de préparation

Chauffez votre presse et vaporisez un peu d'enduit végétal sur la surface de cuisson. Déposer 2 morceaux de pain sur le plan de cuisson inférieur et ajouter la mozzarella sur chaque tranche inférieure. Répartir les tranches de tomates uniformément sur les deux paninis. Ajouter les morceaux de pain, fermer et verrouiller le presseur. Laisser cuire 2-3 minutes.