

# INVENTUM

*maakt 't moment*

CONTACT GRILL • KONTAKTGRILL • GRILL

contactgrill

## CG618



- gebruiksaanwijzing
- instruction manual
- gebrauchsanleitung
- mode d'emploi

**2 JAAR**  
INVENTUM  
GARANTIE

**OMRUIL**  
SERVICE

**OER**  
HOLLANDS  
SINDS 1908



## Nederlands

1.	veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2.	product omschrijving	pagina 6
3.	voor het eerste gebruik	pagina 6
4.	grillen	pagina 6
5.	reiniging & onderhoud	pagina 7
6.	recepten	pagina 7
	<i>garantie &amp; service</i>	<i>pagina 20</i>

## English

1.	safety instructions	page 8
2.	appliance description	page 10
3.	before first use	page 10
4.	grilling	page 10
5.	cleaning & maintenance	page 11
6.	recipes	page 11
	<i>guarantee &amp; after sales service</i>	<i>page 21</i>

## Deutsch

1.	Sicherheitshinweise	Seite 12
2.	Beschreibung des Geräts	Seite 14
3.	vor der Inbetriebnahme	Seite 14
4.	Grillen	Seite 14
5.	Reinigung & Pflege	Seite 15
6.	Rezepten	Seite 15
	<i>Garantie &amp; Service</i>	<i>Seite 22</i>

## Français

1.	consignes de sécurité	page 16
2.	définition de l'appareil	page 18
3.	pour la première utilisation	page 18
4.	grillez	page 18
5.	nettoyage & entretien	page 19
6.	recettes	page 19
	<i>garantie &amp; service</i>	<i>page 23</i>

## 1 veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
-  **Let op!** Vermijd het aanraken van de hete oppervlakken.
- Laat het apparaat en de grillplaten volledig afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt of opbergt.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst.
- Als het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze door de fabrikant, diens klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met

elektrische apparaten werken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- **Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
  - in personeelkeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
  - in Bed&Breakfast type omgevingen;
  - boerderijen.
- Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.
-  Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontact-doos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Klein huishoudelijke apparaten horen niet in de vuilnisbak. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

## 2 product omschrijving

1. Handgreep
2. Grillplaat -bovenste
3. Opening + lekbakje
4. Grillplaat - onderste
5. Controlelampje - netspanning
6. Temperatuurnop
7. Controlelampje - temperatuur



## 3 voor het eerste gebruik

Voordat u de contactgrill voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak het apparaat voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.

De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport.

Plaats de contactgrill op een vlakke stabiele ondergrond. Reinig de buitenkant van de contactgrill en de grillplaten met een licht vochtige doek, wrijf met een droge doek na.

## 4 grillen

Plaats de contactgrill op een stabiele, hittebestendige ondergrond. Wikkel het snoer volledig af en steek de stekker in het stopcontact. Laat het apparaat opwarmen terwijl u de gerechten voorbereidt.

Het rode controlelampje geeft aan dat de contactgrill aangesloten is op het lichtnet.

Draai de temperatuurnop op de gewenste stand. Het opwarmen van de contactgrill duurt ongeveer drie minuten. De contactgrill is voorzien van een thermostaat welke de temperatuur van het apparaat regelt. Zodra de contactgrill op temperatuur is, gaat het groene controlelampje uit. De contactgrill is nu klaar voor gebruik.

**Let op:** raak de metalen delen en de grillplaten niet aan, omdat deze zeer heet worden.

Open de contactgrill en leg het te bereiden voedsel, tosti, vlees of een ander gerecht, op de onderste grillplaat. Sluit het deksel. Plaats, indien nodig, het lekbakje onder het apparaat linksachter, onder de opening.

Het grillen zal circa drie tot acht minuten duren, afhankelijk van het soort gerecht en uw persoonlijke smaak.

Verwijder het gerecht met een houten of kunststof spatel om zo de anti-aanbaklaag te beschermen. Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen.

**Waarschuwing:** tosti-vullingen worden erg warm. Kijk daarom altijd uit, vooral bij kinderen.

Draai de temperatuurnop na het gebruik volledig naar links en verwijder altijd de stekker uit het stopcontact.

## de contactgrill als tafelgrill gebruiken

Open het deksel en til deze zover mogelijk op. Nu kunt u het deksel verder openklappen en de contactgrill als tafelgrill gebruiken.

Steek de stekker in het stopcontact.

Draai de temperatuurnop op de gewenste stand. Het opwarmen van de contactgrill duurt ongeveer drie minuten. Plaats het lekbakje onder het apparaat linksachter, onder de opening.

Zodra de contactgrill op temperatuur is, gaat het groene controlelampje uit. De contactgrill is nu klaar voor gebruik.

Plaats de te grillen gerechten op beide grillplaten. Keer de gerechten na drie tot vijf minuten om de andere zijde te grillen.

Verwijder het gerecht met een houten of kunststof spatel om zo de anti-aanbaklaag te beschermen. Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen.

Draai de temperatuurnop na het gebruik volledig naar links en verwijder altijd de stekker uit het stopcontact.

## 5 reiniging & onderhoud

Verwijder alvorens het apparaat te reinigen de stekker uit het stopcontact. Laat de contactgrill geheel afkoelen. Dit gaat sneller als u de contactgrill open zet.

Reinig de buitenkant en de grillplaten met keukenpapier of een vochtige doek.

Het lekbakje mag afgewassen worden met heet water waaraan wat afwasmiddel is toegevoegd.

**Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen om het apparaat of de grillplaten te reinigen.**

Droog de binnen- en buitenkant van het apparaat.

**Dompel de contactgrill nooit in water of een andere vloeistof onder.**

## 6 recepten

**Citroen Knoflook Karbonades, zonder bot (voor 6 pers.)**

6	karbonades van ruim 1 cm. dik
1	sjalotje, fijngehakt
1 eetlepel	Dijon mosterd
1 eetlepel	azijn
2 teentjes	knoflook, fijngehakt
1 eetlepel	zwarte peper, grof gemalen
1 eetlepel	olijfolie

rasp van 1 citroen

het sap van 1 citroen

Plaats alle ingrediënten, behalve de olijfolie, in een grote schaal en voeg de karbonades toe. Zorg ervoor dat de karbonades goed bedekt zijn door de marinade. Laat de karbonades gedurende vier uur of een hele nacht in de koelkast marinieren.

Neem de schaal minstens een uur voor het grillen uit de koelkast.

Verwarm de contactgrill voor totdat het groene controlelampje aan gaat. Smeer de grillplaten in met een beetje olijfolie en plaats de karbonades op de grillplaten.

Grill de karbonades gedurende 5 tot 10 minuten.

**Tips voor het grillen van Panini's/tosti's**

- Gebruik goed brood.
- Gebruik een combinatie van ingrediënten, maar let op dat het niet teveel wordt. Drie tot vier ingrediënten is ideaal om de smaken goed tot hun recht te laten komen.
- Gebruik in ieder geval een ingrediënt wat de ingrediënten samen houdt. Kaas is een goede keuze omdat deze smelt. Knoflook mayonaise, olijventapenade of barbecuesaus hebben hetzelfde effect.
- Zorg ervoor dat de Panini niet te vol zit. De ingrediënten die uitsteken zullen eerder gegrild zijn dan de binnenkant.
- Zodra u de Panini heeft gemaakt, smeert u beide zijden licht in met olijfolie.
- Verwarm de contactgrill voor totdat het groene controlelampje aan gaat.
- Als de contactgrill klaar is, smeert u de grillplaten in met een beetje olijfolie. Plaats de Panini op de onderste grillplaat en sluit het deksel. Grill de Panini gedurende 3 tot 4 minuten of totdat deze bruin is.

**Panini met geitenkaas**

Voor een panini heeft u nodig:

- 1 panini broodje of pistolet
- 2 eetlepels groene pesto
- 2 plakken geitenkaas (Hollands)
- 1 courgette
- 1 bosuitletje in ringetjes
- een paar zwarte olijven in dunne plakjes


Schaaf met een kaasschaaf in de lengte drie dunne plakken van de courgette. Snijd de korsten van de plakken kaas. Snijd de panini in de lengte open en bestrijk de twee helften met pesto. Beleg een helft met een plak courgette en een plak kaas, verdeel hierover de helft van de uienringetjes en olijven. Leg hierop weer een plak courgette en de tweede plak kaas. Verdeel de rest van de bosui en olijven erover en leg hierop de laatste plak courgette en de andere helft van panini.

Plaats de panini op de onderste grillplaat en sluit het deksel. Rooster de panini goudbruin.



**Probeer ook eens de volgende panini's:**

- Achterham, jong belegen kaas, basilicumpesto en bosui.
- Gerookte zalm, geitenkaas, tomaten, bosui, verse basilicum, groene pesto en peper en zout naar smaak.
- Kip, ananas, paprika of kerrie.
- Tonijn, tomaat, ui en jonge kaas.
- Prosciutto ham, zongedroogde tomaat, mozzarella, kruidenkaas en rucola.

## 1 safety instructions

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home.
-  **Attention!** Avoid touching hot surfaces.
- Before cleaning and storing allow the appliance and the grillplates to cool down.
- Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Never let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated oven or microwave. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
- Always use the appliance on a secure, dry, level surface.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Always return the appliance after a malfunction, or if it has been damaged in any manner to the Customer Service Department for examination, repair or adjustment as special purpose tools are required.
- If the mains connection cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
- For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- Never unplug it from the socket by pulling on the cable.
- Always ensure that your hands are dry before handling the plug, switch or power cord.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance shall not be used by children from 0 to 8 years. This appliance can be used by children over the age of 8 and above if they are continuously supervised. This can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord



- out of reach of children aged less than 8 years.
- Cleaning and maintenance shall not be made by children.
  - Children must not play with the appliance.
  - Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
  - Never use the appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre.
  - **Never immerse any part of the main body, power cord and plug in water or any other liquid to protect against electrical hazards.**
  - This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - staff kitchen areas, in shops, offices and other working environments;
    - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
    - Bed and Breakfast type environments
    - farm houses.
  - If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.
  - Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with it.
  -  Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and  electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

## 2 appliance description

1. Handle
2. Grillplate - top
3. Opening + drip tray
4. Grillplate - bottom
5. Control lamp - power
6. Temperature button
7. Control lamp - temperature



## 3 before the first use

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Unpack the appliance carefully and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any visible damage, that could be caused by transportation.

Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed at the bottom of the appliance. Place the appliance on a flat and stable surface. Wipe the housing of the appliance and the grillplates only with a damp cloth. Dry the appliance and the grillplates thoroughly.

## 4 grilling

Place the appliance on a stable and heat resistant surface. Before plugging into a socket, check whether the voltage in your home corresponds with the voltage printed at the bottom of the appliance. Allow the contact grill to heat while you prepare the food.

The red control lamp indicates that the appliance is plugged in.

Turn the temperature knob to the desired setting. Preheating the contact grill takes about three minutes.

The contact grill also has a thermostat which controls the temperature. As soon as the contact grill is ready for use the green control lamp goes out.

**Attention:** do not touch the metal parts or the grillplates, because they get very hot.

Open the contact grill and place the food on the bottom grillplate. Close the lid. Place, if necessary, the drip tray underneath the appliance on the left rear beneath the opening. Grilling can take up to three to eight minutes, depending on the type of food and your personal taste.

Remove the food with a wooden or plastic spatula to protect the non-stick coating. Do not use any metal or sharp objects.

**Warning:** the stuffing of the panini's can be very hot. Be careful, especially with children.

Turn the temperature knob after use back to the left and unplug the appliance.

## using the contact grill as a flat grill

Open the lid and lift it upright. This unlocks the hinge and allows you to open the contact grill completely flat.

Plug the appliance in.

Turn the temperature knob to the desired setting. Preheating the contact grill takes about three minutes.

Place the drip tray underneath the appliance on the left rear beneath the opening.

As soon as the contact grill is ready for use the green control lamp goes out.

Place the food you want to grill on both grillplates. Turn the food after three to five minutes to grill the other side.

Remove the food with a wooden or plastic spatula to protect the non-stick coating. Do not use any metal or sharp objects.

Turn the temperature knob after use back to the left and unplug the appliance.

## 5 cleaning & maintenance

Always unplug the appliance before cleaning. Leave the appliance to cool down completely. The contact grill cools down faster when you open it.

Wipe the outside of the housing and the grillplates with a damp cloth and dry.

The drip tray may be cleaned with hot soapy water.

Dry the outside and the grillplates of the appliance.

**Never use any abrasives!**

**Never immerse the appliance into water or other liquids.**

## 6 recipes

### Boneless Lemon Garlic Pork Chops (serves 6)

6	boneless pork loin chops
1	shallot, finely minced
1 tablespoon	Dijon mustard
1 tablespoon	cider vinegar
2 cloves	fresh garlic, finely minced
1 tablespoon	coarsely ground black pepper
1 tablespoon	olive oil
	zest of 1 lemon
	juice of 1 lemon

Place all the ingredients except the olive oil into a storage bag to marinate. Marinate the pork in the refrigerator for at least 4 hours or over night. Remove from the refrigerator at least one hour prior to cooking. Preheat the grill until the Ready light comes on. Brush both sides of the grill with the olive oil and place the chops on the grill. Grill the chops for 5 to 10 minutes.

### Tips for grilling perfect Panini

- Use good quality bread.
- Use a combination of ingredients for the filling but don't make the sandwich overly complex. Three to four ingredients is ideal for letting individual flavors shine through.
- Try to select one ingredient that will help bind the sandwich together. Cheese is a good choice because as it melts, it gets sticky. Garlic mayonaise, olive tapenade, or even barbecue sauce can achieve a similar effect.
- Do not overstuff the Panini or the exterior will cook before the interior has a chance to.
- Once assembled, brush both sides of the sandwich lightly with olive oil.
- Preheat the grill until the Ready light comes on.
- When the grill is hot, brush it lightly with olive oil. Place the sandwich in the grill and close the lid. Grill for 3 to 4 minutes or until golden brown.

### Panini with goat's cheese

For a panini you need:

- 1 panini bread
- 2 tablespoons of green pesto
- 2 slices of goat's cheese
- 1 courgette
- 1 spring onion sliced in rings
- a few black olives in thin slices

Slice with a cheese slicer three thin courgette slices lengthwise. Cut the crust of the goat's cheese. Cut the panini bread lengthwise and smear the two halves with the pesto.

Cover one half with a slice of courgette and a slice of cheese. Spread half of the spring onions and the olives over it. Again place a slice of courgette and cheese on top. Spread the remaining of the spring onion and the olives and put the other half of the bread on top.

Place the panini on the bottom grillplate and close the lid. Grill the panini golden brown.



### Also try the next panini's:

- Ham, semi matured cheese, basilicum pesto and spring onion.
- Smoked salmon, goat's cheese, tomatoes, spring onion, fresh basilicum, green pesto and salt and pepper to taste.
- Chicken, pineapple, paprika or curry.
- Tuna, tomato, onion and cheese.
- Prosciutto ham, sundried tomatoes, mozzarella, cream cheese and arugula.

**1** Sicherheitshinweise

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf.**
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
-  **Das Gerät kann während des Betriebs heiß werden.**
- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder herunterhängen lassen. Kabel vor Hitze und Feuchtigkeit schützen!
- Rollen Sie das Netzkabel ganz aus.
- Stellen Sie das Gerät weder auf/ noch in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes. Stellen Sie das Gerät nicht neben brennbares Material, z.B einem Rollo oder einen Vorhang.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muss es von einer autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezialwerkzeuge und/oder spezielle Teile benötigt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an das Inventum Service Center.
- Wenn die Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Den Netzstecker nicht mit dem Kabel dem Gerät oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Betrieb von elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von elektrischen Geräten. Achten Sie darauf, dass Sie elektrische Geräte immer außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahre aufstellen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen

Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt werden und bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit das Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie im Falle einer Störung oder eines Defekts nie, das Gerät selbst zu reparieren; wenn die Sicherung des Gerätes ausgelöst wurde, kann dies auf einen Defekt im Heizsystem zurückzuführen sein, welcher nicht durch das Herausnehmen oder Ersetzen der Sicherung behoben werden kann. Es dürfen ausschliesslich Original-Ersatzteile verwendet werden.
- **Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.**
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter, in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Wird es nicht ordnungsgemäß, (halb)professionel oder entgegen den Anweisungen dieser Anleitung verwendet, erlischt die Garantie und Inventum übernimmt keine Haftung für eingetretenen Schäden.
-  Bei der Entsorgung eines derartigen Gerätes wird empfohlen, es funktionsuntüchtig zu machen, indem man das  Versorgungskabel durchschneidet nachdem der Netzstecker vom Stromnetz getrennt wurde. Elektro-Haushaltsgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese über Ihren Elektrofachhändler oder Ihrer örtlichen Wertstoffsammelstelle.

## 2 Beschreibung des Geräts

1. Handgriff
2. Grillplatte - oben
3. Öffnung + Tropfschale
4. Grillplatte - unter
5. Kontrolllampe - Stromversorgung
6. Temperaturnopf
7. Kontrolllampe - Temperatur



## 3 vor der Inbetriebnahme

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (Plasticsäcke, Styropor und Karton) und bewahren Sie es unzugänglich für Kinder auf. Kontrollieren Sie, ob alle Teile mitgeliefert und aus der Verpackung genommen wurden. Prüfen Sie, ob während des Transports ein sichtbarer Schaden am Gerät entstanden ist. Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

Stellen Sie das Gerät so auf, dass das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.

Reinigen Sie die Außenseite und die Grillplatten mit einem feuchten Tuch und trocknen.

## 4 Grillen

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Fläche. Rollen Sie das Netzkabel ganz aus. Stecken Sie den Stecker in der Steckdose. Heizen Sie das Gerät auf während Sie die Speisen zubereiten.

Die rote Kontrolllampe zeigt an, dass der Kontaktgrill am Stromnetz angeschlossen ist. Diese rote Kontrolllampe leuchtet während des Betriebs.

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Position. Vorwärmung des Geräts dauert drei Minuten. Der Kontaktgrill ist mit einem Thermostat versehen, der die Temperatur regelt. Nach einigen Minuten löscht die grüne Kontrolllampe. Das bedeutet, dass das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat und nun betriebsbereit ist.

**Achtung:** die Metallteile und die Grillplatten des Kontaktgrill werden sehr heiß!

Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Speisen, Panini's, Fleisch oder anderes, auf die untere Grillplatte. Schließen Sie den Deckel.

Stellen Sie, bei Bedarf, die Tropfschale auf der linken hinteren Seite unter dem Gerät, unterhalb der Öffnung. Je nach Art des verwendeten Speises beträgt die Zubereitungszeit ca. drei bis acht Minuten.

Nehmen Sie die Speisen aus dem Kontaktgrill. Verwenden Sie dafür einen Holz- oder Kunststoffspatel, um Schäden an der Antihafbeschichtung zu vermeiden.

**Vorsichtig:** Die Zutaten können sehr heiß werden.

Drehen Sie den Temperaturregler völlig nach Links nach jedem Gebrauch und entfernen Sie immer den Stecker aus der Steckdose.

## Kontaktgrill wie Tischgrill verwenden

Öffnen Sie den Deckel und heben Sie sie so weit wie möglich. Jetzt können Sie den Deckel weiter öffnen und können Sie die Kontaktgrill wie Tischgrill verwenden.

Stecken Sie den Stecker in der Steckdose.

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Position. Vorwärmung des Geräts dauert drei Minuten. Stellen Sie die Tropfschale auf der linken hinteren Seite unter dem Gerät, unterhalb der Öffnung. Nach einigen Minuten löscht die grüne Kontrolllampe. Das bedeutet, dass das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat und nun betriebsbereit ist.

Stellen Sie die Speisen auf beide Grillplatte. Drehen Sie die Speisen nach drei bis fünf Minuten, um der anderen Seite zu grillen.

Nehmen Sie die Speisen aus dem Kontaktgrill. Verwenden Sie dafür einen Holz- oder Kunststoffspatel, um Schäden an der Antihafbeschichtung zu vermeiden.

Drehen Sie den Temperaturregler völlig nach Links nach jedem Gebrauch und entfernen Sie immer den Stecker aus der Steckdose.

## 5 Reinigung & Pflege

Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen. Eventuelle Speisenreste können Sie mit einem feuchten Tuch oder Küchenpapier entfernen. Auch die Außenseite des Gerätes und die Grillplatten können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Die Tropfschale darf mit heißes Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.

**Achtung! Nie Scheuermittel verwenden, damit die Antihafbeschichtung nicht zerstört wird.**

Die Außenseite und die Grillplatten gründlich abtrocknen.

**Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.**

## 6 Rezepten

### Zitrone-Knoblauch Koteletts, ohne Knochen (für 6 Pers.)

6	Koteletts, etwa 1 cm dick
1	Schalotte, fein gehackt
1 Eßl.	Dijon Senf
1 Eßl.	Essig
2 Zehen	Knoblauch, fein gehackt
1 Eßl.	Schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
1 Eßl.	Oliveneröl

Geraspelte Schale von einer Zitrone

Saft einer Zitrone

Geben Sie alle Zutaten, außer das Olivenöl, in eine große Schale und fügen Sie die Koteletts hinzu. Achten Sie darauf, dass die Koteletts gut von der Marinade bedeckt werden. Lassen Sie die Koteletts vier Stunden oder eine ganze Nacht im Kühlschrank marinieren. Nehmen Sie die Schale mindestens eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank. Erwärmen Sie den Kontaktgrill vor bis die grüne Kontrollleuchte aufleuchtet. Fetten Sie die Grillplatten mit dem Olivenöl ein und geben Sie die Koteletts auf die untere Grillplatte. Grillen Sie die Koteletts 5 bis 10 Minuten.

### Tips zum Grillen von Panini/ Sandwichs

- Verwenden Sie gutes Brot.
- Verwenden Sie eine Kombination aus verschiedenen Zutaten. Achten Sie allerdings darauf, dass es nicht zuviel wird. Drei bis vier Zutaten sind ideal um den vollen Geschmack zu erhalten.
- Verwenden sie immer eine Zutat, die die übrigen Zutaten zusammenhält. Dazu eignet sich beispielsweise Käse, da dieser schmilzt. Knoblauch-Mayonnaise, Oliven-Tapenade oder Grillsauce haben den gleichen Effekt.
- Achten Sie darauf, dass die Panini nicht zu voll sind. Zutaten die über den Brotrand liegen werden schneller gegrillt als die Füllung.
- Schmieren Sie sobald Sie mit dem Vorbereiten der Panini fertig sind beide Brotsseiten leicht mit Olivenöl ein.
- Wärmen Sie den Kontaktgrill vor bis die grüne Kontrollleuchte leuchtet.
- Fetten Sie wenn der Kontaktgrill vorgewärmt ist beide Grillplatten leicht mit Olivenöl ein. Geben Sie die Panini auf die untere Grillplatte und schließen Sie den Deckel. Grillen Sie die Panini 3 bis 4 Minuten bis diese braun sind.

### Panini mit Ziegenkäse

Zutaten für 1 Paninibrot:

1 Paninibrot

2 Teelöffel grünem Pesto

2 Scheiben Ziegenkäse

1 Zucchini

1 in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel

einige schwarze, in dünne Scheiben geschnittene Oliven

Schneiden Sie mit einem Käsemesser längsseits drei dünne Scheiben von der Zucchini. Schneiden Sie die Kanten des Ziegenkäses ab. Halbieren Sie das Paninibrot der Länge nach und bestreichen Sie beide Hälften mit grünem Pesto.

Belegen Sie eine Hälfte des Paninibrot mit einer Scheibe Zucchini und einer Scheibe Käse und verteilen Sie die Hälfte der Zwiebelringe und der Olivenscheiben auf die belegte Brothälfte. Belegen Sie das Ganze wieder mit einer Scheibe Zucchini, einer Scheibe Käse und den restlichen Zwiebelringen und Oliven und zum Schluss der anderen Paninibrot-Hälfte. Legen Sie das belegte Paninibrot auf die untere Grillplatte des Paninimakers und schließen Sie den Deckel. Grillen Sie das Paninibrot bis zur gewünschten Bräunungsstärke.


### Probieren Sie auch nachfolgende Panini Varianten:

- Schinken, mittelalten Käse, Basilikum, Pesto und Frühlingszwiebeln
- Geräucherten Schinken, Ziegenkäse, Tomaten, Zwiebelringe, frischen Basilikum, grünen Pesto und Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- Hähnchen, Ananas, Paprika oder Curry
- Tunfisch, Tomate, Zwiebeln, Käse
- Prosciutto Schinken, sonnengereifte Tomaten, Mozzarella, Frischkäse und Rucola Salat

**1** consignes de sécurité

- **Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.**
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
-  **Ne touchez pas les surfaces chaudes l'appareil est branché.**
- Laissez complètement refroidir l'appareil et les plaques de cuisson avant le rangement.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de terre murale, ayant un voltage correspondant à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- Ne pliez jamais le cordon électrique d'une manière trop serrée et ne le laissez pas pendre au-dessus d'éléments brûlants.
- Déroulez totalement le cordon électrique afin d'éviter tout risque de surchauffe du cordon.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui diffusent de la chaleur, tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenir l'appareil à une certaine distance des murs ou autres objets qui pourraient facilement prendre feu tels que rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours posé sur une surface stable et plane.
- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance si celui-ci est bien marche.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche de l'appareil, le cordon électrique ou l'appareil lui-même sont endommagés, ou bien si l'appareil ne fonctionne plus comme il se doit, ou bien s'il est tombé ou alors encore s'il a été endommagé d'une autre manière. Consultez alors votre commerçant ou notre service technique.
- Si le câble d'alimentation électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou tout autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Ne pas tirer sur le cordon électrique ni sur l'appareil lui-même pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne jamais laisser l'appareil à la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent exister lors de l'utilisation d'appareils électriques. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser un enfant se servir de cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil soit



- toujours rangé de telle sorte que les enfants ne puissent pas y accéder.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans ainsi que par les déficients physiques, sensoriels ou mentaux et les personnes ayant peu de connaissances ou d'expérience à la condition qu'ils soient surveillés ou sachent comment l'utiliser en toute sécurité et en comprenant les risques.
  - Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
  - Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
  - Si vous n'utilisez pas votre appareil ou si vous devez le nettoyer, éteignez totalement l'appareil et retirez la fiche de l'appareil de la prise de contact.
  - Si l'appareil, une fois mis en marche, ne fonctionne pas, il se peut alors que cela vienne du fusible ou du disjoncteur miniature dans la boîte de répartition électrique. Le groupe est peut-être trop chargé ou bien il y a eu du courant de fuite de terre.
  - En cas de perturbation ou de panne, n'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil; si la sécurité de l'appareil a sauté, cela peut vouloir indiquer une défektivité, et ceci ne peut pas se réparer en enlevant ou en remplaçant cette sécurité. Il est indispensable d'utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.
  - **Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**
  - Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment:
    - coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail;
    - hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
    - environnements de type chambre d'hôtes;
    - fermes.
  - Ce appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Si cet appareil a été utilisé d'une manière abusive, il ne pourra être question de dommages et intérêts en cas de panne, et tout droit de garantie sera annulé.
  -  Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'une panne ou d'une défektivité, nous vous conseillons alors, une fois après  avoir retiré la fiche de la prise de courant murale, de couper le cordon électrique. Les petits appareils domestiques doivent être mis au rebut dans des conteneurs spéciaux ou aux points de collecte réservés à cet usage.

## 2 définition de l'appareil

1. Poignée
2. Plaque de cuisson - dessus
3. Ouverture + bac de récupération
4. Plaque de cuisson - sous
5. Lampe témoin - tension
6. Bouton de température
7. Lampe témoin - température



## 3 pour la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il faut procéder aux opérations suivantes: déballer l'appareil avec précaution et retirer tout le matériel d'emballage. Veiller à ce que le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) soit hors de portée des enfants.

Après avoir retiré l'appareil de son emballage, contrôler minutieusement s'il n'y a pas de dommages visibles ayant peut être causés pendant le transport.

Poser l'appareil sur une surface plane et stable.  
Rincez l'extérieur et les plaques de cuisson avec un chiffon humide. Essuyez bien tous les plaques de cuisson et l'extérieur.

## 4 grillez

Posez l'appareil sur une surface stable et résistant à la chaleur. Branchez l'appareil dans une prise de contact à courant alternatif selon la tension mentionnée sur l'appareil. Laissez chauffer l'appareil en préparant la nourriture.  
L'appareil est équipé d'une lampe-témoin. La lampe-témoin rouge indique que l'appareil est connecté au réseau électrique.

Tournez le bouton de température à la position désirée.  
L'appareil est aussi équipé d'un thermostat, qui règle la température. Après environ quelques minutes de chauffage, la lampe-témoin verte s'éteint, indiquant que l'appareil a atteint sa température adéquate d'utilisation. C'est ce qu'indiquera la lampe-témoin verte en s'allumant et en s'éteignant. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

**Attention:** Évitez de toucher les parties qui sont chaudes lorsque l'appareil est branché.

Relevez le couvercle de l'appareil vers le haut. Posez la nourriture sur la plaque en bas, puis refermez avec précaution la partie en haut vers le bas.

Placez, si nécessaire, le bac de récupération en dessous du dispositif sous l'ouverture.  
Votre nourriture sera prête en trois ou huit minutes selon votre goût et le type d'aliment.

Retirez la nourriture à l'aide d'une spatule en bois pour ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif.

**Avertissement:** garnitures ont très chauds. Regardez, surtout avec les enfants.

Tournez le bouton de température complète à gauche après utilisation et retirez la fiche de la prise.

## utiliser le grill comme un grill à table

Ouvrez le couvercle et soulevez-le autant que possible. Maintenant, vous pouvez également déplier le couvercle et utiliser le grill de contact comme un grill à table.

Branchez l'appareil dans une prise de contact. Tournez le bouton de température à la position désirée. Laissez préchauffer l'appareil.  
Placez, le bac de récupération en dessous du dispositif sous l'ouverture. La lampe-témoin verte s'éteint, indiquant que l'appareil a atteint sa température adéquate d'utilisation.  
L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Placez la nourriture sur les plaques du grill. Tournez la nourriture après trois à cinq minutes pour griller l'autre côté.

Retirez la nourriture à l'aide d'une spatule en bois pour ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif.

Tournez le bouton de température complète à gauche après utilisation et retirez la fiche de la prise.

## 5 nettoyage & entretien

Retirez la fiche de la prise de courant! Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Cela va plus vite quand vous laissez l'appareil ouvert.

### Ne pas utiliser des produits abrasifs ou d'autres produits d'entretien agressifs.

Nettoyer les extérieurs de l'appareil et les plaques de cuisson avec un chiffon humide. Essuyez bien tous les plaques et l'extérieur. Nettoyez le bac de récupération avec l'eau savonneuse. Bien rincez et sechez. L'intérieur peut se nettoyer avec un chiffon légèrement humide ou du papier absorbant, mais veillez toujours à ne pas introduire de liquide dans le boîtier.

### Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

## 6 recettes

### Côtelettes de porc désossées à l'ail et au citron

6	côtelettes de filet de porc sans les os
1	échalote, finement émincée
1 cuillère à soupe	moutarde de Dijon
1 cuillère à soupe	vinaigre de cidre
2 gousses	ail frais, finement émincées
1 cuillère à soupe	poivre noir moulu gros
1 cuillère à soupe	huile d'olive
	le zest d'un gros citron
	le jus d'un gros citron

Placez tous les ingrédients, à l'exception de l'huile d'olive, dans un grand saladier et laissez mariner. Faites mariner le porc au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, ou pendant la nuit. Retirez du réfrigérateur au moins une heure avant de cuire. Préchauffez le gril, jusqu'à ce que le témoin prêt s'allume. Au moyen d'un pinceau, appliquez l'huile d'olive sur les deux côtés du gril et placez les côtelettes sur le gril. Grillez les côtelettes pendant 5 à 10 minutes.

### Tuyaus pour grillez les panini

- Utilisez un pain de bonne qualité.
- Utilisez n'importe quelle combinaison d'ingrédients pour la garniture, mais n'exagérez. Un total de trois à quatre ingrédients est idéal, pour que les différents parfums soient mises en valeur.
- Essayez de choisir un ingrédient qui retient le sandwich. Le fromage est une bonne option, car il fond. Un effet similaire peut être obtenu avec de la mayonnaise à l'ail, de la tapenade d'olive ou même de la sauce barbecue.
- Ne pas trop remplir le panini, parce que l'extérieur cuit plus vite que l'intérieur.
- Une fois le sandwich est prêt, utilisez un pinceau pour appliquer une légère couche d'huile d'olive aux deux côtés.
- Préchauffez votre gril jusqu'à ce que le témoin prêt s'allume.
- Une fois que le gril est chaud, utilisez un pinceau pour le couvrir d'une légère couche d'huile d'olive. Placez le sandwich dans le gril et fermez le couvercle. Grillez pendant 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce que le sandwich a une apparence dorée.

### Panini avec fromage de chèvre

Pour un panini vous avez besoin de:  
1 panini ou petit pain  
2 cuillères de pesto vert  
2 tranches de fromage de chèvre  
1 courgette  
1 petit oignon en rondelles  
Quelques olives noires

Coupez 3 tranches fins en longueur du courgette ; Enlevez les croûtes du fromage. Coupez le panini en longueur et appliquez du pesto sur les deux moitiés.

Placez une tranche de courgette et une tranche de fromage sur une moitié ; partagez la-dessus la moitié de l'oignon et de les olives.

Placez là-dessus de nouveau une tranche de courgette et une tranche de fromage. Partagez la-dessus le reste de l'oignon et de les olives et y mettez l'autre moitié du panini. Mettez le panini sur le plaque de grille au-dessous et fermez l'appareil. Laissez griller le panini mordoré.

### Essayez aussi les paninis suivants:

- De la cuisse, du fromage affiné, pesto au basilic et oignon.
- Du saumon fumé, du fromage de chèvre, des tomates, oignon, basilic frais, pesto vert, sel et poivre.
- Du poulet, ananas et la paprika.
- Du thon, tomate, oignon et du fromage jeune.
- Du jambon prosciutto, tomate séché en soleil, mozarella, fromage aux fines herbes et du roquette.

# algemene service- en garantievoorwaarden

**Hoe belangrijk service is, hoeven we je niet te vertellen. We ontwikkelen onze producten zodat je er jarenlang onbezorgd plezier van kan hebben. Ontstaat er toch een probleem, dan vinden we dat je direct een oplossing mag verwachten. Daarom bieden we je op onze producten een omruilservice, bovenop de rechten en vorderingen die je op grond van de wet toekomen. Door een product of onderdeel om te ruilen, besparen we je tijd, moeite en kosten.**

## 2 jaar volledige fabrieksgarantie

1. Op alle producten van Inventum krijg je als consument standaard 2 jaar volledige fabrieksgarantie. Binnen deze periode wordt een defect product of onderdeel altijd gratis omgeruild voor een nieuw exemplaar. Om aanspraak te maken op de 2 jaar volledige fabrieksgarantie, kun je teruggaan naar de winkel waar je het product hebt gekocht of contact opnemen met de consumentenservice van Inventum via het contactformulier op [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag).
2. De garantieperiode van 2 jaar begint te lopen op de datum van aankoop van het product.
3. Voor het recht op garantie dien je een kopie van het originele aankoopbewijs te kunnen overleggen.
4. De garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de Inventum producten binnen Nederland.

## Storingen of defecten buiten de garantieperiode

1. In geval van storingen of defecten aan klein huishoudelijke apparatuur of groot huishoudelijke apparatuur buiten de garantieperiode, kan hiervan melding worden gemaakt bij de consumentenservice via het contactformulier [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag) of door te bellen met de consumentenservice.
2. De consumentenservice kan je vragen het product voor onderzoek of reparatie op te sturen. De kosten van verzending zijn voor jouw rekening.
3. Aan het onderzoek naar de mogelijkheid tot repareren zijn kosten verbonden. Je moet hier vooraf toestemming voor geven.
4. Bij groot huishoudelijke apparatuur kan Inventum op jouw verzoek een witgoedmonteur sturen. De voorrijkosten, onderdeel- en materiaalkosten en arbeidsloon worden dan aan je in rekening gebracht.
5. In geval van opdracht tot reparatie moeten de reparatiekosten vooraf worden voldaan. Bij reparatie door een witgoedmonteur, dienen de kosten van de reparatie ter plaatse bij de monteur, bij voorkeur via pinbetaling, te worden afgerekend.

## Uitgesloten van garantie

1. De hiervoor genoemde garanties gelden niet in geval van:
  - normale slijtage;
  - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
  - onvoldoende onderhoud;
  - het niet in acht nemen van de bedienings- en onderhoudsvorschriften;
  - ondeskundige montage of reparatie door derden of door de consument zelf;
  - door de consument toegepaste niet originele onderdelen;
  - zakelijk of bedrijfsmatig gebruik;
  - het serienummer en/of rating-label is verwijderd.
2. Tevens geldt de garantie niet voor normale verbruiksartikelen, zoals:
  - kneedhaken, bakblikken, (koolstof)filters, etc.;
  - batterijen, lampjes, koolstoffilters, vetfilters enz.;
  - externe verbindingskabels;
  - glazen accessoires en glazen delen zoals ovendeuren;
  - en soortgelijke zaken.
3. Buiten de garantie vallen transportschades, voor zover deze niet door Inventum zijn veroorzaakt. Controleer daarom je nieuwe apparatuur voordat je deze in gebruik neemt. Als je beschadigingen aantreft, dien je deze binnen 5 werkdagen na aankoop te melden bij de winkel waar je het product hebt gekocht, of bij de consumentenservice van Inventum via het contactformulier op de website [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag). Indien transportschades niet binnen deze termijn worden gemeld, aanvaardt Inventum geen enkele aansprakelijkheid ter zake.
4. Van garantie en/of vervanging zijn uitgesloten: defecten aan, verlies en beschadiging aan het apparaat als gevolg van een gebeurtenis die gewoonlijk verzekerd is onder de inboedelverzekering.

## Van belang om te weten

1. Vervanging of herstel van een defect product of een onderdeel daarvan leidt niet tot verlenging van de oorspronkelijke garantietermijn.
2. Indien een klacht ongegrond is, komen alle kosten die daardoor zijn ontstaan voor rekening van de consument.
3. Na verloop van de garantietermijn worden alle kosten voor herstel of vervanging, inclusief administratie-, verzend- en voorrijkosten aan de consument in rekening gebracht.
4. Inventum is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door van buiten het apparaat ontstane oorzaken, tenzij deze aansprakelijkheid voortvloeit uit dwingendrechtelijke bepalingen.
5. Op deze garantie- en servicevoorwaarden is Nederlands recht van toepassing. Geschillen zullen uitsluitend worden berecht door de bevoegde Nederlandse rechter.

# general terms and conditions of service and warranty

**We do not need to remind you of the importance of service. After all, we develop our products to a standard so that you can enjoy them for many years, without any concerns. If, nevertheless, there is a problem, we believe you are entitled to a solution straight away. Hence our products come with an exchange service, on top of the rights and claims you are entitled to by law. By exchanging a product or part, we save you time, effort and costs.**

## **2-year full manufacturer's warranty**

1. Customers enjoy a 2-year full manufacturer's warranty on all Inventum products. Within this period, a faulty product or part will always be exchanged for a new model, free of charge. In order to claim under the 2-year full manufacturer's warranty, you can either return the product to the shop you bought it from or contact the Inventum customer service department via the form at [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag).
2. The 2-year warranty period starts from the date the product is bought.
3. In order to claim under the warranty, you must produce a copy of the original receipt.
4. The warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

## **Breakdowns or faults outside the warranty period**

1. Breakdowns or faults in small or large domestic appliances outside the warranty period, can be reported to the customer services department via the form at [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag) or by calling the customer services department.
2. The customer services department may ask you to send the product for inspection or repair. The costs of dispatch will be at your expense.
3. The inspection to establish whether repair is possible involves a charge. You need to grant your permission for this, in advance.
4. In the event of a large domestic appliance, Inventum, at your request, can send out a service engineer. In that case, you will be charged the call-out costs, as well as parts and labour.
5. In the event of an instruction to repair, the repair costs must be paid in advance. In the event of a repair by a service engineer, the costs of the repair must be settled with the engineer onsite, preferably by means of PIN payment.

## **Warranty exclusions**

1. The following is excluded from the aforesaid warranties:
  - normal wear and tear;
  - improper use or misuse;
  - insufficient maintenance;
  - failure to comply with the operating and maintenance instructions;
  - unprofessional installation or repairs by third parties or the customer himself;
  - non-original parts used by the customer;
  - use for commercial or business purposes;
  - removal of the serial number and/or rating label.
2. In addition, the warranty does not apply to normal consumer goods, such as:
  - dough hooks, baking tins, (carbon) filters, etc.;
  - batteries, bulbs, carbon filters, fat filters etc.;
  - external connection cables;
  - glass accessories and glass parts such as oven doors;
  - and similar items.
3. Transport damage not caused by Inventum is also excluded. Therefore, inspect your new device before starting to use it. If you detect any damage, you must report this to the store where you purchased the product within 5 working days, or to the Inventum customer service department via the form at [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag). If transport damage is not reported within this period, Inventum does not accept any liability in this respect.
4. The following are excluded from warranty and/or replacement: faults, loss of and damage to the device as a result of an event that is normally insured under the home contents insurance.

## **Important to know**

1. The replacement or repair of a faulty product, or a part thereof, does not lead to an extension of the original warranty period.
2. If a complaint is unfounded, all costs arising from it will be at the customer's expense.
3. Following expiry of the warranty period, all costs of repair or replacement, including administration costs, dispatch and call-out charges, will be charged to the customer.
4. Inventum cannot be held liable for damage caused by external events, unless this liability arises from mandatory statutory provisions.
5. These warranty and service provisions are governed by Dutch law. Disputes will be settled exclusively by the competent Dutch court.

# allgemeine service- und garantieberingungen

**Wie wichtig Kundenservice ist, brauchen wir Ihnen nicht zu sagen. Wir entwickeln unsere Produkte so, dass Sie jahrelang unbeschwert Freude daran erleben können. Sollte dennoch ein Problem auftreten, dann dürfen Sie unseres Erachtens sofort eine Lösung erwarten. Darum bieten wir Ihnen auf all unsere Produkte einen Umtauschservice an, zusätzlich zu den Rechten und Ansprüchen, die Ihnen gesetzlich zustehen. Durch den Umtausch eines Produktes oder Geräteteils ersparen wir Ihnen Zeit, Mühe und Kosten.**

## Zwei Jahre volle Werksgarantie

1. Auf alle Produkte von Inventum erhalten Sie als Konsument standardmäßig zwei Jahre volle Werksgarantie. Innerhalb dieses Zeitraums wird ein defektes Produkt oder Geräteteil in jedem Fall gratis gegen ein neues Exemplar umgetauscht. Um Ihren Anspruch auf die zweijährige volle Werksgarantie geltend zu machen, wenden Sie sich an das Geschäft, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder kontaktieren Sie den Kundenservice von Inventum mittels des Formulars auf der Seite [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag).
2. Die Garantiezeit von zwei Jahren beginnt am Datum des Ankaufs des Produktes.
3. Zur Geltendmachung des Garantieanspruches ist eine Kopie des Originalkaufbeleges vorzulegen.
4. Die Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Inventum Produkte innerhalb der Niederlande.

## Störungen oder Defekte außerhalb der Garantiezeit

1. Im Falle von Störungen oder Defekten an kleinen oder großen Haushaltsgeräten außerhalb der Garantiezeit kann dies beim Kundenservice mittels des Formulars [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag) oder durch einen Anruf beim Kundenservice gemeldet werden.
2. Der Kundenservice bittet Sie möglicherweise, das Produkt für eine Überprüfung oder Reparatur einzusenden. Die Versandkosten gehen auf Ihre Rechnung.
3. Mit der Überprüfung, ob eine Reparatur möglich ist, sind Kosten verbunden, zu denen Sie im Voraus Ihre Zustimmung geben müssen.
4. Bei großen Haushaltsgeräten kann Inventum auf Ihr Ersuchen hin einen Haushaltsgerätemonteur beauftragen. Die Kosten für die Anfahrt, die Ersatzteile und das Material sowie der Arbeitslohn werden Ihnen dann in Rechnung gestellt.
5. Im Falle eines Reparaturauftrages müssen die Reparaturkosten vorab bezahlt werden. Bei einer Reparatur durch einen Haushaltsgerätemonteur müssen die Kosten der Reparatur vor Ort beim Monteur, vorzugsweise durch elektronische Zahlung, beglichen werden.

## Garantieausschluss

1. Die oben genannten Garantien gelten nicht im Falle von:
  - normalem Verschleiß;
  - unsachgemäßem oder zweckwidrigem Gebrauch;
  - unzureichender Wartung;
  - Nichtbeachtung der Bedienungs- und Wartungsvorschriften;
  - unfachmännischer Montage oder Reparatur durch Dritte oder den Konsumenten selbst;
  - Verwendung von Nichtoriginalteilen durch den Konsumenten;
  - geschäftlicher oder gewerblicher Nutzung;
  - Entfernung der Seriennummer und/oder des Typenschildes.
2. Gleichzeitig gilt die Garantie nicht für normale Konsumartikel wie z.B.:
  - Knetbacken, Backbleche, (Kohlenstoff-)Filter u.Ä.;
  - Batterien, Glühbirnen, Kohlenstofffilter, Fettfilter usw.;
  - externe Verbindungskabel;
  - Glaszubehör und Glasteile wie z.B. Ofentüren;
  - sowie ähnliche Artikel.
3. Nicht von der Garantie abgedeckt sind Transportschäden, sofern diese nicht von Inventum verursacht wurden. Kontrollieren Sie darum Ihr neues Gerät, bevor Sie es in Gebrauch nehmen. Sollten Sie Beschädigungen feststellen, sind diese innerhalb von fünf Werktagen nach Ankauf beim Geschäft zu melden, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder beim Kundenservice von Inventum mittels des Formulars auf der Seite [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag). Falls Transportschäden nicht innerhalb dieser Frist gemeldet werden, übernimmt Inventum diesbezüglich keinerlei Haftung.
4. Von der Garantie und/oder einem Ersatz ausgeschlossen sind: Defekte, Verlust oder Beschädigung des Gerätes infolge eines Vorfalls, der normalerweise von der Hausratversicherung abgedeckt ist.

## Wichtige Informationen

1. Der Ersatz oder die Ausbesserung eines defekten Produktes oder eines seiner Geräteteile hat nicht eine Verlängerung der ursprünglichen Garantiefrist zur Folge.
2. Falls eine Reklamation unbegründet ist, gehen alle Kosten, die dadurch entstanden sind, auf Rechnung des Konsumenten.
3. Nach Ablauf der Garantiefrist werden alle Kosten für die Ausbesserung oder den Ersatz, einschließlich der Verwaltungs-, Versand- und Anfahrtskosten, dem Konsumenten in Rechnung gestellt.
4. Inventum übernimmt auch keine Haftung für Schäden aus außerhalb des Gerätes entstandenen Ursachen, es sei denn, dass sich diese Haftung aus zwingenden Rechtsvorschriften ergibt.
5. Auf diese Garantie- und Servicebedingungen ist niederländisches Recht anwendbar. Rechtsstreitigkeiten unterliegen ausschließlich dem Urteil des zuständigen niederländischen Richters.

# conditions générales de garantie et de service après-vente

**Plus besoin de vous dire à quel point le service après-vente est important. Nous développons nos produits pour que vous puissiez en profiter sans souci et avec plaisir pendant de longues années. Si, toutefois, un produit pose des problèmes, nous y remédierons immédiatement. C'est pourquoi nous vous offrons un service d'échange pour nos produits, sans oublier les droits et réclamations qui vous reviennent en vertu de la loi. L'échange d'un produit ou d'une pièce vous fait économiser du temps, des efforts et de l'argent.**

## 2 ans de garantie complète de fabrication

1. Une garantie complète de fabrication de 2 ans est accordée au consommateur pour tous les produits d'Inventum. Pendant cette période, un produit défectueux ou une pièce défectueuse peut toujours être échangé(e) gratuitement contre un nouvel exemplaire. Pour pouvoir revendiquer la garantie complète de fabrication de 2 ans, vous pouvez retourner au magasin où vous avez acheté le produit ou contacter le service des consommateurs d'Inventum par le biais du formulaire sur [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag).
2. La période de garantie de 2 ans commence à courir à partir de la date d'achat du produit.
3. Pour avoir droit à la garantie, il faut remettre une copie du bon d'achat original.
4. La garantie s'applique seulement à un usage ménager normal des produits Inventum aux Pays-Bas.

## Pannes ou défauts en dehors de la période de garantie

1. Le signalement de pannes ou de défauts des petits appareils ménagers ou de gros appareils ménagers en dehors de la période de garantie pourra être fait auprès du service des consommateurs par le biais du formulaire [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag) ou en appelant le service des consommateurs.
2. Le service des consommateurs peut vous demander d'envoyer le produit pour examen ou réparation. Les frais d'envoi seront portés à votre compte.
3. Des frais sont liés à l'examen des possibilités de réparation. Il faut en demander l'autorisation préalable.
4. À votre demande, Inventum peut envoyer un monteur en électroménager en cas de gros appareils ménagers. Les frais de déplacement, les frais de la pièce et de matériel et les frais de salaire seront portés à votre compte.
5. En cas de demande de réparation, les frais de réparation devront être payés au préalable. En cas de réparation par un monteur en électroménager, les frais de la réparation sur place par le monteur devront être payés de préférence par paiement PIN.

## Sont exclus de la garantie

1. Les garanties précitées ne s'appliquent pas aux cas suivants :
  - L'usure normale ;
  - Une utilisation inappropriée ou abusive ;
  - Un entretien insuffisant ;
  - Un non-respect des prescriptions de commande et d'entretien ;
  - Un montage ou une réparation incompétent(e) effectué(e) par des tiers ou par le consommateur en personne ;
  - Des pièces non originales utilisées par le consommateur ;
  - Un usage commercial ou professionnel ;
  - Le numéro de série et/ou la plaque signalétique est retiré(e).
2. De plus, la garantie ne s'applique pas aux articles de consommation normaux, tels que :
  - Des crochets pétrisseurs, des plaques à pâtisserie, des filtres(carbone), etc. ;
  - Des piles, des lampes, des filtres carbone, des filtres graisse, etc. ;
  - Des câbles de liaison externes ;
  - Des accessoires en verre et des pièces en verre comme les portes de fours ;
  - Et des articles similaires.
3. Les dommages causés par le transport ne sont pas couverts par la garantie, dans la mesure où ils n'ont pas été causés par Inventum. Contrôlez donc votre nouvel appareil avant de l'utiliser. Si le produit est endommagé, il faudra signaler ces dommages dans les 5 jours ouvrables suivant l'achat auprès du magasin où vous avez acheté le produit ou auprès du service des consommateurs par le biais du formulaire sur [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag). Inventum n'assurera aucune responsabilité, si les dommages causés par le transport ne sont pas signalés dans ce délai.
4. Sont exclus de la garantie et/ou du remplacement : les défauts, la perte et les dommages subis par l'appareil à la suite d'un événement habituellement assuré par l'assurance du mobilier.

## Important à savoir

1. Le remplacement ou la réparation d'un produit défectueux ou d'une pièce défectueuse n'entraîne pas un prolongement du délai de garantie initial.
2. Si une réclamation n'est pas fondée, tous les frais occasionnés à cet effet seront portés au compte du consommateur.
3. Une fois que le délai de garantie aura expiré, tous les frais liés à la réparation ou au remplacement, y compris, les frais administratifs, les frais d'envoi et de déplacement, seront portés au compte du consommateur.
4. Inventum n'est pas responsable des dommages causés par des facteurs externes à l'appareil, à moins que cette responsabilité découle de dispositions à caractère impératif.
5. Le droit néerlandais s'applique à ces conditions de garantie et de service après-vente. Les litiges seront exclusivement tranchés par le juge néerlandais compétent.



**klein** huishoudelijk



**witgoed** vrijstaand



**witgoed** inbouw



**persoonlijke** verzorging

**Inventum Huishoudelijke  
Apparaten B.V.**

Meander 861  
6825 MH Arnhem  
T 0800 -4583688

[info@inventum.eu](mailto:info@inventum.eu)  
[www.inventum.eu](http://www.inventum.eu)

[twitter.com/inventum1908](https://twitter.com/inventum1908)  
[facebook.com/inventum1908](https://facebook.com/inventum1908)  
[youtube.com/inventum1908](https://youtube.com/inventum1908)

