

INVENTUM

maakt 't moment

MIXER • MIXER • MIXEUR

blender

NB450B



- 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.	het gebruik van de blender	pagina 7
5.	tips	pagina 7
6.	reiniging & onderhoud	pagina 7
7.	recepten	pagina 8
	<i>Algemene service- en garantievoorwaarden</i>	<i>pagina 27</i>

English

1.	safety instructions	page 10
2.	appliance description	page 12
3.	before first use	page 12
4.	using the mixer	page 13
5.	tips	page 13
6.	cleaning & maintenance	page 13
7.	recipes	page 14
	<i>General terms and conditions of service and warranty</i>	<i>page 28</i>

Deutsch

1.	Sicherheitshinweise	Seite 15
2.	Beschreibung des Geräts	Seite 17
3.	vor der Inbetriebnahme	Seite 17
4.	der Gebrauch des Mixers	Seite 18
5.	Tips	Seite 18
6.	Reinigung & Pflege	Seite 18
7.	Rezepte	Seite 19
	<i>Allgemeine Service- und Garantiebedingungen</i>	<i>Seite 29</i>

Français

1.	consignes de sécurité	page 20
2.	définition de l'appareil	page 23
3.	pour la première utilisation	page 23
4.	l'utilisation du mixer	page 24
5.	conseils importants	page 24
6.	nettoyage & entretien	page 24
7.	recettes	page 25
	<i>Conditions générales de garantie et de service après-vente</i>	<i>page 30</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.
- 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 stevige, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is. U dient bij het verplaatsen van het apparaat beide handen te gebruiken.
- 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. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen.
- Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben.
- Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- 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.
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje) en het vermogen hetzelfde of hoger is dan van het apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- 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 uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.
-  Klein huishoudelijke apparaten horen niet in de vuilnisbak. Breng ze naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

2 product omschrijving

1. Maatdop
2. Deksel
3. Mengbeker
4. Messenset
5. Basis (motorbehuizing)
6. Standenknop
7. Voetjes met zuignappen



3 voor het eerste gebruik

Voor dat u de blender voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de blender voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele promotionele stickers. 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 blender op een stevige, vlakke ondergrond. Was alle losse onderdelen - mengbeker, messen en het deksel - met warm water en een mild reinigingsmiddel af en droog ze daarna goed. Wrijf het motorhuis met een licht vochtige doek schoon. Wikkel het snoer altijd volledig af.

Gedurende de werking van het apparaat worden de ingrediënten van onderlangs via de zijkanten naar boven vervoerd en gaan dan via het midden weer naar beneden. Dit systeem zorgt ervoor dat zelfs ijsblokjes gegarandeerd volledig fijn gemalen worden.

Zorg ervoor dat alle onderdelen goed droog zijn voor u het apparaat in gebruik neemt.

- Plaats de blender op een stevige, vlakke ondergrond. De blender is voorzien van zuignapjes aan de onderkant. Deze zorgen dat de blender stabiel staat op de ondergrond. Let op dat de zuignapjes het beste werken op een gladde, schone ondergrond. Oefen een paar keer om de blender uit elkaar te halen en dan weer in elkaar te zetten zonder ingrediënten.
- Het deksel is in het midden voorzien van een dop welke zowel gebruikt kan worden als maatdop als voor het toevoegen van ingrediënten. De opening in het midden van het deksel geeft de mogelijkheid om toevoegingen geleidelijk aan het geheel toe te voegen.
- De knoppen regelen de snelheid van het apparaat. U heeft de keuze uit 2 snelheden en een Pulse (ice crush) stand.
 - stand P = pulse stand
 - stand O = uit.
 - stand 1 = laagste snelheid.
 - stand 2 = hoogste snelheid
- De blender is voorzien van een pulse stand. Daarmee kunt u ijs crushen. De blender werkt dan alleen als u de knop naar links draait en vast houdt. Zodra u de knop los laat, zal de blender stoppen.

4 het gebruik van de blender

Controleer of het voltage op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt met het voltage dat gebruikt wordt in uw regio.

1. Plaats de blender op een schoon en droog oppervlak.
2. Zorg ervoor dat de standenknop van de blender uit (0) staat.
3. Doe de ingrediënten in de mengbeker en sluit deze door middel van het deksel af. Plaats de mengbeker op de motorbehuizing met de handgreep aan de rechterzijde en draai deze met de klok mee vast op de behuizing. U hoort een klik wanneer de blender juist is bevestigd.
4. Schakel de blender in door een stand te kiezen met de standenknop. Let op: Schakel de blender niet constant in, dit kan problemen aan de motor veroorzaken. Gebruik de blender bij voorkeur 1 minuut per keer en laat de blender daarna 1 minuut uit staan.
5. Als de blender klaar is met mengen, fijnmalen of mixen dan zet u de knop uit (0) en wacht u tot het mes niet meer draait, daarna kunt u de mengbeker verwijderen. Draai de mengbeker los en til de mengbeker van de motorbehuizing.



5 tips

- Indien er een barst in de mengbeker zit de blender niet meer gebruiken. Dit kan namelijk leiden tot breuk tijdens het gebruik.
- Om spatten te vermijden altijd het deksel op de mengbeker plaatsen.
- Vloeibare ingrediënten altijd eerst in de blender gieten en daarna pas de vaste ingrediënten.
- De blender werkt optimaal indien u niet al te grote stukken vaste ingrediënten toevoegt.
- Indien u ijsblokjes maalt, dient er altijd een half kopje vloeistof bijgevoegd te worden.
- Om ingrediënten toe te voegen terwijl de blender in bedrijf is, dient u het dopje uit het deksel te halen en de ingrediënten via de opening toe te voegen.
- Indien de ingrediënten aan de wand van de mengbeker blijven kleven of niet goed gemixt worden, de motor uitzetten: wachten tot de messen niet meer draaien en de ingrediënten met behulp van een kunststof spatel in de richting van het mes duwen.
- Om de ingrediënten niet te fijn te malen, dient u er rekening mee te houden dat de blender in enkele seconden zijn werk doet, niet in minuten!
- Het verwerken van warme ingrediënten kan tot gevolg hebben dat er druk in de mengbeker wordt opgebouwd en dat warme vloeistoffen ontsnappen indien het deksel van de mengbeker genomen wordt. Daarom altijd het dopje uit het deksel verwijderen indien er warme ingrediënten worden bewerkt.

6 reiniging & onderhoud

Voordat u de blender gaat reinigen, dient u altijd de stekker uit de wandcontactdoos te verwijderen.

- De buitenkant van de motorbehuizing kan met een licht vochtige doek afgenomen worden. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de behuizing aantasten.
- **Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.**
- Verwijder het mes volgens onderstaande aanwijzingen uit de mengbeker. Wees hierbij uiterst voorzichtig, de messen zijn namelijk zeer scherp. De messen als één geheel schoonmaken en niet proberen van elkaar te halen. **Let op:** gebruik geen schuursponsen of andere agressieve schoonmaakmiddelen.
- Voor het plaatsen en verwijderen van het mes neemt u de kan van de blender. Plaats de mengbeker, zonder deksel, ondersteboven op een vlakke ondergrond. Nu kunt u de messen verwijderen. Zet uw duim en wijsvinger in de middelste kunststof ring en draai deze met de klok mee los. Neem nu de messenset en de siliconen ring uit de blenderkan.
Let op, deze messenset is één geheel en kan niet verder uit elkaar gehaald worden.
Om het mes weer terug te plaatsen, dient u het bovenstaande in omgekeerde volgorde te doen. Let erop dat u de siliconen ring niet vergeet. De blender zal lekken zonder de siliconen ring.
- Was de mengbeker, het deksel, de dop en de siliconen ring met de hand af. Doe hetzelfde met de messenset, maar let op: de messen zijn scherp.

Gazpacho - koude soep – Voorgerecht

Ingrediënten:

halve komkommer
 halve groene paprika
 1 kleine ui
 2 teentjes knoflook
 2 tomaten
 20 gram broodkruim (van oud brood)
 1 theelepel wijnazijn
 2 eetlepels olijfolie
 halve citroen
 tabasco
 40 cl. bouillon
 zout en peper naar smaak toevoegen

Werkwijze: maak de komkommer, paprika, ui en knoflook schoon en snijd alles in stukken. Pel de tomaten. Doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 20 seconden. Koud serveren.

Salsa – saus

Ingrediënten:

4 grote tomaten
 2 groene Spaanse pepers
 1 sjalot
 1 bosje peterselie
 1 theelepel gemalen komijn
 1 theelepel vers citroensap
 1 theelepel suiker
 ½ theelepel vers gemalen zwarte peper
 ¼ theelepel zout

Werkwijze: snijd de tomaten in vier grote stukken en verwijder de pitten uit de pepers. Knip de peterselie fijn en snijd het sjalotje in fijne stukjes. Doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 20 seconden. Zet het voor gebruik nog een uur in de koelkast zodat de smaken goed vermengd zijn.

Fruithapje “voor de baby” – Tussendoortje

Ingrediënten:

1 appel
 1 banaan
 ¼ liter sinaasappelsap
 40 gram suiker
 sap van een halve citroen

Werkwijze: doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 20 seconden. Koel serveren.

Rozijentaartje - Nagerecht

Ingrediënten:

350 gram rozijnen, geweld in rum
 5 dl. melk
 3 eieren
 75 gram gesmolten boter
 60 gram suiker
 1 zakje vanillesuiker
 75 gram bloem

Werkwijze: doe alle ingrediënten in de blender, behalve de rozijnen. Mix het geheel gedurende 10 tot 20 seconden. Beboter een kleine vorm en leg de uitgelekte rozijnen op de

bodem. Schenk de mix uit de blender op de rozijnen. Zet de vorm gedurende 45 minuten in een voorverwarmde oven op 240–260°C.

Bananen milkshake

Ingrediënten:

3 bananen
 2,5 dl. roomijs
 2,5 dl. melk of karnemelk
 1 eetlepel bananen of sinaasappelsiroop

Werkwijze: verwijder de schil van de bananen. Doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 30 seconden.

Smoothie

Ingrediënten:

450 gram vers fruit naar keuze
 (bramen/bosbessen/aardbeien/meloen)
 het sap van 2 sinaasappels
 het vrucht vlees van een ¼ watermeloen
 ijsblokjes

Werkwijze: doe al het fruit, vruchtvlees van de watermeloen en het sinaasappelsap in de blender en mix dit gedurende 20 seconden. Voeg nu de ijsblokjes toe en draai de knop een aantal keer op de pulse stand. Verdeel het in hoge glazen en serveer de smoothies.

Pina Colada – cocktail met alcohol

Ingrediënten:

30 ml. witte rum
 20 ml. Malibu - witte rum met kokosmaak
 60 ml. ananassap
 40 ml. kokosroom
 ijsblokjes

Werkwijze: doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 20 seconden.

Gezonde cocktail – cocktail zonder alcohol

Ingrediënten:



1 banaan
 200 gram wortelen
 100 gram knolselderij of meloen
 50 ml. sinaasappelsap
 het sap van 1 citroen
 8 ijsblokjes

Werkwijze: doe, behalve de ijsblokjes, alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 40 seconden. Voeg de ijsblokjes toe en mix het geheel gedurende 20 seconden.

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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before cleaning and storing allow the appliance and the cooking plates to cool completely.
- Before plugging into a socket, check whether the voltage in your home corresponds with the voltage printed at 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 in such a place where it could touch a heated oven or microwave. Do not allow this appliance to come in contact with 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 carry out regular checks of the power cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs of damage to the power cord in the slightest degree, the entire appliance should be returned to the Customer Service Department.
- For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- 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.
- Never unplug it from the socket by pulling the cable.
- Always ensure that your hands are dry before handling the plug or power cord.
- An electrical appliance is not a toy and should therefore always be placed outside of the reach of children. Children are not always able to understand potential risks. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance may be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental skills or a lack of experience or knowledge, provided that they are supervised or have

been instructed on how to use the appliance safely, and are fully aware of the consequent risks of use.

- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless supervised.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- If an extension cord is used, compare the marked electrical rating of the extension cord with the electrical rating on the appliance. Make sure that it can not be pulled by children or tripped over unintentionally.
- 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 them.
- 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 into water or any other liquid to protect yourself against electrical hazards.**
- When the appliance is used for other purposes than intended, or is when it is 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.
-  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. Cap
2. Lid
3. Jug
4. Knife assembly
5. Base
6. Control knob with speed settings
7. Feet with suction cups



3 before first use

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance 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 damage, possible from transportation. Place the mixer on a flat and stable surface. Rinse all the accessories - jug, knives and lid - with warm soapy water and dry them thoroughly. Wipe the base with a damp cloth. Always roll out the cord completely.

When the mixer is in use, the ingredients will be transported along the sides of the jug to the top and will come down through the middle. This system guarantees that even ice cubes will be completely crushed.

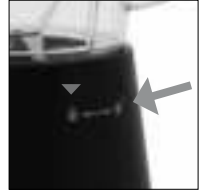
Make sure that all the parts are dry before you use the appliance.

- Place the mixer on a flat and stable surface as soon as you have rolled out the cord. The mixer has suction cups at the bottom. These ensure the mixer will stand steady. Attention: the suction cups function best on a smooth clean surface. Practice a few times to disassemble and assemble the mixer without any ingredients.
- The middle of the lid has a cap which can be used as a measuringcup and for adding ingredients. Through the opening in the lid you can gradually add ingredients.
- The base contains the motor. Because of its size, the housing is very stable.
- The control knob regulates the speed of the mixer. The mixer has 2 speeds and a pulse (ice crush) setting.
 - setting P = pulse
 - setting O = off
 - setting 1 = lowest speed
 - setting 2 = highest speed
- The mixer can crush ice cubes with the pulse setting. This means that the mixer is only activated when you turn the knob to the pulse setting. As soon as you let go of the button the mixer will be deactivated.

4 using the mixer

Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.

1. Place the mixer on a flat, clean and dry surface.
2. Make sure that the mixer is not activated.
3. Place the ingredients in the jug and lock it with the lid. Place the jug with the handle on the right side onto the base and turn it clockwise, until you feel it click into place.
4. Activate the mixer by choosing a speed setting.
Attention: Do not activate the mixer constantly, this can cause engine problems. Do not use the mixer for more than 1 minute continuously, wait 1 minute before you operate it again.
5. When the mixer has finished mixing, blending or crushing turn the control button OFF (O) and wait until the knives have stopped turning, before you remove the jug.



5 tips

- When the jug is cracked, do not use the mixer anymore. This could lead to damage while using the mixer.
- To avoid splashes always place the lid on the jug.
- Always add liquid ingredients before adding solid ingredients in the mixer.
- The mixer mixes best when you do not add pieces which are too large.
- Always add a half a cup of liquids when you crush ice cubes.
- To add ingredients while the mixer is activated, take the cap out of the lid and add the ingredients through the opening.
- When the ingredients stick to the sides of the jug or are not mixed properly, shut off the engine: wait until the knives have stopped turning and push the ingredients with a spatula towards the knives.
- To prevent the ingredients from being blend to small, take into account that the mixer mixes in seconds, not minutes!
- Working with warm ingredients can cause a build-up of pressure in the jug and that can cause hot liquids to escape when you take the lid of the jug. Therefore always remove the cap from the lid when you are processing warm ingredients.

6 cleaning & maintenance

Always unplug the cord from the socket before cleaning the appliance.

- Wipe the base with a damp cloth. Do not use any abrasive or strong detergents.
- **Never place the appliance, the power cable or the plug in water or any other liquid.**
- Remove the knives according to the instructions below. Be careful, the knives are extremely sharp. Clean the knives as a whole do not try to take them apart. **Attention:** do not use any abrasive or strong detergents.
- For placing and removing the knives you need the glass jug and the knives. Place the glass jug, without the lid, upside down on a flat stable surface. Put your thumb and forefinger in the middle plastic ring and loosen it clockwise. Now take the knife assembly and the silicone ring out of the blender. **Attention:** never try to take the knife assembly apart.
To replace the knives follow the instructions in the reverse order. Make sure not to forget to place the silicone ring. The blender will leak without the silicone ring.
- The following parts can be cleaned: the jug, the knife assembly, the lid and the cap. Be careful when cleaning the knife assembly. The knives are very sharp.

Mousse of salmon – First course

Ingredients:

15 grams gelatine in 15 cl. water
 200 grams fresh salmon
 the juice of half a lemon
 1/8 liter yoghurt
 1/8 liter crème fraîche
 175 grams of diced cucumber (peeled)

Process: let the gelatine soak in the warm water, as instructed on the package. Put all the ingredients in the mixer. Add the gelatine. Mix everything during 30 seconds. Pour it in a buttered cake tin and let it set in the fridge.

Gazpacho – cold soup – First course

Ingredients:

half a cucumber
 half a green pepper
 1 small onion
 2 cloves of garlic
 2 tomatoes
 20 grams of breadcrumbs (of old bread)
 1 teaspoon wine vinegar
 2 tablespoons of olive oil
 half a lemon
 Tabasco
 40 cl. broth
 salt and pepper to taste

Process: clean the cucumber, pepper, onion and garlic and cut everything in pieces. Peel the tomatoes. Put all the ingredients in the mixer and mix everything during 20 seconds. Serve it cold.

Salsa – sauce

Ingredients:

4 large tomatoes
 2 green Spanish peppers
 1 shallot
 1 bundle of parsley
 1 teaspoon of ground cumin
 1 teaspoon of fresh lemon juice
 1 teaspoon of sugar
 1/2 teaspoon of fresh ground black pepper
 1/4 teaspoon of salt

Process: cut the tomatoes in four large pieces and remove the pips from the peppers. Finely cut the parsley and the shallot. Put all the ingredients in the mixer and mix everything during 20 seconds. Place it before use an hour in the fridge to allow all the tastes to blend.

Fruit snack “for the baby” – Snack

Ingredients:

1 apple
 1 banana
 1/4 liter orange juice
 40 grams of sugar
 juice of half a lemon

Process: put all the ingredients in the mixer and mix everything during 20 seconds. Serve it cool.

Raisin cake – Dessert

Ingredients:

350 grams of raisins, steeped in rum
 5 dl. milk
 3 eggs
 75 grams melted butter
 60 grams of sugar
 1 packet of vanilla sugar
 75 grams of flour

Process: put all the ingredients in the mixer, except the raisins. Mix everything during 10 to 20 seconds. Butter a small tin and place the drained raisins on the bottom. Pour the mixture in the jug over the raisins. Place the tin in a pre-heated oven for 45 minutes on 240–260°C.

Banana shake

Ingredients:

3 bananas
 2,5 dl. ice cream
 2,5 dl. milk or buttermilk
 1 tablespoon of bananas or orange syrup

Process: peel the bananas. Put all the ingredients in the mixer and mix everything during 30 seconds.

Smoothie

Ingredients:

450 grams of fresh fruit of your own choice
 (blackberries/blueberries/strawberries/melon)
 the juice of 2 oranges
 the flesh of a 1/4 watermelon
 ice cubes

Process: place all the fruit, flesh of the watermelon and orange juice in the mixer and mix everything during 20 seconds. Add the ice cubes and turn the knob a few times to the pulse setting. Divide the smoothie in tall glasses and serve them.

Pina Colada – cocktail with alcohol

Ingredients:

30 ml. white rum
 20 ml. Malibu - white rum with cocosflavour
 60 ml. pineapple juice
 40 ml. cocos cream
 ice cubes

Process: put all the ingredients in the mixer and mix everything during 20 seconds.

Healthy cocktail – cocktail without alcohol

Ingredients:


1 banana
 200 grams carrots
 100 grams celeriac or melon
 50 ml. orange juice
 the juice of 1 lemon
 8 ice cubes

Process: put all the ingredients, except the ice cubes, in the mixer and mix everything during 40 seconds. Add the ice cubes and mix it all during 20 seconds.

1 Sicherheitshinweise

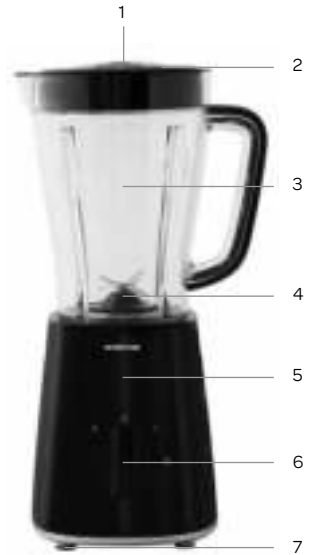
- **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf.**
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf den Typenschild übereinstimmen.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder herunterhängen lassen. Kabel vor Hitze und Feuchtigkeit schützen!
- Rollen Sie das Netzkabel immer 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 Sie das Gerät verschieben möchten, achten Sie drauf dass, das Gerät ausgeschaltet ist. Sie sollten das Gerät nur mit beiden Händen verschieben.
- 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 den Inventum Kundendienst.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung, mit 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 unten 8 Jahren 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.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung gleich oder höher ist als die des Gerätes und dass Sie ein geerdetes Kabel verwenden.
- Bei der Entsorgung eines derartigen Gerätes wird empfohlen, es funktionsuntüchtig zu machen, indem man das Versorgungskabel durchschneidet nachdem der Netzstecker vom Stromnetz getrennt wurde. Bringen Sie Ihr Gerät zur entsprechenden Müllentsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.
- Wenn das Gerät nach der Inbetriebnahme nicht funktioniert, kann dies auf die Sicherung oder den Leitungsschutzschalter im elektr. Verteilerschrank zurückzuführen sein. Vielleicht ist der Stromkreis überlastet, oder es gab einen Fehlerstrom.
- Im Falle einer Störung oder eines Defekts, versuchen Sie 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 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 eingetretene Schäden.
-  Elektro Haushaltsgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese über Ihren Elektrofachhändler oder Ihrer örtlichen Wertstoffsammelstelle.

2 Beschreibung des Geräts

1. Kappe
2. Deckel
3. Rührbecher
4. Messersatz
5. Motorgehäuse
6. Stufenschalter
7. Füße mit Saugnäpfen



3 vor der Inbetriebnahme

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, 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, dass während des Transports kein Schaden am Gerät entstanden ist.

Stellen Sie das Gerät so auf, dass das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche steht. Reinigen Sie alle separate Teile - Rührbecher, Deckel und Kappe - mit warmen Wasser und ein wenig Spülmittel und trocknen Sie diese gut ab.

Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch. Rollen Sie das Netzkabel ganz aus.

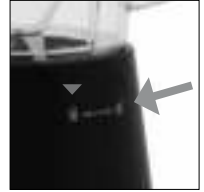
Im Gebrauch werden die Zutaten im Gerät über die Seiten nach oben geführt und gehen über die Mitte wieder nach unten. Dieses System sorgt dafür, dass selbst Eiswürfel garantiert klein gemahlen werden. Sorgen Sie dafür dass alle Unterteile trocken sind bevor Sie das Gerät gebrauchen.

- Wenn Sie das Gerät abgewickelt haben, stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche.
Üben Sie einige Male, ohne Zutaten, aus den Mixer auseinander zu nehmen und wieder zusammen zu setzen.
- Der Deckel hat in der Mitte eine Kappe, welche sowohl als Messkappe als auch für das Hinzufügen von Zutaten verwendet werden kann. Es ist möglich durch die Deckelöffnung weitere Zutaten hinzuzugeben. Schalten Sie den Mixer zu diesem Zweck vorher aus.
- Der Schalter reguliert die Geschwindigkeit des Geräts. Sie können aus 2 Stufen wählen und ein "Ice Crush" Stufe (pulse) nutzen.
 - Stufe P = pulse
 - Stufe O = aus
 - Stufe 1 = die niedrigste Stufe
 - Stufe 2 = die höchste Stufe
- Der Mixer hat eine Pulse Stufe. Der Mixer wirkt nur dann, wenn Sie die Schalter nach links drehen. Sobald Sie die Schalter loslassen, stoppt der Mixer.

4 der Gebrauch des Mixers

Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

1. Stellen Sie den Mixer auf einer sauberen und trockenen Fläche ab.
2. Sorgen Sie dafür, dass der Mixer nicht eingeschaltet ist.
3. Füllen Sie die Zutaten in den Rührbecher und schließen Sie den Deckel. Stellen Sie den Rührbecher mit dem Handgriff auf der rechten Seite auf die Motorgehäuse und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn fest, bis Sie ein Klickgeräusch hören.
4. Durch die Wahl einer Stufe mit dem Stufenschalter schalten Sie den Mixer ein.
Achtung: verwenden Sie den Mixer ununterbrochen nicht länger als eine Minute. Warten Sie eine Minute, bevor Sie das Gerät wieder einschalten. Dieses Vorgehen verlängert die Lebensdauer.
5. Wenn der Mixer mit mischen, mahlen oder mixen fertig ist, stellen Sie den Stufenschalter auf Stufe OFF (0) und warten Sie bis das Messer nicht mehr dreht. Danach können Sie den Rührbecher abnehmen.



5 Tips

- Wenn der Rührbecher einen Sprung hat, dürfen Sie den Mixer nicht mehr verwenden. Der Rührbecher kann dann möglicherweise im Gebrauch zerbrechen.
- Den Deckel immer auf den Rührbecher setzen um Spritzer zu vermeiden.
- Zuerst immer die Flüssigkeiten in den Rührbecher gießen und danach die festen Zutaten.
- Der Mixer arbeitet optimal, wenn Sie nicht zu große Stücke fester Zutaten hinzufügen.
- Wenn Sie Eiswürfel mahlen, muss immer ein bisschen Flüssigkeit hinzugefügt werden.
- Wenn die Nahrung an der Becherwand klebt oder nicht gut gemischt wird, den Motor ausschalten. Warten Sie ab, bis das Messer nicht mehr dreht. Dann die Zutaten mit einem Spachtel von der Wand lösen.
- Bedenken Sie, dass ein Mixer in Sekundenschnelle arbeitet und nicht minutenlang. Bei einer längeren Betriebsdauer werden die Zutaten zu Brei verarbeitet.
- Das Verwenden von warme Zutaten führt dazu, dass warme Flüssigkeiten herausspritzen, wenn der Deckel vom Rührbecher abgenommen wird. Deshalb empfehlen wir warme Zutaten ohne Deckel zu verarbeiten.

6 Reinigung & Pflege

Ziehen Sie vorher den Stecker aus der Steckdose.

- Die Außenseite reinigen mit einem feuchten Tuch. Reinigen Sie den Mixer nie mit aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Diese können das Gehäuse beschädigen.
- **Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!**
- Sehen Sie sehr vorsichtig mit dem Becher mit Messersatz. Die sind nämlich sehr scharf. Das Messersatz im ganzen reinigen und nicht aus einander nehmen. **Achtung:** verwenden Sie nie aggressive Reinigungs-, Scheuermittel oder -materialien (z.B. Scheuerschwämme).
- Sie können das Messersatz vom Rührbecher zum reinigen entfernen. Stellen Sie den Rührbecher dazu umgekehrt, ohne Deckel, auf eine ebene und stabile Fläche. Legen Sie Daumen und Zeigefinger in den mittleren Kunststoffring und lösen Sie ihn Uhrzeigersinn. Nehmen Sie nun das Messer und den Silikonring aus dem Mixer. **Beachten Sie**, dieses Messersatz ist ein ganzes und kann nicht auseinander genommen werden.
Um das Messersatz wieder zu stellen, müssen Sie die vorstehende in umgekehrter Reihenfolge machen.
- Die unten aufgeführten Teile dürfen können von Hand gewaschen werden: Rührbecher und Deckel mit Kappe. Machen Sie das gleiche mit dem Messersatz, aber beachten Sie die Messer sind scharf.

Gazpacho – kalte Suppe – Vorspeise

Zutaten:
 halbe Gurke
 halbe grüne Paprika
 1 kleine Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 2 Tomaten
 20 Gramm Brotkrumen (von altem Brot)
 1 Teelöffel Weinessig
 2 Löffel Olivenöl
 halbe Zitrone
 Tabasco
 40 cl. Bouillon
 Salz und Pfeffer nach Geschmack

Arbeitsweise: die Gurke, Paprika, Zwiebel und Knoblauch reinigen und alles in Stücke schneiden. Pellen Sie die Tomaten. Alle Zutaten in den Rührbecher geben und 30 Sekunden mixen. Kalt servieren.

Salsa – Soße

Zutaten:
 4 große Tomaten
 2 grüne Spanische Pfefferschoten
 1 Schalotte
 1 Stange Petersilie
 1 Teelöffel gemahlene Kümmel
 1 Teelöffel frische Zitronensaft
 1 Teelöffel Zucker
 ½ Teelöffel frischer, gemahler schwarzer Pfeffer
 ¼ Teelöffel Salz

Arbeitsweise: schneiden Sie die Tomaten in vier große Stücke und entfernen Sie die Kerne von den Pfefferschoten. Scheiden Sie die Petersilie und die Schalotten in kleine Stücke. Alle Zutaten in den Rührbecher geben und 20 Sekunden mixen. Stellen Sie die Salsa noch eine Stunde in den Kühlschrank, damit sich der Geschmack gut vermischt.

Gericht mit Obst "für den Baby" – Imbiss

Zutaten:
 1 Apfel
 1 Banane
 ¼ Liter Orangensaft
 40 Gramm Zucker
 Saft einer halben Zitrone

Arbeitsweise: alle Zutaten im Rührbecher stellen und 20 Sekunden mixen. Kühl servieren.

Kleiner Rosinenkuchen - Nachtisch

Zutaten:
 350 Gramm Rosinen, eingeweicht in Rum
 5 dl. Milch
 3 Eier
 75 Gramm geschmolzenes Butter
 60 Gramm Zucker
 1 Beutel Vanillezucker
 75 Gramm Mehl

Arbeitsweise: alle Zutaten, außer die Rosinen, in den Rührbecher geben und 10 bis 20 Sekunden mixen. Schmier Sie eine kleine Backform mit Butter ein und legen Sie die Rosinen auf den Boden. Gießen Sie die Masse aus dem Mixer auf die Rosinen. Stellen Sie die Backform 45 Minuten in einen auf 240–260°C vorgeheizten Ofen.

Bananen Milchshake

Zutaten:
 3 Bananen
 2,5 dl. Sahneeis
 2,5 dl. Milch oder Buttermilch
 1 Esslöffel Orangensirup

Arbeitsweise: Entfernen Sie die Schale von den Bananen. Alle Zutaten in den Rührbecher geben und 30 Sekunden mixen.

Smoothie

Zutaten:
 450 Gramm frisches Obst nach Wahl
 (Brombeeren/Waldbeeren/Erdbeeren/Melone)
 Saft von 2 Orangen
 das Fruchtfleisch einer ¼ Wassermelone
 Eiswürfel

Arbeitsweise: Obst, Wassermelone und Orangensaft in den Rührbecher geben und 30 Sekunden mixen. Die Eiswürfel hinzufügen und einige malen kurz die Schalter auf die Stufe Pulse stellen. In hohe Gläser gießen und die Smoothies servieren.

Pina Colada – Cocktail mit Alkohol

Zutaten:
 30 ml. weißer Rum
 20 ml. Malibu - weißer Rum mit Kokos Geschmack
 60 ml. Ananassaft
 40 ml. Kokossahne
 Eiswürfel

Arbeitsweise: alle Zutaten in den Rührbecher geben und 20 Sekunden mixen.

Gesunder Cocktail – Cocktail ohne Alkohol

Zutaten:
 1 Banane
 200 Gramm Karotten
 100 Gramm Knollensellerie oder Melone
 50 ml Orangensaft
 der Saft von einer Zitrone
 8 Eiswürfel


Arbeitsweise: alle Zutaten, außer die Eiswürfel, in den Rührbecher geben und 40 Sekunden mixen. Die Eiswürfel hinzufügen und nochmals 20 Sekunden mixen.

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.
- Les appareils ne sont pas destinés à être actionnés au moyen d'une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.
- 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. Ne changez en aucun cas vous-même la fiche de l'appareil ou le cordon électrique. Les réparations effectuées sur des appareils électriques doivent être exclusivement faites par des réparateurs qualifiés. Des réparations qui ne seraient pas correctement effectuées pourraient présenter de graves dangers pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces qui ne soient pas recommandées ou livrées par le fabricant.
- 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.

- 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 comprennent 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.
- Vous ne pouvez utiliser une rallonge électrique que si le voltage et la puissance sont les mêmes (voir plaque technique) ou plus élevés que ceux du cordon livré avec l'appareil. Utilisez toujours une rallonge de cordon électrique de terre qui soit conforme aux normes de sécurité.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'une panne ou d'une défectuosité, nous vous conseillons alors, une fois après avoir retiré la fiche de la prise de courant murale, de couper le cordon électrique. Emportez l'appareil au service correspondant de votre commune.
- 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 défectuosité, 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.**
- 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.

-  Les petits appareils domestiques être mis au rebut dans des conteneurs spéciaux ou aux points de collecte réservés à cet usage.

2 définition de l'appareil

1. Bouchon
2. Couvercle
3. Coupe
4. Ensemble de couteaux
5. Logement
6. Commutateur
7. Pieds avec ventouses



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. Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard. Rincez le logement de moteur avec un chiffon humide. Nettoyez bien tous les accessoires amovibles, coupe, couvercle et bouchon dans l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de produit vaisselle.

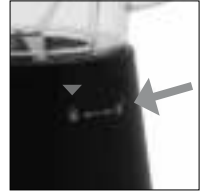
Pendant le fonctionnement de l'appareil, les ingrédients sont déplacés vers le haut du pot en passant sur les côtes, puis redescendent au milieu.

- Déroulez toujours complètement le fil de branchement. Placez le mixer sur une surface stable et plane pour éviter le glissement de l'appareil. Essayez de démonter et de remonter le mixer plusieurs fois sans ingrédients.
- Au centre du couvercle, se trouve un bouchon qui peut être utilisé aussi bien comme doseur que pour permettre l'introduction en cours de fonctionnement, d'ingrédients supplémentaires. L'ouverture au milieu du couvercle permet d'ajouter progressivement d'autres ingrédients.
- Tournez le commutateur du position désiré pour mettre la machine.
 - position P = pulse
 - position O = arrêt
 - position 1 = minimum
 - position 2 = maximum
- Mettez en plus des glaçons un peu d'eau dans le coupe. Tournez le commutateur sur Pulse par petits à-coups et contrôlez si la glace retombe chaque fois sur le couteau, ce qui permet d'obtenir le meilleur résultat.

4 l'utilisation du mixer

Branchez l'appareil dans une prise de contact à courant alternatif selon la tension mentionnée sur l'appareil.

1. Placez le mixer sur une surface plane et sèche.
2. Assurez-vous que le mixeur est éteint (0).
3. Placez les ingrédients et fermez le couvercle. Placez le coupe avec la poignée sur le côté droit et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à que vous entendiez un « clic ».
4. Placez le commutateur sur un position. Attention: N'utilisez pas le mixer plus de 1 minutes sans interruption. Afin de prolonger la durée de vie de l'appareil, attendez quelques minutes avant de l'utiliser à nouveau.
5. Quand le mixage est terminé, arrêtez l'appareil - position 0.. Attendez toujours que les lames aient fini de tourner pour enlever la coupe du mixer.



5 conseils importants

- Cessez d'utiliser la coupe dès qu'une fêlure est apparue. Ces dommages peuvent causer l'éclatement du coupe alors que le mixer est en fonctionnement.
- Pour éviter les éclaboussures, toujours placer le couvercle sur la coupe.
- Verser de préférence les ingrédients solides.
- Pour un mixage optimal, il est conseillé de ne pas mettre de trop gros morceaux dans la coupe.
- Si vous voulez introduire des ingrédients en cours de fonctionnement, retirez le bouchon du couvercle et ajoutez les ingrédients par l'ouverture.
- Si des ingrédients restent collés sur les bords du coupe ou ne sont pas mélangés correctement, arrêtez l'appareil: attendez que les lames aient fini de tourner et poussez les ingrédients vers le couteau avec une spatule en plastique. Retirez la spatule avant de remettre le mixer en route.
- Si vous ne voulez pas obtenir un mixage trop fin, tenez compte du fait que cet appareil agit en quelques minutes!
- Le mixage d'ingrédients chauds peut créer une pression sur la coupe, causant des éclaboussures chaudes à l'ouverture du couvercle. Veillez donc à retirer le bouchon du couvercle, lors que vous mixez des ingrédients chauds.

6 nettoyage & entretien

Avant le nettoyage retirez toujours la fiche de contact de la prise de courant.

- Passer un chiffon humide sur le logement de moteur. N'utiliser aucun produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- **N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou autres liquide.**
- Faites très attention car les couteaux sont extrêmement tranchants. Nettoyez tout l'ensemble de couteaux et n'essayez pas de le démonter. Attention: ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'autres produits d'entretien agressifs.
- Pour placer et enlever l'ensemble de couteaux, prendre la coupe du mixeur. Place la coupe, sans couvercle, à l'envers sur une surface plane. Mettez votre pouce et l'index dans la bague en plastique du milieu et le desserrer dans le sens horaire. Maintenant, prenez le couteau et la bague en silicone du mixeur. Vous pouvez éteindre l'ensemble de couteaux complet du mixeur.
- **Note**, ce couteau est un tout et ne peut être démonté.
- Pour placer le couteau, vous devriez le faire dessus dans l'ordre inverse.
- Accessoires laver à la main: la coupe, l'ensemble de couteaux et le couvercle avec bouchon.

Gazpacho – potage froid – Entrée

Ingrédients:

demi concombre
demi poivron verde
1 petit oignon
2 ortieils d'ail
2 tomates
20 grammes mie de pain (vieux du pain)
1 cuiller de thé vinaigre de vin
2 cuillères d'huile d'olive
demi citron
tabasco
40 cl. bouillon
sale et poivre vers le goût, ajoutent

Préparation: Nettoyer et couper en petits morceaux le concombre, le poivron, l'oignon et l'ail. Retirer la peau des tomates. Mettre tous les ingrédients dans le mixer et mélanger le tout pendant 20 secondes. Servir froid.

Salsa – sauce

Ingrédients:

4 grandes tomates
2 Piments verde
1 échalote
1 bosquet persil
1 cuiller de thé cumin moulu
1 cuiller de thé jus de citron frais
1 cuiller de thé sucré
½ cuiller de thé verset poivre noir moulu
¼ cuiller de thé sale

Préparation: couper les tomates en quatre grands morceaux et retirer les pépins des piments. Hacher le persil très fin et couper l'échalote en petits morceaux. Mettre tous les ingrédients dans le mixer et mélanger le tout pendant 20 secondes. Laisser reposer une heure dans le réfrigérateur avant de servir, afin que les goûts se mélangent bien.

Friandise de fruit “pour le bébé” – Friandise

Ingrédients:

1 pomme
1 banane
¼ litres jus d'orange
40 grammes sucré
le jus d'un demi-citron

Préparation: Mettre tous les ingrédients dans le mixer et mélanger le tout pendant 20 secondes. Servir froid.

Tarte des raisins - Dessert

Ingrédients:

350 grammes raisins, fairez dans le rhum
5 dl. lait
3 oeufs
75 grammes beurre, fondu
60 grammes sucré
1 sachet sucre de vanille
75 grammes farine

Préparation: Mettre tous les ingrédients dans le mixer, sauf les raisins secs. Mélanger le tout pendant 10 à 20 secondes. Beurrer un petit moule et déposer les raisins secs égouttés sur le fond du moule. Verser le mélange du mixer sur les raisins. Mettre le moule au four préchauffé à 240–260°C et laisser cuire 45 minutes.

Frappé de banane

Ingrédients:

3 bananes
2,5 dl. crème glacée
2,5 dl. lait ou babeurre
1 cuiller sirop d'orange

Préparation: Retirer la peau des bananes. Mettre tous les ingrédients dans le mixer. Mélanger le tout pendant 30 secondes.

Smoothie

Ingrédients:

450 grammes le fruit frais vers le choix
(ronces/airelles/fraises/melon)
jus de deux oranges
la pulpe d'une ¼ pastèques
glaçons

Préparation: Mettre tous les ingrédients dans le mixer, sauf les glaçons. Mélanger le tout pendant 30 secondes. Puis rajouter les glaçons et mélanger encore pendant 5 à 10 secondes.

Pina Colada – cocktail avec l'alcool

Ingrédients:

30 ml. rhum blanc
20 ml. Malibu - rhum blanc avec le goût de coco
60 ml. jus d'ananas
40 ml. crème de coco
glaçons

Préparation: Mettre tous les ingrédients dans le mixer et mélanger le tout pendant 30 secondes.

Cocktail sain – sans l'alcool

Ingrédients:

1 banane
200 grammes racines
100 grammes céleri de navet ou melon
50 ml jus d'orange
jus d'un citron
8 glaçons

Préparation: Mettre tous les ingrédients dans le mixer, sauf les glaçons. et mélanger le tout pendant 40 secondes. Puis rajouter les glaçons et mélanger encore pendant 20 secondes.

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 toekomt. 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.
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 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. 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.
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 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. 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.
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 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.

Garantiewausschluss

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. 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.
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 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. 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
www.inventum.eu

twitter.com/inventum1908
facebook.com/inventum1908
youtube.com/inventum1908

