

INVENTUM

maakt 't moment

FRYER • FRITEUSE • FRITEUSE

friteuse

GF626



- 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.	frituren	pagina 6
5.	na het frituren	pagina 7
6.	tips	pagina 7
7.	reiniging & onderhoud	pagina 7
	<i>garantie & service</i>	<i>pagina 20</i>

English

1.	safety instructions	page 8
2.	appliance description	page 10
3.	before first use	page 10
4.	frying	page 10
5.	after frying	page 11
6.	tips	page 11
7.	cleaning & maintenance	page 11
	<i>guarantee & 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.	Frittieren	Seite 14
5.	nach dem Frittieren	Seite 15
6.	Tips	Seite 15
7.	Reinigung & pflege	Seite 15
	<i>Garantie & 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.	frir	page 18
5.	après frir	page 19
6.	conseils	page 19
7.	nettoyage & entretien	page 19
	<i>garantie & service</i>	<i>page 23</i>

1 veiligheidsvoorschriften

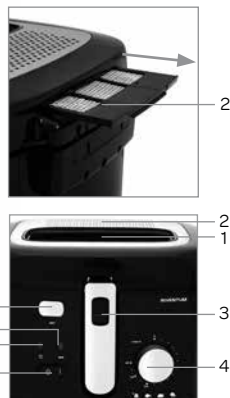
- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- **⚠ Let op! Vermijd het aanraken van de hete oppervlakken in het apparaat wanneer deze ingeschakeld is.**
- 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.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is en volledig is afgekoeld. 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.
- **Let erop dat er geen vocht in het deksel of reservoir bevindt voordat u de friteuse gaat vullen met frituurvet.**
- Sluit het apparaat nooit aan op een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor gebruik in:
 - in personeelkeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
 - in Bed&Breakfast type omgevingen
 - boerderijen
- 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.
-  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. Klein huishoudelijke apparaten horen niet in de vuilnisbak. Breng ze daarom naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

2 product omschrijving

1. Kijkvenster
2. Filter
3. Frituurmand met inklapbare handgreep
4. Thermostaatknop
5. Handgreep uitsparing
6. Aan/uit knop
7. Controlelampje - netspanning
8. Controlelampje - thermostaat
9. Deksel OPEN knop
10. Reservoir met anti-aanbaklaag
11. Deksel



3 voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de friteuse 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 friteuse op een warmtebestendige vlakke ondergrond.

Open het deksel door op de openingsknop te drukken. Verwijder het deksel door deze recht omhoog van de friteuse te trekken. Verwijder de frituurmand. Reinig de buitenkant en het reservoir enkel met een vochtige doek en maak het goed droog. Reinig het deksel en de frituurmand met warm water en een mild afwasmiddel. Zorg ervoor dat het deksel en de frituurmand goed droog zijn voordat u deze terugplaatst. Plaats het deksel terug op de friteuse.

Vul het reservoir met frituurvet tussen het minimum en maximum niveau, ca. 2,5 liter. Het frituurvet mag in geen geval onder het minimum of boven het maximum niveau komen. In het reservoir staan twee horizontale streepjes die het minimum en maximum niveau aangeven.

Als u blokken frituurvet gebruikt, snijd de blokken dan eerst in stukjes. Zet de friteuse aan met de aan/uit knop op stand 1 en stel de thermostaatknop in op 150 graden totdat de blokken frituurvet geheel gesmolten zijn. Stel daarna de thermostaat in op de gewenste temperatuur.

4 frituren

- Plaats de friteuse op een warmtebestendige vlakke ondergrond. Steek de stekker in het stopcontact.
- Zet de friteuse aan door de aan/uit knop op stand 1 te zetten, het rode thermostaatlampje zal gaan branden.
- Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur. Op de friteuse staat alleen 150° - 170° - 190° aangegeven. De stippen rond de thermostaatknop corresponderen met een verhoging van telkens 10 graden.
- Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het groene controlelampje uit. Bij het dalen van de temperatuur schakelt de thermostaat aan en zal het controlelampje weer aan gaan.
- De friteuse is klaar om te frituren.
- Klap de handgreep omhoog, zorg dat deze vastklikt en neem de frituurmand uit de friteuse.
- Vul de frituurmand (niet meer dan tweederde) met de te frituren producten. Zorg ervoor dat de te frituren producten goed droog zijn. Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.
- Laat de frituurmand langzaam in het frituurvet zakken, zodat in het voedsel aanwezig vocht ongehinderd kan verdampen.
- Sluit het deksel goed.
- Druk op de knop om de handgreep van de frituurmand weer naar beneden te klappen en druk de handgreep in de opening van de behuizing.
- Als de te frituren producten klaar zijn, kunt u met de openingsknop het deksel openen. **Pas op:** de stoom is heet.
- Klap de handgreep omhoog, zorg dat deze vastklikt en haal de frituurmand omhoog uit het frituurvet.
- Schud de frituurmand licht om het overtollig vet af te schudden en hang de frituurmand met de haak aan de rand van het reservoir om uit te lekken.
- Neem de frituurmand uit de friteuse en serveer het eten. Plaats de frituurmand terug, klap de handgreep terug en sluit het deksel.

5 na het frituren

Als u klaar bent met frituren kunt u de friteuse uitschakelen door de aan/uit schakelaar op 0 te zetten en de stekker uit het stopcontact verwijderen.

Laat de friteuse **volledig afkoelen** voordat u deze gaat verplaatsen. Gebruik bij het verplaatsen van de friteuse altijd beide handen en maak gebruik van de uitsparingen aan de onderzijde van de friteuse.

6 tips

- **Let op:** tijdens en na het frituren kan het voorkomen dat er condensdruppels in het hete frituurvet vallen. Het harde geluid wat u dan kunt horen, is de reactie van vocht op heet frituurvet en is normaal. Het heeft geen invloed op de werking van uw friteuse.
- **Let op:** bij het frituren van vis, gevogelte, vlees en deegproducten adviseren wij u de lege frituurmand in het reservoir te laten zakken en pas dan de te frituren producten in de frituurmand te doen. Zo voorkomt u dat de producten vastkleven aan de frituurmand.
- Om voortijdige vervuiling van het frituurvet te verhinderen mogen de producten niet voor of tijdens het frituren gezouten worden.
- Voor een goed resultaat is het raadzaam om de frituurmand niet helemaal vol te doen. Voor diepvries frites is het advies om dit in kleinere porties te doen, omdat deze meer vocht bevatten en het frituurvet anders te veel afkoelt.
- Wanneer u verse frites maakt van aardappelen, moet u de frites goed droog maken na het wassen zodat er geen vocht in het frituurvet komt.
Frituur de verse frites in 2 keer. De eerste keer (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 graden. Laat de frites uitlekken en enkele minuten afkoelen. Zet de thermostaatknop voor de tweede keer (afbakken) op 190 graden en bak de frites af in 2 tot 4 minuten. Goed laten uitlekken na het frituren.

7 reiniging & onderhoud

Voordat u het frituurvet gaat filteren of verversen, moet u de friteuse volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Regelmatig filteren van het frituurvet verlengt het vetgebruik aanzienlijk. Het vervangen van het frituurvet wordt geadviseerd na 8 tot 12 keer frituren.

Het frituurvet dient koud gefilterd te worden. Giet het frituurvet via de schenktuit in een schone schaal, reinig het reservoir met heet water en een beetje afwasmiddel. Droog het reservoir goed af.

Bij het terugschonken van het frituurvet in het reservoir, het frituurvet door een fijne zeef laten lopen. Controleer elke keer of het niveau van het frituurvet tussen het minimum en maximum zit. Als u het frituurvet wilt vervangen, volgt u dezelfde handelingen.

Vloeibaar frituurvet kunt u terug schenken in de flessen.

Als u blokkenvet gebruikt, zet u de friteuse aan op de laagste stand zodat het blok los komt van de wand. Let op dat u wel de frituurmand voor die tijd heeft verwijderd. Nu kunt u het blok frituurvet uit de friteuse halen en inpakken in bijv. krantenpapier. Gooi het gebruikte frituurvet weg in de originele verpakking of bij blokken, ingepakt in kranten. Frituurvet **nooit** in de gootsteen wegspoelen.

Het deksel is voorzien van een uitneembaar metalen filter en houdt de geuren tegen, maar laat wel de stoom door. Trek het filter uit het deksel en reinig deze apart van het deksel regelmatig om verstopping van het filter te voorkomen.

Reinig het deksel, het filter en de frituurmand met heet water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd. Zorg ervoor dat na reiniging de onderdelen goed gedroogd zijn.

Reinig het reservoir met heet water en een beetje afwasmiddel. Droog het reservoir goed af.

De buitenkant van de friteuse kunt u reinigen met een vochtige doek waar eventueel een beetje afwasmiddel aan toe is gevoegd.

Gebruik voor reiniging van het apparaat geen agressieve of schurende middelen. Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.



1 safety instructions

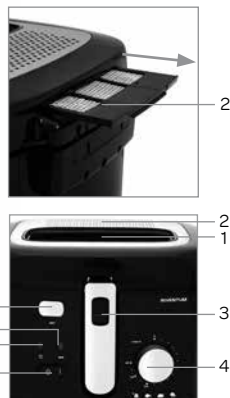
- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home.
- **⚠ Attention! Avoid touching hot surfaces of the appliance when the appliance is in use.**
- Before plugging into a socket, check that 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 carry out regular checks of the power cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs that the cord is damaged 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 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.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles positioned to avoid spillage of hot liquids.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- Ensure the lid and the reservoir do not contain any water before filling the fryer with oil.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance is only intended to be used in household and not in:
 - 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.
- 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.
- 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 the appliance, power cord and plug in water or any other liquid to protect against electrical hazards.**
- 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.
-  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. Window
2. Filter
3. Basket with foldable handle
4. Thermostat button
5. Handle notch
6. On/off button
7. Control light - power
8. Control light - thermostat
9. Lid OPEN button
10. Reservoir with non-stick coating
11. Lid



3 before the 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 visible damage, possible from transportation. Place the appliance on a stable and heat resistant surface.

Open the lid by pushing the open button. Remove the lid by pulling it straight up from the fryer. Remove the basket. Wipe the exterior of the fryer and the reservoir only with a damp cloth and dry thoroughly. Clean the lid and the basket in the dishwasher. Ensure that the parts are dried thoroughly before use. Place the lid back on the fryer.

Fill the reservoir with frying fat to a level between the minimum and maximum level, ca. 2.5 liters. The frying fat can never be under or over the minimum or maximum level. Inside the reservoir you find the two lines indicating the minimum and maximum level.

If you wish to use solid fat, cut the blocks to small pieces. Turn the fryer on with the on/off button, position 1, and set the thermostat to 150°C. Wait until the solid fat is melted and check the level. Adjust the thermostat to the desired temperature.

4 frying

- Place the fryer on a stable and heat resistant surface and plug it in.
- Turn the fryer on with the on/off button, position 1. The red thermostat lamp will light up.
- Turn the thermostat button to the right to the desired temperature. On the fryer only 150°-170°-190° are indicated. The markings around the thermostat button correspond each with an increase of 10 degrees.
- As soon as the desired temperature is reached, the green controllamp goes out. The thermostat and the thermostat lamp will toggle On and Off as the thermostat in the fryer maintains the correct temperature.
- The fryer is now ready to use.
- Fold out the handle, make sure it lockes and take the basket out of the fryer.
- Add the desired quantity of food to the basket. Do not add too much food at one time (never more than 2/3). Food should be as dry as possible or reduce the amount of water getting into the oil. Shake the ice off of frozen products above the sink.
- Lower the basket slowly into the oil. If you lower too fast, the oil can splash.
- Close the lid properly.
- Push the button to lower the handle back down in the housing of the fryer.
- When the food is fried, open the lid with the open button. **Be careful!**: the damp is hot.
- Fold out the handle, make sure it lockes and lift the basket out of the oil. Carefully shake the excess fat of and hang the basket with the holding lug to the edge of the reservoir to drain away the oil.
- Take the basket out of the fryer and serve the food.
- Place the basket back and close the lid.

5 after frying

When you have finished frying, turn the fryer off with the on/off button and pull the plug from the socket.

Leave the fryer to **fully cool** for several hours before moving the fryer. If you want to move the fryer always use both hands.

6 tips

- **Note:** during and after frying it is possible that drops of condensated water fall into the hot oil. The hard noise you can hear, is the reaction of the water with the oil/fat and is normal. It does not influence the use of the fryer.
- **Note:** Battered or coated food, like fish, may stick to the basket. To prevent this, lower the basket and then place the food in the fryer.
- Never salt the product before or during cooking. This will soil the oil.
- For the best results it is advisable not to fry with a full basket. Fry frozen products in even smaller portions, because they contain more water and cause the oil to cool down too much.
- If you make your own fries, dry them thoroughly after washing to make sure there will be no water in the oil. Fry the fresh fries in two times. The first time (pre-cooking) 5 to 10 minutes on 170 degrees. Lift the basket, let the oil drain and let the fries cool down for several minutes. For the second time turn the temperature control (cooking) to 190 degrees and cook the fries in 2 to 4 minutes. Lift the basket after frying and let the oil drain.

7 cleaning & maintenance

Always unplug the fryer and let it cool down completely. The oil/fat can be used longer, if you filter it regularly. Replace the oil/fat regularly, after 8 to 12 times.

Filter the oil/fat when it is cold. Pour the oil/fat through the spout in a clean bowl. Clean the reservoir with hot water and a mild detergent. Thoroughly dry the reservoir.

Pour the oil/fat back in the reservoir through a fine sieve. Check each time if the level of the oil/fat is between the minimum and maximum level.

When replacing the oil/fat, follow the same steps as described before.

Liquid frying fat can be poured back in to the bottles.

When using solid fat, turn the fryer on and wait until the fat loosens from the wall. Remember to remove the basket. Now remove the solid block of fat and wrap it in e.g. old newspapers.

Throw away used fat in the original packaging, or when using solid fat, wrapped in newspapers.

Never wash away fat or oil through the sink.

The lid is provided with a removable metal filter and soaks up the smells, but lets the steam through. Clean the filter regularly to prevent a clogged filter.

Clean the lid, the filter and the basket with hot water and a mild detergent. Ensure that the parts are dried thoroughly after cleaning.

Clean the reservoir with hot water and a mild detergent. Thoroughly dry the reservoir.

Clean the exterior of the fryer with a damp cloth and when needed a mild detergent.

Never use any abrasives! Never immerse the appliance, power cord or plug in water or other liquids.



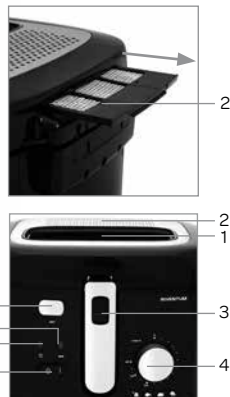
1 Sicherheitshinweise

- **Bitte lesen Sie diese Anweisungen durch, bevor Sie das Gerät bedienen und bewahren Sie sie für späteren Gebrauch auf.**
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
- ** Achtung! Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht, wenn das Gerät in Gebrauch ist.**
- Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen, müssen Sie überprüfen, ob die Stromspannung in Ihrem Haus mit der Stromspannung übereinstimmt, die auf der Unterseite des Geräts gedruckt ist.
- 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 Sie das Gerät verschieben möchten, achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist und völlig abgekühlt 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 das Inventum Service Center.
- 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 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.
 - Achten Sie darauf, dass sich keine Feuchtigkeit im Deckel oder Behälter befindet, bevor Sie die Fritteuse verwenden zum Frittieren.
 - Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einem externen Zeitmesser oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
 - Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für:
 - Teeküchen, Geschäfte, Büros und andere Arbeitsumgebungen;
 - Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;
 - Frühstückspensionen
 - Bauernhäuser.
 - Sollten Sie sich entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, stellen Sie sicher, dass es nicht mehr benutzt werden kann, indem Sie das Netzkabel durchschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Auch sollten alle potenziell gefährlichen Teile des Geräts unschädlich gemacht werden, insbesondere für Kinder, die damit spielen könnten.
 - 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 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.
 -  Gemäß der Rechtsvorschriften müssen alle elektrischen und elektronischen Geräte zur Wiederverwendung oder zum Recycling  gesammelt werden. Elektrische und elektronische Geräte, die mit dem Symbol für eine getrennte Sammlung solcher Geräte markiert sind, müssen bei einer kommunalen Abfallsammelstelle abgegeben werden.

2 Beschreibung des Geräts

1. Sichtfenster
2. Filter
3. Frittierkorb mit Handgriff
4. Thermostatknopf
5. Griffausnehmung
6. Ein-/ Aus-Schalter
7. Kontrolllampe - Stromversorgung
8. Kontrolllampe - Thermostat
9. Öffnungsknopf
10. Behälter mit Antihaft-Beschichtung
11. Deckel



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. Kontrollieren Sie das Gerät äußerlich auf mögliche Transportschäden.

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

Drücken Sie den Öffnungsknopf zum Öffnen des Deckels und heben Sie den Deckel vom Gerät.

Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät. Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittierbehälter mit einem feuchten Tuch und machen Sie diese wieder gut trocken. Den Deckel und den Frittierkorb reinigen Sie im heißen Spülwasser. Setzen Sie alle Teile wieder auf bzw. in die Fritteuse. Achten Sie darauf, dass der Deckel und der Frittierkorb gut trocken sind.

Füllen Sie den Frittierbehälter mit Frittierfett zwischen dem Minimum und Maximum Niveau, ca. 2,5 Liter. Das Frittierfett darf in keinem Fall das Minimum Niveau unter - bzw. das Maximum Niveau überschreiten. Im Behälter geben zwei waagerechte Striche das Minimum und Maximum Niveau an.

Für den Fall, dass Sie Block-Frittierfett gebrauchen, sollten Sie zuerst den Block in kleine Stücke schneiden. Schalten die Fritteuse mit dem Ein-/ Aus-Schalter an, Stufe 1, und stellen Sie den Thermostatknopf auf 150 Grad, bis das Block-Frittierfett ganz geschmolzen ist. Stellen Sie danach die Thermostatknopf auf die gewünschte Temperatur.

4 Frittieren

- Stellen Sie das Gerät so auf, dass das Gerät auf einer ebenen und hitzebeständig Fläche steht und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Schalten Sie die Fritteuse mit dem Ein-/ Aus- Schalter ein, Stufe 1. Die rote Thermostatlampe leuchtet.
- Schieben Sie den Thermostatknopf nach rechts auf die gewünschte Temperatur. Die Punkte rund um Thermostatknopf entsprechen einer Temperaturerhöhung von je 10 Grad.
- Nach einigen Minuten löscht die grüne Kontrolllampe. Das zeigt an, dass den Fritteuse die richtige Temperatur erreicht hat und betriebsbereit ist. Die Fritteuse ist mit einem Thermostat versehen, das die Temperatur regelt. Während des Gebrauchs schaltet sich das Element ein und aus.
- Die Fritteuse ist gebrauchsbereit.
- Klappen Sie den Handgriff hoch. Passen Sie dabei auf, dass die Verriegelung einrastet. Nehmen Sie den Korb aus die Fritteuse.
- Füllen Sie den Korb (nicht mehr als 2/3) mit den Speisen, die Sie frittieren möchten. Sorgen Sie auch dafür, dass die Speisen trocken sind. Tiefkühlprodukte über der Spüle abschütteln und überschüssiges Eis entfernen. Wenn dies nicht geschieht, kann das Frittierfett spritzen.
- Lassen Sie den Korb langsam in das Frittierfett sinken, so dass die Feuchtigkeit in den Speisen ungehindert verdampfen kann.
- Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie auf den Knopf am Handgriff des Frittierkorbes um diesen wieder nach unten in das Gehäuse zu drücken.
- Wenn die Speisen fertig sind, drücken Sie den Entriegelungsknopf zum Öffnen des Deckels. **Achtung:** Der Dampf ist heiss.
- Klappen Sie den Handgriff hoch, passen Sie dabei auf, dass die Verriegelung einrastet. Nun können Sie den Frittierkorb aus dem

Fett heben. Schütteln Sie den Korb leicht, um überschüssiges Fett abzuschütteln. Hängen Sie den Korb mit den Häkchen an den Rand des Gehäuses und lassen Sie das Fett abtropfen.

- Nehmen Sie den Korb aus die Fritteuse und servieren Sie das Gericht.
- Hängen Sie den Korb zurück in die Fritteuse und schließen Sie den Deckel.

5 nach dem Frittieren

Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, können Sie die Fritteuse mit dem Ein-/ Aus-Schalter ausschalten, Stufe 0, und den Stecker aus der Steckdose entfernen.

Wenn das Frittierfett nach einige Stunden **völlig abgekühlt** ist, können Sie die Fritteuse umstellen. Verwenden Sie beim Umstellen immer die Griffe an die Seite der Fritteuse.

6 Tips

- **Achtung:** Während und nach dem Frittieren kann es vorkommen, dass Kondenströpfchen in das heiße Frittierfett fallen. Das laute Geräusch, das Sie dann hören können ist die Reaktion von Feuchtigkeit auf heißem Fett und ist normal. Dies hat keinen Einfluß auf das Funktionieren Ihrer Fritteuse.
- **Achtung:** Um zu vermeiden, dass Speisen am Frittierkorb ankleben raten wir Ihnen, beim Frittieren von Fisch, Geflügel und Teigprodukten zunächst den leeren Frittierkorb in das Fett zu geben und danach die Speisen in die Fritteuse zu geben.
- Um zu hindern, dass das Frittierfett vorzeitig schmutzig wird, darf man die Speisen nicht vor oder während des Frittierens mit Salz bestreuen.
- Für ein gutes Resultat raten wir Ihnen, den Frittierkorb nicht voll zu befüllen, sondern maximal die Hälfte. Bei Tiefkühl-Pommes raten wir Ihnen, kleine Portionen zu frittieren, weil diese feuchter sind und sie das Frittierfett zu stark abkühlen.
- Wenn Sie frische Pommes machen, achten Sie darauf, dass die Pommes nach dem Waschen gut trocken sind. Frittieren Sie frische Pommes zweimal. Das erste Mal (Vorbacken) 5 bis 10 Minuten auf 170 Grad. Die Pommes abtropfen und einige Minuten abkühlen lassen. Den Thermostatknopf beim zweiten Mal (Fertigbacken) auf 190 Grad stellen und die Pommes 2 bis 4 Minuten frittieren. Nach dem Frittieren gut abtropfen lassen.

7 Reinigung & Pflege

Bevor Sie das Frittierfett filtrieren oder ersetzen möchten, müssen Sie die Fritteuse ganz abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose entfernen.

Durch regelmäßiges Filtrieren kann das Fett viel länger verwendet werden. Das Frittierfett muss man nach 8 bis 12 Mal Frittieren ersetzen.

Das Frittierfett muss kalt filtriert werden. Gießen Sie das Frittierfett in eine saubere Schale, reinigen Sie den Behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie den Behälter gut ab.

Gießen Sie das Frittierfett durch ein feines Sieb zurück in den Behälter. Kontrollieren Sie, ob das Niveau des Frittierfettes zwischen den Minimum und Maximum Strich liegt.

Wenn Sie das Frittierfett ersetzen möchten, müssen Sie genau so vorgehen. Flüssiges Frittierfett können Sie in die Flasche zurückgießen.

Wenn Sie Block-Fett verwenden, müssen Sie die Fritteuse auf niedrigster Temperatur anschalten und warten bis sich der ganze Block Fett vom Behälter löst. Achten Sie darauf das sie vorher die Korb entfernt haben. Jetzt können Sie den ganzen Block Frittierfett aus die Fritteuse heben und in zum Beispiel alte Zeitungen einpacken. Werfen Sie das gebrauchte Frittierfett in der originalen Verpackung oder Blockfett eingepackt in alte Zeitungen weg. Das Frittierfett **nie** im Spülbecken wegspülen.

Der Deckel hat einen demontierbares Filter aus Metal, der Gerüche zurückhält, Dampf aber durchlässt. Reinigen Sie es regelmäßig, sodass der Filter nicht verstopft. Den Deckel, den Filter und den Frittierkorb können Sie mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Sorgen Sie dafür, dass Sie den Deckel, den Filter und den Korb gründlich abtrocknen bevor Sie diese verwenden.





Reinigen Sie den Behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie den Behälter gut ab.

Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

Verwenden Sie niemals Reinigungs- oder Scheuermittel! Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

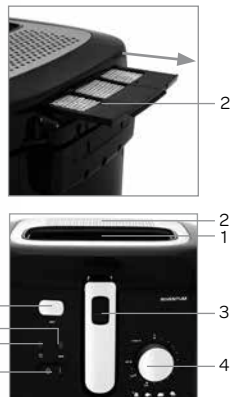
1 consignes de sécurité

- **Veillez lire ces consignes avant de mettre l'appareil en marche et conservez-les afin de vous y référer à l'avenir.**
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- ** Attention ! Évitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.**
- Avant de brancher l'appareil sur une prise, vérifiez que la tension électrique de votre domicile correspond à la tension indiquée sous le socle 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.
- Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci est bien débranché. Pour changer l'appareil de place, prenez-le à deux mains.
- 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.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants entre 0 et 8 ans. Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus que sous la surveillance constante d'un adulte.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées, ou bien encore ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires à son fonctionnement, si cette utilisation se fait avec l'aide d'un accompagnant ou après avoir reçu les consignes de sécurité de l'appareil et compris les dangers que son usage implique. Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance distinct.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage :
 - en cuisine du personnel, en magasin, en bureau ou dans d'autres environnements de travail
 - par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres types d'habitation
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes ou agrotourisme.
- 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.
- 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.
-  La réglementation exige que tous les appareils électriques et électroniques soient collectés afin d'être réutilisés et recyclés. Les équipements électriques et électroniques sur lesquels le symbole indiquant une collecte séparée est inscrit doivent être rapportés à un point de collecte des déchets de la ville de résidence de l'utilisateur.

2 définition de l'appareil

1. Fenêtre
2. Filtre
3. Panier à frire avec poignée rabattable
4. Bouton de thermostat
5. Poignée encoche
6. Interrupteur marche/ arrêt
7. Lampe témoin - tension
8. Lampe témoin - thermostat
9. Bouton d'ouvrez le couvercle
10. Réservoir avec revêtement antiadhésif
11. Couvercle



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 stable et résistant à la chaleur.

Ouvrez le couvercle en appuyant sur la touche de libération. Retirez le couvercle et le panier de la friteuse.

Nettoyez le corps de la friteuse et le cuve avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle et séchez-les bien.

Nettoyez le couvercle et le panier de la friture avec de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de produit vaisselle. Séchez-les bien avant d'utiliser. Remplacez le couvercle.

Remplissez le réservoir de la friture entre la marque du niveau minimal et la marque maximal, entre 2,5 litres. La friture ne doit en aucun cas être en-dessous du niveau minimal. Si vous utilisez des blocs de graisse à frire, il faut d'abord les couper avant de les mettre dans la friteuse. Si vous réutilisez la graisse qui est déjà dans la friteuse, faites quelques trous au milieu de la surface de graisse durcie. Appuyez sur l'interrupteur marche/ arrêt et réglez le thermostat à 150°C. Attendez que les blocs soient entièrement fondus.

Tournez sur le bouton du thermostat pour mettre la friteuse à la température voulue.

4 frire

- Poser l'appareil sur une surface stable et résistant à la chaleur. Introduisez alors la fiche de l'appareil dans une prise de courant.
- Appuyez le interrupteur marche/ arrêt, position 1. La lampe témoin rouge va s'allumer.
- Tournez le thermostat sur la température désirée. A la friteuse, seulement 150°-170°-190° sont indiquées. Chaque point en dessous du bouton de thermostat correspond avec une augmentation de 10 degrés.
- Dès que la température désirée sera atteinte, la lampe témoin vert s'éteint et la friteuse sera prête à l'emploi. En cas de refroidissement de la température de la friture, le thermostat ainsi que la lampe témoin se remettent en marche.
- La friteuse est en marche.
- Rabattre la poignée vers le haut, veillez à ce qu'elle soit bien fixée par un clic et retirez le panier.
- Remplissez le panier-égouttoir (pas plus des 2/3) avec les aliments à faire frire. Éliminez le maximum de glace et d'eau et tamponnez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien secs.
- Faites descendre tout doucement le panier-égouttoir dans la friture, de sorte que l'eau présente dans les aliments puisse s'évaporer sans problème.
- Refermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton pour rabattre la poignée du panier à frire vers le bas et poussez la poignée dans l'ouverture du corps.
- Si les aliments à frire sont prêts, vous pouvez ouvrir le couvercle avec le bouton. **Attention:** la vapeur est brûlante.
- Rabattre la poignée vers le haut, veillez à ce qu'elle soit bien fixée par un clic et retirez le panier de la graisse à frire.
- Secouez légèrement le panier à friture pour faire tomber l'excédent de gras et accrochez-le avec les crochets sur le bord du réservoir pour faire égoutter les frites.
- Sortir le panier de la friteuse et servir. Remettre le panier à friture et fermer le couvercle.

5 après frire

Après frire, arrêtez la friteuse avec l'interrupteur marche/arrêt, position 0, et retirez la fiche de la prise de courant.

Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci soit **entièrement refroidi**. Pour changer l'appareil de place, prenez-le à deux mains.

6 conseils

- **Attention:** pendant et après la friture, il se peut que des gouttes de condensation tombent dans le gras brûlant de la friture. Le bruit assez fort que vous pouvez entendre est la réaction de l'humidité sur le gras brûlant de la friture. C'est tout à fait normal et cela n'a aucun impact sur le bon fonctionnement de votre friteuse.
- **Attention:** Pour faire frire du poisson, de la volaille, de la viande ou des aliments enveloppés dans de la pâte feuilletée, etc. faites d'abord descendre le panier-égouttoir vide dans le réservoir de la friture et ce n'est qu'alors que vous pouvez y mettre les aliments à faire frire. Ceci est tout simplement une façon d'éviter que les aliments ne s'attachent au panier-égouttoir.
- Afin d'empêcher que l'huile ne devienne sale trop vite, les aliments ne doivent pas être sales avant d'être frites, ni pendant que vous les faites frire.
- Pour un bon résultat, il est conseillé de ne pas faire frire avec un panier complet mais seulement la moitié. Pour les frites surgelées, il est conseillé de les faire frire en petites quantités, parce qu'elles contiennent plus d'humidité et que cela refroidirait trop la graisse de friture.
- Si l'on prépare des avec de la pomme de terre fraîche: sécher bien les frites après les avoir lavées afin que l'eau ne tombe pas dans la friture. Faire frire les frites en deux fois. Le premier passage (précuisson) pendant 5 à 10 minutes à 170 degrés. Le deuxième passage (cuisson dorée) pendant 2 à 3 minutes à 190 degrés. Laisser bien égoutter.

7 système de sécurité

Laissez refroidir l'appareil avant de la nettoyage et retirez la fiche de la prise de courant.

L'huile et la graisse perdent rapidement leurs propriétés bénéfiques. Vous devez donc les changer régulièrement (toutes les 8 à 12 utilisations).

La graisse de friture doit être filtrée alors qu'elle est froide. Versez-la par le bec verseur dans un saladier propre.

L'intérieur peut se nettoyer avec un chiffon légèrement humide ou du papier absorbant, mais veillez toujours à ne pas introduire de liquide dans la cuve. Séchez-les bien.

Lorsque vous reversez la graisse de friture dans le réservoir, faites-la couler sur une fine passoire. Contrôlez chaque fois le niveau de la graisse de friture qui doit se trouver entre le niveau minimum et maximum.

Si vous voulez changer la graisse de friture, procédez de la même manière.

Vous pouvez verser la graisse de friture liquide dans les bouteilles.

Si vous utilisez des blocs de graisse, réglez la friteuse sur la position la plus basse de façon à ce que les blocs se détachent de la paroi. N'oubliez pas de retirer le panier à friture avant. Vous pouvez maintenant retirer de la friteuse le bloc de graisse à frire et l'emballer dans du journal.

Ne jamais jeter la graisse de friture dans l'évier.

Le couvercle est pourvu d'un filtre amovible en métal et arrête les odeurs, mais laisse passer la vapeur. Nettoyez régulièrement le filtre pour éviter que le filtre ne se bouche.

Nettoyez le couvercle, le filtre et le panier de la friture avec de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de produit vaisselle. Veillez dans tous les cas à ce que les parties soit bien sec avant de le réutiliser.



L'intérieur peut se nettoyer avec un chiffon légèrement humide ou du papier absorbant, mais veillez toujours à ne pas introduire de liquide dans la cuve. Séchez-les bien.

Nettoyer les parois extérieures de l'appareil avec un chiffon humide et un produit vaisselle doux.

Ne jamais utiliser de détergent et/ou de produit abrasif! Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

garantie

- Uw garantietermijn bedraagt 24 maanden na aankoop van het product.
- De garantie is alleen van toepassing als de aankoopnota kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.
- De garantie geldt niet in geval van:
 - normale slijtage;
 - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
 - onvoldoende onderhoud;
 - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvoorschriften;
 - ondeskundige montage of reparatie door uzelf of derden;
 - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelenzulks ter beoordeling van onze technische dienst.
- De garantie geldt niet voor:
 - normale verbruiksartikelen;
 - externe verbindingskabels;
 - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjeszulks ter beoordeling van onze technische dienst.

service

Lever het apparaat in bij uw leverancier of stuur het apparaat, voorzien van kopie aankoopbon en klachtomschrijving, gefrankeerd terug aan het serviceadres van uw land:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
NEDERLAND
Website: www.inventum.eu

Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.

Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan. Zonder dit verzoek om prijsopgave gaan wij ervan uit dat u, met het opsturen van uw apparaat, automatisch een opdracht tot reparatie heeft verstrekt.

Wij verlenen twee maanden garantie op de door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

guarantee

- This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase against mechanical and electrical defect.
- Guarantee can only be given if proof of purchase (e.g. till receipt) can be shown. Therefore keep it in a safe place. The guarantee period starts at date of purchase.
- Guarantee is not valid in case of:
 - normal wear;
 - damage through misuse use or when the instructions were not followed correctly;
 - lack of maintenance;
 - not following the operation- and safety instructions;
 - incompetent montage or repairs made by yourself or others;
 - using accessories and spare parts which are not suitable for the appliance;for assessment by our technical department.
- The guarantee is not valid for:
 - normal wear;
 - external cables;
 - (interchangeable) signal- and controllampsfor assessment by our technical department.

after sales service

Return to your supplier or send the appliance, including a copy proof of purchase and description of the complaint, stamped to:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
THE NETHERLANDS
Website: www.inventum.eu

When the guarantee is no longer valid or when the period of guarantee has passed, we will charge any costs that flow out of an assessment and/or repairing.

On request we will supply a statement before repairing. Without requesting a statement, we assume that you, by sending the appliance, automatically order to repair the appliance.

A guarantee period of two months is valid for repairs done by our technical department and the used spare parts, counting from the repair date. When a malfunction occurs within this period which directly flows out of the repairs and the used spare parts, the consumer has the right of repairs without any costs.

Garantie

- Die Garantie gilt für 24 Monaten ab Kauf der Ware.
- Die Garantie gilt nur bei Vorlage der Rechnung des gekauften Gerätes. Bewahren Sie deshalb die Rechnung sorgfältig auf. Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum.
- Die Garantie gilt nicht im Falle von:
 - normalem Verschleiß
 - mangelhafter Wartung
 - unsachgemäßem oder zweckentfremdeten Gebrauch
 - Nichtbeachtung von Bedienungs- und Wartungsvorschriften
 - unfachmännischer Reparatur durch den Käufer oder Dritte
 - nicht verwendeten Originalteilen, die vom Käufer oder durch Dritte montiert worden sind,welche von unserem Kundendienst zu begutachten sind.
- Die Garantie gilt nicht für:
 - normale Gebrauchsartikel;
 - Beleuchtungsbirnen,welche von unserem Kundendienst zu begutachten sind.

Service

Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder senden Sie das Gerät zusammen mit einer Kopie der Rechnung und einer Fehlerbeschreibung frankiert an die Serviceadresse in Ihrem Land:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
NIEDERLANDE
Website: www.inventum.eu

Falls die Garantie entfallen oder die Garantiezeit abgelaufen ist, müssen wir Ihnen die Kosten, die durch eine Begutachtung und/oder einer Reparatur entstehen, in Rechnung stellen.

Wir erstellen Ihnen gerne auf Anfrage einen Kostenvorschlag, bevor wir mit der Reparatur beginnen. Wenn wir zur Reparatur übergegangen sind, werden die Begutachtungs- bzw. Prüfungskosten von uns nicht in Rechnung gestellt.

Wir gewähren auf die von unserem Kundendienst ausgeführten Reparaturen und auf das neu verarbeitete Material zwei Monate Garantie, wobei diese zweimonatige Frist ab dem Tag der Reparatur gilt. Sollte während dieses Zeitraumes ein Defekt auftreten, welcher direkt auf die Reparatur oder das dabei verwendete Material zurückzuführen ist, kann der Kunde selbstverständlich sein Gerät kostenlos reparieren lassen.

garantie

- La garantie est assurée pendant 24 mois à compter de la date d'achat de l'article.
- La garantie ne sera applicable que sur présentation du bon d'achat. C'est pourquoi vous devez conserver bien précieusement votre bon d'achat. Le délai de garantie commence à partir de la date d'achat.
- La garantie n'est pas assurée dans les cas suivants:
 - usure normale
 - emploi inadéquat ou utilisation abusive
 - entretien insuffisant
 - non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien
 - réparation par l'acheteur non compétent
 - adaptation par l'acheteur de pièces détachées qui ne sont pas d'originece qui sera jugé par notre service technique
- La garantie n'est pas applicable pour:
 - les articles de consommation normale
 - les câbles de raccordement extérieurs
 - les lampes témoins (changeables) de signal et d'éclairagece qui sera jugé par notre service technique

service

Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. L'appareil doit être renvoyé en port payé avec la facture ainsi que la description du problème à :

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
PAYS BAS
Website: www.inventum.eu

Si la garantie n'est pas applicable ou bien si le délai de garantie est dépassé, nous vous facturerons les frais liés à un devis et/ou à une réparation.

Sur simple demande de votre part, nous pouvons d'abord établir un devis avant de commencer toute réparation. Sans votre demande de devis, nous partons du principe que vous nous donnez automatiquement votre accord pour la réparation de votre appareil, dès l'instant où vous nous l'avez envoyé.

Nous assurons deux mois de garantie sur les réparations effectuées par notre service après-vente et sur le matériel qui aura été ajouté, et ce délai de deux mois est calculé à compter de la date de la réparation. Si pendant cette période, il y avait une défection de l'appareil due directement aux travaux de réparation qui ont été effectués ou due au matériel rajouté, il va de soi que l'acheteur pourra de plein droit faire réparer gratuitement son appareil.



klein huishoudelijk



witgoed vrijstaand



witgoed inbouw



persoonlijke verzorging

**Inventum Huishoudelijke
Apparaten B.V.**

Generatorstraat 17
3903 LH Veenendaal
T +31 (0)900 -468 36 88

info@inventum.eu
www.inventum.eu

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

