

INVENTUM

maakt 't moment

CONTACTGRILL • KONTAKTGRILL • GRILLOIR

contactgrill

CG616



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

2 JAAR
INVENTUM
GARANTIE

OMRUIL
SERVICE

OER
HOLLANDS
SINDS 1908

Nederlands

1. veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2. productomschrijving	pagina 7
3. voor het eerste gebruik	pagina 7
4. grillen	pagina 7
5. contactgrill als tafelgrill gebruiken	pagina 8
6. reiniging & onderhoud	pagina 8
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 the first use	page 12
4. grilling	page 12
5. using the contact grill as a table grill	page 13
6. cleaning and maintenance	page 13
7. recipes	page 13
<i>general terms and conditions of service and warranty</i>	<i>page 28</i>

Deutsch

1. Sicherheitshinweise	Seite 14
2. Beschreibung des Geräts	Seite 18
3. Vor dem ersten Gebrauch	Seite 18
4. Grillen	Seite 18
5. Verwendung des Kontaktgrills als Tischgrill	Seite 19
6. Reinigung & Wartung	Seite 19
7. Rezepte	Seite 19
<i>Allgemeine Service- und Garantiebedingungen</i>	<i>Seite 29</i>

Français

1. consignes de sécurité	page 21
2. description du produit	page 23
3. avant la toute première utilisation	page 23
4. grillade	page 23
5. utilisation du grilloir comme gril de table	page 24
6. nettoyage et entretien	page 24
7. recettes	page 24
<i>conditions générales de garantie et de service après-vente</i>	<i>page 30</i>

1 veiligheidsvoorschriften

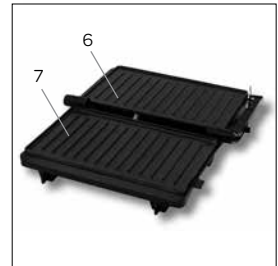
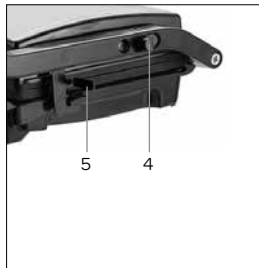
- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
-  **Let op!** Vermijd het aanraken van de hete oppervlakken.
- Laat het apparaat en de grillplaten volledig afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt of opbergt.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond en let op dat er genoeg ruimte omheen is voor voldoende ventilatie. Er is minimaal 10 cm ruimte nodig tussen het apparaat en de muren. Plaats niets bovenop het apparaat.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst.
- Als het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze door de fabrikant, diens klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Sluit het apparaat nooit aan op een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- **Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
 - in personeelkeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - in Bed&Breakfast type omgevingen;
 - boerderijen.
- Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

-  Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontact-doos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Klein huishoudelijke apparaten horen niet in de vuilnisbak. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

2 productomschrijving

1. Handgreep
2. Controlelampje - rood
3. Controlelampje - groen
4. Deblokkeerknop - deksel
5. Transportsluiting
6. Grillplaat - boven
7. Grillplaat - onder



3 voor het eerste gebruik

Voordat u de contactgrill voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak het apparaat voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal 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 contactgrill op een vlakke stabiele ondergrond. Reinig de buitenkant van de contactgrill en de grillplaten met een licht vochtige doek, wrijf met een droge doek na.

Plaats de contactgrill op een stabiele, hittebestendige ondergrond. Wickel het snoer volledig af en steek de stekker in het stopcontact. Bij het eerste gebruik kan er wat rook van de contactgrill komen. Dit is normaal en duidt op het verbranden van vetten en oliën die gebruikt zijn tijdens de productie van het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie.

4 grillen

1. Plaats de contactgrill op een stabiele, hittebestendige ondergrond. Wickel het snoer volledig af en steek de stekker in het stopcontact. Beide controlelampjes gaan branden.
2. Ontgrendel de transportsluiting.
3. Laat het apparaat opwarmen terwijl u de gerechten voorbereidt.
4. De contactgrill is voorzien van een thermostaat welke de temperatuur van het apparaat regelt. Zodra de contactgrill op temperatuur is, gaat het groene controlelampje uit. De contactgrill is nu klaar voor gebruik.
5. Open de contactgrill. **Let op:** raak de metalen delen en de grillplaten niet aan, omdat deze zeer heet worden.
6. Leg het te bereiden voedsel, panini's, vlees of een ander gerecht op de onderste grillplaat.
7. Sluit het deksel en druk hiermee het gerecht licht aan om een gelijkmatig grillpatroon te krijgen.
Indien het deksel moeilijk dicht gaat, is het mogelijk dat het gerecht te dik is of dat er teveel ingrediënten gebruikt zijn.
8. Het zal circa drie tot acht minuten duren, afhankelijk van het soort gerecht en uw persoonlijke smaak.
9. Open het deksel zodra het gerecht klaar is en verwijder dit met een tang of spatel om zo de anti-aanbaklaag te beschermen.
Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen.
Waarschuwing: panini-vullingen worden erg warm. Kijk daarom altijd uit, vooral bij kinderen.
10. Verwijder de stekker uit het stopcontact zodra u klaar bent met bakken en open het apparaat om sneller af te koelen.

5 contactgrill als tafelgrill gebruiken

1. Plaats de contactgrill op een stabiele, hittebestendige ondergrond.
2. Open het deksel en schuif de deblokkeerknop naar de **[OPEN]** stand. Houd de deblokkeerknop vast. Nu kunt u het deksel verder openklappen en de contactgrill als tafelgrill gebruiken. Bij het sluiten van het apparaat blokkeert de knop automatisch weer zodat het deksel niet meer helemaal opengeklapt kan worden.
3. Wikkel het snoer volledig af en steek de stekker in het stopcontact. Beide controlelampjes gaan branden.
4. Laat het apparaat opwarmen. Zodra het groene controlelampje uit is, is het apparaat klaar voor gebruik.
5. Plaats het te bereiden voedsel op beide grillplaten.
6. Controleer na circa 2 minuten de gaarheid van het voedsel en draai het om met bijvoorbeeld een tang of spatel. **Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen.**
7. Zodra het voedsel naar wens gebakken is, kan het met een tang of spatel van het apparaat verwijderd worden.
8. Plaats eventueel nieuw voedsel op de grillplaten om te bakken.
9. Verwijder de stekker uit het stopcontact zodra u klaar bent met bakken en laat het apparaat open om af te koelen.

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

6 reiniging & onderhoud

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

- Reinig de buitenkant van het apparaat en de grillplaten met keukenpapier of een vochtige doek.
- **Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen om het apparaat of de grillplaten te reinigen.**
- Droog de binnen- en buitenkant van het apparaat.
- **Dompel de contactgrill nooit in water of een andere vloeistof onder.**
- Vergrendel de transportsluiting om de contactgrill compact op te bergen. De contactgrill kan verticaal in een kast geplaatst worden.



7 recepten

Citroen Knoflook Karbonades, zonder bot (voor 2 pers.)

2	karbonades
½	sjalotje, fijngehakt
1 theelepel	Dijon mosterd
1 theelepel	azijn
1 teentje	knoflook, fijngehakt
1 theelepel	zwarte peper, grof gemalen
2 theelepels	olijfolie
rasp van ½ citroen	
het sap van ½ citroen	

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

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

Verwarm de contactgrill voor totdat het groene controlelampje uit gaat. Smeer de grillplaten in met een beetje olijfolie en plaats de karbonades op de onderste grillplaat en sluit het deksel.

Grill de karbonades gedurende 5 tot 10 minuten.

Tips voor het grillen van panini's/tosti's

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

Panini met geitenkaas

Voor een panini heeft u nodig:

1 panini broodje of pistolet

2 eetlepels groene pesto

2 plakken geitenkaas (Hollands)

1 courgette

1 bosuitje in ringetjes

een paar zwarte olijven in dunne plakjes

Schaaf met een kaasschaaf in de lengte drie dunne plakken van de courgette. Snijd de korsten van de plakken kaas. Snijd de panini in de lengte open en bestrijk de twee helften met pesto.

Beleg een helft met een plak courgette en een plak kaas, verdeel hierover de helft van de uienringetjes en olijven. Leg hierop weer een plak courgette en de tweede plak kaas. Verdeel de rest van de bosui en olijven erover en leg hierop de laatste plak courgette en de andere helft van panini.

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

Probeer ook eens de volgende panini's:

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

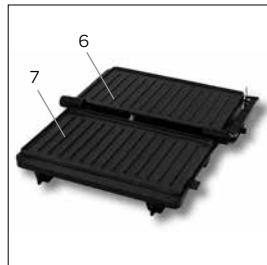
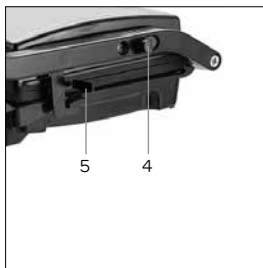
1 safety instructions

- **Carefully and fully read the instruction manual prior to using the appliance and carefully store the manual for future reference.**
- Only use this appliance for the purposes described in the instruction.
-  **Caution!** Avoid contact with the hot surfaces.
- Allow the appliance and grill plates to cool down fully, before cleaning or storing the appliance.
- Only connect the appliance to alternate current, to an earthed wall socket, with a mains voltage that corresponds with the information provided on the information plate of the appliance.
- Never bend the power cord sharply or allow it to run across hot parts.
- Fully unwind the cord to prevent it from overheating.
- Never place the appliance near appliances that give off heat, such as ovens, gas cookers, hotplates, etc. Keep the appliance away from walls or other object that could catch flame, such as curtains, towels (cotton or paper, etc.).
- Place the appliance on a sturdy, flat surface and make sure there is enough space around it for sufficient ventilation. A minimum space of 10 cm is required between the appliance and the walls. Place nothing on top of the appliance.
- Only use the appliance indoors.
- Do not leave the appliance unsupervised if the appliance is operational.
- Do not use the appliance if the plug, cord or appliance are damaged, or if the appliance no longer functions properly or if it is damaged in any other way. If this is the case, consult the shop or our technical service.
- If the cord of the appliance is damaged, it should be replaced by the manufacturer, his customer service or a similar qualified person in order to prevent hazardous situations.
- Do not pull the cord and/or appliance to remove the plug from the wall socket. Never touch the appliance with wet or moist hands.
- Never connect the appliance to an external timer or a separate remote control system, in order to prevent hazardous situations.

- Keep the appliance out of reach of children. Children do not see the dangers when handling electrical appliances. Therefore, never allow children to work with electrical appliances without supervision. Keep the appliance and cord out of reach of children younger than 8 years of age.
- The appliance can be used by children of 8 years and older and persons with a limited physical, sensory or mental capacity or lack of experience or knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards involved.
- Children are not allowed to play with the appliance.
- The appliance may not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.
- If the appliance is not being used or is being cleaned, switch off the appliance and remove the plug from the socket.
- If the appliance does not function after it has been switched on, it is possible that the fuse or earth leakage circuit breaker has been activated in the electrical distribution box. The group can be overloaded or an earth leakage current may have occurred.
- In case of a breakdown, never make repairs yourself; a blown safety device in the appliance could indicate a defect that cannot be remedied by removing or replacing this safety device. Only original parts should ever be used.
- **Never submerge the appliance, cord or plug in water.**
- This appliance is intended for household and similar use, such as:
 - in staff kitchens, shops, offices and other work environments;
 - by guests of hotels, motels and other residential environments;
 - in Bed&Breakfast type environments;
 - farms.
- If the appliance is not used as intended, no compensation can be claimed in case of defects or accidents and the warranty will be invalidated.
-  If you decide not to use the appliance any more due to a defect, we recommend cutting off the cord after removing the plug from the wall socket. Small household appliances do not belong in the dustbin. Take the appliance to the waste processing department concerned of your municipality.

2 appliance description

1. Handle
2. Indicator led - red
3. Indicator led - green
4. Release button - lid
5. Transport lock
6. Grill plate - top
7. Grill plate - bottom



3 before the first use

Before using the contact grill for the first time, please proceed as follows: carefully unpack the appliance and remove all packaging material and any promotional stickers. Keep the packaging (plastic bags and cardboard) out of the reach of children. After unpacking the appliance, check it for external damage that may have occurred during transport.

Place the contact grill on a flat, stable surface. Clean the exterior of the contact grill and the grill plates using a slightly damp cloth and then wipe it with a dry cloth.

Place the contact grill on a flat, heat resistant surface. Fully unwind the cord and insert the plug in the wall socket. When used for the first time, a little smoke could come off the contact grill. This is normal and is caused by burning greases and oils that were used during the manufacture of the appliance. Ensure sufficient ventilation.

4 grilling

1. Place the contact grill on a flat, heat resistant surface. Fully unwind the cord and insert the plug in the wall socket. Both indicator leds light up.
2. Release the transport lock.
3. Allow the appliance to heat up while preparing the food.
4. The contact grill is provided with a thermostat that controls the temperature of the appliance. When the contact grill is at the correct temperature, the green indicator led switches off. The contact grill is now ready for use.
5. Open the contact grill. **Caution:** do not touch the metal parts and grill plates, as they get extremely hot.
6. Place the food, panini rolls, meat or other products to be prepared on the bottom grill plate.
7. Close the lid to exert light pressure on the food and create a regular grilling pattern.
If it is difficult to close the lid, it may be that the food is too thick or that too many ingredients have been used.
8. It takes approximately three to eight minutes, depending on the type of food and your personal taste.
9. Open the lid when the food is ready and remove it with tongs or a spatula, in order to protect the non-stick coating. **Do not use metal or sharp objects.**
Warning the fillings of panini rolls get very hot. So do be careful, particularly in the case of children.
10. Remove the plug from the socket when you have finished baking and open the appliance to allow it to cool down more quickly.

5 using the contact grill as a table grill

1. Place the contact grill on a flat, heat resistant surface.
2. Open the lid and slide the release button to the [**OPEN**] position. Hold the release button. Now you are able to fold open the lid and use the contact grill as a table grill. When closing the appliance, the button locks automatically so that the lid can no longer be fully folded open.
3. Fully unwind the cord and insert the plug in the wall socket. Both indicator leds light up.
4. Allow the appliance to heat up. When the green indicator led is off, the appliance is ready for use.
5. Place the food to be prepared on both grill plates.
6. After approximately 2 minutes, check to what extent the food is cooked and turn it around using tongs or a spatula. **Do not use metal or sharp objects.**
7. When the food is cooked according to your requirements, it can be removed from the appliance with tongs or a spatula.
8. If required, place new food on the grill plates in order to cook it.
9. Remove the plug from the socket when you have finished baking and leave the appliance open to allow it to cool down.

Caution: do not touch the metal parts and grill plates, as they get extremely hot.

6 cleaning and maintenance

Always remove the plug from the socket before cleaning the appliance. Allow the contact grill to cool down completely. This will go faster if you leave the contact grill open.

- Clean the outside of the appliance and the grill plates with kitchen roll or a damp cloth.
- **Do not use aggressive or abrasive cleaning agents for cleaning the appliance or the grill plates.**
- Dry the inside and outside of the appliance.
- **Never submerge the contact grill in water or any other liquid.**
- Close the transport lock in order to store the contact grill in a compact way. The contact grill can be placed in the cabinet vertically.



7 recipes

Lemon Garlic Pork Chops, boneless (serves 2)

2	pork chops
½	shallot, finely chopped
1 teaspoon	Dijon mustard
1 teaspoon	vinegar
1 clove	garlic, finely chopped
1 teaspoon	black pepper, coarsely ground
2 teaspoons	olive oil
zest of ½ a lemon	
juice of ½ a lemon	

Place all the ingredients, with the exception of the olive oil, in a large dish and add the pork chops. Make sure the pork chops are sufficiently covered by the marinade. Allow the pork chops to marinate in the refrigerator for four hours or leave overnight.

Remove the dish from the refrigerator at least one hour prior to grilling.

Preheat the contact grill until the green indicator led switches off. Grease the grill plates with a little olive oil, place the pork chops on the bottom grill plate and close the lid.

Grill the pork chops for 5 to 10 minutes.

Tips for grilling panini rolls/toasted sandwiches

- Use proper bread.
- Use a combination of ingredients, but make sure you do not overfill. Three to four ingredients are ideal for getting the most out of all the flavours.
- Always use one ingredient that holds all the ingredients together. Cheese would be a good choice, because it melts. Garlic, mayonnaise, olive paste or barbecue sauce have the same effect.
- Make sure there is not too much filling in the panini roll. Protruding ingredients are grilled more quickly than the inside.
- When the panini roll is ready to be grilled, lightly grease both sides with olive oil.
- Preheat the contact grill until the green indicator led switches off.
- When the contact grill is ready, grease the grill plates with a little olive oil. Place the panini roll on the bottom grill plate and close the lid. Grill the panini roll for 3 to 4 minutes, or until it is brown.

Panini roll with goat cheese

For one panini roll you need:

- 1 panini roll
- 2 table spoons of green pesto
- 2 slices of (Dutch) goat cheese
- 1 courgette
- 1 scallion in rings
- a few black olives, thinly sliced

Use a cheese slicer to cut three lengthwise slices from the courgette. Remove the rinds from the slices of cheese. Cut open the panini roll lengthwise and cover both halves with pesto.

Cover one half with a slice of courgette and a slice of cheese and place half the scallion rings and olives on top of this. Cover this with another slice of courgette and the second slice of cheese. Put the other half of the scallion rings and olives on top of that and finally cover with the last slice of courgette and the other half of the panini roll.

Place the panini roll on the bottom grill plate and close the lid. Grill the panini roll until it is golden brown.

You could also try one of the following panini rolls:

- Gammon, semi-mature cheese, basil pesto and scallion.
- Smoked salmon, goat cheese, tomatoes, scallion, fresh basil, green pesto and pepper and salt to taste.
- Chicken, pineapple, paprika or curry.
- Tuna, tomato, onion and new cheese.
- Prosciutto ham, sun-dried tomatoes, mozzarella, herb cheese and rocket.

1 Sicherheitshinweise

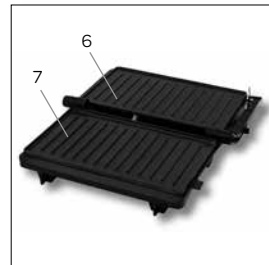
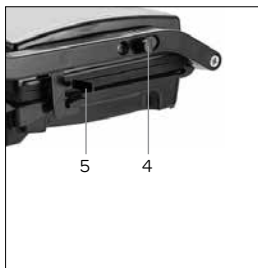
- **Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie auch später noch zurate ziehen können.**
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke.
-  **Vorsicht!** Vermeiden Sie es das Berühren der heißen Oberflächen.
- Lassen Sie das Gerät und die Grillplatten komplett abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen.
- Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an einer Schuko-Wandsteckdose mit einer Netzspannung an, die der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Knicken Sie das Netzkabel nie stark und lassen Sie es nie über heiße Teile laufen.
- Wickeln Sie das Kabel komplett ab, um einer Überhitzung des Kabels vorzubeugen.
- Stellen Sie das Gerät nie in die Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Gasherden, Kochplatten usw. Halten Sie mit dem Gerät immer einen sicheren Abstand zu Wänden oder anderen Gegenständen ein, die in Brand geraten können, z. B. zu Gardinen, Baumwoll- oder Papierhandtüchern usw.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und achten Sie darauf, dass rundherum ausreichend Raum für die Lüftung frei ist. Zwischen dem Gerät und den Wänden müssen mindestens 10 cm Platz frei bleiben. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät beschädigt ist oder wenn das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich dann an Ihren Händler oder unseren technischen Dienst.
- Wenn das Anschlusskabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer Person mit einer vergleichbaren Qualifikation ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

- Ziehen Sie nie am Kabel oder am Gerät, um den Stecker aus der Wandsteckdose zu ziehen. Fassen Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät niemals an einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem an, andernfalls können gefährliche Situationen entstehen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät für Kinder unzugänglich ist. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie Kinder deshalb nie ohne Aufsicht mit elektrischen Geräten hantieren. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich sind.
- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie über den sicheren Gebrauch des Gerätes instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf von Kindern nicht gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Wenn das Gerät nicht verwendet oder gereinigt wird, sollten Sie das Gerät komplett ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Wenn das Gerät nach dem Einschalten nicht funktioniert, kann die Sicherung oder der Fehlerstromschutzschalter im Sicherungskasten ausgelöst worden sein. Die Gruppe kann überlastet sein oder es kann ein Fehlerstrom aufgetreten sein.
- Reparieren Sie das Gerät bei einer Störung niemals selbst; das Aktivieren der Sicherung in dem Gerät kann auf einen Defekt hindeuten, der durch das Entfernen oder Austauschen dieser Sicherung nicht behoben wird. Es dürfen ausschließlich originale Ersatzteile verwendet werden.
- **Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.**
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten oder für einen ähnlichen Gebrauch ausgelegt, z. B.
 - in Personalküchen, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsbereichen;
 - in Bed-and-Breakfast-Unterkünften;
 - auf bäuerlichen Anwesen.

- Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht bei eventuellen Defekten kein Anspruch auf Schadensersatz und das Recht auf Garantie verfällt.
-  Wenn Sie beschließen, das Gerät wegen eines Defekts nicht mehr zu verwenden, empfehlen wir Ihnen das Kabel zu durchtrennen, nachdem Sie den Stecker aus der Wandsteckdose gezogen haben. Haushaltskleingeräte gehören nicht in den Restmüll. Bringen Sie das Gerät zur entsprechenden Abfallverwertungsstelle Ihrer Gemeinde.

2 Beschreibung des Geräts

1. Griff
2. Kontrolllampe - rot
3. Kontrolllampe - grün
4. Entriegelungsknopf - Deckel
5. Transportsicherung
6. Grillplatte - oben
7. Grillplatte - unten



3 Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie den Kontaktgrill zum ersten Mal benutzen, müssen Sie Folgendes tun: Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und eventuelle Werbeaufkleber. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikhüllen und Pappe) für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät, nachdem Sie es aus der Verpackung genommen haben, sorgfältig auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können.

Stellen Sie den Kontaktgrill auf einen ebenen, stabilen Untergrund. Reinigen Sie die Außenseite des Kontaktgrills und die Grillplatten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und trocknen Sie diese mit einem trockenen Tuch nach.

Stellen Sie den Kontaktgrill auf einen stabilen und hitzebeständigen Untergrund. Wickeln Sie das Kabel komplett ab und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Wenn Sie den Kontaktgrill zum ersten Mal verwenden, kann etwas Rauch entstehen. Das ist normal und hängt mit dem Verbrennen von Fetten und Ölen zusammen, die bei der Herstellung des Geräts eingesetzt wurden. Sorgen Sie für eine ausreichende Lüftung.

4 Grillen

1. Stellen Sie den Kontaktgrill auf einen stabilen und hitzebeständigen Untergrund. Wickeln Sie das Kabel komplett ab und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Beide Kontrolllampen leuchten auf.
2. Entriegeln Sie die Transportsicherung.
3. Lassen Sie das Gerät aufheizen, während Sie die Speisen vorbereiten.
4. Der Kontaktgrill ist mit einem Thermostat ausgestattet, das die Temperatur des Geräts regelt. Wenn der Kontaktgrill die richtige Temperatur erreicht hat, erlischt die grüne Kontrolllampe. Der Kontaktgrill ist jetzt gebrauchsbereit.
5. Öffnen Sie den Kontaktgrill. **Achtung:** Berühren Sie die Metallteile und die Grillplatten nicht! Diese werden sehr heiß.
6. Legen Sie die Nahrungsmittel, die Sie zubereiten möchten (Panini, Fleisch oder andere Nahrungsmittel) auf die untere Grillplatte.
7. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Nahrungsmittel dabei leicht an, um ein gleichmäßiges Grillmuster zu erzielen. Wenn sich der Deckel schwer schließen lässt, ist das Ganze möglicherweise zu dick oder es wurden zu viele Zutaten verwendet.
8. Die Garzeit liegt bei etwa drei bis acht Minuten, je nach der Art des Nahrungsmittels und Ihrem persönlichen Geschmack.
9. Öffnen Sie den Deckel, wenn das Nahrungsmittel fertig ist, und nehmen Sie es mit einer Zange oder einem Spatel heraus, um die Antihafbeschichtung zu schützen. **Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall und keine spitzen Gegenstände.**
Warnung: Panini-Füllungen werden sehr heiß. Seien Sie daher vorsichtig, insbesondere wenn Kinder mitessen.
10. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie mit der Zubereitung fertig sind, und öffnen Sie das Gerät, sodass es schneller abkühlt.

5 Verwendung des Kontaktgrills als Tischgrill

1. Stellen Sie den Kontaktgrill auf einen stabilen und hitzebeständigen Untergrund.
2. Öffnen Sie den Deckel und schieben Sie den Entriegelungsknopf in die Stellung **[OPEN]** (OFFEN). Halten Sie den Entriegelungsknopf in dieser Stellung fest. Jetzt können Sie den Deckel weiter aufklappen und den Grill als Tischgrill verwenden. Wenn Sie das Gerät schließen, wird der Knopf automatisch wieder verriegelt, sodass der Deckel nicht mehr ganz aufgeklappt werden kann.
3. Wickeln Sie das Kabel komplett ab und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Beide Kontrolllampen leuchten auf.
4. Lassen Sie das Gerät aufheizen. Wenn die grüne Kontrolllampe erloschen ist, ist das Gerät gebrauchsbereit.
5. Legen Sie die Nahrungsmittel, die Sie zubereiten möchten, auf beide Grillplatten.
6. Kontrollieren Sie die Garstufe der Nahrungsmittel nach etwa 2 Minuten und drehen Sie diese zum Beispiel mit einer Zange oder einem Spatel um. **Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall und keine spitzen Gegenstände.**
7. Wenn die Nahrungsmittel nach Ihren Wünschen zubereitet sind, können sie mit einer Zange oder einem Spatel vom Gerät genommen werden.
8. Legen Sie eventuell neue Nahrungsmittel auf die Grillplatten und grillen Sie diese.
9. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie mit der Zubereitung fertig sind, und lassen Sie das Gerät zum Abkühlen offen.

Achtung: Berühren Sie die Metallteile und die Grillplatten nicht! Diese werden sehr heiß.

6 Reinigung & Wartung

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Lassen Sie den Kontaktgrill ganz abkühlen. Das geht schneller, wenn Sie den Kontaktgrill öffnen.

- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts und die Grillplatten mit Küchenrolle oder einem feuchten Tuch.
- **Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts oder der Grillplatten keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.**
- Trocknen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts ab.
- **Tauchen Sie den Kontaktgrill nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.**
- Verriegeln Sie die Transportsicherung, wenn Sie den Kontaktgrill wegstellen. Der Kontaktgrill kann vertikal in einen Schrank gestellt werden.



7 Rezepte

Koteletts (ohne Knochen) in Zitronen-Knoblauch-Marinade (für 2 Personen)

- 2 Koteletts
- ½ Schalotte, fein gehackt
- 1 Teelöffel Dijon-Senf
- 1 Teelöffel Essig
- 1 Zehe Knoblauch, fein gehackt
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- 2 Teelöffel Olivenöl
- Geriebene Schale von ½ Zitrone
- Saft von ½ Zitrone

Verrühren Sie alle Zutaten außer dem Olivenöl in einer großen Schale und geben Sie dann die Koteletts dazu. Sorgen Sie dafür, dass die Koteletts gut von der Marinade bedeckt sind. Lassen Sie die Koteletts mindestens vier Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank marinieren.

Nehmen Sie die Schale mindestens eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank.

Heizen Sie den Kontaktgrill vor, bis die grüne Kontrolllampe erlischt. Bestreichen Sie die Grillplatten mit etwas Olivenöl, legen Sie die Koteletts auf die untere Grillplatte und schließen Sie den Deckel.

Grillen Sie die Koteletts 5 bis 10 Minuten.

Tipps für das Grillen von Panini/Sandwiches

- Verwenden Sie gutes Brot.
- Kombinieren Sie leckere Zutaten; achten Sie jedoch darauf, dass es nicht zu viel wird. Drei oder vier Zutaten sind ideal, so kommen alle Aromen gut zur Geltung.
- Verwenden Sie auf jeden Fall eine Zutat, die die anderen Zutaten verbindet. Käse ist dabei eine gute Wahl, da dieser schmilzt. Knoblauch, Mayonnaise, Oliven-Tapenade oder Grillsauce haben den gleichen Effekt.
- Achten Sie dafür, dass das Panini-Brötchen nicht zu voll wird. Zutaten, die aus dem Brot herausragen, sind schneller gar als die im Brot.
- Wenn Sie das Panini-Brötchen gefüllt haben, streichen Sie beide Seiten mit etwas Olivenöl ein.
- Heizen Sie den Kontaktgrill vor, bis die grüne Kontrolllampe erlischt.
- Wenn der Kontaktgrill bereit ist, streichen sie etwas Olivenöl auf die Grillplatten. Legen Sie das Panini-Sandwich auf die untere Grillplatte und schließen Sie den Deckel. Grillen Sie das Panini-Sandwich 3 bis 4 Minuten oder bis dieses braun ist.

Panini mit Ziegenkäse

Für ein Panini-Sandwich benötigen Sie:

1 Panini-Brötchen oder Baguettebrötchen

2 Esslöffel grünes Pesto

2 Scheiben Ziegenkäse

1 Zucchini

1 Frühlingszwiebel in Ringe geschnitten

Einige schwarze Oliven in dünnen Scheiben

Schneiden Sie mit einem Käsehobel drei dünne Scheiben in der Länge von der Zucchini ab. Schneiden Sie die Kanten von den Käsescheiben. Schneiden Sie das Panini-Brötchen in der Länge auf und bestreichen Sie die beiden Hälften mit Pesto.

Belegen Sie eine Hälfte mit einer Scheibe Zucchini und einer Scheibe Käse, verteilen Sie die Hälfte der Zwiebelringe und Oliven darauf.

Legen dann wieder eine Scheibe Zucchini und die zweite Scheibe Käse darauf. Verteilen Sie die restlichen Frühlingszwiebeln und Oliven darüber und legen Sie die letzte Scheibe Zucchini und die andere Hälfte des Panini-Brötchens darauf.

Legen Sie das Panini-Sandwich auf die untere Grillplatte und schließen Sie den Deckel. Toasten Sie das Panini-Sandwich goldbraun.

Probieren Sie auch einmal Panini mit folgenden Füllungen:

- Hinterschinken, Käse (Gouda), Basilikum-Pesto und Frühlingszwiebeln
- Geräucherter Lachs, Ziegenkäse, Tomaten, Frühlingszwiebeln, frisches Basilikum, grünes Pesto und Pfeffer und Salz nach Geschmack
- Hähnchen, Ananas, Paprika oder Currypulver
- Thunfisch, Tomate, Zwiebeln und junger Käse (Gouda)
- Prosciutto-Schinken, sonnengetrocknete Tomaten, Mozzarella, Kräuterkäse und Rucola

1 consignes de sécurité

- **Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour une consultation future.**
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
-  **Attention !** Évitez de toucher les surfaces chaudes.
- Laissez l'appareil et les plaques de cuisson du grill refroidir entièrement avant de nettoyer ou de ranger l'appareil.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de courant murale mise à la terre, avec une tension de secteur correspondant à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être plié de manière trop serrée ou entrer en contact avec les parties chaudes.
- Déroulez entièrement le câble d'alimentation pour éviter qu'il ne chauffe.
- Ne placez jamais l'appareil près d'équipements produisant de la chaleur comme les fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenez l'appareil éloigné de murs ou d'autres objets susceptibles de s'enflammer tels que rideaux, serviettes (coton ou papier, etc.).
- Placez l'appareil sur un support plat et stable et veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour pour assurer la ventilation nécessaire. Il faut au minimum 10 cm d'espace entre l'appareil et les murs. Ne posez rien sur l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne plus correctement ou s'il est tombé ou endommagé d'une autre manière. Dans ce cas, consultez le revendeur ou notre service technique.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne qualifiée comparable, afin d'éviter des situations dangereuses.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation ou l'appareil pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne touchez jamais l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne raccordez jamais l'appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande individuel, afin d'éviter tout danger.
- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont

pas conscients des dangers qui peuvent résulter de la manipulation d'appareils électriques. Ne laissez donc jamais des enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance. Tenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

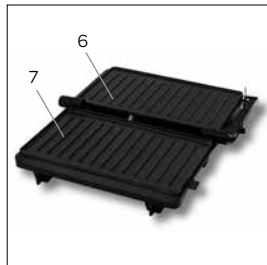
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils utilisent l'appareil sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, à moins que ceci soit effectué sous surveillance.
- Si l'appareil n'est pas utilisé ou s'il va être nettoyé, éteignez-le complètement et retirez la fiche de la prise de courant.
- Si l'appareil ne fonctionne pas après la mise sous tension, il est possible que le fusible ou le disjoncteur ait sauté sur le tableau électrique. Le groupe peut être surchargé, ou un courant de fuite par la prise de terre peut s'être produit.
- En cas de panne, ne réparez jamais l'appareil vous-même ; le fait que le disjoncteur saute peut indiquer qu'il y a un défaut qui ne peut pas être réparé par le retrait ou remplacement du dispositif de sécurité. Il est impératif que seules des pièces de rechange originales soient utilisées.

• **N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau.**

- Cet appareil est destiné à un usage domestique et analogue, par exemple :
 - dans les cuisines destinées au personnel, dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - dans les environnements de type chambre d'hôte ;
 - dans les fermes.
- Une utilisation inappropriée de l'appareil annule tout droit à une indemnisation en cas d'éventuels défauts, et annule la garantie.
-  Si l'appareil n'est plus utilisé en raison d'un défaut, nous vous conseillons de retirer la fiche de la prise de courant murale et de  couper le câble d'alimentation. Les petits appareils ménagers ne doivent pas être jetés à la poubelle. Déposez l'appareil à la déchetterie municipale, dans le conteneur adéquat.

2 description du produit

1. Poignée
2. Témoin lumineux - rouge
3. Témoin lumineux - vert
4. Bouton de déblocage - couvercle
5. Fermeture de transport
6. Plaque de cuisson - supérieure
7. Plaque de cuisson - inférieure



3 avant la toute première utilisation

Avant d'utiliser le grille-pain pour la première fois, procédez de la manière suivante : déballez l'appareil avec précautions et enlevez tout le matériel d'emballage, ainsi que les autocollants promotionnels éventuels. Conservez le matériau d'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après l'avoir déballez, vérifiez scrupuleusement si l'appareil n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport.

Placez le grille-pain sur un support plat et stable. Nettoyez l'extérieur du grille-pain et les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon légèrement humide, puis séchez à l'aide d'un chiffon sec.

Placez le grille-pain sur un support stable et résistant à la chaleur. Déroulez entièrement le câble d'alimentation et branchez la fiche dans la prise électrique. Lors de la première utilisation, un peu de fumée peut se dégager du grille-pain. Ce phénomène est normal, ce sont les huiles et matières grasses utilisées durant la production de l'appareil qui brûlent. Veillez à assurer une aération suffisante.

4 grillade

1. Placez le grille-pain sur un support stable et résistant à la chaleur. Déroulez entièrement le câble d'alimentation et branchez la fiche dans la prise électrique. Les deux témoins lumineux vont s'allumer.
2. Déverrouillez la fermeture de transport.
3. Laissez l'appareil chauffer pendant que vous préparez les plats.
4. Le grille-pain est équipé d'un thermostat qui régule la température de l'appareil. Dès que le grille-pain a atteint la température requise, le témoin lumineux vert s'éteint. Le grille-pain est désormais prêt à l'emploi.
5. Ouvrez le grille-pain. **Attention** : ne touchez pas les parties métalliques ni les plaques de cuisson du gril, car elles deviennent très chaudes.
6. Placez l'aliment à griller, le panini, la viande ou autre préparation culinaire sur la plaque de cuisson du bas.
7. Refermez le couvercle et pressez-le légèrement pour griller la préparation culinaire de manière régulière. Si le couvercle est difficile à fermer, il est possible que la préparation culinaire soit trop épaisse ou qu'il y ait trop d'ingrédients.
8. La cuisson prendra de trois à huit minutes, selon le type de préparation et votre goût personnel.
9. Ouvrez le couvercle dès que la préparation est prête et enlevez-la à l'aide d'une pince ou d'une spatule, afin de ne pas détériorer le revêtement anti-adhésif. **N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou tranchants.**
10. **Avertissement** : les garnitures de panini deviennent très chaudes. Soyez donc toujours très prudent, surtout pour des enfants. Enlevez la fiche de la prise électrique dès que la cuisson est terminée et ouvrez l'appareil pour lui permettre de refroidir plus rapidement.

5 utilisation du grilloir comme gril de table

1. Placez le grilloir sur un support stable et résistant à la chaleur.
2. Ouvrez le couvercle et faites coulisser le bouton de déblocage en position **[OPEN]** (ouvert). Maintenez le bouton de déblocage. Vous pouvez à présent ouvrir entièrement le couvercle, afin d'utiliser le grilloir comme gril de table. Lorsque l'appareil est refermé, le bouton se bloque à nouveau automatiquement, de manière à empêcher l'ouverture complète du couvercle.
3. Déroulez entièrement le câble d'alimentation et branchez la fiche dans la prise électrique. Les deux témoins lumineux vont s'allumer.
4. Laissez l'appareil chauffer. Dès que le témoin lumineux vert s'éteint, l'appareil est prêt à l'emploi.
5. Placez les aliments à préparer sur les deux plaques de cuisson du gril.
6. Contrôlez la cuisson des aliments après environ 2 minutes et retournez-les, à l'aide d'une pince ou d'une spatule par exemple.

N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou tranchants.

7. Dès que l'aliment est cuit à volonté, il peut être retiré de l'appareil à l'aide d'une pince ou d'une spatule.
8. Placez ensuite d'autres aliments à cuire sur les plaques de cuisson du gril, si vous le souhaitez.
9. Enlevez la fiche de la prise électrique dès que la cuisson est terminée et laissez l'appareil ouvert pour le faire refroidir.

Attention : ne touchez pas les parties métalliques ni les plaques de cuisson du gril, car elles deviennent très chaudes.

6 nettoyage et entretien

Avant de nettoyer l'appareil, retirez la fiche de la prise électrique. Laissez le grilloir refroidir entièrement. Le refroidissement est plus rapide lorsque l'appareil est ouvert.

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil et les plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon humide.
- **Pour le nettoyage de l'appareil ou des plaques de cuisson, n'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.**
- Séchez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.
- **Ne plongez jamais le grilloir dans de l'eau ou dans un autre liquide.**
- Verrouillez la fermeture de transport pour ranger le grilloir. L'appareil peut être rangé verticalement dans un armoire.



7 recettes

Côtelettes à l'ail et au citron, sans os (pour 2 pers.)

- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 2 | côtelettes |
| ½ | échalote, finement hachée |
| 1 cuiller à café | moutarde de Dijon |
| 1 cuiller à café | vinaigre |
| 1 gousse | ail, finement hachée |
| 1 cuiller à café | poivre noir, grossièrement moulu |
| 2 cuillers à café | huile d'olive |
| Zeste râpé d'un ½ citron | |
| Jus d'un ½ citron | |

Placez tous les ingrédients dans un grand plat, à l'exception de l'huile d'olive, et ajoutez les côtelettes. Veillez à ce que les côtelettes soient bien couvertes de marinade. Laissez les côtelettes mariner au réfrigérateur durant 4 heures ou toute une nuit.

Sortez le plat du réfrigérateur au moins une heure avant la cuisson.

Faites préchauffer le grilloir jusqu'à ce que le témoin lumineux vert s'éteint. Graissez les plaques de cuisson avec un peu d'huile d'olive, placez les côtelettes sur la plaque de cuisson du bas et fermez le couvercle.

Cuisez les côtelettes durant 5 à 10 minutes.

Conseils pour griller des paninis / croque-monsieur

- Utilisez du pain de bonne qualité.
- Utilisez un mélange d'ingrédients, mais pas trop d'ingrédients. Trois à quatre ingrédients suffisent pour révéler les meilleures saveurs.
- Utilisez en tout cas un ingrédient qui lie les autres ingrédients. Le fromage est un bon choix, car il fond. L'ail, la mayonnaise, la tapenade d'olives et la sauce barbecue ont le même effet.
- Ne remplissez pas trop le panini. Les ingrédients qui dépassent seront grillés avant l'intérieur du panini.
- Lorsque vous avez préparé le panini, graissez légèrement les deux côtés avec de l'huile d'olive.
- Faites préchauffer le grilloir jusqu'à ce que le témoin lumineux vert s'éteint.
- Lorsque le grilloir est prêt, graissez les plaques de cuisson avec de l'huile d'olive. Placez le panini sur la plaque de cuisson du bas et fermez le couvercle. Grillez le panini durant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée.

Panini au fromage de chèvre

Ingrédients nécessaires pour un panini :

1 pain pour panini ou pistolet

2 cuillers à soupe de pesto vert

2 tranches de fromage de chèvre (de Hollande)

1 courgette

1 oignon de printemps en rondelles fines

Quelques olives noires en fines rondelles

À l'aide d'une râpe à fromage, coupez trois fines tranches de courgette dans le sens de la longueur. Enlevez les croûtes des tranches de fromage. Ouvrez le panini en le coupant dans le sens de la longueur et tartinez de pesto les deux moitiés.

Garnissez l'une des moitiés d'une tranche de courgette et d'une tranche de fromage, puis ajoutez la moitié des rondelles d'oignon et d'olives. Placez sur le tout de nouveau une tranche de courgette et la seconde tranche de fromage. Ajoutez dessus le reste des rondelles d'oignon et d'olives, ajoutez la dernière tranche de courgette et enfin l'autre moitié du panini.

Placez le panini sur la plaque de cuisson du bas et fermez le couvercle. Grillez le panini jusqu'à ce qu'il prenne une couleur mordorée.

Essayez également les paninis suivants :

- Jambon fin, fromage jeune affiné, pesto au basilic et oignon de printemps.
- Saumon fumé, fromage de chèvre, tomates, oignon de printemps, basilic frais, pesto vert et poivre et sel selon le goût.
- Poulet, ananas, paprika ou curry.
- Thon, tomate, oignon et fromage jeune.
- Jambon prosciutto, tomate séchée au soleil, mozzarella, fromage aux fines herbes et roquette.

algemene service- en garantievoorwaarden

Hoe belangrijk service is, hoeven we je niet te vertellen. We ontwikkelen onze producten zodat je er jarenlang onbezorgd plezier van kan hebben. Ontstaat er toch een probleem, dan vinden we dat je direct een oplossing mag verwachten. Daarom bieden we je op onze producten een omruilservice, bovenop de rechten en vorderingen die je op grond van de wet 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 onderhoudsvoorschriften;
 - 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 Garantiebedingungen

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.

Garantieausschluss

1. Die oben genannten Garantien gelten nicht im Falle von:
 - normalem Verschleiß;
 - unsachgemäßem oder zweckwidrigem Gebrauch;
 - unzureichender Wartung;
 - Nichtbeachtung der Bedienungs- und Wartungsvorschriften;
 - unfachmännischer Montage oder Reparatur durch Dritte oder den Konsumenten selbst;
 - Verwendung von Nichtoriginalteilen durch den Konsumenten;
 - geschäftlicher oder gewerblicher Nutzung;
 - Entfernung der Seriennummer und/oder des Typenschildes.
2. Gleichzeitig gilt die Garantie nicht für normale Konsumartikel wie z.B.:
 - Knetbacken, Backbleche, (Kohlenstoff-)Filter u.Ä.;
 - Batterien, Glühlampen, 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 Vorfalles, der normalerweise von der Hausratsversicherung 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 Schaden 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 901
6825 MH Arnhem
T 0800 -4583688

info@inventum.eu
www.inventum.eu

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

