

# INVENTUM

*maakt 't moment*

FRYER • FRITEUSE • FRITEUSE

friteuse

## GF425W



- 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 &amp; service</i> | <i>pagina 20</i> |

## English

|    |  |                |
|----|--|----------------|
| 1. | safety instructions                        | page 8         |
| 2. | appliance description                      | page 10        |
| 3. | before first use                           | page 10        |
| 4. | frying                                     | page 10        |
| 5. | after frying                               | page 11        |
| 6. | tips                                       | page 11        |
| 7. | cleaning & maintenance                     | page 11        |
|    | <i>guarantee &amp; after sales service</i> | <i>page 21</i> |

## Deutsch

|    |                               |                 |
|----|-------------------------------|-----------------|
| 1. | Sicherheitshinweise           | Seite 12        |
| 2. | Beschreibung des Geräts       | Seite 14        |
| 3. | vor der Inbetriebnahme        | Seite 14        |
| 4. | Frittieren                    | Seite 14        |
| 5. | nach dem Frittieren           | Seite 15        |
| 6. | Tips                          | Seite 15        |
| 7. | Reinigung & pflege            | Seite 15        |
|    | <i>Garantie &amp; Service</i> | <i>Seite 22</i> |

## Français

|    |                               |                |
|----|-------------------------------|----------------|
| 1. | consignes de sécurité         | page 16        |
| 2. | définition de l'appareil      | page 18        |
| 3. | pour la première utilisation  | page 18        |
| 4. | frir                          | page 18        |
| 5. | après frir                    | page 19        |
| 6. | conseils                      | page 19        |
| 7. | nettoyage & entretien         | page 19        |
|    | <i>garantie &amp; service</i> | <i>page 23</i> |

**1** veiligheidsvoorschriften

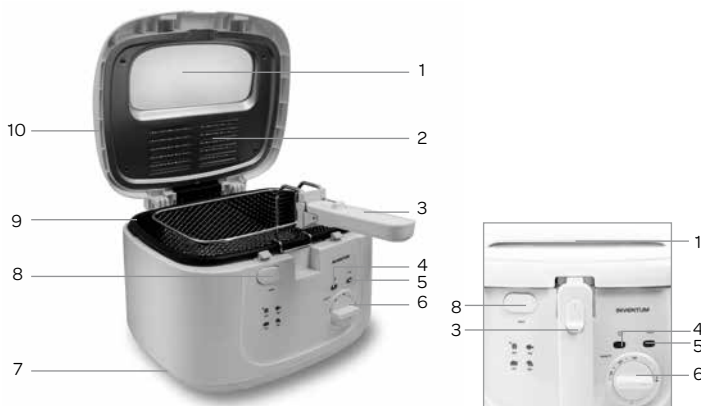
- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- **⚠ Let op! Vermijd het aanraken van de hete oppervlakken 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. Controlelampje - netspanning
5. Controlelampje - thermostaat
6. Thermostaatknop
7. Handgreep uitsparing
8. Deksel OPEN knop
9. Reservoir met anti-aanbaklaag
10. 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, snijdt de blokken dan eerst in stukjes. Zet de friteuse aan door de stekker in het stopcontact te steken 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. 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, draait u de thermostaatknop naar 0 en verwijdert u de stekker uit het stopcontact.

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 permanent metaal filter en houdt de geuren tegen, maar laat wel de stoom door. Reinig het complete deksel regelmatig om verstopping van het filter te voorkomen.

Reinig het deksel 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. Control light - power
5. Control light - thermostat
6. Thermostat button
7. Handle notch
8. Lid OPEN button
9. Reservoir with non-stick coating
10. 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. Plug the fryer in 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.
- Plug the fryer in. 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 thermostat to 0 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 permanent metal filter and soaks up the smells, but lets the steam through. Clean the lid regularly to prevent a clogged filter.

Clean the lid 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. Kontrolllampe - Stromversorgung
5. Kontrolllampe - Thermostat
6. Thermostatknopf
7. Griffausnehmung
8. Öffnungsknopf
9. Behälter mit Antihaft-Beschichtung
10. 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. Stellen Sie den Stecker in die Steckdose zum anschalten die Fritteuse 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
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. 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 löst die grüne Kontrolllampe. Das zeigt an, dass die 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 Händchen 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, drehen Sie den Thermostatknopf nach Stufe 0 zum ausschalten und entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose.

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 permanenten Filter aus Metal, der Gerüche zurückhält, Dampf aber durchlässt. Reinigen Sie den Deckel regelmäßig, sodass der Filter nicht verstopft. Den Deckel und den Frittierkorb können Sie mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Sorgen Sie dafür, dass Sie den Deckel 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**

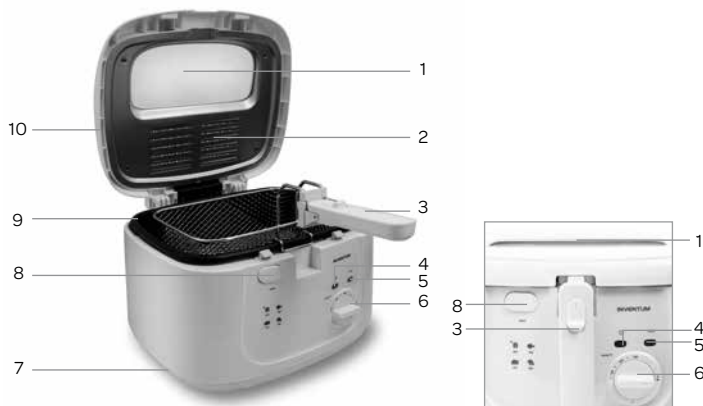
- **Veillez lire ces consignes avant de mettre l'appareil en marche et conservez-les afin de vous y référer à l'avenir.**
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- ** Attention ! Évitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.**
- 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. Lampe témoin - tension
5. Lampe témoin - thermostat
6. Bouton de thermostat
7. Poignée encoche
8. Bouton d'ouvrez le couvercle
9. Réservoir avec revêtement antiadhésif
10. 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. Introduisez la fiche de l'appareil dans une prise de courant 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. 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. Tournez le bouton de thermostat à 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 permanent en métal et arrête les odeurs, mais laisse passer la vapeur. Nettoyez régulièrement le couvercle pour éviter que le filtre ne se bouche.

Nettoyez le couvercle 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.**

# algemene service- en garantievoorwaarden

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

## 2 jaar volledige fabrieksgarantie

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

## Storingen of defecten buiten de garantieperiode

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

## Uitgesloten van garantie

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

## Van belang om te weten

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

# general terms and conditions of service and warranty

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

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

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

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

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

## **Warranty exclusions**

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

## **Important to know**

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

# allgemeine service- und garantieberingungen

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

## Zwei Jahre volle Werksgarantie

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

## Störungen oder Defekte außerhalb der Garantiezeit

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

## Garantiewausschluss

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

## Wichtige Informationen

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

# conditions générales de garantie et de service après-vente

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

## 2 ans de garantie complète de fabrication

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

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

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

## Sont exclus de la garantie

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

## Important à savoir

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



**klein** huishoudelijk



**witgoed** vrijstaand



**witgoed** inbouw



**persoonlijke** verzorging

**Inventum Huishoudelijke  
Apparaten B.V.**

Meander 861  
6825 MH Arnhem  
T 0800 -4583688

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

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

