

**INVENTUM**  
veilig en vertrouwd

GEBRUIKSAANWIJZING  
GEBRAUCHSANLEITUNG  
MODE D'EMPLOI



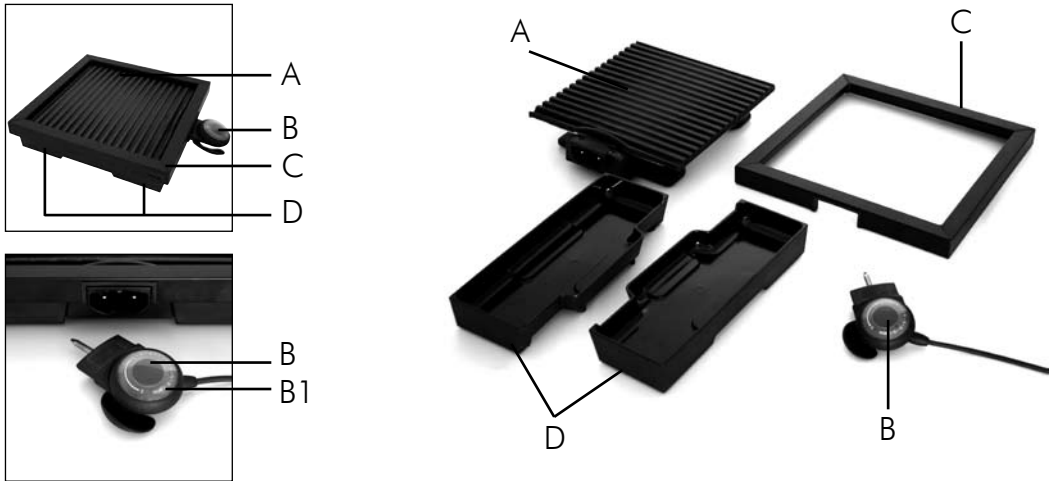
HEALTHGRILL  
HEALTHGRILL  
GRIL EN FONTE

**HG 100**

# N E D E R L A N D S

## Gebruiksaanwijzing Inventum healthgrill, HG100

Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.



- A Gietijzeren grillplaat
- B Thermostaatregelaar met aan/ uit stand en controlelampje
- C Beschermand
- D Verwijderbare vetopvangbakken (2)

## U I T L E G S Y M B O L E N



Klein huishoudelijke apparaten horen niet in de vuilnisbak. Breng ze naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

## V E I L I G H E I D S V O O R S C H R I F T E N

- **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 wanneer het apparaat ingeschakeld is. Het apparaat wordt ook aan de buitenkant heet.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning in overeenstemming 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.
- Gebruik geen metalen voorwerpen op de grillplaat.
- 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.).
- 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 en volledig afgekoeld is. U dient bij het verplaatsen van het apparaat beide handen te gebruiken.

- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- 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.
- Gebruik de grillplaat alleen op een stevige hittebestendige ondergrond.
- 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. Zorg ervoor dat het apparaat altijd zodanig opgeborgen wordt dat kinderen er niet bij kunnen.
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje) en het vermogen hetzelfde of hoger is dan van het apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de temperatuurb beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect in het verwarmingssysteem, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- **Dompel het apparaat en de thermostaatregelaar 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.

## GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN

### Voor het eerste gebruik

Verwijder al het verpakkingsmateriaal (plastic en karton) en houdt het buiten bereik van kinderen. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op beschadigingen mogelijk ontstaan tijdens transport. De grill mag alleen gebruikt worden voor het bereiden van vlees, vis, gevogelte en groenten. Voor het eerste gebruik, dient u het grilloppervlak en de buitenkant eerst te reinigen met een vochtige doek en vervolgens te drogen. Plaats de grill op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond. Verwijder en reinig de vetopvangbakken. Schuif deze weer terug op hun plek onder de grillplaat en plaats de beschermand op de grill, zie het hoofdstuk "De grill in elkaar zetten".

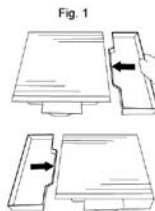
De grill **nooit** gebruiken zonder de twee vetopvangbakken en de beschermand.

Tijdens het eerste gebruik kan de grill een beetje roken. Dit is normaal en kan geen kwaad.

Plaats het apparaat op een stevige vlakke ondergrond en controleer of u het apparaat goed in elkaar heeft gezet. De grill is nu klaar voor gebruik.

### De grill in elkaar zetten

- Plaats de grill op een stevige vlakke hittebestendige ondergrond.
- Schuif de vetopvangbakken onder de grillplaat totdat deze klemmen, zie figuur 1.
- Plaats de beschermand over de grillplaat en de vetopvangbakken, zie figuur 2.
- Controleer of de thermostaatregelaar op de nulstand «0» staat en steek deze in de aansluitopening aan de zijkant van het apparaat, zie figuur 3.



### Grillen met de dieetgrill

Vet de gietijzeren grillplaat licht in met een beetje boter of olie.

Steek de stekker in het stopcontact en draai de thermostaat op de gewenste stand. Het voorverwarmen van de gietijzeren grill kan afhankelijk van de gekozen stand 10 tot 20 minuten duren.

Zodra de grill op temperatuur is, zal het controlelampje uitgaan.

Plaats de te grillen gerechten op het grilloppervlak en laat het gerecht gedurende de gewenste griltijd grillen. **Let op: de grillplaat is heet!**

Het controlelampje gaat tijdens het gebruik aan en uit. Dit is normaal en betekent dat de temperatuur van de grillplaat door de thermostaat constant gehouden wordt.

Draai de gerechten af en toe om met een houten of kunststof spatel of tang. De griltijd is afhankelijk van de grootte en dikte van de gerechten.

Na de gewenste grilltijd zijn de gerechten klaar. Verwijder de gerechten met een houten of kunststof spatel of tang van de grillplaat.

**Waarschuwing:** Gebruik nooit scherpe of metalen voorwerpen, dit kan de anti-aanbaklaag van de grillplaat beschadigen.

Snijdt nooit voedsel op de grillplaat. Hierdoor kan de anti-aanbaklaag beschadigd raken.

Draai de thermostaatregelaar op de nulstand «0» en verwijder de stekker van de grill uit het stopcontact als u klaar bent met grillen.

### Tips voor het grillen

- Laat de grill altijd voorverwarmen.
- Draai de gerechten af en toe om met een houten of kunststof spatel of tang om te zorgen dat ze niet uitdrogen en sappig blijven.
- Zorg ervoor dat de stukken vlees die u gaat bereiden niet te dik zijn (ongeveer 1,5 cm) voor het beste resultaat.
- Als u saté, kip, varkensvlees of kalfsvlees bereidt, schroei het vlees dan op een hoge temperatuur (maximaal stand) dicht. Zodra het vlees dichtgeschroeid is, kunt u de thermostaat lager zetten om het vlees gaar te grillen.
- Wanneer u vlees- of visspiesen maakt, adviseren wij u de houten spiesen eerst in water te weken om te voorkomen dat deze tijdens het grillen verbranden. Gebruik geen metalen spiesen.
- Kruid het vlees pas na het grillen. Hierdoor blijven de vleessappen beter bewaard.
- Gebruik altijd vlees, vis of gevogelte zonder graat of botten voor een gelijkmatige kleur.
- Voedsel met het vel er nog aan moet u met het vel naar beneden op de grill plaatsen.
- Gekerfd vlees, vis of gevogelte en groenten kunt u het beste even licht invetten met olie voor een gelijkmatige kleur.
- Controleer regelmatig of de vetopvangbakken vol zijn.
- De grill is niet geschikt voor het bereiden van gepaneerde gerechten.

## R E C E P T E N

### Hamburgers

450 gram	gehakt
	zout en peper
1 eetlepel	fijngesneden groene paprika
2 eetlepels	fijngesneden ui
2 eetlepels	broodkruimels of paneermeel
1	ei
1 eetlepel	fijngehakte peterselie

Verwarm de grill voor. Indien nodig insmeren met olie.

Meng alle ingrediënten door elkaar en vorm er hamburgers van.

Volg de instructies in het hoofdstuk "Grillen met de grill".

Bak de hamburgers in 5- 6 minuten per kant. Verleng de baktijd als de hamburgers dik zijn.

### Gegrillde groenten

	dikke plakken aubergine, courgette, champignons, etc.
1 theelepel	olijfolie
1 theelepel	balsamico azijn
¼ theelepel	sojasaus

Verwarm de grill voor. Meng de olijfolie, balsamico azijn en sojasaus door elkaar. Meng de groenten door het oliemengsel. Plaats de groenten op de grill en grill het in 4-5 minuten per kant.

### Barbecue Kip

125 ml	olie
2 eetlepels	citroensap
½ theelepel	zout
	versgemalen peper
	verse rozemarijn
6	kipfilets

Meng de eerste 5 ingrediënten door elkaar. Voeg de kipfilets toe en laat het geheel minstens 2 uur marineren. Meng het regelmatig door elkaar. Verwarm de grill voor. Volg de instructies in het hoofdstuk "Grillen met de grill".

### Gegrillde zalmfilets

450 gram	zalmfilets (met huid)
	Citroen-Dille marinade:
85 ml	olijfolie
60 ml	citroensap
2 eetlepels	vers gehakte dille (2 theelepels gedroogd)
1 theelepel	gerasppte citroenschil
¼ theelepel	zout en peper

Verwarm de grill voor. Snijd de zalmfilet in 4 stukken. Meng alle ingrediënten in een plat bord of ovenschaal. Voeg de zalmfilets toe, dek het geheel af en plaats het 30 minuten in de koelkast. Plaats de zalmfilets op de grill. Volg de instructies in het hoofdstuk "Grillen met de grill". Grill de zalmfilets 4 minuten per kant.

**Grilltijden tabel**

Type voedsel	Gewicht/ dikte	Benodigde grilltijd	Stand	Tips
Biefstuk	ca. 300 gram 2,5 cm	2 minuten - rare per kant 3 minuten - medium per kant 5 minuten - doorbakken per kant	15	Insmeren met een klein beetje olie voor een betere bruining. Omdraaien voor een gelijkmatige kleur.
Karbonades, rib- en schouder-	ca. 150 - 200 gram 2,5 - 4 cm	10 minuten per kant	13	Verwijder het overtollige vet alvorens te grillen.
Kip in stukken Kipfilet, zonder vel en botten	ca. 100 tot 150 gram	8 tot 10 minuten per kant	12	De kip is gaar wanneer de vleessappen helder zijn.
Met vel zonder botten	ca. 100 tot 150 gram	10 tot 12 minuten per kant		Met het vel naar beneden op de contactgrill plaatsen.
Kipkarbonades of bouten, zonder vel en botten	ca. 100 gram	4 tot 5 minuten per kant		
Hamburgers	ca. 100 gram 1 cm	5 tot 6 minuten per kant	14	Dikkere hamburgers zullen langer gegrild moeten worden.
Worstjes		10 minuten per kant	14	Zorg voor een gelijkmatige verdeling op het grilloppervlak.
Visfilet (wit), met vel	ca. 225 gram 1 cm	4 tot 5 minuten per kant	13	Grillen met het vel naar beneden. De vis is gaar wanneer het niet meer doorschijnend is.
Zalmsteaks	ca. 150 gram 2,5 cm	4 minuten per kant	13	Grillen met het vel naar beneden. De vis is gaar wanneer het niet meer doorschijnend is.
Garnalen, rauw en gepeld	Groot  Medium	2 tot 4 minuten per kant 2 tot 3 minuten per kant	13	Garnalen worden niet bruin. Voor een speciale smaak, kunt u de garnalen besprenkelen met olie, citroensap en peper alvorens te grillen.
Aubergine	1 cm dikke plakken	4 tot 5 minuten per kant	15	Laat de schil er aan zitten. Zo blijft de vorm goed. Alvorens te grillen, de snijkanten van de aubergine insmeren met olie en besprenkelen met kruiden.
Courgette	ca. 5 mm tot 1 cm	5 tot 6 minuten per kant	15	Alvorens te grillen, de snijkanten van de courgette insmeren met boter of olie en besprenkelen met zout en peper.
Paprika	ca. 5 mm tot 1 cm	5 tot 6 minuten per kant	15	Alvorens te grillen, de snijkanten van de paprika insmeren met boter of olie en besprenkelen met zout en peper.

Let op: Bovenstaande tijden zijn een indicatie

## REINIGING & ONDERHOUD

Zet de thermostaatregelaar op de nulstand «0». Verwijder de stekker uit de wandcontactdoos en laat de grill goed afkoelen voordat u deze gaat reinigen.

Verwijder de thermostaatregelaar door deze voorzichtig uit het apparaat te trekken. Knijp de hendel in om de thermostaatregelaar makkelijker te verwijderen. Verwijder de beschermrand door deze van de grill te tillen.

Veeg de overtollige olie en eventuele etensresten met een stuk keukenpapier in de vetopvangbakken.

Reinig de grillplaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. **Let op:** de grillplaat mag **niet** in de vaatwasmachine gereinigd worden.

Verwijder de vetopvangbakken door deze onder de grillplaat uit te schuiven. Reinig de vetopvangbakken in warm water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd. Maak de beschermrand en de thermostaatregelaar van de grill schoon met een vochtige doek.

Droog alles goed af voordat u de grill weer in elkaar zet.

**Dompel de grill en de thermostaatregelaar nooit in water of een andere vloeistof onder.**

**Pas op! Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen omdat dit de grillplaat zou kunnen beschadigen.**

### Opbergen

Zorg ervoor dat het apparaat volledig afgekoeld is, voordat u deze opbergt. Pak de grill met twee handen goed vast in het midden aan de zijkanten en niet aan de vetopvangbakken. De grill is het makkelijkst vast te pakken zonder de thermostaatregelaar.

De grill kan in de originele doos bewaard worden of op een droge plek.

## GARANTIE EN SERVICE

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

- De garantie geldt niet voor:
  - normale verbruiksartikelen;
  - externe verbindingkabels;
  - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjeszulks ter beoordeling van onze technische dienst.

**Het apparaat, voorzien van aankoopbon en klachtomschrijving, dient gefrankeerd teruggestuurd te worden aan:**

**Martex Holland BV  
Generatorstraat 17  
3903 LH VEENENDAAL**

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

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

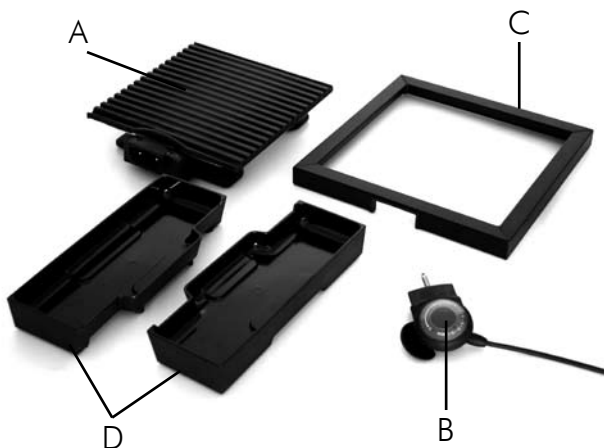
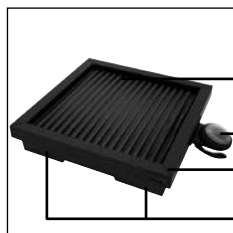
Wij verlenen twee maanden garantie op de door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het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

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

# D E U T S C H

## Gebrauchsanleitung Inventum Healthgrill, HG100

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in betrieb nehmen und für späteren Gebrauch aufbewahren.



- A Gusseisene Grillplatte
- B Temperaturregler mit Ein/Aus Stufe und Kontrolllampe
- C Schutz-Rahmen
- D Ausnehmbare Fett-Behälter (2)

## ERKLÄRUNG DER ZEICHEN



Elektro Haushaltgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese über Ihren Elektrofachhändler oder Ihre örtliche Wertstoff Sammelstelle.

## SICHERHEITSHINWEISE

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in betrieb nehmen und für späteren Gebrauch aufbewahren.**
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
- **Achtung:** beim Betrieb des Gerätes wird der Grillplatte heiß.
- Die Spannung der Stromquelle muß mit den Angaben auf den Typenschild übereinstimmen.
- Der Kabel nicht über scharfe Kanten ziehen, einklimmen oder herunterhängen lassen. Kabel vor Hitze und Feuchtigkeit schützen!
- Rollen Sie das Netzkabel ganz auf.
- Keine Metall Gegenstände verwenden auf der Grillplatte.
- Stellen Sie das Gerät weder auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes auf. Stellen Sie das Gerät nicht neben brennbares Material, z.B ein Rollo oder einen Vorhang.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie das Gerät verschieben möchten, achten Sie drauf dass, das Gerät ausgeschaltet ist. Sie sollten das Gerät nur mit beiden Händen verschieben.
- Wenn das Gerät oder Netzkabel, defekt, beschädigt oder geschürzt ist, muß es von einer autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder das Inventum Service Center.

- Wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird, das Gerät ausschalten und der Stecker aus den Steckdosen entfernen.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung, den Gerät oder mit nasser Händen aus den Steckdose ziehen.
- Das Gerät nur verwenden auf eine hitzebeständigen Fläche.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die entstehen können beim Betrieb von elektrischen Geräte. Lassen Sie Kindern deshalb nie ohne Aufsicht mit elektrischen Geräte arbeiten. Achten Sie drauf, dass Sie elektrische Geräte immer außer Reichweite von Kindern abstellen.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung gleich oder höher ist dan dass Gerät und dass Sie ein geerdetes Kabel verwenden.
- Bei definitiver Außerbetriebsetzung eines derartigen Gerätes wird empfohlen, es funktionsuntüchtig zu machen, indem man das Versorgungskabel durchschneidet, nachdem der Netzstecker ausgezogen worden ist. Bringen Sie Ihr Gerät zur entsprechenden Müllentsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.
- Wenn das Gerät, nachdem es in Betrieb genommen wurde, nicht funktioniert, kann dies auf die Sicherung oder den Leitungs-Schutzschalter im elektr. Verteilerschrank zurückzuführen sein. Vielleicht ist der Stromkreis überlastet, oder es gab einen Fehlerstrom.
- Im Falle einer Störung oder eines Defekts, versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren: wenn die Sicherung des Gerätes ausgelöst hat, 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, der Temperaturregler oder Stecker niemals im Wasser.**
- 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 dann keine Haftung für irgendwelche eingetretenen Schäden.

## GEBRAUCHSHINWEISE

### Vor der Inbetriebnahme

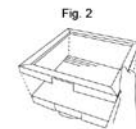
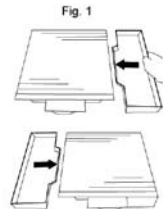
Entfernen Sie das ganze Verpackungsmaterial und bewahren Sie es unzugänglich für Kinder auf. Kontrollieren Sie, ob alle Teile mitgeliefert und aus der Verpackung genommen wurden, und dass kein Schaden an das Gerät, möglich beim Transport, entstanden ist. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und für späteren Gebrauch aufbewahren. Sie können den Grill benutzen zur bereitung von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse. Vor den ersten Gebrauch, sollten Sie das Gerät reinigen mit einem feuchten Tuch. Entfernen und reinigen Sie den Fett-Behälter. Stellen Sie diese wieder her unter der Seite des Grills und stellen Sie den Schutz-Rahmen auf seinem Platz, siehe Kapitel "Der Grill zusammensetzen".

Der Grill **nie** verwenden ohne Fett-Behälter und Schutz-Rahmen.

Während den ersten Gebrauch kann das Gerät ein wenig rauchen. Dass ist normal und nicht gefährlich. Der Grill ist jetzt gebrauchsbereit.

### Der Grill zusammensetzen

- Stellen Sie der Grill auf einer hitzebeständigen Fläche.
- Schieben Sie die Fett-Behälter unter der Grillplatte bis Sie klemmen, siehe Fig. 1.
- Stellen Sie den Schutz-Rahmen über die Grillplatte und Fett-Behälter, siehe Fig. 2.
- Kontrollieren Sie ob der Temperaturregler auf Stufe «0» steht und stecken Sie dieser in die Anschlußöffnung an der Seite des Geräts, siehe Fig. 3.



### Grillen mit dem Grill

Beschmieren Sie der gusseisenen Grillplatte leicht mit Butter oder Öl.

Stecken Sie den Stecker in einer geerdeten Steckdose und drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Stufe. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf. Das Vorheizen der gusseisenen Grillplatte wird abhängig von der gewählten Stufe 10 bis 20 Minuten dauern.

Wenn der Grill den richtigen Temperatur erreicht hat, wird die Kontrolllampe erlöschen.

Verteilen Sie das Grillgut auf die Grillplatten. **Vorsicht: Die Grillplatten sind heiß!**

Der Grill ist mit einem Thermostat versehen, der den Temperatur regelt. Die Kontrolllampe wird ebenfalls ein-und ausgeschaltet werden.

Kehren Sie das Grillgut ab und zu um mit einem Spatel oder einer Zange aus Kunststoff oder aus Holz. Die Grillzeit ist abhängig von der größe und dicke der Gerichte. Wenn das Grillgut fertig ist, können Sie dieses mit einer Zange oder einem Spatel entfernen.

**Achtung:** Verwenden Sie zum wenden des Grillgut keine scharfe oder eckige Gegenstände aus Metall, damit die Antihafbeschichtung nicht zerstört wird.

Das Essen nie auf der Grillplatte schneiden damit die Antihafbeschichtung nicht zerstört wird.

Stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe «0» und entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie fertig sind mit dem Gerät.



## Tipps für ein besseres Ergebnis

- Immer den Grill vorheizen.
- Kehren Sie das Grillgut ab und zu um mit einem Spatel oder einer Zange aus Kunststoff oder aus Holz damit Sie das Grillgut nicht austrocknen.
- Achten Sie darauf, dass das Fleisch das Sie grillen wollen nicht zu dick ist (ungefähr 1,5 Cm.) für das beste Ergebnis.
- Sengen Sie das Fleisch auf einen hohen Temperatur (maximal Stufe) an wenn Sie Huhn, Schweinefleisch oder Kalbfleisch grillen. Wenn Sie das Fleisch angesengt haben, können Sie den Temperaturregler auf einer niedrigen Stufe stellen und das Fleisch fertig grillen.
- Wenn Sie Fleisch- oder Fischspießen machen, raten wir Ihnen an die Spieße aus Holz zuerst weich zu machen im Wasser, damit Sie nicht verbrennen. Keine Metallspieße verwenden.
- Das Fleisch immer würzen nach dem Grillen.
- Immer Fleisch, Fisch oder Geflügel ohne Gräte oder Knochen verwenden für ein gleichmäßige Farbe.
- Indem Sie Nahrung mit das Fell grillen, stellen Sie das mit das Fell nach unten.
- Eingeschnittenes Fleisch, Fisch oder Geflügel und Gemüse können Sie am besten leicht einschmieren mit Öl für ein gleichmäßige Farbe. In diesem Fall hat es kein Zweck die Grillplatten ein zu schmieren.
- Kontrollieren Sie regelmäßig ob die Fett-Behälter voll ist.
- Der Diätgrill ist nicht geeignet für das bereiten von paniertes Grillguts.

## R E Z E P T E N

### Hamburger

450 Gramm	Hackfleisch
	Salz und Pfeffer
1 Esslöffel	fein geschittene grüne Paprika
2 Esslöffeln	fein geschittene Zwiebel
2 Esslöffeln	paniermehl
1	Ei
1 Esslöffel	fein gehackte Petersilie

Der Grill vorheizen. Wenn nötig leicht beschmieren mit Öl. Alle Zutaten mischen und Hamburger machen. Folgen Sie den Hinweise im Kapitel "Grillen mit dem Grill". Die Hamburger 5-6 Minuten pro Seite grillen. Verlängern Sie die Grillzeit wenn die Hamburger dicker sind.

### Gegrillte Gemüse

	dicke Scheiben Aubergine, Zucchini, Champignons, etc.
1 Teelöffel	Olivenöl
1 Teelöffel	Balsamic Essig
¼ Teelöffel	Sojasoße

Der Grill vorheizen. Die Olivenöl, Balsamic Essig und Sojasoße mischen. Das Gemüse mit dem Öl-Gemisch mischen. Das Gemüse auf der Grillplatte verteilen und 4-5 Minuten grillen pro Seite.

### Barbecue Huhn

125 Ml.	Öl
2 Esslöffeln	Zitronensaft
½ Teelöffel	Salz
	frisch gemahlen Pfeffer
	frische Rosmarin
6	Huhnfilets

Mischen Sie zuerst die 5 erste Zutaten. Fügen Sie die Huhnfilets hinzu und lassen Sie es mindestens 2 Stunden marinieren. Mischen Sie es regelmäßig. Der Grill vorheizen. Folgen Sie den Hinweise im Kapitel "Grillen mit dem Grill".

### Gegrillte Lachsfilets

450 Gramm	Lachsfilet (mit Fell)
	Zitronen-Dill Marinade:
85 Ml.	Olivenöl
60 Ml.	Zitronensaft
2 Esslöffeln	frisch gehackte Dill (2 Teelöffel trockene)
1 Teelöffel	geraspelte Zitronenschale
¼ Teelöffel	Salz und Pfeffer

Der Grill vorheizen. Das Lachsfilet in 4 Stücken schneiden. Alle Zutaten mischen in einem flachen Teller oder Schale. Das Lachsfilet hinzufügen, abdecken und 30 Minuten im Kühlschrank stellen. Das Lachsfilet auf dem Grill stellen. Folgen Sie den Hinweise im Kapitel "Grillen mit dem Grill". Das Lachsfilet 4 Minuten pro Seite grillen.

## Grillzeiten Tabelle

Typen Nahrung	Gewicht/ Dicke	Grillzeit	Stufe	Hinweisen
Beefsteak	zirka 300 Gramm 2,5 Cm	2 Minuten - rare pro Seite 3 Minuten - medium pro Seite 5 Minute - well done pro Seite	15	Schmieren Sie das Essen mit etwas Öl ein. Umkehren für ein gleichmäßiges Bräunen.
Kotelett, Rippe- und Schulter-	zirka 150 - 200 Gramm 2,5 - 4 Cm	10 Minuten pro Seite	13	Entfernen Sie das überflüssige Fett bevor das Grillen.
Huhn, Stücke Hühnerschnitte, ohne Haut und Knochen Mit Haut ohne Knochen  Hühnerkotelett oder schlegel, ohne Haut und Knochen	zirka 100 - 150 Gramm  zirka 100 - 150 Gramm  zirka 100 Gramm	8 bis 10 Minuten pro Seite 10 bis 12 Minuten pro Seite 4 bis 5 Minuten pro Seite	12	Das Huhn ist fertig wenn die Saft klar sind.  Die Haut nach unten auf der Grillplatte stellen.
Hamburger	zirka 100 Gramm 1 Cm	5 bis 6 Minuten pro Seite	14	Dicke Hamburger sollten Sie länger Grillen.
Wurst		10 Minuten pro Seite	14	Sorgen Sie für eine gleichmäßige Verteilung auf der Grillfläche.
Fischfilet (weiß), mit Haut	zirka 225 Gramm 1 Cm	4 bis 5 Minuten pro Seite	13	Grillen Sie mit der Haut nach unten. Der Fisch ist fertig wenn er nicht mehr durchsichtig ist.
Lachsfilet	zirka 150 Gramm 2.5 Cm	4 Minuten pro Seite	13	Grillen Sie mit der Haut nach unten. Der Fisch ist fertig wenn er nicht mehr durchsichtig ist.
Garnele, roh und gepült	Groß  Mittel	2 bis 4 Minuten pro Seite 2 bis 3 Minuten pro Seite	13	Garnele sollen nicht bräunen. Für einen specialen Geschmack, können Sie die Garnele besprengen mit Öl, Zitronensaft und Pfeffer bevor Sie sie grillen.
Aubergine	1 Cm Dicke Scheibe	4 bis 5 Minuten pro Seite	15	Die Schale nicht entfernen. So behält die Aubergine seinen Form. Bevor Sie grillen, die Schnittfläche der Aubergine beschmieren mit Öl und besprengen mit Kräuter.
Zucchini	zirka 5 Mm bis 1 Cm	5 bis 6 Minuten pro Seite	15	Bevor Sie grillen, die Schnittfläche der Zucchini beschmieren mit Butter oder Öl und besprengen mit Salz und Pfeffer.
Paprika	zirka 5 Mm bis 1 Cm	5 bis 6 Minuten pro Seite	15	Bevor Sie grillen, die Schnittfläche des Paprikas beschmieren mit Butter oder Öl und besprengen mit Salz und Pfeffer.

Achtung: obene Zeiten sind eine Indikation.

# REINIGUNG

Der Temperaturregler auf Stufe «0» stellen. Der Stecker aus der Steckdose entfernen und lassen Sie den Grill gut abkühlen bevor Sie das Gerät reinigen. Der Temperaturregler ruhig aus dem Gerät entfernen. Kneifen Sie die Hendel ein damit Sie der Temperaturregler einfach entfernen können. Entfernen Sie die Schutz-Rahmen durch aufheben vom Diätgrill.

Das überflüssige Öl und eventuelle Nahrungsreste mit einem Stück Küchenrolle in den Fett-Behälter schieben.

Die Grillplatte nur reinigen mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel. **Achtung:** die Grillplatte nicht reinigen in einer Spülmaschine. Der Fett-Behälter entfernen von den Untenseite der Grillplatte. Der Fett-Behälter reinigen in warmes Wasser mit ein wenig Spülmittel. Der Schutz-Rahmen und der Temperaturregler nur reinigen mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie alles gut bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

**Tauchen Sie das Gerät und der Temperaturregler nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Achtung! Nie Scheuermittel verwenden damit Sie die Antihaffbeschichtung nicht zerstören.**

## Wegräumen

Achten Sie darauf dass Sie den Grill völlig abkühlt ist bevor Sie ihn wegräumen. Der Grill gut festhalten in der Mitte an den Seiten mit zwei Hände und nicht an den Fett-Behälter. Sie können den Grill aufbewahren im originalen Karton und auf einen trockenen Platz.

# GARANTIE UND SERVICE

- Die Garantiezeit ist auf 24 Monaten ab dem Kauf befristet.
- Die Garantie ist nur gültig, wenn die Geräte-kaufrechnung vorgelegt werden kann. Bewahren Sie deshalb die Rechnung sorgfältig. Die Garantiezeit fängt an auf die Ankaufdatum.
- Die Garantie gilt nicht im Falle von:
  - normalem Verschleiß
  - mangelhafter Wartung
  - unsachgemäßem oder weckwidrigem Gebrauch
  - nichtbeachtung von Bedienungs- und Wartungsvorschriften
  - unfachmännischer Reparatur vom Käufer oder von Dritten
  - Nicht Originalteilen, die vom Käufer oder von Dritten montiert worden sindwelches von unseren Kundendienst zu begutachten ist.

Die Garantie gilt nicht für:

- Normale Verbrauchsartikel
- Externe Verbindungskabel
- (auswechselbare) Signal- und Beleuchtungsbirnen

welches von unseren Kundendienst zu begutachten ist.

Bitte senden Sie das Gerät zusammen mit der Rechnung und einer Fehlerbeschreibung frankiert an:

Martex Holland BV  
Generatorstraat 17  
3903 LH VEENENDAAL – HOLLAND

Falls die Garantie entfallen oder die Garantiezeit abgelaufen ist, müssen wir Ihnen die Kosten, die mit einer Begutachtung und/oder einer Reparatur verbunden sind, in Rechnung stellen.

Auf Antrag werden wir eine Preisangabe machen bevor wir die Reparatur durchführen. Wenn wir zur Reparatur übergegangen sind, werden die Begutachtungs- bzw. Prüfungskosten von uns nicht in Rechnung gestellt.

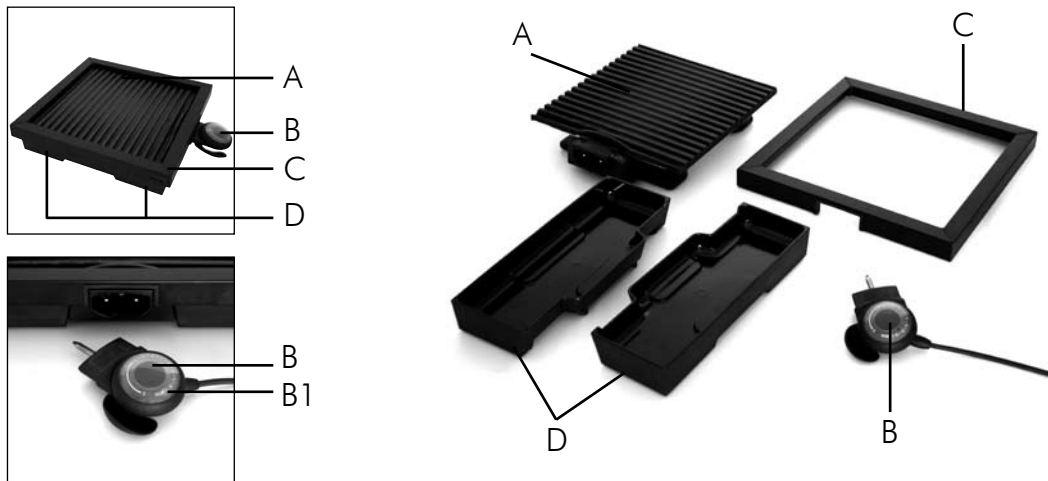
Wir gewähren zwei Monate Garantie auf die von unserem Kundendienst ausgeführten Reparaturen sowie auf das neu verarbeitete Material, wobei diese Zweimonats-Frist ab dem Tag der Reparatur beginnt. Sollte während diesem Zeitraum ein Defekt auftreten, der direkt auf die Reparaturarbeiten oder das dabei verwendete Material zurückzuführen ist, kann der Kunde selbstverständlich seinen Apparat kostenlos reparieren lassen.

Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

# F R A N Ç A I S

## Mode d'emploi Inventum grill en fonte, HG100

Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.



- A Plaque de fonte
- B Régulateur du thermostat avec marche/ arrêt et lampe témoin
- C Bord de protection
- D Bacs de récupération des jus (2)

## EXPLICATION DES SYMBOLES



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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.**
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- **Attention:** ne touchez pas les surfaces de cuisson ni les parois extérieures du grill lorsqu'il est branché, vous pourriez vous brûler.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de terre murale, ayant un voltage correspondant à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- Ne pliez jamais le cordon électrique d'une manière trop serrée et ne le laissez pas pendre au-dessus d'éléments brûlants.
- Déroulez totalement le cordon électrique afin d'éviter tout risque de surchauffe du cordon.
- N'utilisez d'objets métallique sur le plaque de fonte.
- 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.
- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance si celui-ci est en 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.
- Pendant son utilisation placez le grill sur une surface résistante à la chaleur.
- Ne jamais laisser l'appareil à la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent exister lors de l'utilisation d'appareils électriques. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser un enfant se servir de cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil soit toujours rangé de telle sorte que les enfants ne puissent pas y accéder.
- Vous ne pouvez utiliser une rallonge électrique que si le voltage et la puissance sont les mêmes (voir plaque technique) ou plus élevés que ceux du cordon livré avec l'appareil. Utilisez toujours une rallonge de cordon électrique de terre qui soit conforme aux normes de sécurité.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'une panne ou d'une défectuosité, nous vous conseillons alors, une fois après avoir retiré la fiche de la prise de courant murale, de couper le cordon électrique. Emportez l'appareil au service correspondant de votre commune.
- Si l'appareil, une fois mis en marche, ne fonctionne pas, il se peut alors que cela vienne du fusible ou du disjoncteur miniature dans la boîte de répartition électrique. Le groupe est peut-être trop chargé ou bien il y a eu du courant de fuite de terre.
- En cas de perturbation ou de panne, n'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil; si la sécurité de l'appareil a sauté, cela peut vouloir indiquer une défectuosité dans de système de chauffe, 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.**
- 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.

## UTILISATION

### Pour une première utilisation

Retirez tout le matériel d'emballage et gardez-le hors de portée des enfants. Contrôlez minutieusement si l'appareil n'a subi des dégâts visibles qui auraient pu être causés pendant le transport. Utilisez l'appareil uniquement pour le prépare de viande, poissons, volailles et les légumes.

Rincez le diètre grill avec un chiffon humide et depuis vous devez sécher l'appareil. Éloignez et rincez les lèche-frite amovible. Reposez les lèche-frite amovible située de chaque côté du grill reçoit les graisses en placez le bord de protection dans le grill, voir le chapitre "Montage du grill".

N'utilisez **jamais** l'appareil sans les lèche-frite amovible et le bord de protection.

Pendant la première utilisation un léger dégagement de fumée peut se produire. Ce phénomène, tout à fait normal, disparaîtra rapidement. Posez l'appareil sur une surface stable.

Votre grill est prêt à l'emploi.

### Montage du grill

- Posez le grill sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Faites glisser les bacs de récupération des jus sous la plaque du grill jusqu'à ce qu'ils soient bien bloqués, voir figure 1.
- Placez le bord de protection sur la plaque du grill et les bacs de récupération des jus, voir figure 2.
- Contrôlez si le régulateur du thermostat est bien mis sur la position de réglage zéro «0» et enfoncez-le dans le logement du branchement sur le côté de l'appareil, voir figure 3.

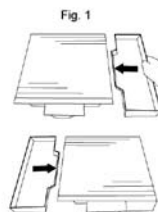
### Faire cuire avec le grill

Graissez la plaque de fonte avec un peu de l'huile. Branchez l'appareil dans une prise de contact à courant alternatif selon la tension mentionnée sur l'appareil et tournez le régulateur du thermostat à la température réglée. La lampe rouge contrôlé sont activé. Vous devez l'appareil pré chauffer de 10 à 20 minutes. Lorsque la température réglée est atteinte, la lampe témoin s'éteint et votre grill est prêt à l'emploi. Posez les produits sur la plaque de cuisson. Lorsque vous faites griller les produits.

### Attention: l'appareil devient brûlant!

Une fois que la température correspondant à la position choisie est atteinte, la petite lampe témoin rouge s'éteint. Après une baisse de température, une diffusion de chaleur à la casserole, le thermostat se réenclenche. La petite lampe témoin se rallume.

Utilisez des ustensiles de cuisine en bois pour tournez le matériel à le grill sur la plaque de cuisson. La durée de cuisson dépend de la grandeur et de l'épaisseur des aliments à cuire.



Utilisez des ustensiles de cuisine en bois pour retirer le matériel à le gril sur la plaque de cuisson.

**Attention:** N'utilisez jamais d'ustensile pointu, cela pourrait endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque de cuisson.  
Ne coupez jamais d'aliments sur la plaque de cuisson, cela pourrait abîmer le revêtement anti-adhésif.

Tournez le bouton du thermostat sur «0» et retirez la fiche du gril de la prise courant dès que vous avez fini la cuisson de vos plats.

### Indications

- Pré chauffer toujours l'appareil.
- Retournez les aliments de temps en temps avec une spatule ou une pince en bois ou en plastique pour qu'ils ne deviennent pas trop secs et restent bien succulents.
- Assurez-vous que les pièces de viande que vous allez préparer ne soient pas trop épaisses (environ 1,5 cm), ce qui vous permettra d'obtenir de meilleurs résultats.
- Si vous préparez des brochettes, du poulet, de la viande de porc ou de veau, faites saisir d'abord la viande à haute température (position maximale). Dès que la viande est saisie, vous pouvez diminuer le thermostat pour continuer la cuisson de la viande.
- Si vous faites des brochettes de viande ou de poisson, nous vous conseillons d'abord de faire tremper les bâtons à brochette dans de l'eau pour éviter qu'ils brûlent pendant la cuisson. Ne pas utiliser de piques de brochettes en métal.
- N'assaisonnez la viande qu'après la cuisson, le jus de la viande n'en sera que meilleur.
- Utilisation toujours viande, poissons ou volailles sans arête ou os pour deux côtés bruns.
- Les produits avec la peau placez la peau en bas sur la plaque de cuisson.
- Frottez viande, poissons ou volailles inciser et les légumes avec l'huile pour une couleur égal.
- Contrôlez les lèchefrites régulièrement.
- Vous ne pouvez pas utiliser le gril pour faire cuire des viandes ou poissons panés.

## R E C E T T E S

### Hamburger

450 grammes	hachis
	sel et poivre
1 cuillerée	de poivron vert coupé très petit
2 cuillerées	d'oignon émincé
2 cuillerées	chapelure
1	oeuf
1 cuillerée	de persil finement haché

Faites préchauffer le gril. Si nécessaire, graissez-le avec de l'huile. Mélangez tous les ingrédients ensemble et formez des hamburgers avec. Suivez les instructions dans le chapitre "Faire cuire avec le gril". Prolongez le temps de cuisson si les hamburgers sont épais.

### Légumes grillés

	Aubergine, courgette, champignons, etc. coupés en tranches épaisses
1 cuiller de thé	huile d'olive
1 cuiller de thé	vinaigre balsamique
¼ cuiller de thé	sauce de soja

Faites préchauffer le gril. Mélangez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et la sauce de soja ensemble. Mélangez les légumes dans ce mélange d'huile. Placez les légumes sur le gril et faites-les cuire 4 à 5 minutes de chaque côté.

### Barbecue de poulet

125 ml	huile
2 cuillerées	jus de citron
½ cuiller de thé	sel
	poivre
	romarin
6	Filets de poulet

Mélangez les 5 premiers ingrédients ensemble. Ajoutez les filets de poulet et laissez mariner le tout au moins 2 heures. Brassez régulièrement le tout. Faites préchauffer le gril. Suivez les instructions dans le chapitre "Faire cuire avec le gril".

### Filets de saumon grillés

450 grammes de filets saumon (avec la peau)	
Marinade Citron-Aneth:	
85 ml.	huile d'olive
60 ml.	jus de citron
2 cuillerées	d'aneth fraîche hachée
ou 2 cuiller de thé	d'aneth déshydratée
1 cuiller de thé	de zeste de citron râpé
¼ cuiller de thé	sel et poivre

Faites préchauffer le gril. Coupez le filet de saumon en 4 morceaux. Mélangez tous les ingrédients dans une assiette plate ou dans un plat allant au four. Ajoutez-y les filets de saumon, recouvrez le tout et placez au réfrigérateur pendant 30 minutes. Déposez les filets de saumon sur le gril et faites-les cuire 4 minutes de chaque côté.

## Tableau des temps de cuisson

Type nourriture	Poids/ épaisseur	Temps de griller	Position	Conseils
Bifeck	environ 300 grammes 2,5 cm	2 minutes - saignant par côté 3 minutes - à point par côté 5 minutes - bien cuit par côté	15	Enduisez l'aliment à faire cuire avec un petit peu d'huile pour qu'il soit mieux doré. En milieu de cuisson, tournez-le pour obtenir une couleur de cuisson régulière.
Côtelettes, le rib et l'épaule	env. 150 - 200 gr. 2,5 - 4 cm	10 minutes par côté	13	Retirez l'excès de gras avant de faire cuire l'aliment dans le grill.
Poule, dans les pièces Filet de poule, sans la peau et bourgeoise Avec la peau sans bourgeoiser Côtelettes ou cuisse de poule, sans la peau et bourgeoise	env. 100 à 150 gr. env. 100 à 150 gr. env. 100 grammes	8 à 10 minutes par côté 10 à 12 minutes par côté 4 à 5 minutes par côté	12	Le poulet est cuit lorsque le jus de viande est clair.  Posez l'aliment avec la peau vers le bas sur la plaque de cuisson.
Hamburger	env. 100 grammes 1 cm	5 à 6 minutes par côté	14	Prévoyez des temps de cuisson plus longs pour les hamburgers plus épais.
Saucisses		10 minutes par côté	14	Disposez les aliments de façon régulière sur toute la surface de cuisson.
Filet de poisson (blanc), avec la peau	env. 225 grammes 1 cm	4 à 5 minutes par côté	13	Faites cuire les aliments avec la peau vers le bas. Si le poisson n'est plus translucide, cela veut dire qu'il est cuit.
Saumon	env. 150 grammes 2,5 cm	4 minutes par côté	13	Faire mariner les aliments dans une marinade acide (contenant par exemple du vinaigre ou du jus de citron) favorise le processus de cuisson.
Crevettes, cru et décortiquez	Grand Moyen	2 à 4 minutes par côté 2 à 3 minutes par côté	13	Les crevettes ne noirciront pas. Pour obtenir un goût spécial, vous pouvez arroser les crevettes avec de l'huile, du jus de citron et du poivre avant de les faire cuire dans le grill.
Aubergine	1 cm gros colle	4 à 5 minutes par côté	15	Ne retirez pas la peau des aliments, ils resteront ainsi bien dans leur forme. Avant de faire cuire des aubergines dans le grill, enduisez d'huile les côtés découpés et saupoudrez-les d'épices.
Courgette	env. 5 mm à 1 cm	5 à 6 minutes par côté	15	Avant de faire cuire des courgettes dans le grill, enduisez de beurre ou d'huile les tranches découpées et saupoudrez-les de sel et de poivre.
Paprika	env. 5 mm à 1 cm	5 à 6 minutes par côté	15	Avant de faire cuire des paprika dans le grill, enduisez de beurre ou d'huile les tranches découpées et saupoudrez-les de sel et de poivre.

Attention: Les temps de cuisson ci-dessus ne sont donnés qu'à titre indicatif.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de commencer à nettoyer votre gril ou avant un simple entretien, retirez la fiche de la prise de courant murale et laissez refroidir entièrement le gril. Ne pas tirer sur l'appareil ni sur le cordon pour le débrancher. Ne jamais manipuler l'appareil les mains humides ou mouillées. Préservez l'appareil de l'humidité. Enlevez le bord de protection.

Utilisez un essuie-tout pour gratter les restes de nourriture et les excédents de graisse collés sur la plaque de cuisson et les faire tomber dans les lechefrites amovible. Nettoyez la plaque de cuisson avec un chiffon humide. **Attention: ne pas laver** la plaque de cuisson ou lave-vaisselle. Retirez les lechefrites amovible et nettoyez les lechefrites dans de l'eau chaude contenant un peu de produit vaisselle. Essuyez bien tous les éléments avant de les remettre en place. Nettoyez le bord de protection et le thermostat du gril électrique avec un chiffon humide.

**Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau.**

**Ne pas utiliser de produit nettoyant ni de matériau abrasif sur l'appareil car cela pourrait en abîmer le fini.**

### Rangement l'appareil

Avant de commencer à nettoyer votre gril ou avant un simple entretien, retirez la fiche de la prise de courant murale et laissez refroidir entièrement le gril. Vous pouvez ranger le gril dans sa boîte d'origine et le conserver dans un endroit sec.

## GARANTIE ET SERVICE

- La garantie est assurée pendant 24 mois à compter de la date d'achat de l'article.
- La garantie ne sera applicable que sur présentation du bon d'achat. C'est pourquoi vous devez conserver bien précieusement votre bon d'achat. Le délai de garantie commence à partir de la date d'achat.
- La garantie n'est pas assurée dans les cas suivants:
  - usure normale
  - emploi inadéquat ou utilisation abusive
  - entretien insuffisant
  - non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien
  - réparation par l'acheteur non compétent
  - adaptation par l'acheteur de pièces détachées qui ne sont pas d'origine

ce qui sera jugé par notre service technique

La garantie n'est pas applicable pour:

- les articles de consommation normale
- les câbles de raccordement extérieurs
- les lampes témoins (changeables) de signal et d'éclairage

ce qui sera jugé par notre service technique

L'appareil doit être renvoyé en port payé avec la facture ainsi que la description du problème à:

Martex Holland BV

Generatorstraat 17

3903 LH VEENENDAAL

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

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

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

Sous réserve de modification.



Inventum is een merk van:  
M a r t e x H o l l a n d B V  
Generatorstraat 17, 3903 LH , Veenendaal, Nederland  
Tel.: 0318-542222, Fax.: 0318-542022, Mail: helpdesk@martex.nl  
[www.inventum.nl](http://www.inventum.nl)