

INVENTUM

maakt 't moment

HOT AIR FRYER • HEISSLUFT FRITEUSE • FRITEUSE A AIR CHAUD

hetelucht friteuse

GF320HLD



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

5 JAAR
INVENTUM
GARANTIE

OMRUIL
SERVICE

OER
HOLLANDS
SINDS 1908

Nederlands

1. veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2. productomschrijving	pagina 7
3. voor het eerste gebruik	pagina 8
4. hetelucht frituren	pagina 9
5. tips	pagina 9
6. reiniging & onderhoud	pagina 10
7. storingen & oplossingen	pagina 10
<i>algemene service- en garantievoorwaarden</i>	<i>pagina 36</i>

English

1. safety instructions	page 12
2. appliance description	page 15
3. before first use	page 16
4. hot air frying	page 17
5. tips	page 17
6. cleaning & maintenance	page 18
7. troubleshooting	page 18
<i>general terms and conditions of service and warranty</i>	<i>page 37</i>

Deutsch

1. Sicherheitshinweise	Seite 20
2. Beschreibung des Geräts	Seite 23
3. Vor der Inbetriebnahme	Seite 24
4. Heissluft-Frittieren	Seite 25
5. Tips	Seite 25
6. Reinigung & pflege	Seite 26
7. Problemen & Lösungen	Seite 26
<i>Allgemeine Service- und Garantiebedingungen</i>	<i>Seite 38</i>

Français

1. consignes de sécurité	page 28
2. définition de l'appareil	page 31
3. pour la première utilisation	page 32
4. friture à air chaud pulsé	page 33
5. tips	page 33
6. nettoyage & entretien	page 34
7. problèmes & solutions	page 34
<i>conditions générales de garantie et de service après-vente</i>	<i>page 39</i>

1 veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
-  **Let op! Vermijd het aanraken van de hete oppervlakken in het apparaat wanneer deze ingeschakeld is.**
- **Bedek nooit de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen wanneer het apparaat in gebruik is.**
- **Plaats de te bakken ingrediënten altijd in de mand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.**
- **Vul het apparaat nooit met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.**
- **Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het 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.

- 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.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Sluit het apparaat nooit aan op een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond en let op dat er genoeg ruimte omheen is voor voldoende ventilatie. Er is minimaal 10 cm ruimte nodig tussen het apparaat en de muren. Plaats niets bovenop het apparaat.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- **Let op!** Er komt hete stoom vrij tijdens het heteluchtfrituren door de uitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht uit de buurt van de stoom en de uitlaatopeningen. Pas op voor de stoom met het uitnemen van de pan.
- Na het gebruik is de binnenkant erg heet. Vermijd daarom het aanraken van de binnenkant.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.

- 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
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat gedurende 30 minuten afkoelen voordat u deze opbergt of schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten die in het apparaat bereid worden er goudbruin uitkomen en niet donker of bruin. Verwijder verbrande delen.
- 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.
- 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. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

oververhittingsbeveiliging

Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiligingssysteem. Als de binnentemperatuur te hoog is, zal het apparaat door de beveiliging automatisch worden uitgeschakeld. Het apparaat kan dan niet meer gebruikt worden. Verwijder de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en neem contact op met de servicedienst van Inventum of uw winkelier.

automatische uitschakeling

Dit apparaat is voorzien van een timer. Wanneer de timer heeft afgeteld tot 0, zal er een piepsignaal klinken en het apparaat schakelt automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, drukt u eenmaal op "UIT" om het frituren te stoppen, en een tweede maal op "UIT" om het display uit te schakelen. **Extra:** zodra de pan tijdens het gebruik verwijderd wordt, zal het apparaat ook automatisch uitschakelen.

elektromagnetische velden (EMV)

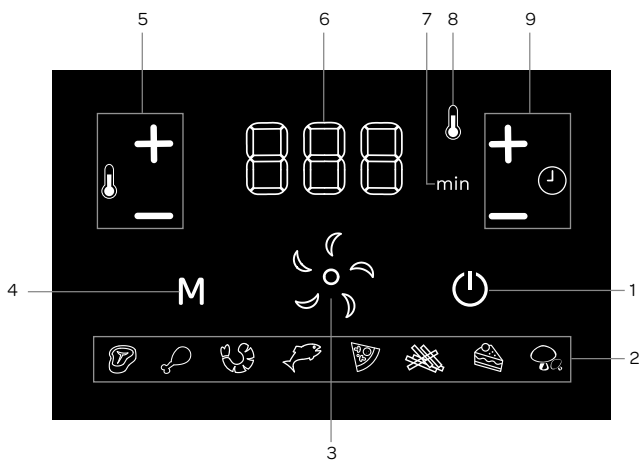
Dit apparaat voldoet aan alle eisen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV).

2 productomschrijving

1. Bedieningspaneel
2. Luchtuitlaat (achterzijde)
3. Behuizing
4. Mand
5. Handgreep
6. Inlegrooster



1. Aan/uit-toets
2. Indicatielampjes programma's
3. Thermostaat indicatie
4. Menukeuzetoets
5. Temperatuurinstelling + en -
6. Display
7. Indicatielampje temperatuur
8. Indicatielampje timer
9. Tijdinstelling + en -



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 hetelucht friteuze voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele promotionele stickers. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats de hetelucht friteuze op een stevige, vlakke en warmtebestendige ondergrond.

De knoppen om de hetelucht friteuze te bedienen zijn tiptoetsen. Raak de toetsen voorzichtig met een vinger aan om te activeren. Bij elke aanraking van een tiptoets klinkt er een geluidssignaal.

STAND-BY

Zodra u de stekker in het stopcontact steekt, klinkt er een geluidssignaal. De stand-bytoets gaat branden. Het apparaat schakelt automatisch in de stand-bystand als:

- u de stekker in het stopcontact steekt;
- u 1 minuut lang geen toetsen aanraakt;
- de ingestelde tijd op de timer is verstreken;
- u op de aan/uit-toets drukt terwijl het apparaat in werking is.

AAN/UIT ZETTEN

Zet het apparaat aan en uit met de aan/uit-toets [1].

Het apparaat functioneert alleen als de mand correct in het apparaat zit.

Zodra er OFF op het display verschijnt, telt de timer opnieuw 20 seconden af. Gedurende die tijd blijft de ventilator draaien om het apparaat af te koelen. Daarna klinkt er een geluidssignaal.

Houd de aan/uit-toets 2 seconden ingedrukt om het apparaat geheel uit te schakelen. De lichten gaan uit, de ventilator stopt.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Controleer de spanning. Het apparaat werkt alleen veilig op wisselstroom met een spanning die is aangegeven op het typeplaatje van het apparaat. Steek de stekker van het apparaat alleen in een stopcontact met randaarde.

Het verwarmingselement is voorzien van een beschermlaag. Zet het apparaat aan en laat het zonder voedsel gedurende 10 minuten op de maximumstand werken. Zo brandt u de beschermlaag om het verwarmingselement perfect weg. Tijdens deze actie kan een beetje rook ontstaan. Zorg daarom voor goede ventilatie. Als de beschermlaag is verdwenen, schakelt u het apparaat weer uit.

Trek de stekker uit het stopcontact en reinig het inlegrooster en de mand voordat u het apparaat daadwerkelijk gaat gebruiken. Was het inlegrooster en de mand af met een sopje of in de vaatwasmachine. Het apparaat zelf kunt u van binnen en van buiten afnemen met een zachte, vochtige doek.

Dit apparaat werkt met hete lucht. Gebruik dus nooit olie, andere vloeistoffen of frituurvet om voedsel in te bereiden.

- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en warmtebestendige ondergrond.
- Buig de voetjes van het inlegrooster iets naar buiten zodat deze strak in de mand past en er niet kan uitvallen.
- Plaats het inlegrooster onderin de mand.
- Plaats de mand in het apparaat.

LET OP! Als u de mand niet correct plaatst, functioneert het apparaat niet.

Vul de mand niet met olie of andere vloeistoffen. Plaats niets boven op het apparaat.

Bedek nooit de luchtinlaat- en luchtuitlatopeningen. Afgedekte luchtopeningen verstoren de luchtcirculatie en hebben een negatieve invloed op het bakresultaat.

TEMPERATUUR EN TIJD INSTELLEN

Druk op de [+] en [-] aan de linkerkant van het bedieningspaneel om een hogere of lagere temperatuur in te stellen.

De temperatuur verandert in stappen van 5 °C. Als u de toets ingedrukt houdt, verandert de temperatuur snel.

Druk op de [+] en [-] aan de rechterkant van het bedieningspaneel om een langere of kortere tijd in te stellen. De tijd verandert in stappen van 1 minuut. Als u de toets ingedrukt houdt, verandert de tijdinstelling snel.

4 hetelucht frituren

Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje staat vermeld. Steek de stekker in een stopcontact met randaarde. Druk op de aan/uit-toets. Het display wordt verlicht.

Neem de mand met het inlegrooster voorzichtig uit het apparaat.

Vul de mand met het voedsel dat u wilt bereiden. Let op de maximale hoeveelheid (zie ook het hoofdstuk met TIPS hieronder). Gebruik het apparaat nooit zonder inlegrooster. Het inlegrooster is namelijk noodzakelijk voor voldoende luchtcirculatie.

Schuif de mand correct terug in het apparaat.

Stel de gewenste temperatuur en tijd in, en druk op de aan/uit-toets.

Tip - Voor het beste resultaat moet u sommige producten halverwege de bereidingstijd een keer opschudden. Voor dergelijke producten stelt u de eerst de helft van de gewenste tijd in. Als u het timersignaal hoort, neemt u de mand uit het apparaat, schudt u het product, plaatst u de mand terug en stelt u de timer opnieuw in.

Tip - Als u het apparaat aanzet, kunt u de aan/uit-toets 2 seconden ingedrukt houden. Het apparaat stelt dan automatisch de temperatuur in op 200 °C en de timer op 15 minuten. U kunt ook een van de automatische menu's kiezen. Druk op de menukeuzetoets [2] om door de menu's heen te lopen en maak uw keuze. Het apparaat stelt dan automatisch de ideale temperatuur en tijd in. Zie de tabel "Tijd- en temperatuurinstellingen van de automatische menu's" hieronder.

Zodra de bereidingstijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Neem de mand uit het apparaat en controleer of de producten klaar zijn. Als ze niet klaar zijn, plaatst u de mand terug en stelt u een paar extra minuten in op de timer.

Tip - Tijdens het bakproces sijpelt er vet en vocht op de bodem van de mand. Dit kan over uw zojuist bereide voedsel lopen als u de mand omkeert om het voedsel eruit te verwijderen. Schud de ingrediënten daarom voorzichtig uit de mand en gebruik voor grotere ingrediënten een tang.

De mand wordt erg heet tijdens het bakproces. Houd de mand alleen vast aan de handgreep.

Afhankelijk van het gerecht dat u bereidt, kan er hete stoom uit de mand komen.

De metalen delen in het apparaat worden erg heet. Raak ze nooit aan tijdens en direct na gebruik van het apparaat.

TIJD- EN TEMPERAATUURINSTELLINGEN VAN DE AUTOMATISCHE MENU'S

	Steak	Gevogelte	Garnalen	Vis	Pizza	Frites	Gebak	Groente
Temperatuur	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	160 °C	200 °C	160 °C	180 °C
Tijd	12 min	25 min	12 min	18 min	17 min	18 min	25 min	12 min
Gewicht min-max gram	100-600	100-600	500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500

5 tips

- Kleinere ingrediënten hebben meestal een iets kortere bereidingstijd nodig.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft maar iets meer tijd nodig en een kleinere hoeveelheid heeft iets minder bereidingstijd nodig.
- Door kleinere ingrediënten meerdere malen gedurende de bereidingstijd te schudden, wordt het eindresultaat beter en gelijkmatiger.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de hetelucht frituse.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen ook de hetelucht frituse worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige frites is 500 gram. De maximale hoeveelheid is 800 gram.
- Gebruik eventueel een oliespray om de ingrediënten licht mee te besproeien om ze nog knapperiger te maken.
- Gebruik kant-en-klaar deeg voor het snel en eenvoudig bereiden van gevulde snacks. Kant-en-klaar deeg is ook sneller klaar dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in de mand als u een cake of quiche wilt bereiden of als u delicate of gevulde ingrediënten wilt bereiden.
- De hetelucht frituse kan ook gebruikt worden om ingrediënten opnieuw op te warmen. Zet daarvoor de temperatuur op 150°C gedurende 10 minuten.
- Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als de hetelucht frituse nog koud is.
- Omdat de turbo hetelucht technologie de lucht direct opnieuw opwarmt in het apparaat, maakt het voor het resultaat niet uit dat de pan kort uit de hetelucht frituse genomen wordt.

Omdat ingrediënten kunnen verschillen in herkomst, afmeting, vorm en merk kan Inventum niet de meest optimale instelling aangeven.

6 reiniging & onderhoud

Maak het apparaat na elk gebruik op de volgende manier schoon.

Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.

Na het bakken is de binnenzijde heet. Raak de binnenzijde niet aan direct na het bakken.

Gebruik voor de reiniging van de mand en het inlegrooster geen metalen keukengerei of schurende middelen, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.

Aanwijzing: afkoelen gaat sneller als u de mand en het inlegrooster uit het apparaat haalt.

Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

Reinig de mand en het inlegrooster met heet water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd, en een spons. U kunt de mand en het inlegrooster ook in de vaatwasmachine afwassen.

Aanwijzing: hardnekkig vuil verwijdert u door de mand te vullen met heet water en een beetje afwasmiddel en dit 10 minuten te laten weken.

Reinig de binnenzijde van het apparaat met een vochtige zachte spons die u eerst in heet water heeft gedrenkt en uitgeknepen.

Verwijder eventuele voedselresten van het verwarmingselement met een zachte afwasborstel. **Wees voorzichtig met afwasmiddel. Dit kan achterblijven op het verwarmingselement en een bij smaak geven aan de ingrediënten.**

Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.

Alvorens het apparaat op te bergen, moet u het volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn. Berg het apparaat op een schone en droge plaats op.

7 stringen en oplossingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat functioneert niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De mand zit niet goed in het apparaat.	Schuif de mand goed in het apparaat.
	De timer is niet ingesteld	Stel de timer in met de [+] of [-] toets rechts op het bedieningspaneel
De ingrediënten zijn niet gaar.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Plaats kleinere hoeveelheden in de mand. Kleinere porties bakken gelijkmatiger.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel het apparaat in op een hogere temperatuur.
	De bereidingstijd is te kort.	Stel een langere tijd in.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gebakken.	Sommige ingrediënten moet u halverwege de bereidingstijd opschudden.	Schud ingrediënten die over elkaar heen liggen (zoals frites), halverwege de bereidingstijd op.
Gebakken snacks komen niet krokant uit het apparaat.	De snacks zijn niet geschikt voor een heteluchtfriteuse en kunnen alleen in een oliefriteuse gebakken worden.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks met wat olie voor een krokanter resultaat.
De mand wil niet goed in het apparaat schuiven.	De mand zit te vol.	Vul de mand niet boven het maximum, maar houd de geadviseerde hoeveelheden aan.
	Het inlegrooster zit niet goed in de mand.	Plaats het inlegrooster met de goede kant naar boven in de mand.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent vette ingrediënten aan het bereiden.	Wanneer u vette ingrediënten in het apparaat bereidt, kan er veel vet in de mand druipen. Dat vet veroorzaakt witte rook en de mand kan heter worden dan anders. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De mand bevat nog vetresten van een vorige bereiding.	Reinig de mand na elk gebruik. Vetresten die warm worden, kunnen witte rook veroorzaken.
Verse frites komen niet gelijkmatig gebakken uit het apparaat.	De soort aardappel is niet geschikt.	Gebruik verse aardappelen die iets kruimig afkoken.
	De frites zijn niet goed afgespoeld voor het bakken.	Spoel de gesneden frites goed af om zetmeel te verwijderen.
De verse frites komen niet krokant uit het apparaat.	De hoeveelheid olie en water in de frites bepaalt hoe krokant ze kunnen worden.	Dep de frites goed droog voordat u olie toevoegt.
		Shijd de frites fijner voor een krokanter resultaat.
		Voeg een klein beetje meer olie toe voor een krokanter resultaat.

1 safety instructions

- **Carefully and fully read the instruction manual prior to using the appliance and carefully store the manual for future reference.**
-  **Caution! Avoid contact with hot surfaces within the appliance, when it is switched on.**
- **Never cover the air inlet and outlet openings when the appliance is being used.**
- **Always place the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from making contact with the heating elements.**
- **Never fill the appliance with oil, this could cause a fire hazard.**
- **Never submerge the appliance, cord or plug in water.**
- Only use this appliance for the purposes described in the instruction manual.
- Only connect the appliance to alternate current, to an earthed wall socket, with a mains voltage that corresponds with the information provided on the information plate of the appliance.
- Keep the appliance out of reach of children. Children do not see the dangers when handling electrical appliances. Therefore, never allow children to work with electrical appliances without supervision. Keep the appliance and cord out of reach of children younger than 8 years of age.
- The appliance can be used by children of 8 years and older and persons with a limited physical, sensory or mental capacity or lack of experience or knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards involved.
- Children are not allowed to play with the appliance.
- The appliance may not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.

- Do not use the appliance if the plug, cord or appliance are damaged, or if the appliance no longer functions properly or if it is damaged in any other way. If this is the case, consult the shop or our technical service. Never replace the plug or cord yourself. Repairs to electrical appliances should only be performed by skilled persons.
- Incorrect repairs could cause considerable hazards for the user. Never use the appliance with parts that are not recommended or supplied by the manufacturer.
- Never bend the power cord sharply or allow it to run across hot parts.
- Connect the appliance only to an earthed socket. Always check that the plug is properly inserted in the socket.
- Do not pull the cord and/or appliance to remove the plug from the wall socket. Never touch the appliance with wet or moist hands.
- Never connect the appliance to an external timer or a separate remote control system, in order to prevent hazardous situations.
- Never place the appliance near appliances that give off heat, such as ovens, gas cookers, hotplates, etc. Keep the appliance away from walls or other objects that could catch flame, such as curtains, towels (cotton or paper, etc.).
- Place the appliance on a sturdy, flat surface and make sure there is enough space around it for sufficient ventilation. A minimum space of 10 cm is required between the appliance and the walls. Place nothing on top of the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised if the appliance is operational.
- **Caution!** A lot of steam is released via the outlet openings during hot air frying. Keep your hands and face away from the steam coming out of the outlet openings. Watch out for the steam, when removing the pan.
- After use, the interior is very hot. Therefore avoid contact with the interior.
- Always make sure the appliance is placed on an even, flat surface and is only used indoors.

- This appliance is only intended for household use and not for use:
 - in staff kitchens, shops, offices and other work environments.
 - by guests of hotels, motels and other residential environments.
 - in Bed&Breakfast type environments
 - farms
 - If the appliance is not being used or is being cleaned, switch off the appliance and remove the plug from the socket.
 - Allow the appliance to cool down for 30 minutes before storing or cleaning it.
 - Ensure that the ingredients being prepared in the appliance come out golden-brown and not dark or brown. Remove burnt parts.
 - In case of a breakdown, never make repairs yourself; a blown safety device in the appliance could indicate a defect that cannot be remedied by removing or replacing this safety device. Only original parts should ever be used.
 - This appliance is only suitable for household use. If the appliance is not used as intended, no compensation can be claimed in case of defects or accidents and the warranty will be invalidated.
-  If you decide not to use the appliance any more due to a defect, we recommend cutting off the cord after removing  the plug from the wall socket. Take the appliance to the waste processing department concerned of your municipality.

overheating safety system

This appliance has been provided with an overheating safety system. If the interior temperature is too high, the appliance is switched off automatically by the safety system. In that case, the appliance can no longer be used. Remove the plug from the socket, allow the appliance to cool down and contact the service department of Inventum or your retailer.

automatic deactivation

This appliance has been provided with a timer. Once the timer has counted down to 0, a beep sound can be heard and the appliance switches off automatically. In order to switch off the appliance manually, press "OFF" once to stop the frying process and press "OFF" a second time to switch off the display. **Extra:** when the pan is removed during use, the appliance will also switch off automatically.


electromagnetic fields (EMF)

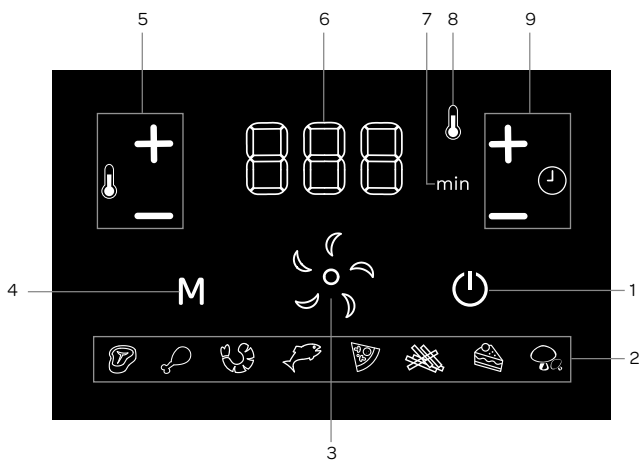
This appliance complies with all requirements relating to electromagnetic fields (EMF).

2 product description

1. Control panel
2. Air outlet (back side)
3. Base unit
4. Basket
5. Handle
6. Insert grille



1. On/off key
2. Programm indicator leds
3. Thermostat indicator 
4. Menu selection key
5. Temperature setting + and -
6. Display
7. Temperature indicator led
8. Timer indicator led
9. Timer setting + and -



3 prior to first use

Before using the appliance for the first time, you should proceed as follows: carefully unpack the hot air fryer and remove all packaging material and any promotional stickers. Keep the packaging (plastic bags and cardboard) out of the reach of children. After unpacking the appliance, check it for external damage that may have occurred during transport. Place the hot air fryer on a sturdy, flat and heat-resistant surface.

The keys used to operate the hot air fryer are touch controls. Carefully touch the controls with a finger to activate. At each touch of a touch control, you can hear a sound signal.

STAND-BY

When the plug is inserted in the socket, a sound signal can be heard. The stand-by key lights up. The appliance automatically switches to stand-by mode when:

- inserting the plug in the socket;
- no keys are touched for 1 minute;
- the time set on the timer has passed;
- pressing the on/off key while the appliance is working.

SWITCHING ON/OFF

Switch the appliance on and off using the on/off key [1].

The appliance will only function when the basket is in the appliance correctly.

When OFF is shown on the display, the timer counts down 20 seconds once more. During that time, the fan continues to run to cool the appliance. After that, a sound signal can be heard.

Hold down the on/off key for 2 seconds in order to switch the appliance fully off. The leds go out, the fan stops.

PRIOR TO FIRST USE

Check the voltage. The appliance will only work safely on alternate current with a voltage that is indicated on the information plate of the appliance. Only insert the plug of the appliance into a earthed socket. The heating element has been provided with a protective layer. Switch on the appliance and allow it to operate at maximum level without food for 10 minutes. In this way, the protective layer around the heating element is burned off perfectly. A little bit of smoke may be created during this action. Therefore ensure sufficient ventilation. When the protective layer has disappeared, switch off the appliance.

Remove the plug from the socket and clean the insert grille and basket before you actually start using the appliance. Wash the insert grille and basket with soapy water or in the dishwasher. The inside and outside of the appliance itself can be wiped with a soft, damp cloth.

The appliance works with hot air. This means that you should never use oil, other liquids or frying fat for preparing food.

- Place the appliance on a sturdy, flat and heat-resistant surface.
- Bend the feet of the insert grille slightly outwards so that it fits tightly in the basket and cannot fall out.
- Place the insert grille in the basket.
- Place the basket in the appliance.

CAUTION! If the basket is not placed correctly, the appliance will not function.

Do not fill the basket with oil or other liquids. Do not place anything on top of the appliance.

Do not cover air inlet or outlet openings. Covered air openings will disrupt the air circulation and will have a negative effect on the frying result.

SETTING TEMPERATURE AND TIME

Press [+] and [-] on the left side of the control panel to set a higher or lower temperature. The temperature changes in steps of 5 °C. If you hold down the key, the temperature changes quickly.

Press [+] and [-] on the right side of the control panel to set a longer or shorter time. The time changes in steps of 1 minute. If you hold down the key, the time setting changes quickly.

4 hot air frying

Check that the mains voltage corresponds with the voltage stated on the information plate. Insert the plug in an earthed socket. Press the on/off key. The display lights up.

Carefully remove the basket with insert grille from the appliance.

Fill the basket with the food that you want to prepare. Pay attention to the maximum amount (also see the section with TIPS below). Never use the appliance without the insert grille. The insert grille is necessary for sufficient air circulation.

Slide the basket back in the appliance correctly.

Set the required temperature and time and press the on/off key.

Tip - For the best result, you must shake some products halfway through the cooking time. For such products, you must first set the first half of the required time. When you hear the timer signal, remove the basket from the appliance, shake the product, place back the basket and set the timer again.

Tip - When switching on the appliance, you can hold down the on/off key for 2 seconds. The appliance will automatically set the temperature to 200 °C and the timer to 15 minutes. You can also select one of the automatic menus. Press the menu selection key [2] to go through the menus and make your choice. The appliance automatically sets the ideal temperature and time. See the "Time and temperature settings of the automatic menus" table below.

When the cooking time has passed, a sound signal can be heard. Remove the basket from the appliance and check if the products are ready. If they are not ready, place back the basket and set a few extra minutes on the timer.

Tip - During the frying process, fat and moisture will drip on the bottom of the basket. This could end up on the food that has just been cooked, when you turn over the basket in order to remove the food. Therefore carefully shake the ingredients out of the basket and use tongs to remove larger ingredients.

The basket becomes very hot during the frying process. Only hold the basket by its handle.

Depending on the dish being cooked, hot steam may come out of the basket.

The metal parts in the appliance become very hot. Never touch them when using the appliance and immediately after using the appliance.

TIME AND TEMPERATURE SETTINGS OF THE AUTOMATIC MENUS

	Steak	Poultry	Shrimps	Fish	Pizza	Fries	Pastry	Vegetables
Temperature	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	160 °C	200 °C	160 °C	180 °C
Time	12 min	25 min	12 min	18 min	17 min	18 min	25 min	12 min
Weight min-max grammes	100-600	100-600	500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500

5 tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time.
- A larger amount of ingredients only requires a little more time, and a smaller amount requires a little less cooking time.
- Shaking smaller ingredients several times during the cooking time results in a better and more even end result.
- Do not cook extremely fat ingredients such as sausages in the hot air fryer.
- Snacks that can be cooked in the oven, can also be cooked in the hot air fryer.
- The optimum amount for preparing crispy is 500 grammes. The maximum amount is 800 grammes.
- If necessary, use an oil spray to lightly oil the ingredients and make them even more crispy.
- Use ready-made dough for a fast and simple preparation of filled snacks. Ready-made dough also cooks faster than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the basket if you want to make a cake or quiche, or if you want to cook delicate or filled ingredients.
- The hot air fryer can also be used to reheat ingredients. For this, set the temperature to 150°C for 10 minutes.
- Add 3 minutes to the cooking time if the hot air fryer is still cold.
- As the turbo hot air technology immediately reheats the air in the appliance, briefly removing the pan from the hot air fryer does not have an effect on the end result.

As ingredients can differ in origin, dimension, shape and brand, Inventum is unable to indicate the most optimum setting.

6 cleaning and maintenance

Clean the appliance as follows after each use.

Allow the appliance to cool down before cleaning it.

After frying, the interior is hot. Do not touch the interior immediately after frying.

When cleaning the basket and insert grille, do not use metal kitchenware or abrasive agents, as these could damage the anti-stick coating.

Remove the plug from the socket and allow the appliance to cool down fully before cleaning it.

Instruction: cooling goes quicker if the basket and insert grille are removed from the appliance.

Clean the exterior of the appliance with a damp cloth.

Clean the basket and insert grille with hot water containing a little washing-up liquid and a sponge. You can also wash the basket and insert grille in the dishwasher.

Instruction: stubborn dirt can be removed by filling the basket with hot water and a little bit of washing-up liquid and allowing it to soak for 10 minutes.

Clean the interior of the appliance with a damp soft sponge that you have first soaked in hot water and squeezed out.

Remove any food residues from the heating element using a soft washing-up brush. Be careful with washing-up liquid.

This could be left behind on the heating element and give a foreign taste to the ingredients.

Never submerge the appliance, cord or plug in water or other liquids.

Before storing the appliance, allow it to cool down fully and remove the plug from the socket.

Check that all components are clean and dry. Store the appliance in a clean and dry location.

7 breakdowns and solutions

Failure	Possible cause	Solution
The appliance does not function.	The plug is not in the socket.	Insert the plug in an earthed socket.
	The basket is not properly placed in the appliance.	Properly slide the basket in the appliance.
	The timer is not set	Set the timer with the [+] or [-] key on the rights side of the control panel
The ingredients are not cooked.	There are too many ingredients in the basket.	Place smaller amounts of ingredients in the basket. Smaller portions can be fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the appliance to a higher temperature.
	The cooking time is too short.	Set a longer time.
The ingredients are not fried evenly.	Some ingredients must be shaken halfway the cooking time.	Shake ingredients lying on top of one another (such as fries) halfway the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the appliance.	The snacks are not suitable for a hot air fryer and should be fried in an oil fryer.	Use oven snacks or cover the snacks with a little oil for a more crispy result.
It is not possible to slide the basket in the appliance properly.	The basket is overfilled.	Do not fill the basket above the maximum, but observe the recommended amounts.
	The insert grille is not properly placed in the basket.	Place the insert grill in the basket with the correct side up.

Failure	Possible cause	Solution
There is white smoke coming from the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	When fatty ingredients are being cooked in the appliance, it is possible that a lot of fat drips in the basket. This fat causes white smoke and the basket can become hotter than normal. This does not have an effect on the appliance or on the end result.
	The basket still contains fat residues from a previous preparation.	Clean the basket after every use. Fat residues that become hot can cause white smoke.
Fresh fries do not come out of the appliance evenly fried.	The type of potato is not suitable.	Use fresh potatoes that are a little floury when cooked.
	The fries have not been properly rinsed prior to frying.	Properly rinse the cut fries to remove starch.
Fresh fries are not crispy when they come out of the appliance.	The amount of oil and water in the fries determines how crispy they can be.	Dab the fries properly dry before adding oil.
		Cut the fries more finely for a crispier result.
		Add a little more oil for a crispier result.

1 Sicherheitsvorschriften

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie auch später noch zurate ziehen können.**
-  **Vorsicht! Vermeiden Sie das Berühren der heißen Oberflächen, wenn das Gerät eingeschaltet ist.**
- **Verdecken Sie niemals die Lufteintritts- und -austrittsöffnungen, wenn das Gerät in Betrieb ist.**
- **Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.**
- **Füllen Sie das Gerät niemals mit Öl, dies kann einen Brand verursachen.**
- **Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.**
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an einer Schuko-Wandsteckdose mit einer Netzspannung an, die der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät für Kinder unzugänglich ist. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie Kinder deshalb nie ohne Aufsicht mit elektrischen Geräten hantieren. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich sind.
- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie über den sicheren Gebrauch des Gerätes instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf von Kindern nicht gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät beschädigt ist oder wenn das Gerät nicht mehr

ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich dann an Ihren Händler oder unseren technischen Dienst. Ersetzen Sie den Stecker oder das Kabel auf keinen Fall selbst. Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden.

- Falsch ausgeführte Reparaturen können zu beträchtlichen Gefahren für den Benutzer führen. Verwenden Sie das Gerät niemals mit Teilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.
- Knicken Sie das Netzkabel nie stark ein und lassen Sie es nie über heiße Teile laufen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Kontrollieren Sie stets, ob der Stecker richtig in der Steckdose sitzt.
- Ziehen Sie nie am Kabel oder am Gerät, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät niemals an einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem an, andernfalls können gefährliche Situationen entstehen.
- Stellen Sie das Gerät nie in die Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Gasherden, anderen Kochplatten usw. Halten Sie mit dem Gerät immer einen sicheren Abstand zu Wänden oder anderen Gegenständen ein, die in Brand geraten können, z. B. zu Gardinen, Baumwoll- oder Papierhandtüchern usw.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und achten Sie darauf, dass rundherum genug Platz für die Lüftung frei bleibt. Zwischen dem Gerät und den Wänden müssen mindestens 10 cm Platz frei bleiben. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn es eingeschaltet ist.
- **Vorsicht!** Beim Frittieren mit Heißluft wird über die Auslässe heißer Dampf freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Dampf- und Auslassöffnungen fern. Achten Sie auf den Dampf, wenn Sie die Pfanne entnehmen.
- Nach dem Gebrauch ist die Innenseite sehr heiß. Vermeiden Sie daher, die Innenseite zu berühren.
- Sorgen Sie immer dafür, dass das Gerät auf einem ebenen, glatten Untergrund steht und verwenden Sie es ausschließlich innerhalb des Hauses.

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten oder für einen ähnlichen Gebrauch ausgelegt, z. B.:
 - in Personalküchen, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsbereichen;
 - in Bed-and-Breakfast-Unterkünften;
 - auf bäuerlichen Anwesen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet oder gereinigt wird, sollten Sie das Gerät komplett ausschalten und den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen.
- Lassen Sie das Gerät für 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es wegstellen und reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die im Gerät zubereiteten Zutaten goldbraun und nicht schwarz oder braun aussehen. Verbrannte Teile entfernen.
- Reparieren Sie das Gerät bei einer Störung niemals selbst; das Aktivieren der Sicherung in dem Gerät kann auf einen Defekt hindeuten, der durch das Entfernen oder Austauschen dieser Sicherung nicht behoben wird. Es dürfen ausschließlich originale Ersatzteile verwendet werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten geeignet. Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht bei eventuellen Defekten kein Anspruch auf Schadensersatz und das Recht auf Garantie verfällt.



Wenn Sie beschließen, das Gerät wegen eines Defekts nicht mehr zu verwenden, empfehlen wir Ihnen, das Kabel zu durchtrennen, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie das Gerät zur entsprechenden Abfallverwertungsstelle Ihrer Gemeinde.

Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn die Innentemperatur zu hoch ist, wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz automatisch abgeschaltet. Das Gerät kann dann nicht mehr verwendet werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen und wenden Sie sich an den Inventum-Kundendienst oder Ihren Fachhändler.

Automatische Abschaltung

Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 heruntergezählt hat, ertönt ein Piepton und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie einmal auf „AUS“, um den Frittivorgang abzuschalten und ein zweites Mal auf „AUS“, um das Display auszuschalten. **Extra:** Sobald der Behälter während des Betriebs entfernt wird, wird das Gerät ebenfalls automatisch ausgeschaltet.

Elektromagnetische Felder (EMF)

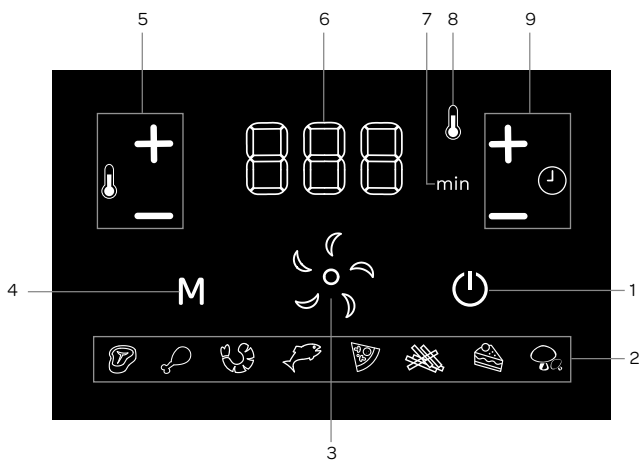
Dieses Gerät erfüllt alle Anforderungen mit Bezug zu elektromagnetischen Feldern (EMF).

2 Produktbeschreibung

1. Bedienfeld
2. Luftaustrittsöffnung (hintenseite)
3. Gehäuse
4. Korb
5. Griff
6. Einsatzrost



1. Ein/Aus-Taste
2. Kontrollleuchte für die Programmen
3. Thermostatanzeige
4. Taste für die Menüwahl
5. Temperatureinstellung + und -
6. Anzeige
7. Kontrollleuchte für Temperatur
8. Kontrollleuchte für Timer
9. Timer- Einstellung + und -



3 Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie Folgendes tun: Packen Sie die Heißluftfritteuse vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und eventuelle Werbeaufkleber. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikhüllen und Papppe) für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken gründlich auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf einen festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.

Die Tasten, mit denen die Heißluftfritteuse bedient wird, sind Tipptasten. Berühren Sie die Tasten behutsam mit dem Finger, um sie zu aktivieren. Bei jeder Berührung einer Tiptaste ertönt ein akustisches Signal.

STANDBY

Sobald Sie den Stecker einstecken, ertönt ein akustisches Signal. Die Standby-Taste leuchtet auf. Das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus, wenn:

- Sie den Stecker in die Steckdose stecken;
- Sie 1 Minute lang keine Tasten berühren;
- die bei dem Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist;
- Sie die Ein-/Aus-Taste drücken, während das Gerät in Betrieb ist.

EIN-/AUSSCHALTEN

Das Gerät wird mit der Ein/Aus-Taste [1] ein-/ausgeschaltet.

Das Gerät funktioniert nur, wenn der Korb korrekt in das Gerät eingesetzt ist.

Wenn auf dem Display OFF angezeigt wird, zählt der Timer erneut 20 Sekunden zurück. Während dieser Zeit läuft der Lüfter weiter, um das Gerät zu kühlen. Anschließend wird ein akustisches Signal gesendet.

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 2 Sekunden lang, um das Gerät komplett auszuschalten. Die Lampen erlöschen und der Ventilator stoppt.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Kontrollieren Sie die Spannung. Das Gerät funktioniert nur mit Wechselstrom mit einer Netzspannung, die der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht. Stecken Sie den Stecker des Geräts nur in eine Schuko-Steckdose. Das Heizelement ist mit einer Schutzschicht versehen. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es 10 Minuten lang ohne Lebensmittel auf der höchsten Stufe laufen. So wird die Schutzschicht um das Heizelement vollständig verbrannt. Bei diesem Vorgang kann etwas Qualm entstehen. Sorgen Sie daher für eine gute Lüftung. Wenn die Schutzschicht verschwunden ist, schalten Sie das Gerät wieder aus.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und reinigen Sie den Einsatzrost und den Korb, bevor Sie das Gerät tatsächlich verwenden. Reinigen Sie den Einsatzrost und den Korb mit Spülmittel oder in der Spülmaschine. Das Gerät selbst kann innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch abgewischt werden.

Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Verwenden Sie niemals ÖL, andere Flüssigkeiten oder Frittierfett für die Zubereitung.

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.
- Biegen Sie die Füße des Einsatzrostens leicht nach außen, damit es fest in den Korb passt und nicht herausfallen kann.
- Legen Sie den Einsatzrost in den Korb.
- Setzen Sie den Korb in das Gerät ein.

ACHTUNG! Wenn Sie den Korb nicht richtig einsetzen, funktioniert das Gerät nicht.

Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Stellen Sie nichts oben auf das Gerät.

Decken Sie die Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnungen niemals ab. Andernfalls wird die Luftzirkulation behindert und das wirkt sich negativ auf das Frittierergebnis aus.

TEMPERATUR UND ZEIT EINSTELLEN

Drücken Sie auf der linken Seite des Bedienfelds die Tasten [+] und [-], um eine höhere oder niedrigere Temperatur einzustellen. Die Temperatur wird in Schritten von jeweils 5 °C eingestellt. Wenn Sie eine Taste länger drücken, ändert sich die Temperatur schnell.

Drücken Sie auf der rechten Seite des Bedienfelds die Tasten [+] und [-], um eine längere oder kürzere Zeit einzustellen. Die Zeit wird in Minutenschritten eingestellt. Wenn Sie eine Taste länger drücken, ändert sich die Zeiteinstellung schnell.

4 Heißluft-Frittieren

Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen die Spannung übereinstimmt. Stecken Sie den Stecker in eine Schuko-Steckdose. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Das Display leuchtet auf.

Nehmen Sie den Korb mit dem Einsatzrost vorsichtig aus dem Gerät.

Legen Sie die Nahrungsmittel, die Sie zubereiten möchten, in den Korb. Achten Sie auf die maximal zulässige Menge (siehe das Kapitel mit TIPPS weiter unten). Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Einsatzrost. Der Einsatzrost gewährleistet eine ausreichende Luftzirkulation.

Schieben Sie den Korb wieder richtig in das Gerät.

Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit ein und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

Tipp - Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, müssen einige Produkte nach der Hälfte der Zubereitungszeit einige Male geschüttelt werden. Bei diesen Produkten stellen Sie zuerst die Hälfte der gewünschten Zubereitungszeit ein. Wenn Sie das Timersignal hören, nehmen Sie den Korb aus dem Gerät, schütteln Sie das Produkt, setzen Sie den Korb wieder in das Gerät ein und stellen Sie den Timer erneut ein.

Tipp - Wenn Sie das Gerät einschalten, können Sie die Ein-/Aus-Taste 2 Sekunden lang drücken. Das Gerät stellt die Temperatur dann automatisch auf 200 °C und den Timer auf 15 Minuten ein. Sie können auch eines der Automatik-Programme auswählen. Drücken Sie die Taste für die Menüauswahl [2], um durch die Menüs zu scrollen, und treffen Sie eine Wahl. Das Gerät stellt dann automatisch die optimale Temperatur und Zeit ein. Siehe die Tabelle „Zeit- und Temperatureinstellungen von Automatik-Programmen“ unten.

Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und kontrollieren Sie, ob die Produkte fertig zubereitet sind. Wenn sie noch nicht fertig sind, setzen Sie den Korb wieder in das Gerät ein und stellen Sie auf dem Timer einige zusätzliche Minuten ein.

Tipp - Während der Zubereitung tropfen Fett und Feuchtigkeit auf den Boden des Korbs. Dieses Fett oder diese Feuchtigkeit kann auf die gerade zubereiteten Nahrungsmittel laufen, wenn Sie den Korb umdrehen, um die Nahrungsmittel auszukippen. Schütten Sie die Nahrungsmittel daher vorsichtig aus dem Korb und verwenden Sie für größere Teile eine Zange.

Der Korb wird während der Zubereitung sehr heiß. Halten Sie die Korb daher nur am Griff fest.

Abhängig von der zubereiteten Speise kann heißer Dampf aus dem Korb kommen.

Die Metallteile des Geräts werden sehr heiß. Berühren Sie diese niemals während des Gebrauchs oder direkt nach dem Gebrauch des Geräts.

ZEIT- UND TEMPERATUREINSTELLUNGEN VON AUTOMATIK-PROGRAMMEN

	Steak	Geflügel	Garnelen/ Krabben	Fisch	Pizza	Pommes frites	Kuchen/ Torten	Gemüse
Temperatur	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	160 °C	200 °C	160 °C	180 °C
Zeit	12 Min	25 Min	12 Min	18 Min.	17 Min	18 Min.	25 Min	12 Min
Gewicht Min-Max Gramm	100-600	100-600	500	100-500	100-500	100-800	100-500	100-500

5 Tipps

- Kleinere Zutaten erfordern meistens eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert etwas mehr Zeit und eine kleinere Menge erfordert etwas weniger Zubereitungszeit.
- Durch mehrfaches Schütteln der kleineren Zutaten während der Zubereitungszeit wird das Endergebnis besser und gleichmäßiger.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten in der Heißluftfritteuse zu, wie beispielsweise Würste.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites ist 500 Gramm. Die Höchstmenge ist 800 Gramm.
- Sprühen Sie die Zutaten eventuell leicht mit einem Ölspray ein, um sie noch knuspriger zu machen.
- Verwenden Sie einen Fertigteig, um gefüllte Snack schnell und einfach zuzubereiten. Ein Fertigteig ist auch schneller fertig gebacken als ein selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Korb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten zubereiten möchten.
- Die Heißluftfritteuse kann auch zum erneuten Erwärmen von Zutaten verwendet werden. Stellen Sie dafür die Temperatur für 10 Minuten auf 150°C.
- Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn die Heißluftfritteuse noch kalt ist.
- Da die Turbo-Heißlufttechnik die Luft im Gerät sofort erwärmt, spielt es für das Ergebnis keine Rolle, wenn die Pfanne kurzzeitig aus der Heißluftfritteuse genommen wird.

Weil die Zutaten hinsichtlich Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, kann Inventum keine allgemeine optimale Einstellung angeben.

6 Reinigung & Wartung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch wie folgt.

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Nach dem Frittieren ist dem Inneren heiß. Berühren Sie die Innenseite nicht sofort nach dem Frittieren.

Verwenden Sie für die Reinigung des Korbs und des Einsatzrosts keine Küchenutensilien aus Metall und keine Scheuermittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.

Hinweis: Das Abkühlen geht schneller, wenn Sie den Korb und den Einsatzrost aus dem Gerät nehmen.

Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.

Reinigen Sie den Korb und den Einsatzrost mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm. Sie können den Korb und den Einsatzrost auch in der Spülmaschine reinigen.

Hinweis: Hartnäckigen Schmutz können Sie entfernen, indem Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel füllen und 10 Minuten lang einweichen lassen.

Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem feuchten, weichen Schwamm, den Sie zuvor in heißes Wasser getaucht und ausgedrückt haben.

Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einer weichen Spülbürste vom Heizelement. **Seien Sie vorsichtig mit Geschirrspülmitteln.**

Spülmittel kann am Heizelement zurückbleiben und den Geschmack der Speisen beeinflussen.

Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Bevor das Gerät verstaubt wird, muss es vollständig abkühlen. Ziehen Sie außerdem den Stecker aus der Steckdose.


Prüfen Sie, ob alle Teile sauber und trocken sind. Lagern Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort.

7 Störungen und Lösungen

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker befindet sich nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker in eine Schuko-Steckdose.
	Der Korb wurde nicht richtig in das Gerät eingesetzt.	Schieben Sie den Korb korrekt in das Gerät.
	Der Timer ist nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer mit der [+] - oder der [-]-Taste rechts auf dem Bedienfeld ein.
Die Speisen sind nicht gar.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie kleinere Mengen in den Korb. Kleinere Portionen garen gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim Gerät eine höhere Temperatur ein.
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Zeit ein.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie Zutaten, die aufeinander liegen (wie Pommes frites), nach der Hälfte der Zubereitungszeit auf.
Frittierte Snacks werden in dem Gerät nicht knusprig.	Diese Snacks sind nicht für eine Heißluftfritteuse geeignet, sie müssen in Öl frittiert werden.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit etwas Öl, damit sie knuspriger werden.
Der Korb lässt sich nicht richtig ins Gerät schieben.	Der Korb ist zu voll.	Füllen Sie den Korb nicht höher als bis zur Maximum-Markierung; halten Sie sich an die empfohlenen Mengen.
	Der Einsatzrost wurde nicht richtig in den Korb eingesetzt.	Legen Sie den Einsatzrost mit der richtigen Seite nach oben in den Korb.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Es kommt weißer Qualm aus dem Gerät.	Sie bereiten Speisen mit einem hohen Fettanteil zu.	Wenn Sie Speisen mit einem hohen Fettanteil im Gerät zubereiten, kann viel Fett in den Korb tropfen. Dies verursacht weißen Qualm und der Korb kann heißer werden als sonst. Dies wirkt sich nicht auf das Gerät oder das Ergebnis aus.
	Der Korb enthält noch Fettreste von der letzten Zubereitung.	Reinigen Sie den Korb nach jedem Gebrauch. Fettreste, die heiß werden, können ebenfalls weißen Qualm verursachen.
Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	Die Kartoffelsorte ist nicht geeignet.	Verwenden Sie leicht mehlig kochende Kartoffeln.
	Die Pommes frites wurden vor der Zubereitung nicht gut abgespült.	Spülen Sie die geschnittenen Pommes Frites gut ab, um die Stärke zu entfernen.
Die Pommes frites werden in dem Gerät nicht knusprig.	Es hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab, wie knusprig sie werden können.	Tupfen Sie die Pommes frites gut ab, sodass sie trocken sind, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Pommes frites in dünnere Streifen.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um sie knuspriger zu machen.

1 consignes de sécurité

- **Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour consultation future.**
-  **Attention ! Évitez de toucher les surfaces chaudes lorsque l'appareil est en marche.**
- **Ne couvrez jamais les orifices d'arrivée et d'évacuation d'air lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.**
- **Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier, afin d'éviter qu'ils entrent en contact avec les éléments chauffants.**
- **Ne remplissez jamais l'appareil d'huile, car ceci peut entraîner un risque d'incendie.**
- **N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau.**
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de courant murale mise à la terre, avec une tension de secteur correspondant à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent résulter de la manipulation d'appareils électriques. Ne laissez donc jamais des enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance. Tenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils utilisent l'appareil sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, à moins que ceci soit effectué sous surveillance.

- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne plus correctement ou s'il est tombé ou endommagé d'une autre manière. Dans ce cas, consultez le revendeur ou notre service technique. Ne remplacez en aucun cas la fiche ou le câble d'alimentation vous-même. Les réparations sur des appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des techniciens spécialisés.
- Une réparation incorrectement réalisée peut entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées ou livrées par le fabricant.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être plié de manière trop serrée ou entrer en contact avec les parties chaudes.
- Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant mise à la terre. Vérifiez toujours si la fiche mâle est insérée correctement dans la prise de courant.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation ou l'appareil pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne touchez jamais l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne raccordez jamais l'appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande individuel, afin d'éviter tout danger.
- Ne placez jamais l'appareil près d'équipements produisant de la chaleur comme les fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenez l'appareil éloigné de murs ou d'autres objets susceptibles de s'enflammer tels que rideaux, serviettes (coton ou papier, etc.).
- Placez l'appareil sur un support plat et stable et veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour pour assurer la ventilation nécessaire. Il faut au minimum 10 cm d'espace entre l'appareil et les murs. Ne posez rien sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- **Attention !** De la vapeur d'eau s'échappe par les orifices d'évacuation durant la friture à l'air chaud. Maintenez vos mains et votre visage hors de portée de la vapeur et des orifices d'évacuation. Faites attention à la vapeur lorsque vous retirez le bac.
- Après l'utilisation, l'intérieur est très chaud. Évitez par conséquent de toucher l'intérieur.
- Veillez à toujours poser l'appareil sur un plan de travail stable et plat, et à l'utiliser exclusivement à l'intérieur.

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique, et non à une utilisation dans les environnements suivants :
 - dans les cuisines destinées au personnel, dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - dans les environnements de type chambre d'hôte ;
 - dans les fermes.
- Si l'appareil n'est pas utilisé ou s'il va être nettoyé, éteignez-le complètement et retirez la fiche de la prise de courant.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de le ranger ou de le nettoyer.
- Veillez à ce que les ingrédients qui sont préparés dans l'appareil en ressortent dorés et non brunis. Retirez les morceaux brûlés.
- En cas de panne, ne réparez jamais l'appareil vous-même ; le fait que le disjoncteur saute peut indiquer qu'il y a un défaut qui ne peut pas être réparé par le retrait ou remplacement du dispositif de sécurité. Il est impératif que seules des pièces de rechange d'origine soient utilisées.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée, il n'y aura aucun droit à une indemnisation en cas d'éventuels défauts et la garantie sera annulée.



Si l'appareil n'est plus utilisé en raison d'un défaut, nous conseillons de retirer la fiche de la prise de courant murale et de couper le câble d'alimentation. Déposez l'appareil à la déchetterie municipale, dans le conteneur adéquat.

protection contre la surchauffe

Cet appareil est équipé d'un système de protection contre la surchauffe. Lorsque la température intérieure est trop élevée, l'appareil sera mis hors tension automatiquement par la protection. L'appareil ne peut alors plus être utilisé. Retirez la fiche de la prise de courant, laissez l'appareil refroidir et prenez contact avec le service après-vente de Inventum ou votre revendeur.

arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie a effectué son compte à rebours jusqu'à 0, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Pour arrêter l'appareil manuellement, appuyez une fois sur « ARRÊT » pour arrêter la friture, et une deuxième fois sur « ARRÊT » pour désactiver l'affichage. **Protection supplémentaire :** dès que le bac est retiré au cours de l'utilisation, l'appareil s'arrête également automatiquement.

champs électromagnétiques (CEM)

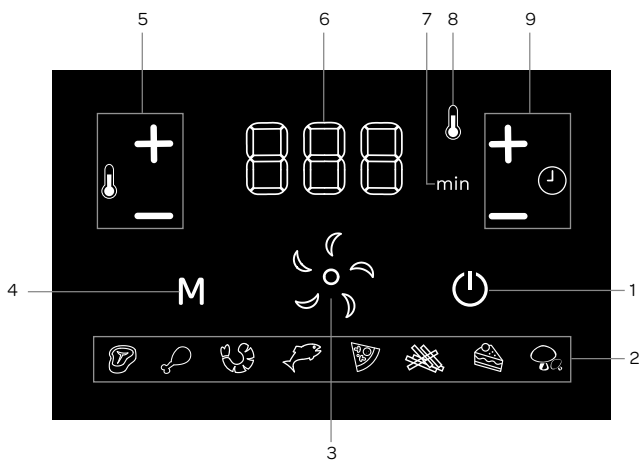
Cet appareil satisfait à tous les critères concernant les champs électromagnétiques (CEM).

2 description du produit

1. Panneau de commande
2. Sortie d'air (arrière)
3. Boîtier
4. Panier
5. Poignée
6. Grille de fond



1. Touche marche/arrêt
2. Voyants de choix des programmes
3. Voyant de thermostat
4. Touche de sélection de menu
5. Réglage de température + et -
6. Affichage
7. Voyant de température
8. Voyant de minuterie
9. Réglage de la minuterie+ et -



3 avant la toute première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez procéder comme suit : déballez la friteuse à air chaud avec précaution et retirez tout le matériau d'emballage ainsi que d'éventuels autocollants publicitaires. Conservez le matériau d'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après l'avoir débarrassé, vérifiez scrupuleusement si l'appareil n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Placez la friteuse à air chaud sur un support solide, plat et résistant à la chaleur.

Les boutons pour commander la friteuse à air chaud sont des touches à effleurement. Touchez délicatement les touches d'un doigt, pour les activer. Un signal sonore retentit à chaque effleurement d'une touche.

VEILLE

Dès que vous branchez la fiche dans la prise de courant, un signal sonore retentit. La touche de veille va s'allumer. L'appareil passe automatiquement en mode veille lorsque :

- vous branchez la fiche dans la prise de courant ;
- vous n'effleurez aucune touche pendant 1 minute ;
- la durée prééglée sur la minuterie est écoulée ;
- vous appuyez sur la touche marche/arrêt alors que l'appareil est en cours de fonctionnement.

MISE EN MARCHÉ/ARRÊT

Allumez et éteignez l'appareil à l'aide de la touche marche/arrêt [1].

L'appareil fonctionne uniquement lorsque le panier est placé correctement dans l'appareil.

Dès que « OFF » disparaît sur l'affichage, la minuterie compte de nouveau 20 secondes à rebours. Durant ce délai, le ventilateur continue à tourner pour refroidir l'appareil. Ensuite, un signal sonore retentit.

Maintenez la touche marche/arrêt enfoncée pendant 2 secondes, pour éteindre complètement l'appareil. Les lumières s'éteignent, le ventilateur s'arrête.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Contrôlez la tension. L'appareil fonctionne de manière sûre uniquement sur du courant alternatif, avec une tension qui est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez la fiche de l'appareil uniquement dans une prise de courant avec mise à la terre. L'élément chauffant est muni d'une couche de protection. Mettez l'appareil en marche et laissez-le fonctionner pendant 10 minutes sans aliments à la puissance maximale. Vous brûlez ainsi parfaitement la couche de protection de l'élément chauffant. Durant cette action, un peu de fumée peut se former. Veillez par conséquent à une bonne ventilation. Lorsque la couche de protection a disparu, arrêtez l'appareil.

Retirez la fiche de la prise de courant et nettoyez la grille de fond et le panier avant d'utiliser véritablement l'appareil. Lavez la grille de fond et le panier dans une eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Vous pouvez nettoyer l'appareil lui-même de l'intérieur comme de l'extérieur, avec un chiffon doux humide.

Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud. Par conséquent, n'utilisez jamais d'huile, d'autres liquides ou de graisse de friture pour préparer les aliments.

- Placez l'appareil sur un support solide, plat et résistant à la chaleur.
- Pliez légèrement les pieds de la grille de fond vers l'extérieur afin qu'elle tienne bien dans le panier et ne puisse pas tomber.
- Placez la grille de fond dans le panier.
- Placez le panier dans l'appareil.

ATTENTION ! Si vous ne placez pas correctement le panier, l'appareil ne fonctionne pas.

Ne remplissez pas le panier d'huile ou d'autres liquides. Ne posez rien sur l'appareil.

Ne couvrez jamais les orifices d'arrivée et d'évacuation d'air. Ceci perturbe la circulation d'air et a une influence négative sur le résultat de cuisson.

RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE ET DE DURÉE

Effleurez les touches [+] et [-] sur la gauche du panneau de commande, afin de régler une température plus élevée ou plus basse. La température change par paliers de 5 °C. Si vous maintenez la touche enfoncée, la température change rapidement.

Effleurez les touches [+] et [-] sur la droite du panneau de commande, afin de régler un temps de cuisson plus ou moins long. Le réglage de durée change par paliers de 1 minute. Si vous maintenez la touche enfoncée, le réglage de durée change rapidement.

4 friture à l'air chaud

Vérifiez si la tension de secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique. Branchez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre. Appuyez sur la touche marche/arrêt. L'affichage s'éclaire.

Sortez délicatement de l'appareil le panier avec grille de fond

Remplissez le panier avec les aliments que vous souhaitez préparer. Faites attention à la quantité maximale (voir également le chapitre avec CONSEILS ci-dessous). N'utilisez jamais l'appareil sans la grille de fond. La grille de fond est en effet nécessaire pour assurer une circulation d'air suffisante.

Remplacez correctement le panier dans l'appareil.

Réglez la température et la durée souhaitée, puis appuyez sur la touche marche/arrêt.

Conseil - Pour obtenir le meilleur résultat, vous devez secouer certains produits une fois à mi-cuisson. Pour de tels produits, vous réglez la moitié de la durée souhaitée. Lorsque vous entendez le signal de minuterie, retirez le panier de l'appareil, secouez le produit, remplacez le panier et réglez de nouveau la minuterie.

Conseil - Lorsque vous allumez l'appareil, vous pouvez maintenir la touche marche/arrêt enfoncée pendant 2 secondes.

L'appareil règle alors automatiquement la température sur 200 °C et la minuterie sur 15 minutes. Vous pouvez également choisir l'un des menus automatiques. Appuyez sur la touche de sélection de menu [2] afin de parcourir les menus, et effectuez votre choix. L'appareil effectue alors automatiquement le réglage idéal de température et de durée. Reportez-vous au tableau « Réglages de durée et de température des menus automatiques », ci-dessous.

Dès que la durée de préparation est écoulée, un signal sonore retentit. Sortez le panier de l'appareil et vérifiez si les produits sont prêts. S'ils ne sont pas prêts, remplacez le panier et réglez quelques minutes supplémentaires sur la minuterie.

Conseil - Durant le processus de cuisson, de la graisse et de l'humidité s'écoulent au fond du panier. Elles peuvent couler sur les aliments que vous venez de préparer lorsque vous renversez le panier pour en retirer les aliments. Par conséquent, secouez avec précaution les ingrédients en les sortant du panier et utilisez une pince pour les ingrédients de grande taille.

Le panier devient brûlant durant le processus de cuisson. Tenez le panier uniquement par la poignée.

En fonction du plat que vous préparez, de la vapeur brûlante peut s'échapper du panier.

Les éléments métalliques dans l'appareil deviennent très chauds. Ne les touchez jamais pendant et juste après l'utilisation de l'appareil.

RÉGLAGES DE DURÉE ET DE TEMPÉRATURE DES MENUS AUTOMATIQUES

	Steak	Volaille	Crevettes	Poisson	Pizza	Frites	Gâteau	Légumes
Température	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	160 °C	200 °C	160 °C	180 °C
Temps	12 min	25 min	12 min	18 min	17 min	18 min	25 min	12 min
Poids min-max grammes	100-600	100-600	500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500

5 conseils

- Des ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation plus court.
- Une plus grande quantité d'ingrédients n'a besoin que d'un peu plus de temps et une plus petite quantité nécessite un peu moins de temps de préparation.
- En secouant plusieurs fois de petites quantités d'ingrédients pendant le temps de préparation, le résultat final est meilleur et plus uniforme.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air chaud.
- Les en-cas qui peuvent être préparés au four, peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale, pour la préparation de frites croustillantes est de 500 grammes. La quantité maximale est de 800 grammes.
- Utilisez éventuellement un pulvérisateur d'huile pour asperger légèrement les ingrédients afin de les rendre encore plus croustillants.
- Utilisez une pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés. La pâte prête à l'emploi cuit également plus rapidement que la pâte fait maison.
- Placez un moule de cuisson ou un plat passant au four dans le panier, si vous voulez préparer un cake ou une quiche ou si vous souhaitez préparer des ingrédients fragiles ou comportant une farce.
- La friteuse à air chaud peut également être utilisée pour réchauffer des ingrédients. Réglez à cet effet la température sur 150°C pendant 10 minutes.
- Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque la friteuse à air chaud est encore froide.
- Étant donné que la technologie d'air chaud pulsé chauffe à nouveau instantanément l'air l'appareil, retirer un bref instant le bac de la friteuse à air chaud n'a aucun effet sur le résultat de cuisson.

Du fait que les ingrédients peuvent être différents en ce qui concerne l'origine, la taille, la forme et la marque, Inventum n'est pas en mesure d'indiquer le réglage le plus optimal.

6 nettoyage et entretien

Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil comme suit.

Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Après la cuisson, l'intérieur est très chaud. Ne touchez pas l'intérieur immédiatement après la cuisson.

Pour le nettoyage du panier et de la grille de fond, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits abrasifs, car ceci peut endommager la couche antiadhérente.

Retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

Conseil : le refroidissement s'effectue plus rapidement lorsque vous retirez le panier et la grille de fond de l'appareil.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Nettoyez le panier et la grille de fond avec de l'eau chaude à laquelle un peu de liquide vaisselle doux a été ajouté, en utilisant une éponge. Vous pouvez laver le panier et la grille de fond également au lave-vaisselle.

Conseil : pour éliminer la saleté tenace, remplissez le panier d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et laissez agir pendant 10 minutes.

Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une éponge douce humide que vous aurez préalablement trempé dans de l'eau chaude puis essoré.

Éliminez les restes d'aliments éventuels de l'élément chauffant avec une brosse de vaisselle douce. **Faites attention avec le produit vaisselle. Celui-ci peut rester sur l'élément chauffant et donner un arrière-goût aux ingrédients.**

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

Avant de ranger l'appareil, celui-ci doit avoir totalement refroidi et vous devez retirer la fiche de la prise de courant.

Vérifiez si tous les éléments sont propres et secs. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.

7 pannes et solutions

Panne	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche ne se trouve pas dans la prise de courant.	Branchez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre.
	Le panier n'est pas placé correctement dans l'appareil.	Placez correctement le panier dans l'appareil.
	La minuterie n'est pas réglée	Réglez la minuterie avec la touche [+] ou [-] sur la droite du panneau de commande
Les ingrédients ne sont pas cuits.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Placez de plus petites quantités dans le panier. Des portions plus petites cuisent plus régulièrement.
	La température réglée est trop basse.	Réglez l'appareil à une température plus élevée.
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez une durée plus longue.
Les ingrédients ne sont pas cuits de manière uniforme.	Vous devez secouer certains ingrédients à mi-cuisson.	Secouez les ingrédients qui se chevauchent (comme les frites), à la moitié du temps de préparation.
Les en-cas frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de l'appareil.	Les en-cas ne conviennent pas pour une friteuse à air chaud et ils peuvent être cuits uniquement dans une friteuse à huile.	Utilisez des en-cas au four ou badigeonnez les en-cas avec un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.
Le panier ne veut pas se placer correctement dans l'appareil.	Le panier est trop rempli.	Ne remplissez pas le panier au-delà du maximum ; respectez les quantités conseillées.
	La grille de fond n'est pas placée correctement dans le panier.	Placez la grille de fond avec le bon côté vers le dessus dans le panier.

Panne	Cause possible	Solution
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous êtes en train de préparer des ingrédients gras.	Lorsque vous préparez des ingrédients gras dans l'appareil, beaucoup de graisse peut s'égoutter dans le panier. La graisse provoque une fumée blanche et le panier peut devenir plus chaud que la normale. Ceci n'a aucune influence sur l'appareil ou sur le résultat final.
	Le panier contient encore des résidus de graisse de la préparation précédente.	Nettoyez le panier après chaque utilisation. Les résidus de graisse qui deviennent chauds peuvent provoquer une fumée blanche.
Les frites fraîches ne sortent pas de l'appareil cuites de manière uniforme.	La sorte de pomme de terre ne convient pas.	Utilisez des pommes de terre fraîches légèrement farineuses.
	Les frites ne sont pas bien rincées avant la cuisson.	Rincez bien les frites coupées, afin d'éliminer l'amidon.
Les frites fraîches ne sortent pas croustillantes de l'appareil.	La quantité d'huile et d'eau dans les frites détermine à quel point celles-ci peuvent être croustillantes.	Séchez bien les frites avant d'ajouter de l'huile.
		Coupez les frites plus fines pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Algemene service- en garantievoorwaarden

5 jaar Inventum garantie!

1. Op alle producten van het merk Inventum krijg je als consument 5 jaar Inventum garantie.
2. Binnen deze periode wordt een defect product of onderdeel, waardoor normaal functioneren van het product of onderdeel onmogelijk is geworden, altijd gratis gerepareerd of als reparatie niet mogelijk is en/of geen uitkomst biedt omgeruild (door hetzelfde of gelijkwaardig product). De beoordeling hiervan ligt bij Inventum.
3. Om aanspraak te maken op de 5 jaar Inventum garantie, kun je binnen 2 maanden na ontdekking van de storing of het defect teruggaan naar de winkel waar je het product hebt gekocht of contact opnemen met de afdeling service van Inventum via het service aanvraagformulier op de website www.inventum.eu/service.
4. De garantieperiode begint vanaf de datum op het originele aankoopbewijs van het product.
5. Voor het recht op garantie dien je altijd een kopie van het originele aankoopbewijs mee te sturen met de serviceaanvraag en dien je het originele aankoopbewijs te overleggen aan de servicemonteur.
6. De 5 jaar Inventum garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de producten binnen Nederland.

Uitgesloten van garantie

1. De 5 jaar Inventum garantie geldt niet in geval van: normale slijtage, verbruiksartikelen, oneigenlijk gebruik, onvoldoende of verkeerd onderhoud, onjuiste en/of ondeskundige montage en installatie van het apparaat, reparaties door niet geautoriseerde derden, zakelijk of bedrijfsmatig gebruik, ontbreken van het serienummer, schade ontstaan door een van buiten komende oorzaak. Deze opsomming is niet limitatief.
2. B-keus producten en producten die ingebouwd zijn geweest in een showroom vallen niet onder de 5-jaar Inventum garantie en verder zijn hierbij alle optische beschadigingen zoals deuken en krassen en lichte gebruikssporen van iedere vorm van garantie uitgesloten.

Aanmelden van storingen aan Inventum producten

1. Storingen of defecten aan Inventum producten kunnen worden gemeld via het service aanvraagformulier op de website www.inventum.eu/service of via de verkoper van het product.
2. Bij het aanmelden dient een kopie van het originele aankoopbewijs te worden meegestuurd.
3. De afdeling service van Inventum bepaald op basis van de aanmelding en de aankoopnota of het product gerepareerd of omgeruild wordt.

Van belang om te weten

- Producten die worden opgestuurd zonder dat er eerst een aanmelding is gedaan worden niet in behandeling genomen. Op basis van een aanmelding ontvang je van Inventum bericht of er sprake is van garantie en of je het product moet opsturen.
- Vervanging of herstel van een defect product of een onderdeel daarvan leidt niet tot verlenging van de oorspronkelijke garantietermijn.
- Producten die voor vervanging of herstel in aanmerking komen moeten leeggeruimd en schoon zijn.

Kijk voor een uitgebreide uitleg over de garantievoorwaarden en zaken die daarvan zijn uitgesloten op de website van Inventum: www.inventum.eu/algemene-voorwaarden

Deze algemene garantie en servicevoorwaarden gelden voor producten van het merk Inventum met een aankoopdatum vanaf 27 april 2022 en gebruik binnen Nederland.

Voor Inventum producten die buiten Nederland worden gebruikt, maar in een EU-land, gelden de garantieregels van het betreffende land. Inventum verleent alleen in Nederland garantie en service door een witgoedmonteur.

Als consument heb je op grond van de wet recht op een deugdelijk product. Gaat het product eerder stuk dan je mag verwachten? Dan is er sprake van non-conformiteit. De wet biedt in dat geval aan jou als koper een aantal rechtsmiddelen ter bescherming. Deze wettelijke bescherming wordt niet aangetast door de bovenstaande commerciële garantie die door Inventum wordt gegeven op Inventum producten die binnen Nederland worden gebruikt.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 901, 6825 MH Arnhem, Nederland

General terms and conditions of service and warranty

5-year Inventum warranty!

1. Customers enjoy a 5-year full manufacturer's warranty on all Inventum products.
2. Within this period, a defective product or part, which makes normal functioning of the product or part impossible, will always be repaired free of charge or, if repair is not possible and/or does not provide a solution, replaced (by the same or equivalent product). The assessment of this lies with Inventum.
3. In order to make a claim under the 5-year Inventum warranty you must, within two months after discovering the fault or defect, either return the product to the shop where you bought it, or contact the Inventum customer service department by using the form at www.inventum.eu/service.
4. The warranty period starts from the date stated on the product's original sales receipt.
5. To invoke the warranty, you must always send a copy of the original proof of purchase with the service request and present the original proof of purchase to the service technician.
6. The 5-year warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

Warranty exclusions

1. The 5-year Inventum guarantee does not apply in case of: normal wear and tear, consumables, improper use, insufficient or incorrect maintenance, incorrect and/or inexperienced assembly and installation of the appliance, repairs by unauthorised third parties, business or commercial use, missing serial number, damage caused by an external cause. This enumeration is not exhaustive.
2. B-choice products and products that have been built-in in a showroom are not covered by the 5-year Inventum warranty. All optical damage such as dents, scratches and slight traces of use are excluded from any warranty.

Reporting malfunctions on Inventum products

1. Faults or defects on Inventum products can be reported by using the service request form on the website www.inventum.eu/service or through the seller of the product.
2. A copy of the original proof of purchase must be included with the request.
3. Inventum's service department determines whether the product will be repaired or replaced, based on the request and the sales receipt.

Important to know

- Products sent without prior notification will not be accepted. Further to the notification you will be informed by Inventum whether a warranty applies and whether you must return the product.
- The replacement or repair of a defective product, or a part thereof, does not lead to an extension of the original warranty period.
- Products eligible for replacement or repair must be emptied and clean.

For a detailed explanation of the warranty conditions and items excluded from them, please visit Inventum's website www.inventum.eu/algemene-voorwaarden

These general warranty and service conditions apply to Inventum brand products purchased after 27 April 2022 and intended for use within the Netherlands.

For Inventum products used outside the Netherlands, but within a EU Member State, the warranty rules of that country apply. Inventum provides warranty and service by a white goods technician only in the Netherlands.

As a consumer, you are entitled by law to a properly working product. Does the product break down sooner than you might expect? This means that the product is not in conformity. In that case, the law offers you, the buyer, with a number of legal remedies for your protection. This legal protection is not affected by the above commercial warranty given by Inventum on Inventum products used within the Netherlands.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 901, 6825 MH Arnhem, The Netherlands

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

Fünf Jahre Inventum-Garantie

1. Auf alle Produkte der Marke Inventum erhalten Sie als Konsument fünf Jahre Inventum-Garantie.
2. Innerhalb dieses Zeitraums wird ein defektes Produkt oder Geräteteil, das dazu führt, dass das Produkt oder Geräteteil nicht normal funktioniert, in jedem Fall kostenlos repariert oder, falls Reparatur nicht möglich ist und/oder keine Lösung bietet, (gegen das gleiche oder ein gleichwertiges Produkt) umgetauscht. Die Beurteilung liegt im Ermessen von Inventum.
3. Um Ihren Anspruch auf die fünfjährige Inventum-Garantie geltend zu machen, wenden Sie sich innerhalb von 2 Monaten nach Feststellung der Störung oder des Defektes an das Geschäft, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder kontaktieren Sie die Serviceabteilung von Inventum mittels des Serviceantragsformulars auf der Seite www.inventum.eu/service.
4. Die Garantiezeit beginnt an dem im Originalkaufbeleg des Produktes festgelegten Datum.
5. Zur Geltendmachung des Garantieanspruches ist dem Serviceantrag immer eine Kopie des Originalkaufbeleges beizulegen und ist der Originalkaufbeleg dem Servicetechniker vorzulegen.
6. Die fünfjährige Inventum-Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Produkte innerhalb der Niederlande.

Garantieausschluss

1. Die fünfjährige Inventum-Garantie gilt nicht im Falle von: normalem Verschleiß, Verbrauchsartikeln, unsachgemäßem Gebrauch, unzureichender oder falscher Wartung, falscher und/oder unfachmännischer Montage und Installation des Gerätes, Reparaturen durch unbefugte Dritte, geschäftlicher oder gewerblicher Nutzung, Fehlen der Seriennummer und Beschädigung durch äußere Einwirkung. Diese Aufzählung ist nicht limitativ.
2. Produkte zweiter Wahl und Produkte, die in einem Ausstellungsraum eingebaut gewesen sind, fallen nicht unter die fünfjährige Inventum-Garantie, und ferner sind alle optischen Schäden wie Beulen und Kratzer sowie leichte Gebrauchsspuren von jeglicher Form der Garantie ausgeschlossen.

Meldung von Störungen an Inventum-Produkten

1. Störungen oder Defekte an Inventum-Produkten können mittels des Serviceantragsformulars auf der Seite www.inventum.eu/service oder über den Verkäufer des Produktes gemeldet werden.
2. Der Meldung ist eine Kopie des Originalkaufbelegs beizulegen.
3. Die Serviceabteilung von Inventum entscheidet auf der Grundlage der Meldung und des Kaufbelegs, ob das Produkt repariert oder umgetauscht wird.

Wichtige Informationen

- Produkte, die zugesandt werden, ohne dass zunächst eine Meldung gemacht wurde, werden nicht bearbeitet. Auf der Grundlage einer Meldung teilt Inventum Ihnen mit, ob die Garantie gilt, und ob Sie das Produkt zusenden sollen.
- Der Ersatz oder die Reparatur eines defekten Produktes oder eines seiner Geräteteile hat nicht eine Verlängerung der ursprünglichen Garantiefrist zur Folge.
- Produkte, die für Ersatz oder Reparatur in Betracht kommen, müssen leer und sauber sein.

Eine ausführliche Erläuterung zu den Garantiebedingungen und den Ausnahmen von der Garantie finden Sie auf der Seite von Inventum: www.inventum.eu/algemene-voorwaarden.

Diese allgemeinen Service- und Garantiebedingungen gelten für Produkte der Marke Inventum mit einem Kaufdatum ab dem 27. April 2022 und Nutzung innerhalb der Niederlande.

Auf Inventum-Produkte, die außerhalb der Niederlande, jedoch in einem EU-Staat genutzt werden, sind die Garantievorschriften des betreffenden Staates anwendbar. Inventum bietet nur in den Niederlanden Garantie und Service durch einen Weißwarentechniker an.

Als Konsument haben Sie aufgrund des Gesetzes Anspruch auf ein solides Produkt. Geht das Produkt früher kaputt, als Sie erwarten durften? In diesem Fall ist von Nichtkonformität die Rede. Das Gesetz bietet Ihnen als Käufer in diesem Fall einige Rechtsmittel zum Schutz. Dieser Rechtsschutz wird von der vorgenannten gewerblichen Garantie von Inventum auf Inventum-Produkte, die in den Niederlanden genutzt werden, nicht berührt.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 901, 6825 MH Arnheim, Niederlande

Conditions générales de garantie et de service après-vente

5 ans de garantie Inventum !

1. En tant que consommateur, vous bénéficiez d'une garantie Inventum de 5 ans sur tous les produits de la marque Inventum.
2. Pendant cette période, un produit défectueux ou une pièce défectueuse, rendant impossible le fonctionnement normal du produit ou de la pièce, sera toujours gratuitement réparé(e) ou, si la réparation n'est pas possible et/ou n'offre pas de solution, échangé(e) (par un produit identique ou équivalent). L'évaluation des défauts incombe à Inventum.
3. Pour revendiquer la garantie Inventum de 5 ans, vous pouvez retourner au magasin où vous avez acheté le produit dans les 2 mois suivant la découverte du défaut ou de la défectuosité, ou contacter le service après-vente d'Inventum par le biais du formulaire de demande d'intervention sur le site Web www.inventum.eu/service.
4. La période de garantie commence à partir de la date figurant sur le bon d'achat original du produit.
5. Pour avoir droit à la garantie, vous devez toujours envoyer une copie du bon d'achat original avec la demande d'intervention et présenter le bon d'achat original au technicien de service.
6. La garantie Inventum de 5 ans s'applique seulement à un usage ménager normal des produits aux Pays-Bas.

Sont exclus de la garantie

1. La garantie Inventum de 5 ans ne s'applique pas aux cas suivants : usure normale, consommables, utilisation abusive, entretien insuffisant ou incorrect, montage et installation incorrects et/ou incompétents de l'appareil, réparations effectuées par des tiers non autorisés, usage professionnel ou commercial, numéro de série manquant, dommages engendrés par une cause externe. Cette énumération n'est pas exhaustive.
2. Les produits de second choix et les produits qui ont été encastrés dans une salle d'exposition ne sont pas couverts par la garantie Inventum de 5 ans. Tous les dommages visibles tels que les bosses et les rayures et les légères traces d'utilisation sont exclus de toute garantie.

Signalement des pannes des produits Inventum

1. Les pannes ou les défauts des produits Inventum peuvent être signalés par le biais du formulaire d'intervention sur le site Web www.inventum.eu/service ou par l'intermédiaire du vendeur du produit.
2. Une copie du bon d'achat original doit être envoyée avec la demande.
3. Le service après-vente d'Inventum détermine sur la base de la demande et du bon d'achat si le produit sera réparé ou échangé.

Important à savoir

- Les produits envoyés sans demande préalable ne seront pas traités. Après avoir introduit votre demande, vous recevrez un message d'Inventum indiquant si vous avez droit à une garantie et si vous devez envoyer le produit.
- Le remplacement ou la réparation d'un produit défectueux ou d'une pièce défectueuse n'entraîne pas un prolongement du délai de garantie initial.
- Les produits éligibles pour le remplacement ou la réparation doivent être vidés et propres.

Pour une explication détaillée des conditions de garantie et des éléments qui en sont exclus, rendez-vous sur le site Web d'Inventum : www.inventum.eu/algemene-voorwaarden

Les présentes conditions générales de garantie et de service après-vente s'appliquent aux produits de la marque Inventum dont la date d'achat est postérieure au 27 avril 2022 et qui sont utilisés aux Pays-Bas.

Pour les produits Inventum utilisés en dehors des Pays-Bas, mais dans un pays de l'UE, les règles de garantie de ce pays s'appliquent. Inventum n'offre une garantie et un service après-vente par un technicien spécialisé en appareils électroménagers qu'aux Pays-Bas uniquement.

En tant que consommateur, vous avez droit, en vertu de la loi, à un produit fiable. Le produit tombe en panne plus tôt que prévu ? Il est alors question de non-conformité. Dans un tel cas, la loi vous offre, en tant qu'acheteur, un certain nombre de recours pour vous protéger. Cette protection juridique n'est pas affectée par la garantie commerciale ci-dessus accordée par Inventum sur les produits Inventum utilisés aux Pays-Bas.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 901, 6825 MH Arnhem, Nederland (Pays-Bas)



klein huishoudelijk



witgoed vrijstaand



witgoed inbouw



persoonlijke verzorging

**Inventum Huishoudelijke
Apparaten B.V.**

Postbus 5023
6802 EA Arnhem

www.inventum.eu

 [instagram.com/inventum1908](https://www.instagram.com/inventum1908)

 [facebook.com/inventum1908](https://www.facebook.com/inventum1908)

 [youtube.com/inventum1908](https://www.youtube.com/inventum1908)

GF320HLD/01.0223

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden / Änderungen und Druckfehler vorbehalten /
Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved