

INVENTUM

maakt 't moment

HOT AIR FRYER OVEN • HEISSLUFTFRITTEUSE/-BACKOFEN • FOUR FRITEUSE À AIR CHAUD

hetelucht friteuse oven

GF1200HLD



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

2 JAAR
INVENTUM
GARANTIE

OMRUIL
SERVICE

OER
HOLLANDS
SINDS 1908

Nederlands

1.	veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2.	productomschrijving	pagina 8
3.	voor het eerste gebruik	pagina 9
4.	algemene bediening	pagina 9
5.	bakken met rotatie	pagina 10
6.	tips	pagina 10
7.	reinigen en onderhoud	pagina 11
8.	storingen en oplossingen	pagina 12
	<i>Algemene service- en garantievoorwaarde</i>	<i>pagina 39</i>

English

1.	safety instructions	pagina 13
2.	product description	pagina 16
3.	prior to first use	pagina 17
4.	general operation	pagina 17
5.	trays with rotation	pagina 18
6.	tips	pagina 18
7.	cleaning and maintenance	pagina 19
8.	breakdowns and solutions	pagina 20
	<i>General service and warranty conditions</i>	<i>pagina 40</i>

Deutsch

1.	Sicherheitsvorschriften	Seite 21
2.	Produktbeschreibung	Seite 25
3.	Vor der ersten Verwendung	Seite 26
4.	Allgemeine Bedienung	Seite 26
5.	Zubereitung mit Drehfunktion	Seite 27
6.	Tipps	Seite 27
7.	Reinigung und Wartung	Seite 28
8.	Störungen und Lösungen	Seite 29
	<i>Allgemeine Service- und Garantiebedingungen</i>	<i>Seite 41</i>

Français

1.	Consignes de sécurité	page 30
2.	Description du produit	page 34
3.	Avant la toute première utilisation	page 35
4.	Commande générale	page 35
5.	Cuisson avec rotation	page 36
6.	Conseils	page 36
7.	Nettoyage et entretien	page 37
8.	pannes et solutions	page 38
	<i>Conditions générales de garantie et de service</i>	<i>page 42</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 dit ingeschakeld is.**
- **Bedek nooit de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen wanneer het apparaat in gebruik is.**
- **Zorg ervoor dat de te bakken ingrediënten niet 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 15 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 hetelucht frituren door de uitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht uit de buurt van de stoom en de uitlaatopeningen. Pas op voor de stoom bij het openen van de klep.
- 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 dan geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat gedurende 30 minuten afkoelen voordat u het 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

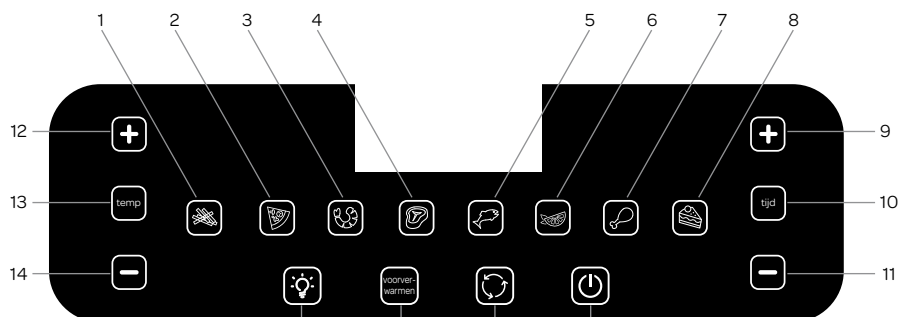
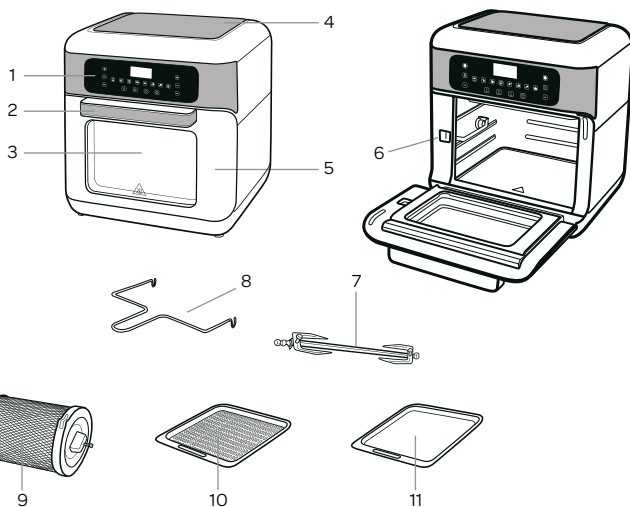
Dit apparaat is voorzien van een timer. Als de ingestelde tijd is verstreken, blijft de ventilator draaien om het apparaat af te koelen. Daarna schakelt het apparaat automatisch naar stand-by. Trek de stekker uit het stopcontact om het apparaat helemaal uit te schakelen.

elektromagnetische velden (EMV)

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

2 productomschrijving

1. Bedieningspaneel
2. Handgreep
3. Kijkglas
4. Deksel
5. Klep
6. Spitontgrendelknop
7. Draaispit
8. Handgreep draaispit
9. Roterende mand
10. Roosterplaat (2 stuks)
11. Gesloten plaat



1. Franse frites
2. Pizza
3. Garnalen
4. Steak
5. Vis, zeevruchten
6. Drogen
7. Kip
8. Gebak
9. Tijd +
10. Tijd
11. Tijd -
12. Temperatuur +
13. Temperatuur
14. Temperatuur -
15. Binnenverlichting
16. Voorverwarmen
17. Roteren
18. Aan/uit, pauze

3 voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, gaat u als volgt te werk. Pak het apparaat voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele promotionele stickers. Houd de verpakking (plastic zakken en karton) buiten bereik van kinderen. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Controleer of alle accessoires aanwezig zijn. Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en warmtebestendige ondergrond.

Was de accessoires af met een sopje of in de vaatwasmachine. Het apparaat zelf kunt u afnemen met een zachte, vochtige doek.

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.

De bedieningsknoppen zijn tiptoetsen. Raak de toetsen voorzichtig met een vinger aan om ze te activeren. Bij elke aanraking van een tiptoets klinkt er een geluidssignaal.









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

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

AAN/UIT ZETTEN


Zet het apparaat aan en uit met de Aan/uit-toets .

Automatische menu's

Bakprogramma	Symbol	Standaardtemperatuur °C	Standaardtijd minuten
Franse frites		200	20
Pizza		150	12
Garnalen		180	8
Steak		180	15
Vis, zeevruchten		160	12
Drogen (dehydrateren)		40	120 (2 uur)
Kip		180	30
Gebak		160	35

4 algemene bediening

Algemeen

- Steek de stekker in het stopcontact
- Druk op de Aan/uit-toets 

Binnenverlichting





Met deze toets schakelt u de binnenverlichting aan of uit. Het lampsymbool knippert op het display. De verlichting gaat na 2 minuten automatisch uit.

Roteren

Gebruik de functie roteren om voedsel gelijkmatig te verwarmen in de roterende mand of aan het draaispit.

Voorverwarmen

Als het apparaat nog niet warm is, gebruikt u deze functie voordat u er voedsel in plaatst. Het voedsel wordt namelijk niet door en door warm zonder voorverwarmen.

- Druk op voorverwarmen . Op het display verschijnt afwisselend "140 °C" en "6 min".
- Druk op de  en  aan de linkerkant van het bedieningspaneel om een hogere of lagere temperatuur in te stellen. De tijdsinstelling verandert automatisch mee.
- Druk op Aan/uit  om het proces te starten.
- Als het apparaat klaar is, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt **OFF**.

Bakken met hete lucht - handmatig

- Verwarm het apparaat voor.
- Zodra **OFF** verschijnt op het display, plaatst u het voedsel in het apparaat.
- Druk op de **+** en **-** aan de linkerkant van het bedieningspaneel om een hogere of lagere temperatuur in te stellen. U kunt een temperatuur kiezen tussen 80 °C en 200 °C.
- Druk op de **+** en **-** aan de rechterkant van het bedieningspaneel om een langere of kortere tijd in te stellen. U kunt een tijd kiezen tussen 1 minuut en 90 minuten.
- Druk op Aan/uit **(U)** om het proces te starten.
- Als het apparaat klaar is, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt **OFF**.

Bakken met hete lucht – bakprogramma's

De bakprogramma's werken met de ideale tijd en temperatuur voor de specifieke soorten voedsel.

- Plaats voedsel in het apparaat.
- Kies een bakprogramma. Druk desgewenst op de **+** en **-** aan de linkerkant van het bedieningspaneel om een hogere of lagere temperatuur in te stellen. Druk desgewenst op de **+** en **-** aan de rechterkant van het bedieningspaneel om een langere of kortere tijd in te stellen. U kunt de temperatuur en tijd op elk gewenst moment veranderen.

5 bakken met rotatie

Met de rode knop achter de klep ontgrendelt u de spithouders aan de zijkant van het bakgedeelte van het apparaat. Druk de rode knop naar rechts als u het draaispit of de roterende mand wilt plaatsen of verwijderen.

Franse frites

Dit bakprogramma is bedoeld voor gerechten die u door middel van rotatie wilt bereiden.

- Druk op Franse frites **(F)**. Op het display knippert het geselecteerde bakprogramma en verschijnt de standaard ingestelde tijd en temperatuur.
- Druk desgewenst op de **+** en **-** aan de linkerkant van het bedieningspaneel om een hogere of lagere temperatuur in te stellen. U kunt een temperatuur kiezen tussen 80 °C en 200 °C. Druk desgewenst op de **+** en **-** aan de rechterkant van het bedieningspaneel om een langere of kortere tijd in te stellen. U kunt een tijd kiezen tussen 1 minuut en 90 minuten. U kunt de temperatuur en tijd op elk gewenst moment veranderen.
- Plaats de gesloten plaat onder in het apparaat zodat u uitdruipend vet kunt opvangen.
- Doe het voedsel in de roterende mand en sluit de mand door het deksel erop te draaien.
- Hang de roterende mand in het apparaat door het draaispit in de spithouders te bevestigen. Sluit de klep.
- Druk op Aan/uit **(U)** om het proces te starten. Op het display verschijnt een timer.
- Druk op Roteren **(R)** zodra de timer begint te lopen.
- Als het apparaat klaar is, klinkt er een geluidssignaal. Gebruik de handgreep voor het draaispit om de roterende mand uit het apparaat te nemen.


Kip

Dit bakprogramma is bedoeld voor gerechten die u door middel van rotatie wilt bereiden.

- Druk op Kip **(K)**. Op het display knippert het geselecteerde bakprogramma en verschijnt de standaard ingestelde tijd en temperatuur.
- Druk desgewenst op de **+** en **-** aan de linkerkant van het bedieningspaneel om een hogere of lagere temperatuur in te stellen. U kunt een temperatuur kiezen tussen 80 °C en 200 °C. Druk desgewenst op de **+** en **-** aan de rechterkant van het bedieningspaneel om een langere of kortere tijd in te stellen. U kunt een tijd kiezen tussen 1 minuut en 90 minuten. U kunt de temperatuur en tijd op elk gewenst moment veranderen.
- Plaats de gesloten plaat onder in het apparaat zodat u uitdruipend vet kunt opvangen.
- Steek het voedsel aan het draaispit. Schuif aan beide zijden van het draaispit een rotatievork en prik deze in het voedsel zodat het goed op het draaispit blijft zitten. Zet de rotatievorken vast door het schroefje aan te draaien.
- Hang het draaispit in het apparaat door hem in de spithouders te bevestigen. Sluit de klep.
- Druk op Aan/uit **(U)** om het proces te starten. Op het display verschijnt een timer.
- Druk op Roteren **(R)** zodra de timer begint te lopen.
- Als het apparaat klaar is, klinkt er een geluidssignaal. Gebruik de handgreep voor het draaispit om de roterende mand uit het apparaat te nemen.

6 tips

- Kleinere ingrediënten vergen meestal een iets kortere bereidingstijd.
- Voor een grotere hoeveelheid ingrediënten is iets meer bereidingstijd nodig en voor een kleinere hoeveelheid is iets minder bereidingstijd nodig.
- Als u kleinere ingrediënten meerdere malen gedurende de bereidingstijd te schudt, wordt het eindresultaat beter en gelijkmatiger.

- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in het apparaat.
- Snacks die u in een oven kunt bereiden, kunt u ook in de hetelucht friteuse bereiden.
- De maximale hoeveelheid is 600 gram.
- Gebruik eventueel een oliespray om de ingrediënten licht mee te besproeien. Dan maakt u ze nog knapperiger.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en eenvoudig gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg is ook sneller klaar dan zelfgemaakt deeg.
- U kunt met het apparaat ook voedsel opwarmen. Kies het programma Voorverwarmen . Het apparaat warmt uw gerecht gedurende 6 minuten bij 140 °C op.
- Tel 3 minuten op bij de bereidingstijd als het apparaat nog koud is.
- De turbotechnologie warmt de lucht in het apparaat direct opnieuw op. Daarom maakt het voor het resultaat niet uit als u de klep kort opent.

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

7 reinigen en 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 metalen binnenzijde heet. Raak de binnenzijde niet aan direct na het bakken.

Gebruik voor de reiniging van de accessoires geen metalen keukengerei of schurende middelen, want hierdoor kunnen ze beschadigd raken.

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

Aanwijzing: afkoelen gaat sneller als u de accessoires uit het apparaat haalt.

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

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

Aanwijzing: hardnekkig vuil verwijdert u door de accessoires 10 minuten te weken in heet water en een beetje afwasmiddel.

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

5. Verwijder eventuele voedselresten van het verwarmingselement met een zachte afwasborstel. Wees voorzichtig met afwasmiddel. Dit kan achterblijven op het verwarmingselement en een bijmaak 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.




Hardnekkig vuil verwijdert u als volgt van de platen.

- Vul een bakje met ongeveer 120 gram zuiveringszout (natriumbicarbonaat) en meng er een paar eetlepels water door, zodat er een pasteuze massa ontstaat.
- Spreid de massa met een zachte spons uit over het vuile oppervlak en poets het schoon. Laat de massa daarna ongeveer 15 minuten inwerken. Spoel de platen af met schoon water.
- Was ze daarna af met zeepsop.

8 storingen 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 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 hetelucht friteuse en kunnen alleen in een olie-friteuse 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.
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 pan 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.
		Snijd de frites fijner voor een krokanter resultaat.
		Voeg een klein beetje meer olie toe voor een krokanter resultaat.

1 safety instructions

- **First carefully read the instruction manual in full prior to using the appliance and store the manual in a safe place 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.**
- **Make sure that the ingredients to be fried do not make 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 associated with handling electrical appliances. Therefore, never allow children to operate 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 by persons with limited physical, sensory or mental capacities 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 it may involve.
- Children must not 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 retailer or our maintenance 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 damp 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 may catch fire, 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 15 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 opening the flap.
- 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, in 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, fully 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 tripped safety device in the appliance could indicate a defect that cannot be remedied by removing or replacing this safety device. Only original parts should 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 to cease using the appliance 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 protection

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

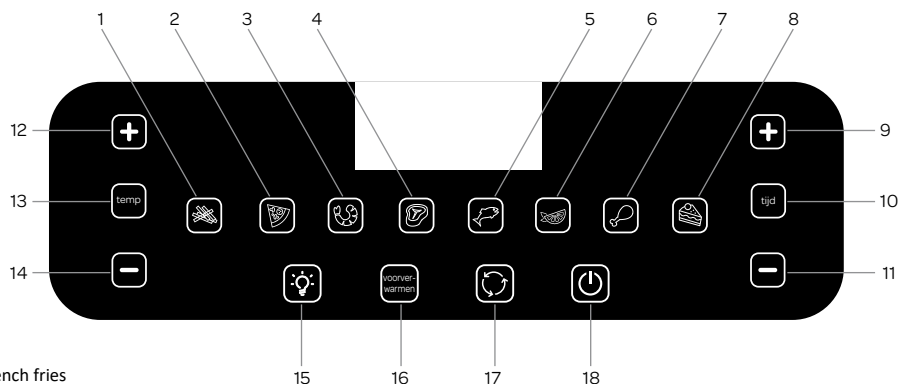
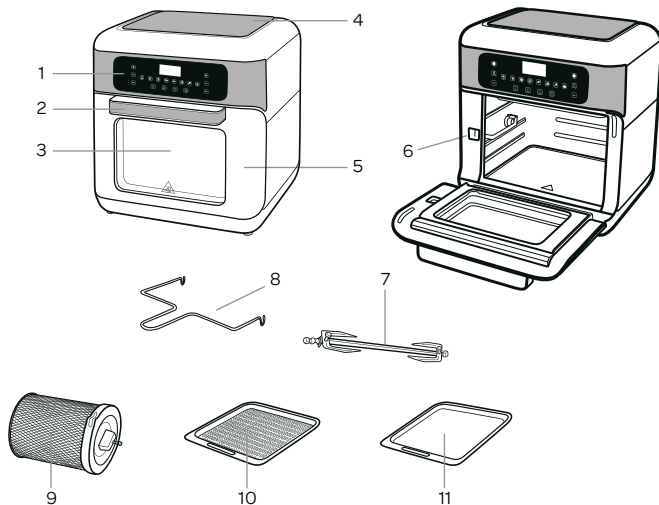
This appliance has been provided with a timer. When the set time has elapsed, the fan continues to run to cool the appliance. Then the appliance will switch automatically to stand-by. Remove the plug from the socket to switch off the appliance completely.

electromagnetic fields (EMF)

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

2 product description

1. Control panel
2. Handle
3. Sight glass
4. Lid
5. Flap
6. Rotisserie spit release knob
7. Rotisserie spit
8. Rotisserie spit handle
9. Rotating basket
10. Grill plate (2 x)
11. Closed plate



1. French fries
2. Pizza
3. Shrimps
4. Steak
5. Fish, seafood
6. Drying
7. Chicken
8. Pastry
9. Time +
10. Time
11. Time -
12. Temperature +
13. Temperature
14. Temperature -
15. Interior lighting
16. Preheating
17. Rotating
18. On/off, pause

3 prior to first use

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

Wash the accessories with soapy water or in the dishwasher. The appliance itself can be wiped with a soft, damp cloth.


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 control keys are touch controls. Carefully touch the controls with a finger to activate them. At each touch of a touch control, you can hear a sound signal.









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

Place nothing 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.

SWITCHING ON/OFF


Switch the appliance on or off using the On/off key .

Automatic menus

Baking programme	Symbol	Standard temperature °C	Standard time minutes
French fries		200	20
Pizza		150	12
Shrimps		180	8
Steak		180	15
Fish, seafood		160	12
Drying (dehydrating)		40	120 (2 hours)
Chicken		180	30
Pastry		160	35

4 general operation

General

- Insert the plug in the socket
- Press the On/off button 

Interior lighting





This key is used to switch the interior lighting on or off. The light symbol flashes on the display. The lighting switches off automatically after 2 minutes.

Rotating

Use the rotating function to heat the food evenly in the rotating basket or attached to the rotisserie spit.

Preheating

When the appliance is not yet warm, you can use this function before placing the food. Without preheating, the food will not get warm throughout.

- Press preheating . On the display, "140 °C" and "6 min" are shown in turn.
- Press  and  on the left side of the control panel to set a higher or lower temperature. The time setting changes accordingly automatically.
- Press On/off  to start the process.
- When the appliance is ready, a sound signal can be heard. **OFF** appears on the display.

Frying with hot air - manually

- Preheat the appliance.
- When **OFF** appears on the display, you can place the food in the appliance.
- Press **+** and **-** on the left side of the control panel to set a higher or lower temperature. You can select a temperature between 80 °C and 200 °C.
- Press **+** and **-** on the right side of the control panel to set a longer or shorter time. You can select a time between 1 minute and 90 minutes.
- Press On/off **⏻** to start the process.
- When the appliance is ready, a sound signal can be heard. **OFF** appears on the display.

Frying with hot air – frying programmes

The frying programmes work with the ideal time and temperature for the specific types of food.

- Place food in the appliance.
- Select a frying programme. If necessary, press **+** and **-** on the left side of the control panel to set a higher or lower temperature. If necessary, press **+** and **-** on the right side of the control panel to set a longer or shorter time. You can change the temperature and time at any moment that you wish.

5 frying with rotation

With the red knob behind the flap you will release the rotisserie spit holder at the side of the frying section of the appliance. Press the red knob to the right if you want to place or remove the rotisserie spit or rotating basket.

French fries

This frying programme is intended for dishes that you want to prepare by means of rotation.

- Press French fries **🍟**. The selected frying programme flashes on the display and the default time and temperature settings are shown.
- If necessary, press **+** and **-** on the left side of the control panel to set a higher or lower temperature. You can select a temperature between 80 °C and 200 °C. If necessary, press **+** and **-** on the right side of the control panel to set a longer or shorter time. You can select a time between 1 minute and 90 minutes. You can change the temperature and time at any moment that you wish.
- Place the closed plate at the bottom of the appliance so you can collect dripping fat.
- Place the food in the rotating basket and close the basket by screwing the lid on it.
- Hang the rotating basket in the appliance by attaching the rotisserie spit in the spit holders. Close the flap.
- Press On/off **⏻** to start the process. A timer is shown on the display.
- Press Rotating **🔄** once the time starts to run.
- When the appliance is ready, a sound signal can be heard. Use the handle for the rotisserie spit to remove the rotating basket from the appliance.

Chicken

This frying programme is intended for dishes that you want to prepare by means of rotation.

- Press Chicken **🍗**. The selected frying programme flashes on the display and the default time and temperature settings are shown.
- If necessary, press **+** and **-** on the left side of the control panel to set a higher or lower temperature. You can select a temperature between 80 °C and 200 °C. If necessary, press **+** and **-** on the right side of the control panel to set a longer or shorter time. You can select a time between 1 minute and 90 minutes. You can change the temperature and time at any moment that you wish.
- Place the closed plate at the bottom of the appliance so you can collect dripping fat.
- Put the food on the rotisserie spit. Slide a rotisserie fork on both sides of the rotisserie spit and stick it in the food so that it remains properly on the rotisserie spit. Fasten the rotisserie forks by tightening the screw.
- Hang the rotisserie spit in the appliance by attaching it in the rotisserie spit holders. Close the flap.
- Press On/off **⏻** to start the process. A timer is shown on the display.
- Press Rotating **🔄** once the time starts to run.
- When the appliance is ready, a sound signal can be heard. Use the handle for the rotisserie spit to remove the rotating basket from the appliance.

6 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 appliance.

- Snacks that you would cook in an oven, can also be cooked in the hot air fryer.
- The maximum amount is 600 grammes.
- If necessary, use an oil spray to lightly oil the ingredients. This will make them even more crispy.
- Use ready-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Ready-made dough also cooks faster than home-made dough.
- You can also use the appliance to heat food. Select the Preheating programme (PRE HEAT). The appliance heats your dish for 6 minutes at 140 °C.
- Add 3 minutes to the cooking time if the appliance is cold.
- The turbo technology immediately reheats the air in the appliance. For that reason, it makes no difference for the end result if you briefly open the flap.

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

7 cleaning and maintenance

Clean the appliance as follows after each use.

Allow the appliance to cool down before cleaning it.

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

When cleaning the accessories, do not use metal kitchenware or abrasive agents, as these could damage the accessories.

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

Instruction: cooling goes quicker if the accessories are removed from the appliance.

2. Clean the exterior of the appliance with a damp cloth.

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

Instruction: stubborn dirt can be removed by soaking the accessories in hot water and a little bit of washing-up liquid for 10 minutes.

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

5. 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.

Stubborn dirt is removed from the plates as follows.




- Fill a tray with approximately 120 grammes of bicarbonate of soda and mix in a couple of tablespoons of water, thus creating a pasty mass.
- Spread out the mass with a soft sponge over the dirty surface and scrub it clean. Allow the mass to act on the dirt for approximately 15 minutes. Rinse down the plates with clean water.
- Then wash them with soapy water.

8 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 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.
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 pan 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 Gebrauchsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie später zurate ziehen können.**
-  **Achtung! Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht, wenn das Gerät eingeschaltet ist.**
- **Decken Sie die Lufteintritts- und -austrittsöffnungen niemals ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.**
- **Sorgen Sie dafür, dass die zuzubereitenden Speisen nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.**
- **Füllen Sie das Gerät niemals mit Öl, andernfalls besteht Feuergefahr.**
- **Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.**
- Verwenden Sie dieses 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 Geräts instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Das Gerät darf nicht von Kindern 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, wenn das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergefallen ist oder auf eine 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 ausschließlich von Fachleuten ausgeführt 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 niemals stark und achten Sie darauf, dass es nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Kontrollieren Sie immer, ob der Stecker richtig in die Steckdose gesteckt ist.
- Ziehen Sie nie am Kabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Wandsteckdose zu ziehen. Fassen Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät niemals an einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem an, andernfalls können gefährliche Situationen entstehen.
- Stellen Sie das Gerät nie in die Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Gasherden, Herdplatten usw. Halten Sie mit dem Gerät immer einen sicheren Abstand zu Wänden oder anderen Gegenständen ein, die in Brand geraten können, z. B. zu Gardinen, Baumwoll- oder Papierhandtüchern usw.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und achten Sie darauf, dass rundherum ausreichend Platz für die Lüftung vorhanden ist. Zwischen dem Gerät und den Wänden müssen mindestens 15 cm Platz frei bleiben. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn es eingeschaltet/in Betrieb ist.
- Vorsicht! Beim Frittieren mit Heißluft wird durch die Auslassöffnungen heißer Dampf freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von dem Dampf und den Auslassöffnungen fern. Vorsicht, wenn Sie die Klappe öffnen! Es kann heißer Dampf austreten.

- Nach dem Gebrauch ist die Innenseite sehr heiß. Berühren Sie die Innenseite daher möglichst nicht.
- Sorgen Sie immer dafür, dass das Gerät auf einem ebenen, glatten Untergrund steht, und verwenden Sie es ausschließlich in Innenräumen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten oder für einen ähnlichen Gebrauch ausgelegt, z. B.:
 - in Personalküchen, in Geschäften, in Büros und in anderen Arbeitsumgebungen;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsbereichen;
 - in Bed-and-Breakfast-Unterkünften;
 - auf bäuerlichen Anwesen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn es gereinigt wird, müssen Sie das Gerät komplett ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es wegstellen oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die im Gerät zubereiteten Speisen goldbraun und nicht schwarz oder braun aussehen. Entfernen Sie eventuelle angebrannte Stücke.
- 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. Achten Sie darauf, dass immer 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; dies führt außerdem zum Erlöschen der Garantieansprüche.
- 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. Geben Sie das Gerät bei der zuständigen Abfallverwertungsstelle in Ihrer Gemeinde ab.

Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn die Innentemperatur zu hoch ist, wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz automatisch ausgeschaltet. 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.

Automatisches Ausschalten

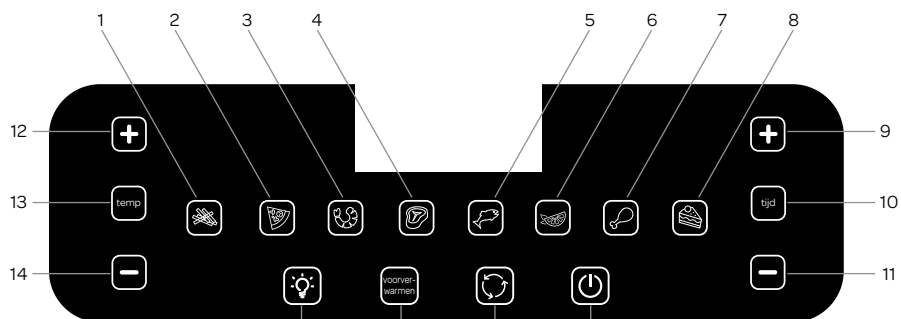
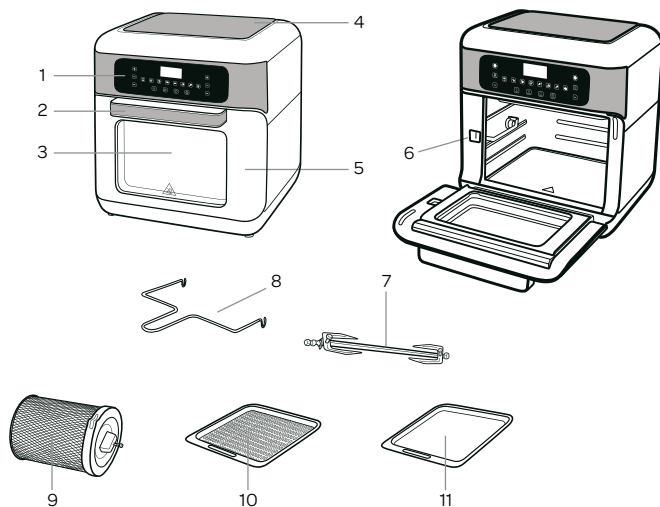
Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, läuft der Lüfter weiter, um das Gerät zu kühlen. Danach schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Um das Gerät vollständig auszuschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Elektromagnetische Felder (EMF)

Dieses Gerät erfüllt alle Anforderungen in Bezug auf elektromagnetische Felder (EMF).

2 Produktbeschreibung

1. Bedienfeld
2. Griff
3. Schauglas
4. Deckel
5. Klappe
6. Spießentriegelungsknopf
7. Drehspieß
8. Entnahmehilfe für Drehspieß
9. Drehender Korb
10. Grillblech (2 Stück)
11. Geschlossenes Blech



1. Pommes frites
2. Pizza
3. Garnelen/Krabben
4. Steak
5. Fisch, Meeresfrüchte
6. Trocknen
7. Hähnchen
8. Kuchen/Torten
9. Zeit +
10. Zeit
11. Zeit -
12. Temperatur +
13. Temperatur
14. Temperatur -
15. Innenbeleuchtung
16. Vorheizen
17. Drehfunktion
18. Ein/Aus, Pause

3 Vor der ersten Verwendung

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, gehen Sie folgendermaßen vor. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und alle eventuellen Werbeaufkleber. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikbeutel und Pappe) immer für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken gründlich auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können. Kontrollieren Sie, ob das gesamte Zubehör vorhanden ist. Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.

Reinigen Sie das Zubehör mit Seifenwasser oder in der Spülmaschine. Das Gerät selbst können Sie mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.


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 Steckdose mit Schutzkontakt.

Die Bedienschaltflächen sind Berührungstasten. Berühren Sie die Tasten behutsam mit einem Finger, um sie zu aktivieren. Bei jeder Berührung einer Taste ertönt ein akustisches Signal.









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

Stellen Sie nichts auf das Gerät. Decken Sie die Lufteintritts- und -austrittsöffnungen niemals ab. Andernfalls wird die Luftzirkulation behindert und das wirkt sich negativ auf das Endergebnis aus.

EINSCHALTEN/AUSSCHALTEN


Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste  ein.

Automatik-Programme

Zubereitungsprogramm	Symbol	Standardtemperatur (°C)	Standardzeit (Minuten)
Pommes frites		200	20
Pizza		150	12
Garnelen/Krabben		180	8
Steak		180	15
Fisch, Meeresfrüchte		160	12
Trocknen (Dehydratisierung)		40	120 (2 Stunden)
Hähnchen		180	30
Kuchen/Torten		160	35

4 Allgemeine Bedienung

Allgemeines

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste .

Innenbeleuchtung






Mit dieser Taste schalten Sie die Innenbeleuchtung ein bzw. aus. Auf dem Display blinkt dann das Lampensymbol. Die Beleuchtung erlischt nach 2 Minuten automatisch.

Drehfunktion

Mithilfe der Drehfunktion können Sie Lebensmittel gleichmäßig in dem drehenden Korb oder am Drehsieß erhitzen.

Vorheizen

Wenn das Gerät noch nicht warm ist, verwenden Sie diese Funktion, bevor Sie Lebensmittel in das Gerät legen. Ohne Vorheizen werden die Lebensmittel nicht vollständig durcherhitzt.

- Drücken Sie Vorheizen . Auf dem Display wird abwechselnd „140 °C“ und „6 Min“ angezeigt.
- Drücken Sie auf der linken Seite des Bedienfelds die Taste  oder , um eine höhere oder niedrigere Temperatur einzustellen. Die Zeiteinstellung wird dann auch automatisch geändert.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste , um die Zubereitung zu starten.
- Wenn das Gerät fertig ist, ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display wird  angezeigt.

Zubereitung mit Heißluft - manuell

- Heizen Sie das Gerät vor.
- Wenn auf dem Display **OFF** angezeigt wird, stellen Sie die Lebensmittel in das Gerät.
- Drücken Sie auf der linken Seite des Bedienfelds die Taste **+** oder **-**, um eine höhere oder niedrigere Temperatur einzustellen. Sie können eine Temperatur zwischen 80 °C und 200 °C wählen.
- Drücken Sie auf der rechten Seite des Bedienfelds die Taste **+** oder **-**, um eine längere oder kürzere Zeit einzustellen. Sie können eine Zeit zwischen 1 Minute und 90 Minuten wählen.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste **(I)**, um die Zubereitung zu starten.
- Wenn das Gerät fertig ist, ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display wird **OFF** angezeigt.

Zubereitung mit Heißluft - Zubereitungsprogramme

Bei diesen Programmen sind bereits die ideale Zeit und Temperatur für die spezifischen Lebensmittelarten voreingestellt.

- Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät.
- Wählen Sie ein Programm aus. Drücken Sie auf der linken Seite des Bedienfelds die Taste **+** oder **-**, um eine höhere oder niedrigere Temperatur einzustellen. Drücken Sie auf der rechten Seite des Bedienfelds die Taste **+** oder **-**, um eine längere oder kürzere Zeit einzustellen. Sie können die Temperatur und die Zeit jederzeit ändern.

5 Zubereitung mit Drehfunktion

Mit dem roten Knopf hinter der Klappe entriegeln Sie die Spießhalterungen auf der Seite des Zubereitungsbereichs des Geräts. Drücken Sie den roten Knopf nach rechts, wenn Sie den Drehspieß oder den drehenden Korb einsetzen oder herausnehmen möchten.

Pommes frites

Dieses Programm wird für Gerichte verwendet, die mithilfe der Drehfunktion zubereitet werden sollen.

- Drücken Sie die Taste Pommes frites **(F)**. Auf dem Display blinkt dann das ausgewählte Zubereitungsprogramm; außerdem werden die standardmäßig eingestellte Zeit und Temperatur angezeigt.
- Drücken Sie gegebenenfalls auf der linken Seite des Bedienfelds die Taste **+** oder **-**, um eine höhere oder niedrigere Temperatur einzustellen. Sie können eine Temperatur zwischen 80 °C und 200 °C wählen. Drücken Sie gegebenenfalls auf der rechten Seite des Bedienfelds die Taste **+** oder **-**, um eine längere oder kürzere Zeit einzustellen. Sie können eine Zeit zwischen 1 Minute und 90 Minuten wählen. Sie können die Temperatur und die Zeit jederzeit ändern.
- Setzen Sie das geschlossene Blech unten in das Gerät ein, um heraustropfendes Fett aufzufangen.
- Geben Sie die Lebensmittel in den drehenden Korb und verschließen Sie den Korb, indem Sie den Deckel festdrehen.
- Hängen Sie den drehenden Korb in das Gerät, indem Sie den Drehspieß in den Spießhalterungen befestigen. Schließen Sie die Klappe.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste **(I)**, um die Zubereitung zu starten. Auf dem Display wird ein Timer angezeigt.
- Drücken Sie Drehen **(R)**, wenn der Timer zu laufen beginnt.
- Wenn das Gerät fertig ist, ertönt ein akustisches Signal. Nehmen Sie den drehenden Korb mithilfe der Entnahnehilfe für den Drehspieß aus dem Gerät.


Hähnchen

Dieses Programm wird für Gerichte verwendet, die mithilfe der Drehfunktion zubereitet werden sollen.

- Drücken Sie Hähnchen **(H)**. Auf dem Display blinkt dann das ausgewählte Zubereitungsprogramm; außerdem werden die standardmäßig eingestellte Zeit und Temperatur angezeigt.
- Drücken Sie gegebenenfalls auf der linken Seite des Bedienfelds die Taste **+** oder **-**, um eine höhere oder niedrigere Temperatur einzustellen. Sie können eine Temperatur zwischen 80 °C und 200 °C wählen. Drücken Sie gegebenenfalls auf der rechten Seite des Bedienfelds die Taste **+** oder **-**, um eine längere oder kürzere Zeit einzustellen. Sie können eine Zeit zwischen 1 Minute und 90 Minuten wählen. Sie können die Temperatur und die Zeit jederzeit ändern.
- Setzen Sie das geschlossene Blech unten in das Gerät ein, um heraustropfendes Fett aufzufangen.
- Stecken Sie das Lebensmittel, das Sie zubereiten möchten, auf den Drehspieß. Schieben Sie jeweils eine Grillgabel auf beide Enden des Drehspießes und fixieren Sie das Lebensmittel damit. Befestigen Sie die Grillgabeln, indem Sie die Schraube festziehen.
- Hängen Sie den Drehspieß in das Gerät, befestigen Sie ihn dazu in den Spießhalterungen. Schließen Sie die Klappe.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste **(I)**, um die Zubereitung zu starten. Auf dem Display wird ein Timer angezeigt.
- Drücken Sie Drehen **(R)**, wenn der Timer zu laufen beginnt.
- Wenn das Gerät fertig ist, ertönt ein akustisches Signal. Nehmen Sie den drehenden Korb mithilfe der Entnahnehilfe für den Drehspieß aus dem Gerät.

6 Tipps

- Kleinere Lebensmittel benötigen meistens eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Eine größere Menge benötigt etwas mehr und eine kleinere Menge etwas weniger Zubereitungszeit.
- Mehrfaches Schütteln während der Zubereitungszeit sorgt bei kleineren Lebensmitteln für ein besseres und gleichmäßigeres Ergebnis.

- Bereiten Sie keine Speisen mit einem extrem hohen Fettanteil (zum Beispiel Würstchen) in dem Gerät zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in einer Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die Höchstmenge ist 600 Gramm.
- Sprühen Sie die Lebensmittel eventuell leicht mit einem Ölspray ein. Dann werden sie noch knuspriger.
- Mit Fertigteig lassen sich schnell und einfach gefüllte Snacks zubereiten. Ein Fertigteig ist auch schneller fertig gebacken als ein selbstgemachter Teig.
- Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Wählen Sie das Programm Vorheizen . Das Gerät erhitzt Ihr Gericht 6 Minuten lang bei 140 °C.
- Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät noch kalt ist.
- Die Turbotechnologie heizt die Luft im Gerät direkt wieder auf. Daher hat es keinen Einfluss auf das Ergebnis, wenn Sie die Klappe kurz öffnen.

Da die Speisen hinsichtlich Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, kann Inventum keine allgemeine optimale Einstellung vorgeben.

7 Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch wie folgt.

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Nach der Zubereitung ist die Innenseite aus Metall heiß. Berühren Sie die Innenseite daher nicht sofort nach der Zubereitung.

Verwenden Sie für die Reinigung des Zubehörs keine Küchenutensilien aus Metall und keine Scheuermittel; andernfalls kann das Zubehör beschädigt werden.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Anmerkung: Das Abkühlen geht schneller, wenn Sie das Zubehör aus dem Gerät nehmen.

2. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.

3. Reinigen Sie das Zubehör mit heißem Wasser mit etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm. Sie können das Zubehör auch in der Spülmaschine reinigen.

Anmerkung: Hartnäckigen Schmutz können Sie entfernen, indem Sie das Zubehör 10 Minuten lang in heißem Wasser und etwas Spülmittel einweichen lassen.

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

5. Entfernen Sie eventuelle Lebensmittelreste mit einer weichen Spülbürste vom Heizelement. Gehen Sie sparsam mit Geschirrspülmittel um. 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 verstaut 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.


Hartnäckigen Schmutz können Sie wie folgt von den Blechen entfernen.

- Füllen Sie ein Schälchen mit etwa 120 Gramm Natron (Natriumbicarbonat) und vermischen Sie dies so mit einigen Esslöffeln Wasser, dass eine zähflüssige Masse entsteht.
- Verteilen Sie die Masse mit einem weichen Schwamm auf der verschmutzten Oberfläche und versuchen Sie vorsichtig, den Schmutz zu lösen. Lassen Sie die Masse etwa 15 Minuten einwirken. Spülen Sie die Bleche dann mit sauberem Wasser ab.
- Waschen Sie sie danach mit Seifenlauge ab.

8 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.
Die Speisen sind nicht gar.	Es befinden sich zu große Mengen im Korb.	Füllen Sie kleinere Mengen in den Korb. Kleinere Portionen garen gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie bei dem Gerät eine höhere Temperatur ein.
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Zeit ein.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Einige Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie Lebensmittel, die aufeinander liegen (wie Pommes frites), nach der Hälfte der Zubereitungszeit.
Frittierte Snacks werden in dem Gerät nicht knusprig.	Die 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 Rost wurde nicht richtig in den Korb eingesetzt.	Legen Sie den Rost mit der richtigen Seite nach oben in den Korb.
Es kommt weißer Rauch 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 Rauch und die Temperatur kann höher ansteigen. Dies wirkt sich nicht auf das Gerät oder das Ergebnis aus.
	Der Korb enthält noch Fettreste von der vorherigen Zubereitung.	Reinigen Sie den Korb nach jedem Gebrauch. Fettreste, die heiß werden, können ebenfalls weißen Rauch 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 trocken, 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 une 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.**
- **Veillez à ce que les ingrédients à cuire n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.**
- **Ne remplissez jamais l'appareil d'huile, car ceci peut entraîner un risque d'incendie.**
- **Ne plongez 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.
- Raccordez l'appareil uniquement à une source de courant alternatif, à une prise murale mise à la terre, dont la tension de secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent résulter de la manipulation d'appareils électriques. Par conséquent, ne laissez 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 diminuées ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes utilisent l'appareil sous surveillance ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et 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, sauf si cela est effectué sous surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne plus correctement ou s'il est tombé ou est endommagé d'une autre manière. Dans ce cas, demandez conseil au vendeur ou à 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.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas courbé excessivement et ne soit pas au contact de surfaces 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 sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant murale. Ne touchez jamais l'appareil si vous avez 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 à l'écart des murs ou d'autres objets susceptibles de s'enflammer tels que les rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Placez l'appareil sur un support plat et stable et veillez à laisser suffisamment d'espace tout autour pour une ventilation suffisante. Il faut au minimum 15 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 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 ouvrez la porte.

- Après l'utilisation, l'intérieur est très chaud. Évitez par conséquent de toucher l'intérieur.
- Veillez à toujours poser l'appareil sur une surface égale et plane, 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 déclenchement du disjoncteur peut signaler l'existence d'un défaut auquel l'enlèvement ou le remplacement de ce dispositif de sécurité ne remédie pas. Il est impératif que seules des pièces de rechange d'origine soient utilisées.
- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique. Une utilisation inappropriée de l'appareil annule tout droit à une indemnisation en cas d'éventuels défauts, et annule la garantie.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'un défaut, nous vous conseillons de retirer la fiche de la prise murale et de couper le câble d'alimentation. Remettez l'appareil à la déchetterie municipale.

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 est automatiquement mis hors tension 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

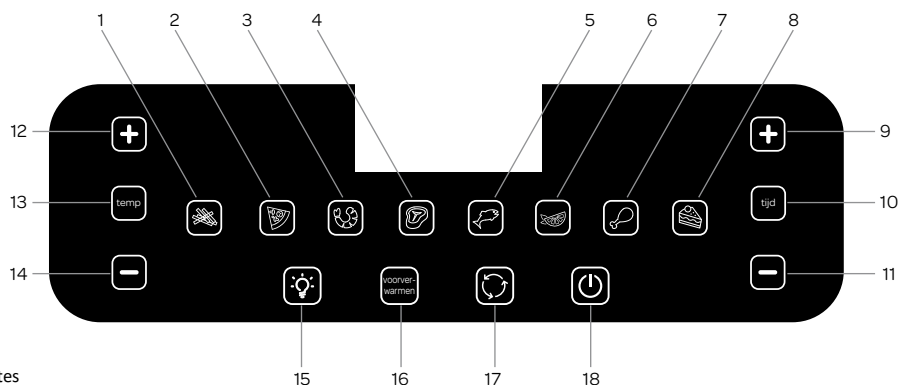
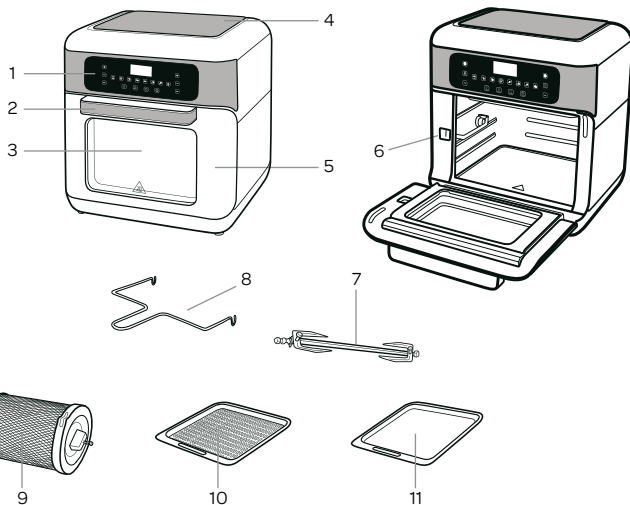
Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque le délai prééglé est écoulé, le ventilateur continue à tourner pour refroidir l'appareil. Ensuite, l'appareil se met automatiquement en veille. Retirez la fiche de la prise de courant pour mettre l'appareil totalement hors tension.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

2 Description du produit

1. Panneau de commande
2. Poignée
3. Vitre
4. Couvercle
5. Porte
6. Bouton de déverrouillage de broche
7. Tournebroche
8. Poignée pour tournebroche
9. Panier rotatif
10. Plaque-gril (2x)
11. Plaque fermée



1. Frites
2. Pizza
3. Crevettes
4. Steak
5. Poisson, fruits de mer
6. Sécher
7. Poulet
8. Gâteau
9. Durée +
10. Temps
11. Durée -
12. Température +
13. Température
14. Température -
15. Éclairage intérieur
16. Préchauffage
17. Rotation
18. Marche/arrêt, pause

3 Avant la toute première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, procédez comme suit. Déballiez avec précaution l'appareil et retirez tout le matériel d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Conservez l'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après avoir déballé l'appareil, vérifiez soigneusement s'il n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Vérifiez si tous les accessoires sont présents. Placez l'appareil sur un support solide, plat et résistant à la chaleur.

Lavez les accessoires dans une eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Vous pouvez nettoyer l'appareil lui-même avec un chiffon doux humide.


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.

Les boutons de commande 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.









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.

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.

MISE EN MARCHÉ/ARRÊT


Allumez l'appareil à l'aide de la touche marche/arrêt .

Menus automatiques

Programme de cuisson	Symbole	Température standard °C	Durée standard en minutes
Frites		200	20
Pizza		150	12
Crevettes		180	8
Steak		180	15
Poisson, fruits de mer		160	12
Sécher (déshydrater)		40	120 (2 heures)
Poulet		180	30
Gâteau		160	35

4 Commande générale

Généralités

- Branchez la fiche dans la prise de courant
- Appuyez sur la touche Marche/arrêt. 

Éclairage intérieur





Cette touche vous permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage intérieur. Le symbole de lampe clignote sur l'affichage. L'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

Rotation

Utilisez la fonction de rotation pour chauffer les aliments de manière uniforme dans le panier rotatif ou sur le tournebroche.

Préchauffage

Lorsque l'appareil n'est pas encore chaud, utilisez cette fonction avant de placer les aliments dedans. Les aliments ne sont en effet pas chauffés à cœur sans préchauffage.

- Appuyez sur préchauffer . « 140 °C » et « 6 min » apparaissent en alternance sur l'affichage.
- Appuyez sur le  et le  sur le côté gauche du panneau de commande, afin de régler une température plus élevée ou plus basse. Le réglage de durée change automatiquement en fonction du réglage de température.
- Appuyez sur Marche/arrêt  pour démarrer le processus.
- Lorsque l'appareil est prêt, un signal sonore retentit. **OFF** apparaît sur l'affichage.

Cuisson à l'air chaud - manuelle

- Préchauffez l'appareil.
- Dès que **OFF** apparaît sur l'affichage, placez les aliments dans l'appareil.
- Appuyez sur le **+** et le **-** sur le côté gauche du panneau de commande, afin de régler une température plus élevée ou plus basse. Vous pouvez sélectionner une température entre 80 et 200 °C.
- Appuyez sur le **+** et le **-** sur le côté droit du panneau de commande, afin de régler une durée plus longue ou plus courte. Vous pouvez sélectionner une durée entre 1 et 90 minutes.
- Appuyez sur Marche/arrêt **(⏻)** pour démarrer le processus.
- Lorsque l'appareil est prêt, un signal sonore retentit. **OFF** apparaît sur l'affichage.

Cuisson à l'air chaud - programmes de cuisson

Les programmes de cuisson fonctionnent avec la durée et la température idéales pour les sortes d'aliments spécifiques.

- Placez les aliments dans l'appareil.
- Choisissez un programme de cuisson. Appuyez le cas échéant sur le **+** et le **-** sur le côté gauche du panneau de commande, afin de régler une température plus élevée ou plus basse. Appuyez le cas échéant sur le **+** et le **-** sur le côté droit du panneau de commande, afin de régler une durée plus longue ou plus courte. Vous pouvez modifier la température et la durée à tout moment souhaité.

5 Cuisson avec rotation

Avec le bouton rouge situé derrière la porte, vous déverrouillez les supports de broche situés sur le côté de la partie cuisson de l'appareil. Poussez le bouton rouge vers la droite lorsque vous voulez placer ou retirer le tournebroche ou le panier rotatif.

Frites

Ce programme de cuisson est prévu pour les plats que vous souhaitez préparer au moyen de la rotation.

- Appuyez sur Frites **(🍟)**. Le programme de cuisson sélectionné clignote sur l'affichage et la durée et la température réglées par défaut apparaissent.
- Appuyez le cas échéant sur le **+** et le **-** sur le côté gauche du panneau de commande, afin de régler une température plus élevée ou plus basse. Vous pouvez sélectionner une température entre 80 et 200 °C. Appuyez le cas échéant sur le **+** et le **-** sur le côté droit du panneau de commande, afin de régler une durée plus longue ou plus courte. Vous pouvez sélectionner une durée entre 1 et 90 minutes. Vous pouvez modifier la température et la durée à tout moment souhaité.
- Placez la plaque fermée sous l'appareil afin de pouvoir recueillir l'égouttement de graisse.
- Placez les aliments dans le panier rotatif et fermez le panier en vissant le couvercle dessus.
- Suspendez le panier rotatif dans l'appareil en fixant le tournebroche dans les supports de broche. Refermez la porte.
- Appuyez sur Marche/arrêt **(⏻)** pour démarrer le processus. Un minuteur apparaît sur l'affichage.
- Appuyez sur Rotation **(🌀)** dès que la minuterie démarre.
- Lorsque l'appareil est prêt, un signal sonore retentit. Utilisez la poignée pour le tournebroche, afin de sortir le panier rotatif de l'appareil.


Poulet

Ce programme de cuisson est prévu pour les plats que vous souhaitez préparer au moyen de la rotation.

- Appuyez sur Poulet **(🍗)**. Le programme de cuisson sélectionné clignote sur l'affichage et la durée et la température réglées par défaut apparaissent.
- Appuyez le cas échéant sur le **+** et le **-** sur le côté gauche du panneau de commande, afin de régler une température plus élevée ou plus basse. Vous pouvez sélectionner une température entre 80 et 200 °C. Appuyez le cas échéant sur le **+** et le **-** sur le côté droit du panneau de commande, afin de régler une durée plus longue ou plus courte. Vous pouvez sélectionner une durée entre 1 et 90 minutes. Vous pouvez modifier la température et la durée à tout moment souhaité.
- Placez la plaque fermée sous l'appareil afin de pouvoir recueillir l'égouttement de graisse.
- Enfillez les aliments sur le tournebroche. Faites glisser une fourche de chaque côté du tournebroche et piquez-les dans les aliments de sorte qu'ils restent bien fixés sur le tournebroche. Bloquez les fourches en resserrant la vis.
- Suspendez le tournebroche dans l'appareil en le fixant dans les supports de broche. Refermez la porte.
- Appuyez sur Marche/arrêt **(⏻)** pour démarrer le processus. Un minuteur apparaît sur l'affichage.
- Appuyez sur Rotation **(🌀)** dès que la minuterie démarre.
- Lorsque l'appareil est prêt, un signal sonore retentit. Utilisez la poignée pour le tournebroche, afin de sortir le panier rotatif de l'appareil.

6 Conseils

- Des ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation plus court.
- Pour une plus grande quantité d'ingrédients il y a besoin d'un peu plus de temps, et pour une plus petite quantité, il y a besoin d'un peu moins de temps de préparation.

- Lorsque vous secouez 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 l'appareil.
- Vous pouvez préparer également dans la friteuse à air chaud les en-cas que vous pouvez préparer dans un four.
- La quantité maximale est de 600 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.
- Vous pouvez également réchauffer des aliments avec cet appareil. Choisissez le programme Préchauffer . L'appareil chauffe votre plat pendant 6 minutes à 140 °C.
- Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est encore froid.
- La technologie turbo réchauffe l'air dans l'appareil directement. C'est pourquoi le fait d'ouvrir brièvement la porte n'a aucune incidence sur le résultat.

Étant donné 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 optimal.

7 Nettoyage et entretien

Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil comme suit.

Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

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

Pour le nettoyage des paniers et des accessoires, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits abrasifs, car ceci peut les endommager.

1. 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 les accessoires de l'appareil.

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

3. Nettoyez les accessoires avec de l'eau chaude à laquelle un peu de liquide vaisselle doux a été ajouté, en utilisant une éponge. Vous pouvez laver les accessoires également au lave-vaisselle.

Conseil : pour éliminer la saleté tenace, laissez tremper les accessoires pendant 10 minutes dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

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

5. 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.



Procédez comme suit pour éliminer des plaques la saleté tenace.

- Dans un petit bac, versez environ 120 grammes de bicarbonate de soude, ajoutez quelques cuillères à soupe d'eau et mélangez pour obtenir une masse pâteuse.
- Répartissez la masse avec une éponge douce sur la surface sale et frottez. Laissez ensuite agir le mélange pendant environ 15 minutes. Rincez les plaques à l'eau claire.
- Lavez-les ensuite dans une eau savonneuse.

8 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.
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.
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 bac 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

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

2 jaar volledige fabrieksgarantie

1. Op alle producten van Inventum krijgt u als consument standaard 2 jaar volledige fabrieksgarantie. Binnen deze periode ruilen we een defect product of onderdeel altijd gratis om voor een nieuw exemplaar. Om aanspraak te maken op de 2 jaar volledige fabrieksgarantie, kunt u teruggaan naar de winkel waar u het product heeft gekocht of contact opnemen met de consumentenservice van Inventum via het contactformulier op www.inventum.eu/service-aanvraag.
2. De garantietermijn van 2 jaar begint te lopen op de datum van aankoop van het product.
3. Voor het recht op garantie moet u een kopie van het originele aankoopbewijs kunnen overleggen.
4. De garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de producten van Inventum.

Storingen of defecten buiten de garantietermijn

1. Storingen of defecten aan kleine of grote huishoudelijke apparatuur buiten de garantietermijn, kunt u melden bij de consumentenservice via het contactformulier www.inventum.eu/service-aanvraag of door te bellen met de consumentenservice.
2. De consumentenservice kan u vragen het product voor onderzoek of reparatie op te sturen. De verzendkosten zijn voor uw rekening.
3. Aan het onderzoek naar de mogelijkheid tot repareren zijn kosten verbonden. U moet hier vooraf toestemming voor geven.
4. Bij grote huishoudelijke apparatuur kan Inventum op uw verzoek een witgoedmonteur sturen. De voorrijkosten, onderdeel- en materiaalkosten en arbeidsloon brengen we dan bij u in rekening.
5. Als u opdracht tot reparatie geeft, moet u de reparatiekosten vooraf voldoen. Als een witgoedmonteur de reparatie verricht, moet u de kosten van de reparatie ter plaatse aan de monteur betalen, bij voorkeur via pinbetaling.

Uitgesloten van garantie

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

Van belang om te weten

1. Vervanging of herstel van een defect product of een onderdeel daarvan leidt niet tot verlenging van de oorspronkelijke garantietermijn.
2. Indien een klacht ongegrond is, komen alle kosten die daardoor zijn ontstaan voor rekening van de consument.
3. Na verloop van de garantietermijn brengen we alle kosten voor herstel of vervanging, inclusief administratie-, verzend- en voorrijkosten in rekening bij de consument.
4. Inventum is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door buiten het apparaat ontstane oorzaken, tenzij deze aansprakelijkheid voortvloeit uit dwingend recht.
5. Op deze garantie- en servicevoorwaarden is Nederlands recht van toepassing. Uitsluitend de Nederlandse rechter is bevoegd om geschillen te slechten.

general terms and conditions of service and warranty

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

2-year full manufacturer's warranty

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

Breakdowns or faults outside the warranty period

1. Breakdowns or faults in small or large domestic appliances outside the warranty period, can be reported to the customer services department via the form at www.inventum.eu/service-aanvraag or by calling the customer services department.
2. The customer services department may ask you to send the product for inspection or repair. The shipment costs are at your expense.
3. The inspection to establish whether repair is possible involves a charge. You need to grant your permission for this, in advance.
4. In the event of a large domestic appliance, Inventum, at your request, can send out a service engineer. The call-out charges, part and material costs and wages will be charged to you.
5. If you give the order to repair, the repair costs must be paid in advance. When a service engineer performs the repair, the costs of the repair must be paid to the engineer on site, preferably by means of a debit card payment.

Warranty exclusions

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

Important to know

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

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

Wie wichtig Kundendienst ist, brauchen wir Ihnen nicht zu sagen. Bei der Entwicklung unserer Produkte tun wir alles, um dafür zu sorgen, dass Sie jahrelang unbeschwert Freude daran haben. Sollte dennoch ein Problem auftreten, dürfen Sie von uns eine schnelle Lösung erwarten. Aus diesem Grund bieten wir Ihnen für alle unsere Produkte einen Umtauschservice an; und zwar zusätzlich zu den Rechten und Ansprüchen, die Ihnen gesetzlich zustehen. Durch den Umtausch eines kompletten Produkts oder eines Teils ersparen wir Ihnen Zeit, Mühe und Kosten.

Zwei Jahre volle Werksgarantie

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

Störungen oder Defekte außerhalb der Garantiezeit

1. Störungen oder Defekte an kleinen oder großen Haushaltsgeräten außerhalb der Garantiezeit können an den Kundenservice mittels des Formulars www.inventum.eu/service-aanvraag oder durch einen Anruf beim Kundenservice gemeldet werden.
2. Der Kundenservice bittet Sie möglicherweise, das Produkt für eine Überprüfung oder Reparatur einzusenden. Die Versandkosten bezahlen Sie in dem Fall.
3. Mit der Überprüfung, ob eine Reparatur möglich ist, sind Kosten verbunden, zu denen Sie im Voraus Ihre Zustimmung geben müssen.
4. Bei großen Haushaltsgeräten kann Inventum auf Ihr Ersuchen hin einen Haushaltsgerätemonteur beauftragen. Die Anfahrtskosten, die Ersatzteil- und Materialkosten sowie den Arbeitslohn stellen wir Ihnen dann in Rechnung.
5. Wenn Sie einen Auftrag für eine Reparatur erteilen, müssen Sie die Kosten für die Reparatur im Voraus bezahlen. Wenn ein Haushaltsgerätemonteur eine Reparatur ausführt, müssen Sie die Kosten für die Reparatur direkt an den Monteur bezahlen, vorzugsweise mit Karte.

Garantieausschluss

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

Wichtige Informationen

1. Der Ersatz oder die Reparatur eines defekten Produkts oder eines dazugehörigen/darin enthaltenen Teils führt nicht zu einer Verlängerung der ursprünglichen Garantiefrist.
2. Falls eine Reklamation unbegründet ist, gehen alle Kosten, die dadurch entstanden sind, auf Rechnung des Konsumenten.
3. Nach Ablauf der Garantiefrist werden dem Konsumenten alle Kosten für die Reparatur oder den Ersatz, einschließlich der Verwaltungs-, Versand- und Anfahrtskosten, in Rechnung gestellt.
4. Inventum übernimmt keine Haftung für Schaden durch außerhalb des Geräts entstandene Ursachen, es sei denn, dass sich diese Haftung aus zwingendem Recht ergibt.
5. Für diese Garantie- und Servicebedingungen gilt niederländisches Recht. Für Streitigkeiten ist ausschließlich ein niederländisches Gericht zuständig.

Conditions générales de garantie et de service

Inutile de vous dire à quel point le service est important. Nous développons nos produits de manière à vous procurer du plaisir pendant des années, sans souci. Néanmoins si un problème se produit, nous trouvons que vous êtes en droit d'attendre une solution immédiate de notre part. C'est pourquoi nous vous proposons un système d'échange pour nos produits, en sus des droits et actions qui vous reviennent en vertu de la loi. En échangeant un produit ou une pièce, nous vous épargnons du temps, des soucis et des coûts.

Garantie d'usine complète de 2 ans

1. En tant que consommateur, vous bénéficiez de manière standard d'une garantie d'usine complète de 2 ans sur tous les produits Inventum. Au cours de cette période, nous échangeons toujours un produit ou un élément défectueux contre un exemplaire neuf. Pour recourir à la garantie d'usine complète de 2 ans, vous pouvez vous rendre dans le magasin où vous avez acheté le produit ou prendre contact directement avec le service après-vente de Inventum, par l'intermédiaire du formulaire de contact sur www.inventum.eu/service-aanvraag.
2. La période de garantie de 2 ans prend effet à la date d'achat du produit.
3. Pour le droit à la garantie, vous devez pouvoir remettre une copie de la preuve d'achat d'origine.
4. La garantie s'applique uniquement dans le cadre d'un usage domestique normal des produits de Inventum.

Pannes ou défauts en dehors de la période de garantie

1. Le signalement de pannes ou de défauts des petits appareils ménagers ou de gros appareils ménagers en dehors de la période de garantie pourra être fait auprès du service après-vente par le biais du formulaire de contact www.inventum.eu/service-aanvraag ou en appelant le service après-vente.
2. Le service après-vente peut vous demander d'expédier le produit pour examen ou réparation. Les frais d'envoi sont à votre charge.
3. Des frais sont liés à l'examen des possibilités de réparation. Vous devez donner votre autorisation préalable à ce titre.
4. À votre demande, Inventum peut envoyer un monteur en électroménager en cas de gros appareils ménagers. Les frais de déplacement, de pièces détachées, de matériaux, ainsi que de main-d'œuvre sont à votre charge.
5. Si vous nous demandez d'effectuer une réparation, vous devez régler préalablement les frais de réparation. Lorsqu'un monteur en électroménager effectue la réparation, vous devez régler les frais de réparation sur place au monteur, de préférence par carte bancaire.

Exclusions de la garantie

1. Les garanties précitées ne s'appliquent pas aux cas suivants :
 - usure normale ;
 - utilisation inappropriée ou abusive ;
 - entretien insuffisant ;
 - non-respect des consignes de commande et d'entretien ;
 - montage ou réparation effectués de manière incompétente par des tiers ou par le consommateur en personne ;
 - pièces non d'origine utilisées par le consommateur ;
 - usage commercial ou professionnel ;
 - suppression du numéro de série et/ou de la plaque signalétique.
2. De plus, la garantie ne s'applique pas aux articles de consommation normaux, tels que :
 - crochets pétrisseurs, moules de cuisson, filtres, etc. ;
 - piles, lampes, filtres à charbon, filtres à graisse, etc. ;
 - câbles de liaisons externes ;
 - accessoires en verre et pièces en verre comme les portes de four ;
 - et articles similaires.
3. Les dommages causés par le transport ne sont pas couverts par la garantie, dans la mesure où ils n'ont pas été causés par Inventum. Contrôlez par conséquent votre nouvel appareil avant de l'utiliser. Si le produit est endommagé, vous devez le signaler dans les 5 jours ouvrables suivant l'achat auprès du magasin où vous avez acheté le produit ou auprès du service après-vente de Inventum, par le biais du formulaire de contact sur le site Web www.inventum.eu/serviceaanvraag. Si vous ne signalez pas dans ce délai les dommages causés par le transport, Inventum n'assumera aucune responsabilité en la matière.
4. Sont exclus de la garantie et/ou du remplacement : les défauts, la perte et les dommages subis par l'appareil à la suite d'un événement habituellement assuré par l'assurance du mobilier.

Important à savoir

1. Le remplacement ou la réparation d'un produit défectueux ou d'une pièce défectueuse n'entraîne pas un prolongement de la période de garantie initiale.
2. Si une réclamation n'est pas fondée, tous les frais occasionnés à cet effet seront portés au compte du consommateur.
3. Après l'expiration de la période de garantie, tous les frais de réparation ou de remplacement, y compris les frais d'administration, d'expédition et de déplacement, seront à la charge du consommateur.
4. Inventum décline toute responsabilité pour des dommages causés par des facteurs externes à l'appareil, à moins que cette responsabilité découle de dispositions impératives du droit néerlandais.
5. Le droit néerlandais s'applique à ces conditions de garantie et de service après-vente. La juridiction néerlandaise est seule compétente pour régler les litiges.



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)