

INVENTUM

maakt 't moment

HOT AIR FRYER • HEISSLUFT FRITSEUSE • FRITSEUSE A AIR CHAUD

hetelucht fritseuse

GF500HLD



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

2 JAAR
INVENTUM
GARANTIE

OMRUIL
SERVICE

OER
HOLLANDS
SINDS 1908

Nederlands

1.	veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2.	productomschrijving	pagina 7
3.	voor het eerste gebruik	pagina 8
4.	hetelucht frituren	pagina 9
5.	tips	pagina 10
6.	reiniging & onderhoud	pagina 11
7.	storingen & oplossingen	pagina 12
	<i>algemene service- en garantievoorwaarden</i>	<i>pagina 40</i>

English

1.	safety instructions	page 13
2.	appliance description	page 16
3.	before first use	page 17
4.	hot air frying	page 18
5.	tips	page 19
6.	cleaning & maintenance	page 20
7.	troubleshooting	page 21
	<i>general terms and conditions of service and warranty</i>	<i>page 41</i>

Deutsch

1.	Sicherheitshinweise	Seite 22
2.	Beschreibung des Geräts	Seite 25
3.	Vor der Inbetriebnahme	Seite 26
4.	Heissluft-Frittieren	Seite 27
5.	Tips	Seite 28
6.	Reinigung & pflege	Seite 29
7.	Problemen & Lösungen	Seite 30
	<i>Allgemeine Service- und Garantiebedingungen</i>	<i>Seite 42</i>

Français

1.	consignes de sécurité	page 31
2.	définition de l'appareil	page 34
3.	pour la première utilisation	page 35
4.	friture à air chaud pulsé	page 36
5.	tips	page 37
6.	nettoyage & entretien	page 38
7.	problèmes & solutions	page 39
	<i>conditions générales de garantie et de service après-vente</i>	<i>page 43</i>

1 veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
-  **Let op! Vermijd het aanraken van de hete oppervlakken in het apparaat wanneer deze ingeschakeld is.**
- **Bedek nooit de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen wanneer het apparaat in gebruik is.**
- **Plaats de te bakken ingrediënten altijd in de mand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.**
- **Vul het apparaat nooit met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.**
- **Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen

uitgevoerd te worden.

- Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Sluit het apparaat nooit aan op een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond en let op dat er genoeg ruimte omheen is voor voldoende ventilatie. Er is minimaal 10 cm ruimte nodig tussen het apparaat en de muren. Plaats niets bovenop het apparaat.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- **Let op!** Er komt hete stoom vrij tijdens het hetelucht frituren door de uitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht uit de buurt van de stoom en de uitlaatopeningen. Pas op voor de stoom met het uitnemen van de pan.
- Na het gebruik is de binnenkant erg heet. Vermijd daarom het aanraken van de binnenkant.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor gebruik in:
 - in personeelkeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
 - in Bed&Breakfast type omgevingen
 - boerderijen
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat gedurende 30 minuten afkoelen voordat u deze opbergt of schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten die in het apparaat bereid worden er goudbruin uitkomen en niet donker of bruin. Verwijder verbrande delen.

- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.
-  Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit  de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

oververhittingsbeveiliging

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

automatische uitschakeling

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

elektromagnetische velden (EMV)

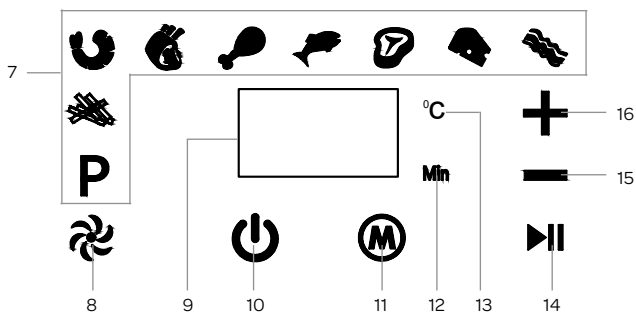
Dit apparaat voldoet aan alle eisen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV).

2 productomschrijving

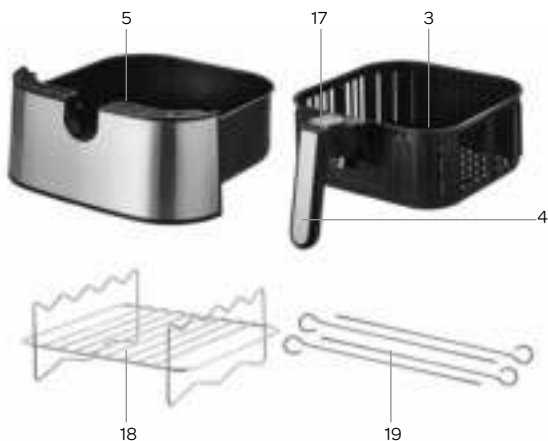
1. Luchthinlaatopeningen
2. Bedieningspaneel
3. Mand
4. Handgreep mand
5. Pan
6. Verwarmingselement



7. Automatische menu's
8. Thermostaat indicatie
9. Display
10. Standby indicatie - stop toets
11. Menu toets
12. Min toets - minuten
13. °C toets - temperatuur
14. aan- en pauze toets
15. - toets (tijd/temperatuur omlaag)
16. + toets (tijd/temperatuur omhoog)



3. Mand
4. Handgreep mand
5. Pan
17. Ontgrendelknop - mand
18. Grillrekje
19. Spiezen - 4 stuks



3 voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de hetelucht friteuse voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele promotionele stickers. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats de hetelucht friteuse op een stevige, vlakke en warmtebestendige ondergrond.

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

STANDBY

Zodra u de stekker in het stopcontact steekt, staat de hetelucht friteuse in de standby stand. De standby toets  brandt rood. In de volgende gevallen zal de hetelucht friteuse automatisch naar de standby stand schakelen:

- wanneer u de stekker in het stopcontact steekt
- als er geen toets aangeraakt wordt gedurende 60 seconden
- wanneer de ingestelde tijd voorbij is
- wanneer u de standby toets  gedurende 3 seconden ingedrukt houdt.

AAN/UIT ZETTEN

Zet de hetelucht friteuse aan en uit met de standby toets .

- De hetelucht friteuse zal alleen functioneren als de mand op de juiste wijze in de pan is geplaatst.
- Zodra de ingestelde tijd voorbij is, zal de hetelucht friteuse automatisch naar de standby stand schakelen. De ventilator blijft wel draaien om de hetelucht friteuse af te koelen. Na ongeveer 20 seconden klinkt er 5 maal een piepsignaal en het ventilator symbool  gaat uit.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje en steek de stekker in een geaard stopcontact. Het verwarmingselement is voorzien van een bescherm laag die voor het eerste gebruik verwijderd dient te worden. Dit doet u door de hetelucht friteuse ongeveer 10 minuten op de maximumstand aan te zetten zonder voedsel in het apparaat. Er kan een lichte rookontwikkeling ontstaan door de bescherm laag die nu van het verwarmingselement brandt. Zorg daarom voor goede ventilatie in de ruimte. Na het verwijderen van de bescherm laag kunt u de hetelucht friteuse uitschakelen.

Verwijder de stekker uit het stopcontact en reinig de losse onderdelen voordat u de hetelucht friteuse daadwerkelijk gaat gebruiken. Reinig de mand, de pan, het grillrekje en de spiezen met warm water, een mild afwasmiddel en een zachte spons. **Aanwijzing:** deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasmachine gereinigd worden.

Reinig de binnen- en buitenzijde van het apparaat met een vochtige doek.

Deze friteuse werkt met hetelucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.

- Plaats de hetelucht friteuse op een warmtebestendige, vlakke ondergrond.
- Plaats de mand goed in de pan.
- Plaats de pan in de hetelucht friteuse.

LET OP! Plaats de pan goed in de hetelucht friteuse, anders zal deze niet functioneren.

Vul de pan niet met olie of andere vloeistoffen.

Plaats niets bovenop het apparaat.

Plaats niets over de luchtinlaatopeningen. Dit verstoort de luchtcirculatie en heeft een negatieve invloed op het bakresultaat.

TEMPERATUUR EN TIJD INSTELLEN

Gebruik de **+** en **-** toetsen om de temperatuur en de tijd in te stellen. Druk op de **°C** of **Min** toets om te wisselen tussen de weergave van de temperatuur of de tijd. De weergave wisselt automatisch elke 5 seconden als er geen toets meer wordt gebruikt.

- De **°C** toets is alleen zichtbaar als de temperatuur in het display getoond wordt.
- De **Min** toets is alleen zichtbaar als de tijd in het display getoond wordt.

AUTOMATISCHE MENU'S

Druk op de menu toets  om de volgende functies te selecteren:

Menu		Ingestelde temperatuur in °C	Ingestelde tijd in minuten
Voorverwarmen		200	3
Franse frites		200	22
Garnalen		160	8
Vlees		200	25
Gevogelte		180	20
Vis		200	10
Steak		200	12
Gratineren met kaas		170	3
Bacon		200	10

De temperaturen en tijden in de tabel zijn ter indicatie. Afhankelijk van het formaat en het gewicht kan het nodig zijn om de temperatuur en tijd aan te passen.

Het is mogelijk om de ingestelde temperatuur en tijd van de automatische menu's aan te passen. Dit is alleen niet mogelijk bij het gebruik van het programma Voorverwarmen .

4 hetelucht frituren

De hetelucht frituse kan een grote verscheidenheid aan gerechten bereiden.

1. Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje en steek de stekker in een geaard stopcontact. Het volledig display licht kort op en de hetelucht frituse staat in de standby stand. De standby toets  brandt rood.
2. Trek de pan rustig aan de handgreep uit de hetelucht frituse.
3. Plaats de ingrediënten in de mand. Let op: *overschrijdt nooit de geadviseerde hoeveelheid en vul de mand nooit boven het maximum, want dan kan het voedsel het verwarmingselement raken.*
4. Schuif de pan goed terug in de hetelucht frituse. **Gebruik de pan nooit zonder de mand. Als de pan niet goed in de hetelucht frituse is geplaatst, zal het apparaat niet functioneren.**
Let op: raak de pan niet aan tijdens en kort na het gebruik, omdat deze erg heet wordt. Houd de pan alleen vast aan de handgreep.
5. Druk op de standby toets  om de hetelucht frituse aan te zetten. Op het display staat de voorinstelling 190°C en 3 minuten.
6. Selecteer een automatisch menu met de  toets of stel zelf de tijd (1 - 60 minuten) en temperatuur (80 - 200°C) in.
Tip: voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als de hetelucht frituse koud is of gebruik het automatische menu Voorverwarmen.
7. Om de hetelucht frituse aan te zetten, drukt u vervolgens op de aan toets .
 - Het display geeft afwisselend de ingestelde tijd en temperatuur weer.
 - Het display geeft de resterende tijd weer. De tijd en de temperatuur kan tijdens het frituren naar boven en naar beneden worden bijgesteld door op de  en  toetsen te drukken.
 - Tijdens het hetelucht frituren, wisselt het ventilator symbool  van kleur. Groen betekent dat de frituse op temperatuur is.
 - Wanneer het ventilator symbool  rood is, is de hetelucht frituse aan het opwarmen.
 - Overtollige olie die uit de ingrediënten driipt, wordt opgevangen in de pan.
8. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd geschud worden. Neem de pan aan de handgreep uit de hetelucht frituse en plaats deze op een hittebestendige ondergrond, zoals een pannenonderzetter. Druk op de ontgrendelknop van de handgreep en til de mand uit de pan. Schud de inhoud van de mand boven de pan om lekken te voorkomen en klik de mand weer terug in de pan. Schuif daarna de pan weer terug in de hetelucht frituse om verder te bakken. Druk vervolgens op aan toets  om het bakken te hervatten.
9. Zodra de ingestelde tijd voorbij is, zal de hetelucht frituse automatisch naar de standby stand schakelen. De ventilator blijft wel

draaien om de hetelucht friteuse af te koelen. Na ongeveer 20 seconden klinkt er 5 maal een piepsignaal en het ventilator symbool  gaat uit. Trek de pan aan de handgreep uit de hetelucht friteuse en plaats deze op een hittebestendige ondergrond, zoals een pannenonderzetter.

Controleer of de ingrediënten klaar zijn.

Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, plaats de pan dan terug in de hetelucht friteuse en zet de timer op nog een aantal extra minuten en druk vervolgens op de aan toets .

10. Om kleine ingrediënten te verwijderen (zoals frites), drukt u op de knop van de handgreep en tilt u de mand uit de pan.

Houd de mand niet op zijn kop terwijl de pan er nog aan vast zit. Het overtollige vet wat op de bodem van de pan verzameld is, zal over de ingrediënten lopen.

Na het heteluchtfrituren zijn de pan en de ingrediënten heet. Afhankelijk van het type ingrediënten kan er stoom uit de pan komen.

Na het heteluchtfrituren zijn de pan en de metalen binnenzijde erg heet, vermijd het aanraken van deze delen.

11. Schud de inhoud van de mand leeg in een schaal of op een bord. Gebruik bij grote ingrediënten een tang.

PAUZEREN

- Druk op de aan/pauze toets  om het hetelucht frituren te pauzeren. De indicatie  knippert. Druk opnieuw op de aan/pauze toets  om het hetelucht frituren te hervatten.

- Het hetelucht frituren wordt ook gepauzeerd als u de pan verwijderd uit de hetelucht friteuse.

Let op: *het display schakelt helemaal uit.*

Zodra u de pan weer in de hetelucht friteuse plaatst, gaat het display aan en wordt het hetelucht frituren hervat.

5 tips

- Kleinere ingrediënten hebben meestal een iets kortere bereidingstijd nodig.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft maar iets meer tijd nodig en een kleinere hoeveelheid heeft iets minder bereidingstijd nodig.
- Door kleinere ingrediënten meerdere malen gedurende de bereidingstijd te schudden, wordt het eindresultaat beter en gelijkmatiger.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de hetelucht friteuse.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen ook de hetelucht friteuse worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige frites is 1000 gram. De maximale hoeveelheid is 1500 gram.
- Gebruik eventueel een oliespray om de ingrediënten licht mee te besproeien om ze nog knapperiger te maken.
- Gebruik kant-en-klaar deeg voor het snel en eenvoudig bereiden van gevulde snacks. Kant-en-klaar deeg is ook sneller klaar dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in de mand als u een cake of quiche wilt bereiden of als u delicate of gevulde ingrediënten wilt bereiden.
- De hetelucht friteuse kan ook gebruikt worden om ingrediënten opnieuw op te warmen. Zet daarvoor de temperatuur op 150°C gedurende 10 minuten.
- Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als de hetelucht friteuse nog koud is.
- Omdat de turbo hetelucht technologie de lucht direct opnieuw opwarmt in het apparaat, maakt het voor het resultaat niet uit dat de pan kort uit de hetelucht friteuse genomen wordt.

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

Reinig de hetelucht frituse na elk gebruik.

Alvorens de hetelucht frituse te reinigen, moet u deze volledig laten afkoelen.

Raak de metalen binnenzijde niet aan voor reiniging als het bakken net klaar is.

Gebruik voor de reiniging van de pan en de mand geen metalen keukengerei of schurende middelen, want dit kan de anti-aanbaklaag beschadigen.

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat de hetelucht frituse volledig afkoelen.
Aanwijzing: verwijder de pan uit de hetelucht frituse om het apparaat sneller te laten afkoelen.
2. Veeg de buitenkant van de hetelucht frituse af met een vochtige doek.
3. Reinig de pan en de mand met heet water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd en een spons. De pan en de mand mogen ook in de vaatwasmachine gereinigd worden.
Een ontvetter mag gebruikt worden om resterend vuil te verwijderen.
Aanwijzing: vul de pan met heet water en een beetje afwasmiddel en laat dit 10 minuten weken om hardnekkig vuil te verwijderen.
4. Reinig de binnenzijde van het apparaat met heet water en een zachte spons.
5. Reinig het verwarmingselement met een zachte afwasborstel om eventuele voedselresten te verwijderen. Let op met afwasmiddel. Dit kan achterblijven op het verwarmingselement en een bij smaak geven aan de ingrediënten.

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

Alvorens de hetelucht frituse op te bergen, moet u deze volledig laten afkoelen en verwijder de stekker uit het stopcontact. Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn. Berg de hetelucht frituse op een schone en droge plaats op.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De hetelucht friteuse functioneert niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De pan zit niet goed in het apparaat.	Schuif de pan goed in het apparaat.
De ingrediënten zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is teveel.	Plaats kleinere hoeveelheden in de mand. Kleinere porties bakken gelijkmatiger.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de hetelucht friteuse in op een hogere temperatuur.
	De bereidingstijd is te kort.	Stel een langere tijd in.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gebakken.	Bepaalde ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd geschud worden.	Ingrediënten die over elkaar heen liggen (zoals frites), moeten halverwege de bereidingstijd geschud worden.
Gebakken snacks zijn niet krokant wanneer ze uit de hetelucht friteuse komen.	De snacks zijn niet geschikt voor een hetelucht friteuse, maar moeten in olie gefrituurd worden.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks met wat olie voor een krokanter resultaat.
De pan 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.
	De mand is niet goed bevestigd in de pan.	Duw de mand in de pan totdat u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent vette ingrediënten aan het bereiden.	Wanneer er vette ingrediënten in de hetelucht friteuse bereid worden, kan er veel vet in de pan druipen. Het vet veroorzaakt witte rook en de pan kan heter worden dan anders. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De pan bevat nog vetresten van een vorige bereiding.	Reinig de pan na elk gebruik. Vetresten die warm worden, kunnen witte rook veroorzaken.
Verse frites worden niet gelijkmatig gebakken in de hetelucht friteuse.	Er is een verkeerde aardappelsoort gebruikt.	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 is niet krokant als ze uit de hetelucht friteuse komen.	De krokantheid van de frites hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frites.	Zorg ervoor dat de frites goed droog gedept zijn voordat de olie toegevoegd word.
		Snijd de frites fijner voor een krokanter resultaat.
		Voeg een klein beetje meer olie toe voor een krokanter resultaat.

1 safety instructions

- **Carefully and fully read the instruction manual prior to using the appliance and carefully store the manual for future reference.**
-  **Caution! Avoid contact with hot surfaces within the appliance, when it is switched on.**
- **Never cover the air inlet and outlet openings when the appliance is being used.**
- **Always place the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from making contact with the heating elements.**
- **Never fill the appliance with oil, this could cause a fire hazard.**
- **Never submerge the appliance, cord or plug in water.**
- Only use this appliance for the purposes described in the instruction manual.
- Only connect the appliance to alternate current, to an earthed wall socket, with a mains voltage that corresponds with the information provided on the information plate of the appliance.
- Keep the appliance out of reach of children. Children do not see the dangers when handling electrical appliances. Therefore, never allow children to work with electrical appliances without supervision. Keep the appliance and cord out of reach of children younger than 8 years of age.
- The appliance can be used by children of 8 years and older and persons with a limited physical, sensory or mental capacity or lack of experience or knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards involved.
- Children are not allowed to play with the appliance.
- The appliance may not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.
- Do not use the appliance if the plug, cord or appliance are damaged, or if the appliance no longer functions properly or if it is damaged in any other way. If this is the case, consult the shop or our technical service. Never replace the plug or cord yourself. Repairs to electrical appliances should only be performed by skilled persons.

- Incorrect repairs could cause considerable hazards for the user. Never use the appliance with parts that are not recommended or supplied by the manufacturer.
- Never bend the power cord sharply or allow it to run across hot parts.
- Connect the appliance only to an earthed socket. Always check that the plug is properly inserted in the socket.
- Do not pull the cord and/or appliance to remove the plug from the wall socket. Never touch the appliance with wet or moist hands.
- Never connect the appliance to an external timer or a separate remote control system, in order to prevent hazardous situations.
- Never place the appliance near appliances that give off heat, such as ovens, gas cookers, hotplates, etc. Keep the appliance away from walls or other objects that could catch flame, such as curtains, towels (cotton or paper, etc.).
- Place the appliance on a sturdy, flat surface and make sure there is enough space around it for sufficient ventilation. A minimum space of 10 cm is required between the appliance and the walls. Place nothing on top of the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised if the appliance is operational.
- **Caution!** A lot of steam is released via the outlet openings during hot air frying. Keep your hands and face away from the steam coming out of the outlet openings. Watch out for the steam, when removing the pan.
- After use, the interior is very hot. Therefore avoid contact with the interior.
- Always make sure the appliance is placed on an even, flat surface and is only used indoors.
- This appliance is only intended for household use and not for use:
 - in staff kitchens, shops, offices and other work environments.
 - by guests of hotels, motels and other residential environments.
 - in Bed&Breakfast type environments
 - farms
- If the appliance is not being used or is being cleaned, switch off the appliance and remove the plug from the socket.
- Allow the appliance to cool down for 30 minutes before storing or cleaning it.
- Ensure that the ingredients being prepared in the appliance come out golden-brown and not dark or brown. Remove burnt parts.

- In case of a breakdown, never make repairs yourself; a blown safety device in the appliance could indicate a defect that cannot be remedied by removing or replacing this safety device. Only original parts should ever be used.
- This appliance is only suitable for household use. If the appliance is not used as intended, no compensation can be claimed in case of defects or accidents and the warranty will be invalidated.
-  If you decide not to use the appliance any more due to a defect, we recommend cutting off the cord after removing the plug  from the wall socket. Take the appliance to the waste processing department concerned of your municipality.

overheating safety system

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

automatic deactivation

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

electromagnetic fields (EMF)

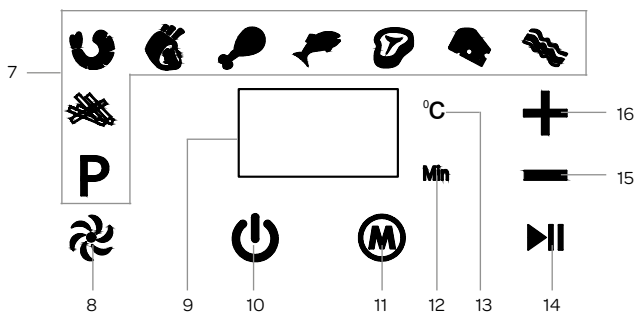
This appliance complies with all requirements relating to electromagnetic fields (EMF).

2 product description

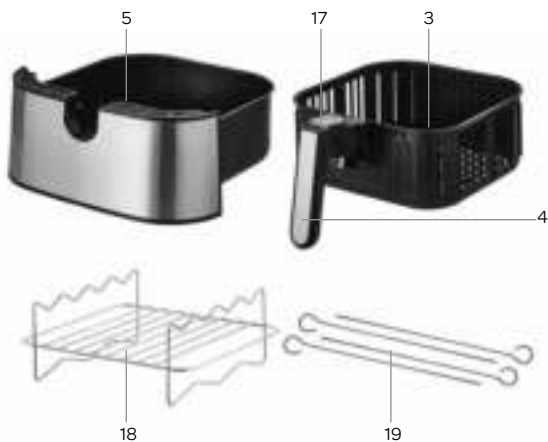
1. Air inlet openings
2. Operating panel
3. Basket
4. Basket handle
5. Pan
6. Heating element



7. Automatic menus
8. Thermostat indicator
9. Display
10. Standby indicator - stop key
11. Menu key
12. Min key - minutes
13. °C key - temperature
14. ON and pause key
15. - key (time/temperature down)
16. + key (time/temperature up)



3. Basket
4. Basket handle
5. Pan
17. Release button - basket
18. Grill rack
19. Skewers - 4 x



3 prior to first use

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

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

STANDBY

As soon as you insert the plug in the socket, the hot air fryer is in the standby position. The standby key  lights up red. In the following situations, the hot air fryer will automatically switch to the standby position:

- when you insert the plug in the socket
- if no key is touched for a period of 60 seconds
- when the set time has elapsed
- when you press the standby key  for 3 seconds.

SWITCHING ON/OFF

Switch on the hot air fryer with the standby key .

- The hot air fryer only functions if the basket has been placed in the pan correctly.
- As soon as the set time has elapsed, the hot air fryer will automatically switch to the standby position: The fan does continue to run in order to allow the hot air fryer to cool down. After approximately 20 seconds, 5 beeps will sound and the fan symbol  is switched off.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Check that the voltage corresponds with what is stated on the information plate and insert the plug in an earthed socket. The heating element is provided with a protective layer that must be removed prior to first use. This is done by setting the hot air fryer to the maximum position for approximately 10 minutes without any food in the appliance. Light smoke may form due to the protective layer burning off the heating element. Therefore, ensure proper ventilation in the room. After removing the protective layer you can switch off the hot air fryer.

Remove the plug from the socket and clean the individual components before you actually start using the hot air fryer. Clean the basket, pan, grill rack and skewers with warm water, a mild washing-up liquid and a soft sponge. **Tip:** these components may also be cleaned in the dishwasher.

Clean the interior and exterior of the appliance with a damp cloth.

This fryer works with hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

- Place the hot air fryer on a heat-resistant flat surface.
- Properly place the basket in the pan.
- Place the pan in the hot air fryer.

CAUTION! Properly place the pan in the hot air fryer, otherwise it will not function.

Do not fill the pan with oil or other liquids.

Place nothing on top of the appliance.

Do not place anything over the air inlet openings. This will disrupt the air circulation and will have a negative effect on the frying result.

SETTING TEMPERATURE AND TIME

Use the  and  keys to set the temperature and time. Press the  or  key to change between temperature and time display. The display automatically changes every 5 seconds if no key is used any more.

- The  key is only visible when the temperature is shown in the display.
- The  key is only visible when the time is shown in the display.

AUTOMATIC MENUS

Press the menu key  to select the following modes:

Menu		Set temperature in °C	Set time in minutes
Preheating		200	3
French fries		200	22
Shrimps		160	8
Meat		200	25
Poultry		180	20
Fish		200	10
Steak		200	12
Cheese gratin		170	3
Bacon		200	10

The temperatures and times in the table are indications. Depending on size and weight, it may be necessary to adjust temperature and time. It is possible to adjust the set temperature and time of the automatic menus. This is not possible when using the Preheating programme **P**.

4

hot air frying

The hot air fryer can be used to prepare a wide range of dishes.

1. Check that the voltage corresponds with what is stated on the information plate and insert the plug in an earthed socket. The full display briefly lights up and the hot air fryer is in the standby position. The standby key  lights up red.
2. Carefully remove the pan from the hot air fryer by its handle.
3. Place the ingredients in the basket. *Caution: never exceed the recommended amount and never fill the basket above the maximum, as the food could make contact with the heating element in that case.*
4. Properly slide the pan back in the hot air fryer. **Never use the pan without the basket. If the pan is not properly placed in the hot air fryer, the appliance will not function.**
Caution: do not touch the pan during and shortly after use, as it gets very hot. Only hold the pan by its handle.
5. Press the standby key  to switch on the hot air fryer. The display shows the preset of 190°C and 3 minutes.
6. Select an automatic menu with the  key and set the time (1 - 60 minutes) and temperature (80 - 200°C) yourself.
Tip: add 3 minutes to the cooking time when the hot air fryer is cold or use the automatic menu Preheating.
7. To switch on the hot air fryer, you then press the ON key .
 - The display alternates between the set time and set temperature.
 - The display shows the remaining time. Time and temperature can be adjusted during frying by pressing the  or  key. During hot air frying, the fan symbol  changes colour. Green means that the fryer has reached the required temperature.
 - When the fan symbol  is red, the hot air fryer is heating up.
 - Excess oil dripping from the ingredients is collected in the pan.
8. Some ingredients must be shaken halfway the cooking time. Take the pan from the hot air fryer by its handle and place it on a heat-resistant surface, such as a pan coaster. Press the release button of the handle and lift the basket from the pan. Shake the contents of the basket above the pan to prevent leaking and click back the basket in the pan. Then slide back the pan in the hot air fryer to continue frying. Then press the ON key  to continue the frying process.
9. As soon as the set time has elapsed, the hot air fryer will automatically switch to the standby position: The fan does continue to run in order to allow the hot air fryer to cool down. After approximately 20 seconds, 5 beeps will sound and the fan symbol  is switched off. Pull the pan from the hot air fryer by its handle and place it on a heat-resistant surface, such as a pan coaster. Check that the ingredients are cooked.

If the ingredients are not yet cooked, place the pan back in the hot air fryer, set the timer for an extra few minutes and then press the ON key ►||.

10. To remove small ingredients (such as fries), press the button of the handle and lift the basket from the pan.

Do not hold the basket upside down while the pan is still attached. The excess fat accumulated on the bottom of the pan will spread all over the ingredients.

After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients, it is possible that steam comes out of the pan.

After hot air frying, the pan and the metal interior are very hot, avoid contact with these components.

11. Empty the basket onto a dish or plate. In case of large ingredients, use tongs.

PAUSE

- Press the ON/Pause key ►|| to pause the hot air frying process. The ►|| indicator flashes. Press the ON/Pause key ►|| again to resume the hot air frying process.
- The hot air frying process is also paused when you remove the pan from the hot air fryer.

Caution: the display switches off completely.

When you place the pan back in the hot air fryer, the display switches on and the hot air frying process is resumed.

5 tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time.
- A larger amount of ingredients only requires a little more time, and a smaller amount requires a little less cooking time.
- Shaking smaller ingredients several times during the cooking time results in a better and more even end result.
- Do not cook extremely fat ingredients such as sausages in the hot air fryer.
- Snacks that can be cooked in the oven, can also be cooked in the hot air fryer.
- The optimum amount for preparing crispy fries is 1000 grams. The maximum amount is 1500 grams.
- If necessary, use an oil spray to lightly oil the ingredients and make them even more crispy.
- Use ready-made dough for a fast and simple preparation of filled snacks. Ready-made dough also cooks faster than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the basket if you want to make a cake or quiche, or if you want to cook delicate or filled ingredients.
- The hot air fryer can also be used to reheat ingredients. For this, set the temperature to 150°C for 10 minutes.
- Add 3 minutes to the cooking time if the hot air fryer is still cold.
- As the turbo hot air technology immediately reheats the air in the appliance, briefly removing the pan from the hot air fryer does not have an effect on the end result.

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

Clean the hot air fryer after every use.

Before cleaning the hot air fryer, allow it to cool down fully.

Do not touch the metal interior in order to clean it, when frying has just been completed.

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

1. Remove the plug from the socket and allow the hot air fryer to cool down fully.

Tip: remove the pan from the hot air fryer to allow the appliance to cool down faster.

2. Clean the exterior of the hot air fryer with a damp cloth.

3. Clean the pan and basket with hot water containing a little washing-up liquid and a sponge. The pan and basket may also be cleaned in the dishwasher.

A degreaser can be used to remove remaining dirt.

Tip: fill the pan with hot water and a little washing-up liquid and allow it to soak for 10 minutes to remove persistent dirt.

4. Clean the interior of the appliance with hot water and a soft sponge.

5. Clean the heating element with a soft washing-up brush to remove any food residues. 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 hot air fryer, allow it to cool down fully and remove the plug from the socket. Check that all components are clean and dry. Store the hot air fryer in a clean and dry location.

7 breakdowns and solutions

Breakdown	Possible cause	Solution
The hot air fryer does not function.	The plug is not in the socket.	Insert the plug in an earthed socket.
	The pan is not properly placed in the appliance.	Properly slide the pan in the appliance.
The ingredients are not cooked.	The amount of ingredients in the basket is too much.	Place smaller amounts of ingredients in the basket. Smaller portions can be fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the hot air fryer to a higher temperature.
	The cooking time is too short.	Set a longer time.
The ingredients are not fried evenly.	Certain ingredients must be shaken halfway the cooking time.	Ingredients lying on top of each other (such as fries), must be shaken halfway the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the hot air fryer.	The snacks are not suitable for a hot air fryer, but should be fried in oil.	Use oven snacks or cover the snacks with a little oil for a more crispy result.
It is not possible to slide the pan in the appliance properly.	The basket is overfilled.	Do not fill the basket above the maximum, but observe the recommended amounts.
	The basket is not properly attached in the pan.	Press the basket in the pan until you hear a click sound.
There is white smoke coming from the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	When fatty ingredients are being cooked in the hot air fryer, it is possible that a lot of fat drips in the pan. The 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 pan still contains fat residues from a previous preparation.	Clean the pan after every use. Fat residues that become hot can cause white smoke.
Fresh fries are not fried evenly in the hot air fryer.	An unsuitable potato variety has been used.	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.
French fries are not crispy when they come out of the hot air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure the fries are properly patted dry, before the oil is added.
		Cut the fries more finely for a crispier result.
		Add a little more oil for a crispier result.

1 Sicherheitsvorschriften

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

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

- auf bäuerlichen Anwesen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet oder gereinigt wird, sollten Sie das Gerät komplett ausschalten und den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen.
- Lassen Sie das Gerät für 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es wegstellen und reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die im Gerät zubereiteten Zutaten goldbraun und nicht schwarz oder braun aussehen. Verbrannte Teile entfernen.
- Reparieren Sie das Gerät bei einer Störung niemals selbst; das Aktivieren der Sicherung in dem Gerät kann auf einen Defekt hindeuten, der durch das Entfernen oder Austauschen dieser Sicherung nicht behoben wird. Es dürfen ausschließlich originale Ersatzteile verwendet werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten geeignet. Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht bei eventuellen Defekten kein Anspruch auf Schadensersatz und das Recht auf Garantie verfällt.
-  Wenn Sie beschließen, das Gerät wegen eines Defekts nicht mehr zu verwenden, empfehlen wir Ihnen, das Kabel  zu durchtrennen, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie das Gerät zur entsprechenden Abfallverwertungsstelle Ihrer Gemeinde.

Überhitzungsschutz

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

Automatische Abschaltung

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

Elektromagnetische Felder (EMF)

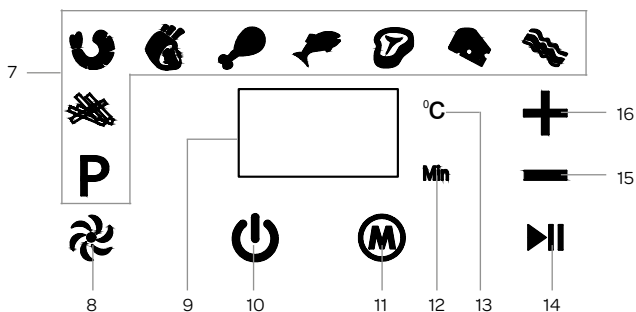
Dieses Gerät erfüllt alle Anforderungen mit Bezug zu elektromagnetischen Feldern (EMF).

2 Produktbeschreibung

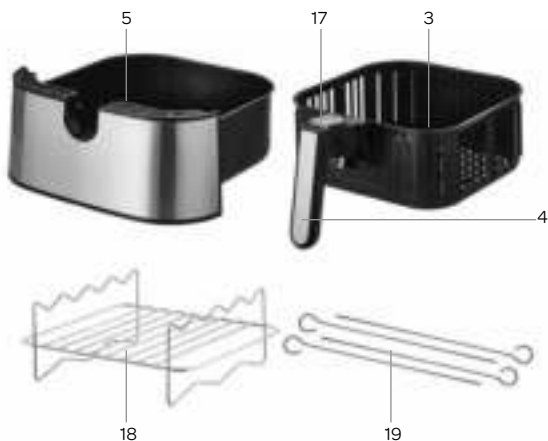
1. Luftaustrittsöffnungen
2. Bedienfeld
3. Korb
4. Handgriff Korb
5. Fonduetopf
6. Heizelement



7. Automatische Menüs
8. Thermostatanzeige
9. Anzeige
10. Standby-Anzeige - Stopp-Taste
11. Menü-Taste
12. Min Taste - Minuten
13. °C Taste - Temperatur
14. Einschalt- und Pause-Taste
15. - Taste (Zeit/Temperatur verringern)
16. + Taste (Zeit/Temperatur erhöhen)



3. Korb
4. Handgriff Korb
5. Fonduetopf
17. Entriegelungstaste - Korb
18. Grillrost
19. Spieße - 4 Stück



3 Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie Folgendes tun: Packen Sie die Heißluftfritteuse vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und eventuelle Werbeaufkleber. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikhüllen und Pappe) für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken

gründlich auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf einen festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.

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

STANDBY

Sobald der Stecker in der Steckdose steckt, befindet sich die Heißluftfritteuse im Standby-Modus. Die Standby-Taste  leuchtet rot auf. In den folgenden Fällen wird die Heißluftfritteuse automatisch in den Standby-Modus wechseln:

- wenn Sie den Stecker in die Steckdose stecken
- wenn für 60 Sekunden keine Taste betätigt wird
- wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist
- wenn Sie die Standby-Taste  3 Sekunden gedrückt halten.

EIN-/AUSSCHALTEN

Schalten Sie die Heißluftfritteuse mit der Standby-Taste ein .

- Die Heißluftfritteuse wird nur funktionieren, wenn der Korb richtig in die Pfanne eingesetzt wird.
- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Heißluftfritteuse automatisch in den Standby-Modus wechseln. Der Lüfter läuft weiter, um die Heißluftfritteuse abzukühlen. Nach etwa 20 Sekunden ertönt 5 Mal ein Piepton und das Lüftersymbol  erlischt.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der angegebenen Spannung auf dem Typenschild übereinstimmt und stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose.

Das Heizelement ist mit einer Schutzschicht versehen, die vor dem ersten Gebrauch entfernt werden muss. Dies geschieht, indem Sie die Heißluftfritteuse für etwa 10 Minuten auf der höchsten Stufe und ohne Zutaten einschalten. Dabei kann eine leichte Rauchentwicklung entstehen. Dieser Rauch wird durch das Verbrennen der Schutzschicht auf dem Heizelement erzeugt. Achten Sie darauf auf eine gute Lüftung im Raum. Nach dem Entfernen der Schutzschicht können Sie die Heißluftfritteuse ausschalten.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und reinigen Sie lose Teile, bevor Sie die Heißluftfritteuse tatsächlich verwenden. Reinigen Sie den Korb, die Pfanne, den Grillrost und die Spieße mit warmem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm.

Hinweis: Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.

Diese Fritteuse arbeitet mit Frischluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Frittierfett.

- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf einen hitzebeständigen, ebenerdigen Untergrund.
- Setzen Sie den Korb richtig in die Pfanne ein.
- Stellen Sie die Pfanne in die Heißluftfritteuse.

ACHTUNG! Stellen Sie die Pfanne richtig in die Heißluftfritteuse, sonst wird diese nicht funktionieren.

Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Stellen Sie nichts auf das Gerät.

Stelle Sie nichts auf die Luftzufuhröffnungen. Dies würde die Luftzirkulation stören und sich negativ auf das Frittierergebnis auswirken.

TEMPERATUR UND UHRZEIT EINSTELLEN

Verwenden Sie die **+** und **-** Tasten für die Einstellung von Temperatur und Uhrzeit. Drücken Sie auf die **°C** oder **Min** Taste, um zwischen der Anzeige von Temperatur und Uhrzeit zu wechseln. Die Anzeige wechselt automatisch nach jeweils 5 Sekunden, wenn keine Taste betätigt wird.

- Die **°C** Taste ist nur sichtbar, wenn die Temperatur im Display angezeigt wird.
- Die **Min** Taste ist nur sichtbar, wenn die Uhrzeit im Display angezeigt wird.

VORPROGRAMMIERTE MENÜS

Drücken Sie die Menü-Taste , um die folgenden Funktionen zu aktivieren.

Menü		Eingestellte Temperatur in °C	Eingestellte Zeit in Minuten
Vorheizen		200	3
Pommes frites		200	22
Garnelen		160	8
Fleisch		200	25
Geflügel		180	20
Fisch		200	10
Steak		200	12
Mit Käse überbacken		170	3
Speck		200	10

Die Temperatur- und Zeitangaben in der Tabelle sind lediglich eine Indikation. Je nach Größe und Gewicht kann es erforderlich sein, die Temperatur und Zeit anzupassen.

Es ist möglich, die eingestellte Temperatur und Zeit der vorprogrammierten Menüs zu ändern. Dies ist aber nicht möglich, wenn das Programm Vorheizen verwendet wird **P**.

4

Heißluft-Frittieren

Die Heißluftfritteuse kann viele verschiedene Gerichte zubereiten.

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der angegebenen Spannung auf dem Typenschild übereinstimmt und stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose.
Das gesamte Display leuchtet kurz auf und die Heißluftfritteuse steht im Standby-Modus. Die Standby-Taste  leuchtet rot auf.
- Ziehen Sie die Pfanne am Griff langsam aus der Heißluftfritteuse.
- Legen Sie die Zutaten in den Korb. Vorsicht: *Überschreiten Sie niemals die empfohlene Menge und füllen Sie den Korb niemals über das Maximum hinaus, da die Zutaten sonst das Heizelement berühren könnten.*
- Schieben Sie die Pfanne zurück in die Heißluftfritteuse. **Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne den Korb. Wenn die Pfanne nicht richtig in der Heißluftfritteuse sitzt, wird das Gerät nicht funktionieren.**
Hinweis: Berühren Sie die Pfanne während und kurz nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff fest.
- Drücken Sie die Standby-Taste  um die Heißluftfritteuse einzuschalten. Auf dem Display steht die Voreinstellung 190°C und 3 Minuten.
- Wählen Sie mit der  Taste ein vorprogrammiertes Menü aus oder stellen Sie die Zeit (1 - 60 Minuten) und Temperatur (80 - 200°C) selbst ein.
Tipp: Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn die Heißluftfritteuse kalt ist oder verwenden Sie die Option Vorheizen.
- Um die Heißluftfritteuse einzuschalten, drücken Sie anschließend die Taste „Ein“ .
 - Das Display zeigt dann abwechselnd die eingestellte Zeit und die Temperatur an.
 - Das Display zeigt die verbleibende Zeit an. Die Zeit und Temperatur kann beim Frittieren erhöht oder reduziert werden. Drücken Sie dazu auf die Tasten **+** und **-**.
 - Während des Frittiervorgangs wechselt das Lüftersymbol  die Farbe. Grün bedeutet, dass die Fritteuse die gewünschte Temperatur erreicht hat. Wenn das Lüftersymbol  rot aufleuchtet, heizt sich die Heißluftfritteuse auf.
 - Überschüssiges Fett, das aus den Zutaten tropft, wird in der Pfanne aufgefangen.
- Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Nehmen Sie die Pfanne am Griff aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Fläche, z. B. einen Topfuntersetzer. Drücken Sie den Entriegelungsknopf am Griff und heben Sie den Korb aus der Pfanne. Schütteln Sie den Inhalt des Korbes über der Pfanne aus, damit nichts ausläuft und setzen Sie den Korb wieder in die Pfanne ein.
Schieben Sie die Pfanne anschließend zurück in die Heißluftfritteuse, um fortzufahren. Drücken Sie anschließend auf die Taste , um den Frittiervorgang fortzusetzen.
- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Heißluftfritteuse automatisch in den Standby-Modus wechseln. Der Lüfter läuft

weiter, um die Heißluftfritteuse abzukühlen. Nach etwa 20 Sekunden ertönt 5 Mal ein Piepton und das Lüftersymbol  erlischt. Nehmen Sie die Pfanne am Griff aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Fläche, z. B. einen Topfuntersetzer. Prüfen Sie, ob die Zutaten gar sind.

Wenn die Zutaten noch nicht gar sind, setzen Sie die Pfanne wieder in die Heißluftfritteuse zurück, stellen Sie den Timer auf einige weitere Minuten ein und drücken Sie auf die Taste **▶||**.

10. Um kleine Zutaten zu entfernen (wie Pommes Frites), drücken Sie auf die Taste am Griff und ziehen Sie den Korb aus der Pfanne. **Drehen Sie den Korb erst um, wenn er von der Pfanne gelöst ist. Das überschüssige Fett, das sich am Boden der Pfanne gesammelt hat, würde sonst über die Zutaten laufen. Nach dem Frittiervorgang sind die Pfanne und die Zutaten heiß. Je nach Zutat kann heißer Dampf aus der Pfanne entweichen. Nach dem Frittiervorgang sind die Pfanne und die Metall-Innenseite sehr heiß, diese Teile darum nicht berühren.**
11. Entleeren Sie den Korb in einer Schale oder in einem Teller. Verwenden Sie bei größeren Zutaten eine Zange.

PAUSIEREN

- Drücken Sie die Ein/Pause-Taste **▶||**, um den Frittiervorgang zu unterbrechen. Die Anzeige **▶||** flackert. Drücken Sie erneut die Ein/Pause-Taste **▶||**, um den Frittiervorgang fortzusetzen.
- Der Frittiervorgang wird auch unterbrochen, wenn Sie die Pfanne aus der Heißluftfritteuse nehmen.
Hinweis: Das Display schaltet sich ganz ab.
Wenn Sie die Pfanne wieder in die Heißluftfritteuse zurücksetzen, schaltet sich das Display ein und der Frittiervorgang wird fortgesetzt.

5 Tipps

- Kleinere Zutaten erfordern meistens eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert etwas mehr Zeit und eine kleinere Menge erfordert etwas weniger Zubereitungszeit.
- Durch mehrfaches Schütteln der kleineren Zutaten während der Zubereitungszeit wird das Endergebnis besser und gleichmäßiger.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten in der Heißluftfritteuse zu, wie beispielsweise Würste.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes Frites ist 1000 Gramm. Die Höchstmenge ist 1500 Gramm.
- Sprühen Sie die Zutaten eventuell leicht mit einem Ölspray ein, um sie noch knuspriger zu machen.
- Verwenden Sie einen Fertigteig, um gefüllte Snack schnell und einfach zuzubereiten. Ein Fertigteig ist auch schneller fertig gebacken als ein selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Korb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten zubereiten möchten.
- Die Heißluftfritteuse kann auch zum erneuten Erwärmen von Zutaten verwendet werden. Stellen Sie dafür die Temperatur für 10 Minuten auf 150°C.
- Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn die Heißluftfritteuse noch kalt ist.
- Da die Turbo-Heißlufttechnik die Luft im Gerät sofort erwärmt, spielt es für das Ergebnis keine Rolle, wenn die Pfanne kurzzeitig aus der Heißluftfritteuse genommen wird.

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

Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch.

Vor der Reinigung muss die Heißluftfritteuse vollständig abgekühlt sein.

Berühren Sie nicht die Metall-Innenseite, wenn der Frittiervorgang erst kürzlich beendet wurde.

Benutzen Sie für die Reinigung von Pfanne und Korb keine metallischen Küchenutensilien oder Scheuermittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Heißluftfritteuse vollständig abkühlen.
Anleitung: Nehmen Sie die Pfanne aus der Heißluftfritteuse, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
2. Reinigen Sie die Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie Pfanne und Korb mit warmem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm. Pfanne und Korb dürfen auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
Fettreste können mit einem Fettlösungsmittel entfernt werden.
Anweisung: Füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel und lassen Sie sie für 10 Minuten einweichen, um hartnäckigen Schmutz zu entfernen.
4. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Spülbürste, um mögliche Lebensmittelreste zu entfernen. Achten Sie auf das Spülmittel. Dies kann am Heizelement zurückbleiben und den Geschmack der Zutaten beeinflussen.

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

Bevor die Heißluftfritteuse weggeräumt wird, muss sie vollständig abkühlen. Ziehen Sie auch den Stecker aus der Steckdose. Prüfen Sie, ob alle Teile sauber und trocken sind. Lagern Sie die Heißluftfritteuse an einem sauberen und trockenen Ort.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Der Stecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
	Die Pfanne sitzt nicht richtig im Gerät.	Schieben Sie die Pfanne richtig in die Heißluftfritteuse.
Die Zutaten sind nicht gar.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu hoch.	Füllen Sie kleinere Mengen in den Korb. Kleinere Portionen backen gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur der Heißluftfritteuse höher ein.
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Zeit ein.
Die Zutaten sind nicht gleichmäßig gebacken.	Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (wie Pommes Frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Gebackene Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse herausgenommen werden.	Die Snacks sind für die Heißluftfritteuse nicht geeignet, sondern müssen in Öl frittiert werden.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bereiten Sie die Snacks mit etwas Öl zu, damit sie knuspriger werden.
Die Pfanne lässt sich nicht richtig ins Gerät schieben.	Der Korb ist zu voll.	Füllen Sie den Korb nicht bis zum Maximum, sondern beachten Sie die empfohlenen Mengen.
	Der Korb ist nicht richtig in der Pfanne befestigt.	Drücken Sie den Korb in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören.
Es kommt weißer Qualm aus dem Gerät.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse zubereitet werden, kann zu viel Fett in die Pfanne tropfen. Das Fett verursacht weißen Qualm und die Pfanne kann heißer werden als sonst. Dies wirkt sich nicht auf das Gerät oder das Ergebnis aus.
	Die Pfanne enthält noch Reste der letzten Zubereitung.	Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch. Fettreste, die heiß werden, können ebenfalls weißen Qualm verursachen.
Frische Pommes Frites werden in der Heißluftfritteuse nicht gleichmäßig gebacken.	Sie haben eine falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie Kartoffeln, die leicht mehlig kochen.
	Die Pommes Frites wurden vor dem Backen nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die geschnittenen Pommes Frites gut ab, um die Stärke zu entfernen.
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Öl- und Wassermenge in den Pommes Frites ab.	Stellen Sie sicher, dass die Pommes Frites gut abgetrocknet sind, bevor Sie das Öl zufügen.
		Schneiden Sie die Pommes Frites in dünnere Streifen.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um sie knuspriger zu machen.

1 consignes de sécurité

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

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

complètement et retirez la fiche de la prise de courant.

- Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de le ranger ou de le nettoyer.
- Veillez à ce que les ingrédients qui sont préparés dans l'appareil en ressortent dorés et non brunis. Retirez les morceaux brûlés.
- En cas de panne, ne réparez jamais l'appareil vous-même ; le fait que le disjoncteur saute peut indiquer qu'il y a un défaut qui ne peut pas être réparé par le retrait ou remplacement du dispositif de sécurité. Il est impératif que seules des pièces de rechange d'origine soient utilisées.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée, il n'y aura aucun droit à une indemnisation en cas d'éventuels défauts et la garantie sera annulée.
- Si l'appareil n'est plus utilisé en raison d'un défaut, nous conseillons de  retirer la fiche de la prise de courant murale et de couper le câble d'alimentation. Déposez l'appareil à la déchetterie municipale, dans le conteneur adéquat.

protection contre la surchauffe

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

arrêt automatique

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

champs électromagnétiques (CEM)

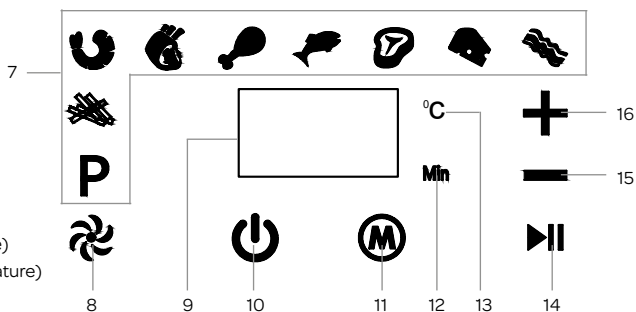
Cet appareil satisfait à tous les critères concernant les champs électromagnétiques (CEM).

2 description du produit

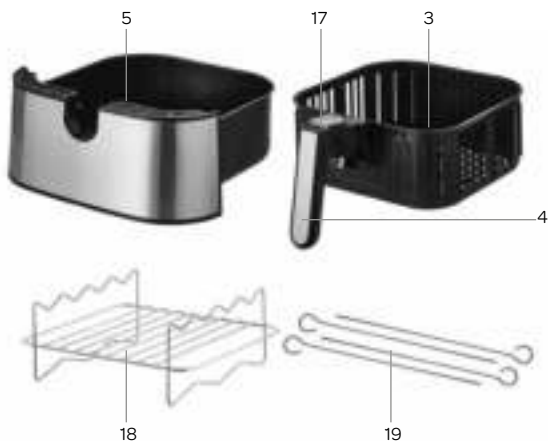
1. Orifices d'arrivée d'air
2. Panneau de commande
3. Panier
4. Poignée du panier
5. Caquelon
6. Élément chauffant



7. Menus automatiques
8. Indication de thermostat
9. Affichage
10. Indication de veille - touche d'arrêt
11. Touche de menu
12. Touche **Min** - minutes
13. Touche **°C** - température
14. Touche de marche et pause
15. Touche **-** (réduction de durée/température)
16. Touche **+** (augmentation de durée/température)



3. Panier
4. Poignée du panier
5. Bac
17. Bouton de déverrouillage - panier
18. Grille
19. Pics à brochette - 4 pièces



3 avant la toute première utilisation

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

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

VEILLE

Dès que vous branchez la fiche mâle dans la prise de courant, la friteuse à air chaud se trouve en position de veille. La touche de veille  s'allume en rouge.

Dans les cas suivants, la friteuse à air chaud se mettra automatiquement en position de veille :

- Lorsque vous branchez la fiche mâle dans la prise de courant
- Lorsqu'aucune touche n'est effleurée pendant 60 secondes
- Lorsque la durée prééglée est écoulée
- Lorsque vous maintenez la touche de veille  enfoncée pendant 3 secondes.

MISE EN MARCHÉ/ARRÊT

Mettez la friteuse à air chaud en marche/arrêt à l'aide de la touche de veille .

- La friteuse à air chaud fonctionnera uniquement si le panier est placé de la bonne manière dans le bac.
- Dès que la durée prééglée est écoulée, la friteuse à air chaud va se mettre automatiquement en position de veille. Par contre, le ventilateur continue à tourner afin de refroidir la friteuse à air chaud. Au bout d'environ 20 secondes, un signal sonore retentit 5 fois et le symbole de ventilateur  disparaît.

AVANT LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION

Contrôlez si la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil, et branchez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre.

L'élément chauffant est muni d'une couche de protection qui doit être éliminée avant la toute première utilisation. Faites ceci en faisant fonctionner la friteuse à air chaud sur la position maximale pendant environ 10 minutes, sans aliments dans l'appareil. Une légère fumée peut se former du fait de la couche de protection qui s'élimine à présent de l'élément chauffant en brûlant. Assurez une bonne ventilation de la pièce. Après l'élimination de la couche de protection, vous pouvez arrêter la friteuse à air chaud.

Retirez la fiche de la prise de courant et nettoyez les éléments non fixes avant d'utiliser véritablement la friteuse à air chaud. Nettoyez le panier, le bac, la grille et les pics à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux et une éponge douce. **Remarque :** ces éléments peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

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

Cette friteuse fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le bac d'huile ou de graisse de friture.

- Placez la friteuse à air chaud sur une surface plane, résistant à la chaleur.
- Placez le panier correctement dans le bac.
- Placez le bac dans la friteuse à air chaud.

ATTENTION ! Placez le bac correctement dans la friteuse à air chaud ; dans le cas contraire, celle-ci ne fonctionnera pas.

Ne remplissez pas le bac d'huile ou d'autres liquides.

Ne posez rien sur l'appareil.

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

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA DURÉE

Utilisez les touches **+** et **-** pour régler la température et la durée. Appuyez sur la touche **°C** ou **Min** pour faire basculer l'affichage entre la température et la durée. L'affichage bascule automatiquement toutes les 5 secondes lorsque plus aucune touche n'est utilisée.

- La touche **°C** est visible uniquement lorsque la température est indiquée sur l'affichage.
- La touche **Min** est visible uniquement lorsque la durée est indiquée sur l'affichage.

MENUS AUTOMATIQUES

Appuyez sur la touche de menu  pour sélectionner les fonctions suivantes :

Menu		Température préréglée en °C	Durée préréglée en minutes
Préchauffage		200	3
Frites		200	22
Crevettes		160	8
Viande		200	25
Volaille		180	20
Poisson		200	10
Steak		200	12
Fromage gratiné		170	3
Bacon		200	10

Les températures et durées figurent dans le tableau à titre d'indication. En fonction du format et du poids, il peut s'avérer nécessaire d'ajuster la température et la durée.

Il est possible d'ajuster la température et la durée préréglées dans les menus automatiques. Ceci est impossible uniquement en cas d'utilisation du programme Préchauffage **P**.

4

friture à l'air chaud

La friteuse à air chaud permet de préparer une grande diversité de plats.

1. Contrôlez si la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil, et branchez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre.
L'affichage complet s'allume brièvement et la friteuse à air chaud se met en position de veille. La touche de veille  s'allume en rouge.
2. Tirez lentement le bac par la poignée, hors de la friteuse à air chaud.
3. Placez les ingrédients dans le panier. Attention : *Ne dépassez jamais la quantité conseillée et ne remplissez jamais le panier au-delà du maximum, car les aliments peuvent alors toucher l'élément chauffant.*
4. Remplacez correctement le bac dans la friteuse à air chaud. **N'utilisez jamais le bac sans le panier. Si le bac n'est pas placé correctement dans la friteuse à air chaud, l'appareil ne fonctionnera pas.**
Attention : ne touchez pas le bac pendant ou peu après l'utilisation, car il devient très chaud. Tenez le bac uniquement par la poignée.
5. Appuyez sur la touche de veille  pour mettre en marche la friteuse à air chaud. Sur l'affichage apparaissent les préréglages 190°C et 3 minutes.
6. Sélectionnez un menu automatique à l'aide de la touche  ou réglez vous-même la durée (de 1 à 60 minutes) et la température (de 80 à 200°C).
Conseil : ajoutez 3 minutes au temps de préparation si la friteuse à air chaud est froide, ou utilisez le menu automatique Préchauffage.
7. Pour mettre en marche la friteuse à air chaud, appuyez ensuite sur la touche .
 - L'affichage indique par alternance la durée et la température préréglées.
 - L'affichage indique la durée restante. La durée et la température peuvent être augmentées ou diminuées au cours de la friture, en appuyant sur les touches  et .
 - Au cours de la friture à l'air chaud, le symbole de ventilateur  change de couleur. Le vert signifie que la friteuse est à la bonne température.
Lorsque le symbole de ventilateur  est rouge, la friteuse à air chaud est en cours de chauffe.
 - L'huile en excédent qui s'égoutte des ingrédients est recueillie dans le bac.
8. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Sortez le bac de la friteuse à air chaud en le tenant par la poignée, et placez-le sur une surface **résistant à la chaleur**, comme un dessous de plat. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée et soulevez le panier hors du bac. Secouez le contenu du panier au-dessus du bac afin d'éviter les fuites et réenclenchez le panier dans le bac.
Remplacez ensuite le bac dans la friteuse à air chaud, afin de poursuivre la cuisson. Appuyez pour finir sur la touche , afin de reprendre la cuisson.
9. Dès que la durée préréglée est écoulee, la friteuse à air chaud va se mettre automatiquement en position de veille. Par contre,

le ventilateur continue à tourner afin de refroidir la friteuse à air chaud. Au bout d'environ 20 secondes, un signal sonore retentit 5 fois et le symbole de ventilateur  disparaît. Sortez le bac hors de la friteuse à air chaud en le tenant par la poignée, et placez-le sur une surface résistant à la chaleur, comme un dessous de plat.

Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remplacez le bac dans la friteuse à air chaud et réglez la minuterie sur un nombre de minutes supplémentaires, puis appuyez sur la touche **▶▶**.

10. Pour retirer les ingrédients de petite taille (comme les frites), appuyez sur le bouton de la poignée et soulevez le panier hors du bac.

Ne retournez pas le panier à l'envers lorsqu'il se trouve encore fixé sur le bac. L'excédent de graisse qui est collecté au fond du bac coulerait alors sur les ingrédients.

Après la friture à l'air chaud, le bac et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'ingrédients, de la vapeur peut s'échapper du bac.

Après la friture à l'air chaud, le bac et l'intérieur métallique sont chauds ; évitez de toucher ces éléments.

11. Videz le contenu du panier dans un plat ou sur une assiette. En cas d'ingrédients de grande taille, utilisez une pince.

PAUSE

- Appuyez sur la touche marche/pause **▶▶** pour mettre en pause la friture à l'air chaud. L'indication **▶▶** clignote. Appuyez à nouveau sur la touche marche/pause **▶▶** pour reprendre la friture à l'air chaud.

- La friture à l'air chaud peut également être mise en pause si vous retirez le bac de la friteuse à air chaud.

Attention : l'affichage se désactive automatiquement.

Dès que le bac est de nouveau placé dans la friteuse à air chaud, l'affichage s'allume et l'opération de friture à l'air chaud reprend.

5 conseils

- Des ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation plus court.
- Une plus grande quantité d'ingrédients n'a besoin que d'un peu plus de temps et une plus petite quantité nécessite un peu moins de temps de préparation.
- En secouant plusieurs fois de petites quantités d'ingrédients pendant le temps de préparation, le résultat final est meilleur et plus uniforme.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air chaud.
- Les en-cas qui peuvent être préparés au four, peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour la préparation de frites croustillantes, est de 1000 grammes. La quantité maximale est de 1500 grammes.
- Utilisez éventuellement un pulvérisateur d'huile pour asperger légèrement les ingrédients afin de les rendre encore plus croustillants.
- Utilisez une pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés. La pâte prête à l'emploi cuit également plus rapidement que la pâte fait maison.
- Placez un moule de cuisson ou un plat passant au four dans le panier, si vous voulez préparer un cake ou une quiche ou si vous souhaitez préparer des ingrédients fragiles ou comportant une farce.
- La friteuse à air chaud peut également être utilisée pour réchauffer des ingrédients. Réglez à cet effet la température sur 150°C pendant 10 minutes.
- Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque la friteuse à air chaud est encore froide.
- Étant donné que la technologie d'air chaud pulsé chauffe à nouveau instantanément l'air l'appareil, retirer un bref instant le bac de la friteuse à air chaud n'a aucun effet sur le résultat de cuisson.

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

Nettoyez la friteuse à air chaud après chaque utilisation.

Avant de nettoyer la friteuse à air chaud, vous devez la laisser refroidir complètement.

Ne touchez pas l'intérieur métallique pour le nettoyer si la cuisson vient juste de s'arrêter.

Pour le nettoyage du bac et du panier, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits abrasifs, car ceci peut endommager la couche anti-adhérente.

1. Retirez la fiche de la prise de courant et laissez la friteuse à air chaud refroidir complètement.

Remarque : retirez le bac de la friteuse à air chaud pour faire refroidir l'appareil plus rapidement.

2. Nettoyez l'extérieur de la friteuse à air chaud avec un chiffon humide.

3. Nettoyez le bac et le panier à l'eau chaude à laquelle un peu de liquide vaisselle doux a été ajouté, en utilisant une éponge. Le panier et le bac peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

Un produit dégraissant peut être utilisé pour éliminer la saleté résiduelle.

Remarque : remplissez le bac avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle et laissez agir pendant 10 minutes, afin d'éliminer la saleté tenace.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'eau chaude avec une éponge douce.

5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de vaisselle douce, afin d'éliminer les restes d'aliments éventuels. Faites attention avec le liquide 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 la friteuse à air chaud, celle-ci doit avoir totalement refroidi et retirez la fiche de la prise de courant. Vérifiez si tous les éléments sont propres et secs. Rangez la friteuse dans un endroit propre et sec.

Panne	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne plus.	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 bac n'est pas placé correctement dans l'appareil.	Placez correctement le bac dans l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Placez de plus petites quantités dans le panier. Des portions plus petites cuisent plus régulièrement.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la friteuse à air chaud sur 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.	Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients qui sont posés les uns sur les autres (comme les frites), doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.
Les en-cas frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air chaud.	Les en-cas ne conviennent pas pour une friteuse à air chaud, mais ils doivent être frits dans l'huile.	Utilisez des en-cas au four ou badigeonnez les en-cas avec un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.
Le bac 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.
	Le panier n'est pas bien fixé dans le bac.	Enfoncez le panier dans le bac jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous êtes en train de préparer des ingrédients gras.	Lorsque des ingrédients gras sont préparés dans la friteuse à air chaud, beaucoup de graisse peut s'égoutter dans le bac. 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 bac contient encore des résidus de graisse de la préparation précédente.	Nettoyez le bac après chaque utilisation. Les résidus de graisse qui deviennent chauds peuvent provoquer une fumée blanche.
Les frites fraîches ne sont pas cuites de manière uniforme dans la friteuse à air chaud.	Une sorte de pomme de terre inadaptée est utilisée.	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 sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air chaud.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Veillez à ce que les frites soient bien séchées avant d'ajouter 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 je niet te vertellen. We ontwikkelen onze producten zodat je er jarenlang onbezorgd plezier van kan hebben. Ontstaat er toch een probleem, dan vinden we dat je direct een oplossing mag verwachten. Daarom bieden we je op onze producten een omruilservice, bovenop de rechten en vorderingen die je op grond van de wet toekomt. Door een product of onderdeel om te ruilen, besparen we je tijd, moeite en kosten.

2 jaar volledige fabrieksgarantie

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

Storingen of defecten buiten de garantieperiode

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

Uitgesloten van garantie

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

Van belang om te weten

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

general terms and conditions of service and warranty

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

2-year full manufacturer's warranty

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

Breakdowns or faults outside the warranty period

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

Warranty exclusions

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

Important to know

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

allgemeine service- und garantiebedingungen

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

Zwei Jahre volle Werksgarantie

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

Störungen oder Defekte außerhalb der Garantiezeit

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

Garantieausschluss

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

Wichtige Informationen

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

conditions générales de garantie et de service après-vente

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

2 ans de garantie complète de fabrication

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

Pannes ou défauts en dehors de la période de garantie

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

Sont exclus de la garantie

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

Important à savoir

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



klein huishoudelijk



witgoed vrijstaand



witgoed inbouw



persoonlijke verzorging

**Inventum Huishoudelijke
Apparaten B.V.**

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)