

GF351HLDB

Hetelucht friteuse

Hot airfryer • Heissluft friteuse
Friteuse à air chaud



NL • Handleiding	4	-	11
EN • User manual	12	-	19
DE • Benutzerhandbuch	20	-	28
FR • Manuel d'utilisation	29	-	37

Nederlands

1.	veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2.	productomschrijving	pagina 7
3.	voor het eerste gebruik	pagina 8
4.	het gebruik	pagina 9
5.	tips	pagina 10
6.	reiniging en onderhoud	pagina 10
7.	storingen en oplossingen	pagina 11
	<i>algemene service- en garantievoorwaarden</i>	<i>pagina 38</i>

English

1.	safety instructions	page 12
2.	product description	page 15
3.	prior to first use	page 16
4.	using the appliance	page 17
5.	tips	page 18
6.	cleaning and maintenance	page 18
7.	breakdowns and solutions	page 19
	<i>general terms and conditions of service and warranty</i>	<i>page 39</i>

Deutsch

1.	Sicherheitshinweise	Seite 20
2.	Produktbeschreibung	Seite 23
3.	Vor der ersten Verwendung	Seite 24
4.	Gebrauch	Seite 25
5.	Tipps	Seite 26
6.	Reinigung und Wartung	Seite 26
7.	Störungen und Lösungen	Seite 27
	<i>Allgemeine Service- und Garantiebedingungen</i>	<i>Seite 40</i>

Français

1.	consignes de sécurité	page 29
2.	description du produit	page 32
3.	avant la toute première utilisation	page 33
4.	utilisation	page 34
5.	conseils	page 35
6.	nettoyage et entretien	page 35
7.	pannes et solutions	page 36
	<i>conditions générales de garantie et de service après-vente</i>	<i>page 41</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 pan om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.**
- **Vul het apparaat nooit met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.**
- **Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.

- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden.
- Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Sluit het apparaat nooit aan op een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond en let op dat er genoeg ruimte omheen is voor voldoende ventilatie. Er is minimaal 10 cm ruimte nodig tussen het apparaat en de muren. Plaats niets bovenop het apparaat.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- **Let op!** Er komt hete stoom vrij tijdens het heteluchtfrituren door de uitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht uit de buurt van de stoom en de uitlaatopeningen. Pas op voor de stoom met het uitnemen van de pan.
- Na het gebruik is de binnenkant erg heet. Vermijd daarom het aanraken van de binnenkant.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - keukenruimtes gereserveerd voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door gasten van hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - in omgevingen van het gastenkamertype.
- 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.

elektromagnetische velden (EMV)

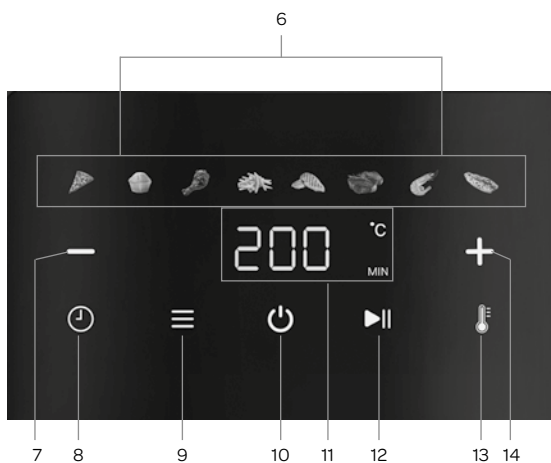
Dit apparaat voldoet aan alle eisen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV).

2 productomschrijving

1. Luchtinlaatopeningen
2. Bedieningspaneel
3. Rooster
4. Pan
5. Handgreep



6. Automatische menu's
7. Toets (tijd/temperatuur omlaag)
8. Toets (tijd)
9. Menu toets
10. Standby-/uit - toets
11. Display
12. Aan- en pauze toets
13. Toets (temperatuur)
14. Toets (tijd/temperatuur omhoog)




3 voor het eerste gebruik

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


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

STANDBY

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

- wanneer u de stekker in het stopcontact steekt
- als de pan meer dan 5 minuten uit het apparaat is
- wanneer de pan uit het apparaat gehaald wordt als de ingestelde tijd voorbij is
- als er gedurende 5 minuten geen instelling gedaan wordt.

AAN/UIT ZETTEN

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

- De hetelucht friteuze zal alleen functioneren als de pan op de juiste wijze in het apparaat is geplaatst.
- Zodra de ingestelde tijd voorbij is, verschijnt er [End] op het display en klinkt er 3 maal een piepsignaal. Als de pan uit het apparaat gehaald wordt, schakelt het apparaat naar de standby stand.
- De ventilator blijft ± 20 seconden draaien om de hetelucht friteuze af te koelen.

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 friteuze ongeveer 10 minuten op het frites menu 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 friteuze uitschakelen.

Verwijder de stekker uit het stopcontact en reinig de losse onderdelen voordat u de hetelucht friteuze daadwerkelijk gaat gebruiken. Reinig het rooster en de pan 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 friteuze werkt met hetelucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.

- Plaats de hetelucht friteuze op een stevige, vlakke en warmtebestendige ondergrond.
- Plaats het rooster goed in de pan.
- Plaats de pan in de hetelucht friteuze.
- **LET OP!** Plaats de pan goed in de hetelucht friteuze, 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  en  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.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Dit apparaat is voorzien van een timer. Wanneer de timer heeft afgeteld tot 0, zal er 3 maal een piepsignaal klinken en het apparaat schakelt automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, drukt u eenmaal op de standby toets om het frituren te stoppen.





4 het gebruik

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 met het inlegrooster rustig aan de handgreep uit de hetelucht frituse.
Opmerking: als er geen pan in het apparaat geplaatst is, staat in het display [POT].
3. Vul de pan met het voedsel dat u wilt bereiden.
Let op: overschrijdt nooit de geadviseerde hoeveelheid en vul de pan nooit boven de maximum streep, want dan kan het voedsel het verwarmingselement raken.
Let op: gebruik de pan niet zonder het inlegrooster. Het inlegrooster is noodzakelijk voor een goede luchtcirculatie.
4. Schuif de pan terug in de hetelucht frituse.
Let op: als de pan niet goed in de hetelucht frituse is geplaatst, zal het apparaat niet functioneren.
Waarschuwing: 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 knippert het eerste automatische programma met de voorinstellingen 175 °C en 8 minuten en de standby toets  is groen.
6. Selecteer met de menu toets het gewenste automatische menu. Het geselecteerde icoon knippert en het display toont de vooringestelde tijd en temperatuur.
7. Optioneel kunt u de vooringestelde tijd en temperatuur aanpassen met de  en  toetsen.
Tip: voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als de hetelucht frituse koud is.
8. Om de hetelucht frituse aan te zetten, drukt u vervolgens op de aan toets .
 - Het display geeft afwisselend de ingestelde tijd **MIN** en temperatuur **°C** 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.
 - Overtollige olie die uit de ingrediënten druipt, wordt opgevangen in de pan.
9. Sommige ingrediënten moeten tijdens de bereiding geschud worden. Na het verstrijken van tweederde van de bereidingstijd klinkt er 4 maal een piepsignaal en het display knippert. Neem de pan uit de hetelucht frituse, schud of draai de ingrediënten om en schuif de pan weer terug in de hetelucht frituse om verder te bakken.
10. Zodra de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er 3 maal een piepsignaal en verschijnt er [End] op het display. Trek de pan aan de handgreep uit de hetelucht frituse en plaats deze op een hittebestendige ondergrond, zoals een pannonderzetter. De hetelucht frituse schakelt naar de standby stand. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.
Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, plaats de pan dan terug in de hetelucht frituse en zet de timer op nog een aantal extra minuten en druk vervolgens op de aan toets .
11. Schud de inhoud van de pan voorzichtig leeg in een schaal of op een bord. Gebruik bij grote ingrediënten een tang.
Tip: tijdens het bakproces sijpelt er vet en vocht op de bodem van de pan. Dit kan over het zojuist bereide voedsel lopen als u de pan op zijn kop houdt om het voedsel te verwijderen.
WAARSCHUWING: na het heteluchtfrituren zijn de pan en de ingrediënten heet. Afhankelijk van het type ingrediënten kan er stoom uit de pan komen.
WAARSCHUWING: na het heteluchtfrituren zijn de pan en de metalen binnenzijde erg heet, vermijd het aanraken van deze delen.

AUTOMATISCHE MENU'S

Druk op de menu toets om één van de volgende menu's te selecteren:

Menu	TIJD		TEMPERATUUR		SCHUDDEN
	Instelling	Bereik	Instelling	Bereik	
Pizza 	8 min	1 - 60 min	175 °C	80 - 200 °C	-
Bakken 	10 min	1 - 60 min	175 °C	80 - 200 °C	-
Gevogelte 	22 min	1 - 60 min	180 °C	80 - 200 °C	JA
Frites 	20 min	1 - 60 min	200 °C	80 - 200 °C	JA
Kipfilet 	22 min	1 - 60 min	180 °C	80 - 200 °C	-

Menu		TIJD		TEMPERATUUR		SCHUDDEN
		Instelling	Bereik	Instelling	Bereik	
Vlees		12 min	1 - 60 min	180 °C	80 - 200 °C	JA
Garnalen		6 min	1 - 60 min	200 °C	80 - 200 °C	JA
Vis		15 min	1 - 60 min	200 °C	80 - 200 °C	JA

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.

PAUZEREN

- Druk op de aan/pauze toets ►|| om het hetelucht frituren te pauzeren. De indicatie ►|| en het gekozen menu 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.
- **Opmerking:** als er geen pan in het apparaat geplaatst is, staat in het display [POT]. Zodra u de pan weer in de hetelucht friteuse plaatst, wordt het hetelucht frituren hervat.

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.

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 pan 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.

6 reiniging & onderhoud

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

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.

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

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

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
Aanwijzing: het afkoelen gaat sneller als u de pan en het inlegrooster uit het apparaat haalt.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3. Reinig de pan en het inlegrooster met heet water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd, en een spons. U kunt de pan en het inlegrooster ook in de vaatwasmachine afwassen.
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 een vochtige zachte spons die u eerst in heet water heeft gedrenkt en uitgeknepen.
5. Verwijder eventuele voedselresten van het verwarmingselement met een zachte afwasborstel. Wees voorzichtig met afwasmiddel. Dit kan achterblijven op het verwarmingselement en een bijmaak geven aan de ingrediënten.

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


Let op! Door het schudden van de pan kunnen de schroeven na verloop van tijd wat los gaan. Controleer dit regelmatig en draai de schroeven goed vast.

Alvorens de hetelucht friteuse 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 friteuse op een schone en droge plaats op.

7 storingen en oplossingen

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 pan is teveel.	Plaats kleinere hoeveelheden in de pan. 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 pan zit te vol.	Vul de pan niet boven het maximum, maar houd de geadviseerde hoeveelheden aan.
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 wordt.
		Snijdt de frites fijner voor een krokanter resultaat.
		Voeg een klein beetje 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 using the appliance.**
- **Always place the ingredients to be fried in the pan, 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 associated with handling electrical appliances. Therefore, never allow children to operate electrical appliances without supervision. Keep the appliance and cord out of reach of children younger than 8 years of age.
- The appliance can be used by children of 8 years and older and 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 must not play with the appliance.
- The appliance must not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.

- Do not use the appliance if the plug, cord or appliance are damaged, or if the appliance no longer functions properly or if it is damaged in any other way. If this is the case, consult the retailer or our maintenance service. Never replace the plug or cord yourself. Repairs to electrical appliances should only be performed by skilled persons.
- Incorrect repairs could cause considerable hazards for the user. Never use the appliance with parts that are not recommended or supplied by the manufacturer.
- Never bend the power cord sharply or allow it to run across hot parts.
- Connect the appliance only to an earthed socket. Always check that the plug is properly inserted in the socket.
- Do not pull the cord and/or appliance to remove the plug from the wall socket. Never touch the appliance with wet or 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 may catch fire, such as curtains, towels (cotton or paper, etc.).
- Place the appliance on a sturdy, flat surface and make sure there is enough space around it for sufficient ventilation. A minimum space of 10 cm is required between the appliance and the walls. Place nothing on top of the appliance.
- Do not leave the appliance unattended when it is in operation.
- **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 intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- 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, do not make repairs yourself; a blown safety device in the appliance could indicate a defect that cannot be resolved by removing or replacing this safety device. Only original parts should ever be used.
- This appliance is only suitable for household use. When the appliance is used for any other use than intended, no claims for compensation can be made in case of any defects and the warranty is invalidated.
-  If you decide to cease using the appliance due to a defect, we recommend cutting off the cord after removing the plug from the wall socket. Take the  appliance to the waste processing department concerned of your municipality.

electromagnetic fields (EMF)

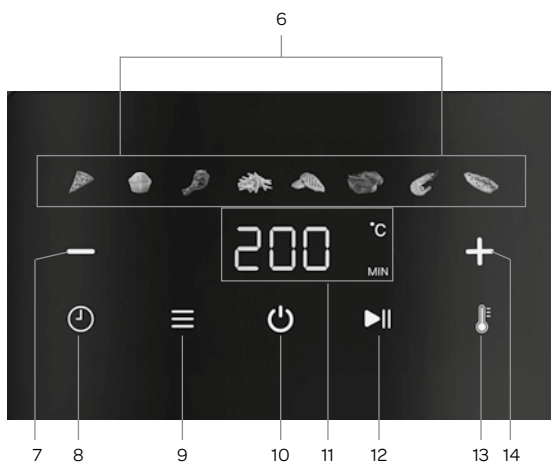
This appliance complies with all requirements relating to electromagnetic fields (EMF).

2 product description

1. Air inlet openings
2. Control panel
3. Grille
4. Pan
5. Handle



6. Automatic menus
7. Key (time/temperature down)
8. Key (time)
9. Menu key
10. Standby / off key
11. Display
12. On and pause key
13. Key (temperature)
14. Key (time/temperature up)




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 reach of children. After unpacking the appliance, carefully 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 automatically switches to standby:

- when you insert the plug in the socket
- when the pan is outside of the appliance for more than 5 minutes
- when the pan is removed from the appliance when the set time has passed
- if no settings have been made for a period of 5 minutes.

SWITCHING ON/OFF

Switch on the hot air fryer with the standby key .

- The hot air fryer only functions if the pan has been placed in the appliance correctly.
- Once the set time has passed, [End] is shown on the display and a beep signal will sound 3 times. When the pan is removed from the appliance, the appliance switches to standby.
- The fan continues to run for approx. 20 seconds to allow the hot air fryer to cool down.

PRIOR TO FIRST USE

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 fries menu 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 sufficient 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 grille and pan 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 sturdy, flat and heat-resistant surface.
- Properly place the grille 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  and  keys to change between temperature and time display. The display automatically changes every 5 seconds if no key is used any more.

AUTOMATIC DEACTIVATION

This appliance has been provided with a timer. Once the timer has counted down to 0, a beep signal sounds 3 times and the appliance switches off automatically. To switch off the appliance manually, press the standby key once to stop the frying process.




4 using the appliance




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

- 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.
- Carefully remove the pan with insert grille from the hot air fryer by its handle.
Note: when there is no pan in the appliance, the display shows [POT].
- Fill the pan with the food that you want to prepare.
Caution: never exceed the recommended amount and never fill the pan above the maximum stripe, as the food could make contact with the heating element in that case.
Caution: do not use the pan without the insert grille. The insert grille is required for a good air circulation.
- Slide the pan back in the hot air fryer.
Caution: if the pan is not properly placed in the hot air fryer, the appliance will not function.
Warning: do not touch the pan during and shortly after use, as it gets very hot. Only hold the pan by its handle.
- Press the standby key  to switch on the hot air fryer. The first automatic programme flashes on the display with pre-settings 175 °C and 8 minutes and the standby key  is green.
- Use the menu key to select the required automatic menu. The selected symbol flashes and the display show the pre-set time and temperature.
- If required, you can change the pre-set time and temperature with the  and  keys.
Tip: add 3 minutes to the cooking time when the hot air fryer is cold.
- To switch on the hot air fryer, you then press the ON key 
 - The display alternates between the set time **MIN** and set temperature **°C**.
 - The display shows the remaining time. Time and temperature can be adjusted during frying by pressing the **+** or **-** key.
 - Excess oil dripping from the ingredients is collected in the pan.
- Some ingredients must be shaken during the cooking time. When two-thirds of the cooking time have elapsed, a beep sounds 4 times and the display flashes. Remove the pan from the hot air fryer, shake or turn the ingredients and slide the pan back into the hot air fryer to continue frying.
- Once the set time has passed, a beep sounds 3 times and [End] is shown on the display. Pull the pan from the hot air fryer by its handle and place it on a heat-resistant surface, such as a pan coaster. The hot air fryer switches to standby. Check that the ingredients are cooked. If the ingredients are not yet ready, place back the pan in the hot air fryer, add a few extra minutes to the timer and then press the on key .
- Carefully empty the basket onto a dish or plate. In case of large ingredients, use tongs.
Tip: during the frying process, fat and moisture will seep onto the bottom of the pan. This could run over the food that you have just prepared, when holding the pan upside down to remove the food.
Warning: 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.
Warning: after hot air frying, the pan and the metal interior are very hot, avoid contact with these components.

AUTOMATIC MENUS




Press the menu key to select one of the following menus:

Menu	TIME		TEMPERATURE		SHAKE
	Setting	Range	Setting	Range	
Pizza 	8 min	1 - 60 min	175°C	80 - 200°C	-
Baking 	10 min	1 - 60 min	175°C	80 - 200°C	-
Poultry 	22 min	1 - 60 min	180°C	80 - 200°C	YES
Fries 	20 min	1 - 60 min	200°C	80 - 200°C	YES
Chicken breast 	22 min	1 - 60 min	180°C	80 - 200°C	-

Menu		TIME		TEMPERATURE		SHAKE
		Setting	Range	Setting	Range	
Meat		12 min	1 - 60 min	180°C	80 - 200°C	YES
Shrimps		6 min	1 - 60 min	200°C	80 - 200°C	YES
Fish		15 min	1 - 60 min	200°C	80 - 200°C	YES

The temperatures and times in the table are indications. Depending on size and weight, it may be necessary to adjust temperature and time.

PAUSE

- Press the ON/pause key  to pause the hot air frying process. The indication  and the chosen menu flash. Press the ON/pause key once more  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.
- **Note:** when there is no pan in the appliance, the display shows [POT].
When you place the pan back in the hot air fryer again, the hot air frying process is resumed.

OVERHEATING PROTECTION

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

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 grammes. The maximum amount is 1500 grammes.
- If necessary, use an oil spray to lightly oil the ingredients and make them even more crispy.
- Use ready-made dough for a fast and simple preparation of filled snacks. Ready-made dough cooks faster than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the pan if you want to make a cake or quiche, or if you want to cook delicate or filled ingredients.
- The hot air fryer can also be used to reheat ingredients. For this, set the temperature to 150°C for 10 minutes.
- Add 3 minutes to the cooking time if the hot air fryer is still cold.
- As the turbo hot air technology immediately reheats the air in the appliance, briefly removing the pan from the hot air fryer does not have an effect on the end result.

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

6 cleaning and maintenance

Clean the appliance as follows after each use.

Allow the appliance to cool down fully before cleaning it.

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

When cleaning the pan and grille, 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 appliance to cool down fully.
Instruction: cooling goes quicker if the pan and insert grille are removed from the appliance.
2. Clean the exterior of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the pan and insert grille with hot water containing a little washing-up liquid and a sponge. You can also wash the pan and insert grille in the dishwasher.
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 a damp soft sponge that you have first soaked in hot water and squeezed out.

5. Remove any food residues from the heating element using a soft washing-up brush. Be careful with washing-up liquid. This could be left behind on the heating element and give a foreign taste to the ingredients.

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

Caution! As a result of shaking the pan, the screws could loosen a little after a period of time. Regularly check this and properly tighten the screws.

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

Failure	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 pan is too much.	Place smaller amounts of ingredients in the pan. 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 one another (such as fries), must be shaken halfway the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they leave 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 pan is overfilled.	Do not fill the pan above the maximum, but observe the recommended amounts.
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 evenly fried 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.
Fresh 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 oil for a crispier result.


1 Sicherheitsvorschriften

- **Lesen Sie das Benutzerhandbuch vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie dieses sorgfältig auf, damit Sie es auch später noch zurate ziehen können.**
-  **Vorsicht! Berühren Sie die heißen Oberflächen im Gerät nicht, wenn dieses eingeschaltet ist.**
- **Decken Sie niemals die Lufteinlass- und -auslassöffnungen ab, wenn das Gerät verwendet wird.**
- **Legen Sie die zu frittierenden Speisen immer in die Pfanne. Damit verhindern Sie, dass diese mit den Heizelementen in Berührung kommen.**
- **Füllen Sie das Gerät niemals mit Öl, andernfalls besteht Feuergefahr.**
- **Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.**
- Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für die im Benutzerhandbuch 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 in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen 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, wenn das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich dann an Ihren Händler oder unseren technischen Dienst. Ersetzen Sie den Stecker oder das Kabel auf keinen Fall selbst. Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von Fachleuten ausgeführt werden.
- Falsch ausgeführte Reparaturen können zu beträchtlichen Gefahren für den Benutzer führen. Verwenden Sie das Gerät niemals mit Teilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.
- Knicken Sie das Netzkabel niemals stark und achten Sie darauf, dass es nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Kontrollieren Sie stets, ob der Stecker richtig in die Steckdose gesteckt ist.
- Ziehen Sie nie am Kabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Wandsteckdose zu ziehen. Fassen Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät niemals an einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem an, andernfalls können gefährliche Situationen entstehen.
- Stellen Sie das Gerät nie in die Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Gasherden, Herdplatten usw. Halten Sie mit dem Gerät immer einen sicheren Abstand zu Wänden oder anderen Gegenständen ein, die in Brand geraten können, z. B. zu Gardinen, Baumwoll- oder Papierhandtüchern usw.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und achten Sie darauf, dass rundherum ausreichend Platz für die Lüftung vorhanden ist. Zwischen dem Gerät und den Wänden müssen mindestens 10 cm Platz frei bleiben. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Lassen Sie ein eingeschaltetes Gerät niemals unbeaufsichtigt stehen.
- **Vorsicht!** Beim Frittieren mit Heißluft wird durch die Auslassöffnungen heißer Dampf freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von dem Dampf und den Auslassöffnungen fern. Beachten Sie auch, dass Dampf

austreten kann, wenn Sie die Pfanne herausnehmen.

- Nach dem Gebrauch ist die Innenseite sehr heiß. Berühren Sie daher die Innenseite möglichst nicht.
- Sorgen Sie immer dafür, dass das Gerät auf einem ebenen, glatten Untergrund steht, und verwenden Sie es ausschließlich in Innenräumen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten oder für einen ähnlichen Gebrauch ausgelegt, z. B.
 - in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - auf bäuerlichen Anwesen
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsbereichen;
 - in Bed-and-Breakfast-Unterkünften.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn es gereinigt wird, müssen Sie das Gerät komplett ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es wegstellen oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die im Gerät zubereiteten Speisen goldbraun und nicht schwarz oder braun aussehen. Entfernen Sie eventuelle angebrannte Stücke.
- Reparieren Sie das Gerät bei einer Störung niemals selbst; das Aktivieren der Sicherung in dem Gerät kann auf einen Defekt hindeuten, der durch das Entfernen oder Austauschen dieser Sicherung nicht behoben wird. 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; dies führt außerdem zum Erlöschen der Garantieansprüche.
-  Wenn Sie beschließen, das Gerät wegen eines Defekts nicht mehr zu verwenden, empfehlen wir Ihnen, das Kabel zu durchtrennen, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Geben Sie das Gerät bei der zuständigen Abfallverwertungsstelle in Ihrer Gemeinde ab.

Elektromagnetische Felder (EMF)

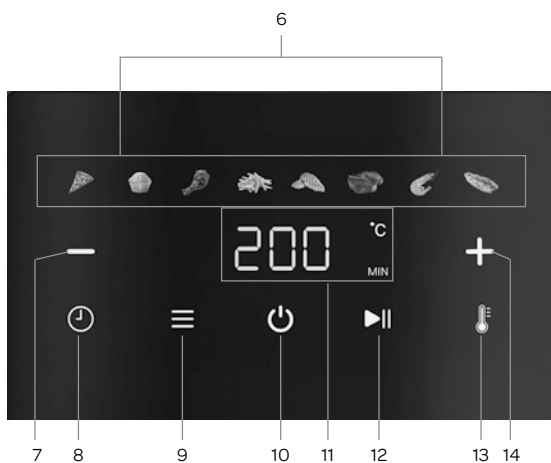
Dieses Gerät erfüllt alle Anforderungen in Bezug auf elektromagnetische Felder (EMF).

2 Produktbeschreibung

1. Lufteinlassöffnungen
2. Bedienfeld
3. Rost
4. Pfanne
5. Griff



6. Automatik-Programme
7. Taste (Zeit/Temperatur reduzieren)
8. Taste (Zeit)
9. Menü-Taste
10. Taste Standby/Aus
11. Anzeige
12. Einschalt- und Pause-Taste
13. Taste (Temperatur)
14. Taste (Zeit/Temperatur erhöhen)




3 Vor der ersten Verwendung

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

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

STANDBY

Sobald der Stecker in eine Steckdose gesteckt wird, befindet sich die Heißluftfritteuse im Standby-Modus. Die Standby-Taste  leuchtet rot auf.

In den folgenden Fällen wechselt die Heißluftfritteuse automatisch in den Standby-Modus:

- wenn Sie den Stecker in die Steckdose stecken;
- wenn die Pfanne länger als 5 Minuten aus dem Gerät entfernt ist;
- wenn die Pfanne aus dem Gerät genommen wird, während die eingestellte Zeit abgelaufen ist;
- wenn 5 Minuten lang keine Einstellung vorgenommen wird.

EIN-/AUSSCHALTEN

Die Heißluftfritteuse wird mit der Standby-Taste  ein- oder ausgeschaltet.

- Die Heißluftfritteuse funktioniert nur, wenn die Pfanne richtig in das Gerät eingesetzt ist.
- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird auf dem Display [End] angezeigt und es ertönt 3-mal ein akustisches Signal. Wenn die Pfanne aus dem Gerät genommen wird, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.
- Der Lüfter läuft noch ± 20 Sekunden weiter, um die Heißluftfritteuse abzukühlen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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

Das Heizelement ist mit einer Schutzschicht versehen, die vor der ersten Verwendung entfernt werden muss. Schalten Sie die Heißluftfritteuse dazu etwa 10 Minuten lang mit dem Menü Pommes frites und ohne Speisen ein. Dabei kann eine leichte Rauchentwicklung entstehen. Dieser Rauch wird durch das Verbrennen der Schutzschicht auf dem Heizelement erzeugt. Sorgen Sie daher für 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 Rost und die Pfanne 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 Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Frittierfett.

- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf einen festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.
- Legen Sie den Rost richtig in die Pfanne.
- Setzen Sie die Pfanne in die Heißluftfritteuse ein.
ACHTUNG! Setzen Sie die Pfanne richtig in die Heißluftfritteuse ein, andernfalls funktioniert diese nicht.
- **Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.**
- **Stellen Sie nichts auf das Gerät.**
- **Stellen/legen Sie nichts auf/über die Lufteinlassöffnungen. Andernfalls wird die Luftzirkulation behindert und das wirkt sich negativ auf das Frittierergebnis aus.**

TEMPERATUR UND UHRZEIT EINSTELLEN








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

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 zurückgezählt hat, ertönt 3-mal ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Wenn Sie das Gerät von Hand ausschalten möchten, drücken Sie die Standby-Taste einmal, um das Frittieren zu stoppen.

4 Gebrauch

In der Heißluftfritteuse können zahlreiche unterschiedliche Gerichte zubereitet werden.

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der angegebenen Spannung auf dem Typenschild übereinstimmt, und stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
Das gesamte Display leuchtet kurz auf und die Heißluftfritteuse befindet sich im Standby-Modus. Die Standby-Taste  leuchtet rot auf.
- Ziehen Sie die Pfanne mit dem darin befindlichen Rost vorsichtig am Griff aus der Heißluftfritteuse.
Hinweis: Wenn sich keine Pfanne in dem Gerät befindet, wird auf dem Display [POT] angezeigt.
- Füllen Sie die Pfanne mit den Speisen, die Sie zubereiten möchten.
Achtung: Überschreiten Sie niemals die empfohlene Menge und füllen Sie die Pfanne niemals höher als bis zur Maximum-Markierung; andernfalls können die Nahrungsmittel mit dem Heizelement in Berührung kommen.
Achtung: Verwenden Sie die Pfanne nicht ohne den Einlegerost. Der Einlegerost gewährleistet eine gute Luftzirkulation.
- Schieben Sie die Pfanne in die Heißluftfritteuse zurück.
Achtung: Wenn die Pfanne nicht richtig in die Heißluftfritteuse eingesetzt ist, funktioniert das Gerät nicht.
Warnung: 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 blinkt das erste automatische Programm mit den Voreinstellungen 175 °C und 8 Minuten und die Standby-Taste  ist grün.
- Wählen Sie das gewünschte automatische Menü mit der Menü-Taste aus. Das Symbol des ausgewählten Menüs blinkt und auf dem Display werden die voreingestellte Zeit und Temperatur angezeigt.
- Optional können Sie die voreingestellte Zeit und Temperatur mit den Tasten  und  anpassen.
Tipp: Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn die Heißluftfritteuse kalt ist.
- Um die Heißluftfritteuse einzuschalten, drücken Sie anschließend die Taste .
 - Auf dem Display werden jetzt abwechselnd die eingestellte Zeit **MIN** und Temperatur **°C** angezeigt.
 - Auf dem Display wird die Restzeit angezeigt. Die Zeit und Temperatur können beim Frittieren erhöht oder reduziert werden. Drücken Sie dazu die Tasten **+** oder **-**.
 - Überschüssiges Fett, das aus den Speisen tropft, wird in der Pfanne aufgefangen.
- Manche Speisen müssen während der Zubereitung geschüttelt werden. Wenn zwei Drittel der Zubereitungszeit abgelaufen sind, ertönt 4-mal ein akustisches Signal und das Display blinkt. Nehmen Sie die Pfanne aus der Heißluftfritteuse, schütteln Sie die Speisen oder drehen Sie sie um und schieben Sie die Pfanne wieder in die Heißluftfritteuse zurück, um die Zubereitung fortzusetzen.
- Wenn die eingestellte Zeit ablaufen ist, ertönt 3-mal ein akustisches Signal und auf dem Display wird [End] angezeigt. Ziehen Sie die Pfanne am Griff aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie sie auf einen hitzebeständigen Untergrund, z. B. auf einen Untersetzer.
Die Heißluftfritteuse schaltet in den Standby-Modus. Kontrollieren Sie, ob die Speisen gar sind.
Wenn die Speisen noch nicht fertig gegart sind, setzen Sie die Pfanne wieder in die Heißluftfritteuse ein, stellen Sie mit dem Timer einige weitere Minuten ein und drücken Sie die Taste .
- Schütten Sie den Inhalt der Pfanne vorsichtig in eine Schale oder auf einen Teller. Verwenden Sie für größere Nahrungsmittel eine Zange.
Tipp: Während der Zubereitung tropft Fett und Feuchtigkeit auf den Boden der Pfanne. Diese(s) kann über die gerade zubereiteten Speisen laufen, wenn Sie die Pfanne umdrehen, um die Speisen herauszuschütten.
WARNUNG: Nach dem Frittiervorgang sind die Pfanne und die Speisen heiß. Je nach Art der Speisen kann heißer Dampf aus der Pfanne entweichen.
WARNUNG: Nach dem Frittiervorgang sind die Pfanne und die Metall-Innenseite sehr heiß! Berühren Sie diese Teile daher nicht.

AUTOMATIK-PROGRAMME




Drücken Sie die Menü-Taste, um eines der folgenden Menüs auszuwählen:

Menü	ZEIT		TEMPERATUR		SCHÜTTELN
	Einstellung	Bereich	Einstellung	Bereich	
Pizza 	8 Min	1 - 60 Min	175 °C	80 - 200 °C	-
Frittieren/Backen 	10 Min.	1 - 60 Min	175 °C	80 - 200 °C	-
Geflügel 	22 Min	1 - 60 Min	180 °C	80 - 200 °C	JA
Pommes frites 	20 Min.	1 - 60 Min	200 °C	80 - 200 °C	JA

Menü		ZEIT		TEMPERATUR		SCHÜTTELN
		Einstellung	Bereich	Einstellung	Bereich	
Hähnchenbrustfilet		22 Min	1 - 60 Min	180 °C	80 - 200 °C	-
Fleisch		12 Min	1 - 60 Min	180 °C	80 - 200 °C	JA
Garnelen/Krabben		6 Min	1 - 60 Min	200 °C	80 - 200 °C	JA
Fisch		15 Min	1 - 60 Min	200 °C	80 - 200 °C	JA

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.

PAUSIEREN

- Drücken Sie die Einschalt-/Pause-Taste  um den Frittiervorgang zu unterbrechen. Die Anzeige  und das ausgewählte Menü blinken. Drücken Sie erneut die Einschalt-/Pause-Taste  um den Frittiervorgang wieder fortzusetzen.
- Der Frittiervorgang wird auch unterbrochen, wenn Sie die Pfanne aus der Heißluftfritteuse nehmen.
- **Hinweis:** Wenn sich keine Pfanne in dem Gerät befindet, wird auf dem Display [POT] angezeigt. Wenn Sie die Pfanne wieder in die Heißluftfritteuse einsetzen, wird der Frittiervorgang fortgesetzt.

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.

5 Tipps

- Kleinere Speisen benötigen meistens eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Eine größere Menge an Nahrungsmitteln benötigt etwas mehr und eine kleinere Menge etwas weniger Zubereitungszeit.
- Mehrfaches Schütteln während der Zubereitungszeit sorgt bei kleineren Nahrungsmitteln für ein besseres und gleichmäßigeres Ergebnis.
- Bereiten Sie keine Speisen mit einem extrem hohen Fettanteil (zum Beispiel Würstchen) in der Heißluftfritteuse zu.
- 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 Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig ist auch schneller gar als selbst gemachter Teig.
- Stellen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in die Pfanne, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche bzw. empfindliche oder gefüllte Speisen zubereiten möchten.
- Die Heißluftfritteuse kann auch zum erneuten Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Bereiten Sie diese Speisen 10 Minuten bei einer Temperatur von 150°C zu.
- 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 kurz aus der Heißluftfritteuse genommen wird.

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

6 Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung wie folgt.

Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es reinigen.

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

Verwenden Sie für die Reinigung der Pfanne und des Rosts keine Küchenutensilien aus Metall und keine Scheuermittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
Hinweis: Das Abkühlen geht schneller, wenn Sie die Pfanne und den Einlegerost aus dem Gerät nehmen.
2. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie Pfanne und den Einlegerost mit warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel und einem Schwamm.
Sie können die Pfanne und den Rost auch in der Spülmaschine reinigen.
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 das Innere des Geräts mit einem feuchten, weichen Schwamm, den Sie zuvor in heißes Wasser getaucht und ausgedrückt haben.
5. Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einer weichen Spülbürste vom Heizelement. Seien Sie vorsichtig mit Geschirrspülmitteln. Spülmittel kann am Heizelement zurückbleiben und den Geschmack der Speisen beeinflussen.

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

Achtung! Durch das Schütteln der Pfanne können sich die Schrauben im Laufe der Zeit etwas lockern. Kontrollieren Sie dies regelmäßig und drehen Sie die Schrauben gut fest.


Bevor die Heißluftfritteuse weggestellt wird, müssen Sie sie vollständig abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Prüfen Sie, ob alle Teile sauber und trocken sind. Lagern Sie die Heißluftfritteuse an einem sauberen und trockenen Ort.

7 Störungen und Lösungen

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht in die Steckdose gesteckt.	Stecken Sie den Stecker in eine Schuko-Steckdose.
	Die Pfanne ist nicht richtig in das Gerät eingesetzt.	Schieben Sie die Pfanne richtig in die Heißluftfritteuse.
Die Speisen sind nicht gar.	Die Menge der Speisen in der Pfanne ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen in die Pfanne. Kleinere Portionen garen gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie eine höhere Temperatur bei der Heißluftfritteuse ein.
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Zeit ein.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Nahrungsmittel, die aufeinander liegen (wie Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Zubereitete Snacks kommen nicht knusprig aus der Heißluftfritteuse.	Die Snacks sind nicht für die Heißluftfritteuse geeignet, sondern müssen in Öl frittiert werden.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit etwas Öl, damit sie knuspriger werden.
Die Pfanne lässt sich nicht richtig ins Gerät schieben.	Die Pfanne ist zu voll.	Füllen Sie die Pfanne nicht höher als bis zur Maximum-Markierung; halten Sie sich an die empfohlenen Mengen.
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	Sie bereiten Speisen mit einem hohen Fettanteil zu.	Wenn Speisen mit einem hohen Fettanteil in der Heißluftfritteuse zubereitet werden, kann zu viel Fett in die Pfanne tropfen. Das Fett verursacht weißen Rauch und die Pfanne kann heißer werden als sonst. Dies wirkt sich nicht auf das Gerät oder das Ergebnis aus.
	Die Pfanne enthält noch Fettreste von der letzten Zubereitung.	Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch. Fettreste, die heiß werden, können ebenfalls weißen Rauch verursachen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse nicht gleichmäßig zubereitet.	Sie haben eine falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie leicht mehlig kochende Kartoffeln.
	Die Pommes frites wurden vor der Zubereitung nicht gut abgespült.	Spülen Sie die geschnittenen Pommes frites gut ab, um die Stärke zu entfernen.



Störung	Mögliche Ursache	Lösung
<p>Frische Pommes frites kommen nicht knusprig aus der Heißluftfritteuse.</p>	<p>Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Öl- und Wassermenge in den Pommes frites ab.</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass die Pommes frites gut abgetrocknet wurden, bevor Öl hinzugefügt wird.</p>
		<p>Schneiden Sie die Pommes frites in dünnere Streifen.</p>
		<p>Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um sie knuspriger zu machen.</p>

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 ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est utilisé.**
- **Placez toujours les ingrédients à frire dans le bac, 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.**
- **Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau.**
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
- Raccordez l'appareil uniquement à une source de courant alternatif, à une prise murale mise à la terre, dont la tension de secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- 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. Par conséquent, ne laissez jamais des enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance. Tenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes utilisent l'appareil sous surveillance ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, à moins que cela soit effectué sous surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne plus correctement ou s'il est tombé ou est endommagé d'une autre manière. Dans ce cas, demandez conseil au vendeur ou à notre service technique. Ne remplacez en aucun cas la fiche ou le câble d'alimentation vous-même. Les réparations sur des appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des techniciens spécialisés.
- Une réparation incorrectement réalisée peut entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées ou livrées par le fabricant.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas courbé excessivement et ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant mise à la terre. Vérifiez toujours si la fiche mâle est insérée correctement dans la prise de courant.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour 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 à l'écart des murs ou d'autres objets susceptibles de s'enflammer tels que les rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Placez l'appareil sur un support plat et stable et veillez à laisser suffisamment d'espace tout autour pour une ventilation suffisante. Il faut au minimum 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 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 une surface égale et plane, et à l'utiliser exclusivement à l'intérieur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - les fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels à caractère résidentiel ;
 - les environnements de type chambre d'hôte.
- Si l'appareil n'est pas utilisé ou si vous souhaitez le nettoyer, arrêtez-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, n'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; la défaillance de la sécurité de l'appareil peut indiquer un dysfonctionnement qui ne sera pas corrigé par le retrait ou le remplacement de cette sécurité. Il est impératif que seules des pièces de rechange d'origine soient utilisées.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- Une utilisation inappropriée de l'appareil annule tout droit à une indemnisation en cas d'éventuels défauts, et annule la garantie.
-  Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'un défaut, nous vous conseillons de retirer la fiche de la prise murale et de couper le câble d'alimentation.
 Remettez l'appareil à la déchetterie municipale.

champs électromagnétiques (CEM)

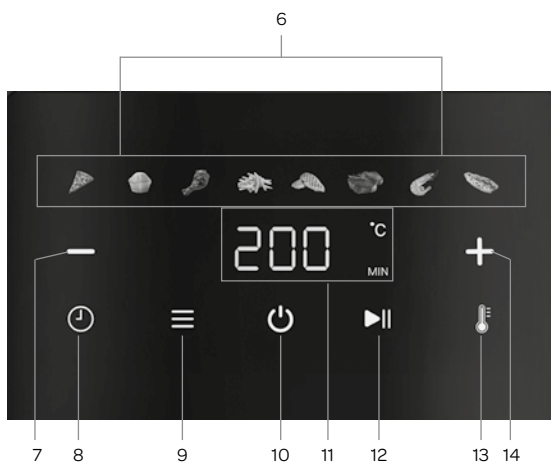
Cet appareil satisfait à tous les critères concernant les champs électromagnétiques (CEM).

2 description du produit

1. Ouvertures d'entrée d'air
2. Panneau de commande
3. Grille
4. Bac
5. Poignée



6. Menus automatiques
7. Touche (réduction de durée/température)
8. Touche (durée)
9. Touche de menu
10. Touche de veille/arrêt
11. Affichage
12. Touche de marche et pause
13. Touche (température)
14. Touche (augmentation de durée/température)




3 avant la toute première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez procéder comme suit : déballez la friteuse à air chaud avec précaution et retirez tout le matériau d'emballage ainsi que d'éventuels autocollants publicitaires. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après avoir débarrassé l'appareil, vérifiez soigneusement s'il 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 ;
- quand le bac a été retiré de l'appareil pendant plus de 5 minutes ;
- lorsque le bac est sorti de l'appareil après l'écoulement de la durée réglée ;
- quand aucun réglage n'a été effectué pendant 5 minutes.

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 bac est placé de la bonne manière dans l'appareil.
- Après l'écoulement de la durée réglée, le mot « End » apparaît à l'écran et un signal sonore retentit 3 fois. Quand le bac est retiré de l'appareil, ce dernier passe en mode veille.
- Le ventilateur continue de tourner pendant \pm 20 secondes afin de refroidir la friteuse à air chaud.

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. Pour ce faire, faites fonctionner la friteuse à air chaud sans aliments dans l'appareil, pendant environ 10 minutes, en utilisant le menu frites. Un peu de fumée peut maintenant se dégager à cause de l'incinération de la couche de protection sur l'élément chauffant. Veillez donc à ce qu'il y ait une bonne ventilation dans 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 la grille et le bac avec de l'eau chaude, un détergent 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 un support solide, plat et résistant à la chaleur.
- Placez la grille correctement dans le bac.
- Placez le bac dans la friteuse à air chaud.
- **ATTENTION !** Placez le bac correctement dans la friteuse à air chaud, sinon 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 ouvertures d'entrée 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  ou  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.

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 3 fois et l'appareil s'arrête automatiquement. Pour arrêter l'appareil de façon manuelle, appuyez une fois sur la touche de veille afin de stopper la cuisson.






4 utilisation




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

- 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.
- Retirez doucement le bac avec la grille de fond de la friteuse à air chaud en utilisant la poignée.
Remarque : quand le bac ne se trouve pas dans l'appareil, le mot « POT » est affiché sur l'écran.
- Remplissez le bac avec les aliments que vous voulez préparer.
Attention : ne dépassez jamais la quantité conseillée et ne remplissez jamais le bac au-delà du maximum, car les aliments peuvent alors entrer en contact avec l'élément chauffant.
Attention : n'utilisez pas le bac sans la grille de fond. Celle-ci est nécessaire pour une bonne circulation d'air.
- Remplacez le bac dans la friteuse à air chaud.
Attention : 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.
- Appuyez sur la touche veille  pour mettre en marche la friteuse à air chaud. Sur l'écran, le premier programme automatique, avec les pré-réglages 175 °C et 8 minutes, clignote et la touche de veille  est verte.
- Sélectionnez le menu automatique désiré au moyen de la touche de menu. L'icône choisi clignote et l'écran affiche le temps et la température pré-réglés.
- Vous pouvez, si vous le voulez, changer le temps et la température pré-réglés en utilisant les touches  et .
Conseil : ajoutez 3 minutes au temps de préparation si la friteuse à air chaud est froide.
- Pour allumer la friteuse à air chaud, appuyez ensuite sur la touche de mise en marche .
 - L'écran affiche alternativement l'heure **MIN** et la température **°C** réglées.
 - L'écran indique le temps restant. La durée et la température peuvent être augmentées ou diminuées au cours de la friture, en appuyant sur les touches **+** et **-**.
 - L'excès d'huile qui s'égoutte des ingrédients est recueilli dans le bac.
- Certains ingrédients doivent être secoués pendant la préparation. Après l'écoulement de deux tiers du temps de préparation, un signal sonore retentit 4 fois et l'écran clignote. Retirez le bac de la friteuse à air chaud, secouez ou retournez les aliments et remettez le bac dans l'appareil pour relancer la cuisson.
- Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit 3 fois et le mot « End » apparaît sur l'écran. Sortez le bac de la friteuse à air chaud en le tenant par la poignée, et placez-le sur un support **résistant à la chaleur**, comme un dessous de plat. La friteuse à air chaud entre en mode veille. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez le bac dans la friteuse à air chaud et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires, puis appuyez sur la touche de marche .
- Videz doucement le contenu du bac dans un plat ou sur une assiette. En cas d'ingrédients de grande taille, utilisez une pince.
Conseil : de la graisse et du jus s'écoulent sur le fond du bac pendant la cuisson. Ces liquides peuvent couler sur les aliments qui viennent d'être préparés si vous retournez le bac pour le vider.
ATTENTION : après la cuisson 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.
ATTENTION : après la friture à l'air chaud, le bac et l'intérieur métallique sont chauds ; évitez de toucher ces éléments.

MENUS AUTOMATIQUES




Appuyez sur la touche menu pour sélectionner les menus suivants :

Menu	DURÉE		TEMPÉRATURE		SECOUER
	Réglage	Plage	Réglage	Plage	
Pizza 	8 min	1 à 60 min	175 °C	80 à 200 °C	-
Cuire 	10 min	1 à 60 min	175 °C	80 à 200 °C	-
Volaille 	22 min	1 à 60 min	180 °C	80 à 200 °C	OUI
Frites 	20 min	1 à 60 min	200 °C	80 à 200 °C	OUI
Filet de poulet 	22 min	1 à 60 min	180 °C	80 à 200 °C	-

Menu		DURÉE		TEMPÉRATURE		SECOUER
		Réglage	Plage	Réglage	Plage	
Viande		12 min	1 à 60 min	180 °C	80 à 200 °C	OUI
Crevettes		6 min	1 à 60 min	200 °C	80 à 200 °C	OUI
Poisson		15 min	1 à 60 min	200 °C	80 à 200 °C	OUI

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.

PAUSE

- Appuyez sur la touche marche/pause  pour mettre en pause la friture à l'air chaud. Le symbole  et le menu choisi clignotent. 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.
- **Remarque :** quand le bac ne se trouve pas dans l'appareil, [POT] est affiché sur l'écran. Dès que le bac est de nouveau placé dans la friteuse à air chaud, la cuisson reprend.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

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

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 se cuit également plus rapidement que la pâte maison.
- Placez un moule de cuisson ou un plat passant au four dans le bac, 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 de l'appareil, retirer un bref instant le bac de la friteuse à air chaud n'a aucun effet sur le résultat de cuisson.

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

6 nettoyage et entretien

Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil comme suit.

Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

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

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

1. Retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.
Conseil : le refroidissement s'effectue plus rapidement lorsque vous retirez le bac et la grille de fond de l'appareil.
2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le bac et la grille de fond avec de l'eau chaude à laquelle un peu de liquide vaisselle a été ajouté et une éponge. Vous pouvez également laver le bac et la grille de fond au lave-vaisselle.
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 avec une éponge douce humide que vous aurez préalablement trempé dans de l'eau chaude puis essoré.
5. Éliminez les restes d'aliments éventuels de l'élément chauffant avec une brosse de vaisselle douce. Faites attention avec le produit vaisselle. Celui-ci peut rester sur l'élément chauffant et donner un arrière-goût aux ingrédients.

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

Attention ! Les vis du bac peuvent se desserrer au fil du temps quand vous secouez. Contrôlez régulièrement et serrez bien les vis.

Avant de ranger la friteuse à air chaud, celle-ci doit avoir totalement refroidi et vous devez retirer la fiche de la prise de courant. Vérifiez si tous les éléments sont propres et secs. Rangez la friteuse dans un endroit propre et sec.

7 pannes et solutions

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 bac est trop importante.	Placez de plus petites quantités dans le bac. Des portions plus petites cuisent plus régulièrement.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la friteuse à air chaud à une température plus élevée.
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez une durée plus longue.
Les ingrédients ne sont pas cuits de manière uniforme.	Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients qui se chevauchent (comme les frites) doivent être secoués au milieu du temps de préparation.
Les en-cas cuits au four ne sont pas croustillants lorsqu'ils proviennent 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 bac est trop rempli.	Ne remplissez pas le bac au-delà du maximum ; respectez les quantités conseillées.
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'évaporer 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 uniformément 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.

Panne	Cause possible	Solution
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 d'huile pour un résultat plus croustillant.

Algemene service- en garantievoorwaarden

5 jaar Inventum garantie!

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

Uitgesloten van garantie

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

Aanmelden van storingen aan Inventum producten

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

Van belang om te weten

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

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

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

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

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

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 261, 6825 MC Arnhem, Nederland

General terms and conditions of service and warranty

5-year Inventum warranty!

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

Warranty exclusions

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

Reporting malfunctions on Inventum products

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

Important to know

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

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

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

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

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

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 261, 6825 MC Arnhem, the Netherlands

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

Fünf Jahre Inventum-Garantie

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

Garantieausschluss

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

Meldung von Störungen an Inventum-Produkten

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

Wichtige Informationen

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

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

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

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

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

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 261, 6825 MC Arnhem, the Netherlands

Conditions générales de garantie et de service après-vente

5 ans de garantie Inventum !

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

Sont exclus de la garantie

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

Signalement des pannes des produits Inventum

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

Important à savoir

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

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

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

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

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

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 261, 6825 MC Arnhem, the Netherlands

INVENTUM

GF351HLDB/01.0525

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



www.inventum.eu

INVENTUM

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.

Meander 261
6825 MC Arnhem
the Netherlands

www.inventum.eu

facebook.com/inventum1908
pinterest.com/inventum1908
youtube.com/inventum1908
instagram.com/inventum1908

