INVENTUM

Handleiding

GF1200HLD

Hetelucht friteuse oven

hot air fryer oven • Heißluftfritteuse/-backofen • Four friteuse à air chaud

NL • Handleiding	**4**	**-**	**12**
EN • User manual	**13**	**-**	**20**
DE • Benutzerhandbuch	**21**	**-**	**29**
FR • Manuel d'utilisation	**30**	**-**	**39**

www.inventum.eu

5 JAAR GARANTIE

SINCE 1908 BETROUWBARE KWALITEIT

UITSTEKEND BEOORDEELD

Nederlands

1. veiligheidsvoorschriften pagina 4
2. productomschrijving pagina 8
3. voor het eerste gebruik pagina 9
4. algemene bediening pagina 9
5. bakken pagina 9
6. bakken met rotatie pagina 10
7. tips pagina 11
8. reinigen en onderhoud pagina 11
9. storingen en oplossingen pagina 12

Algemene service- en garantievoorwaarden *pagina 40*

English

1. safety instructions page 13
2. product description page 16
3. prior to first use page 17
4. general operation page 17
5. frying page 17
6. frying with rotisserie page 18
7. tips page 19
8. cleaning and maintenance page 19
9. breakdowns and solutions page 20

General terms and conditions of service and warranty *page 41*

Deutsch

1. Sicherheitsvorschriften Seite 21
2. Produktbeschreibung Seite 25
3. Vor der ersten Verwendung Seite 26
4. Allgemeine Bedienung Seite 26
5. Zubereiten Seite 26
6. Zubereitung mit Drehfunktion Seite 27
7. Tipps Seite 28
8. Reinigung und Wartung Seite 28
9. Störungen und Lösungen Seite 29

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen *Seite 42*

Français

1. consignes de sécurité page 30
2. description du produit page 34
3. avant la toute première utilisation page 35
4. commande générale page 35
5. cuisson page 35
6. cuisson avec rotation page 36
7. conseils page 37
8. nettoyage et entretien page 37
9. pannes et solutions page 38

Conditions générales de garantie et de service après-vente *page 43*

1 veiligheidsvoorschriften

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

andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden.
- Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Sluit het apparaat nooit aan op een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond en let op dat er genoeg ruimte omheen is voor voldoende ventilatie. Er is minimaal 15 cm ruimte nodig tussen het apparaat en de muren. Plaats niets bovenop het apparaat.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- **Let op!** Er komt hete stoom vrij tijdens het heteluchtfrituren door de uitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht uit de buurt van de stoom en de uitlaatopeningen. Pas op voor de stoom bij het openen van de klep.
- Na het gebruik is de binnenkant erg heet. Vermijd daarom het aanraken van de binnenkant.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor gebruik in:
  - in personeelkeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - door gasten in hotels, motels en andere residentiële

omgevingen.
- in Bed&Breakfast type omgevingen
- boerderijen

- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat dan geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat gedurende 30 minuten afkoelen voordat u het opbergt of schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten die in het apparaat bereid worden er goudbruin uitkomen en niet donker of bruin. Verwijder verbrande delen.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

oververhittingsbeveiliging

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

automatische uitschakeling

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

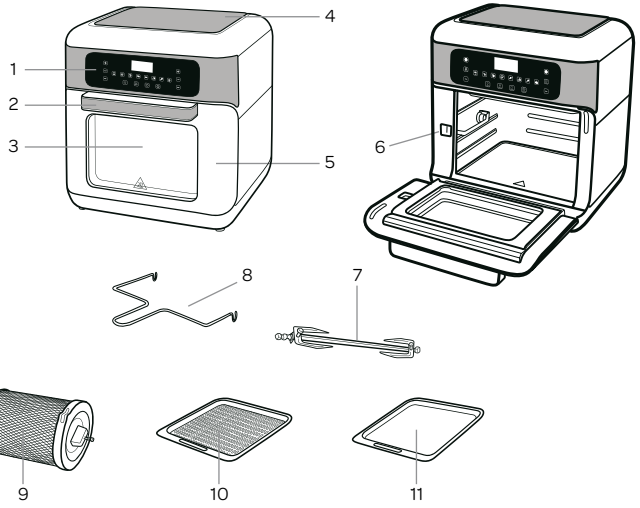
elektromagnetische velden (EMV)

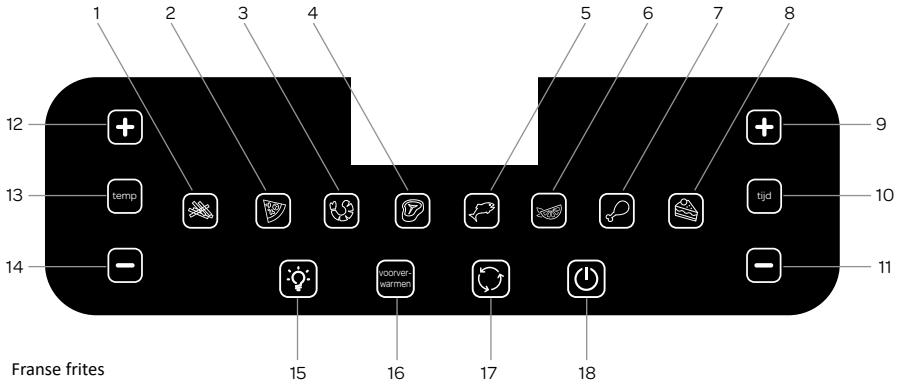
Dit apparaat voldoet aan alle eisen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV).

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

2 productomschrijving

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





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

3 voor het eerste gebruik

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

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

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

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

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

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

4 algemene bediening

Algemeen
- Steek de stekker in het stopcontact en zorg ervoor dat de klep gesloten is.
- Druk op de aan/uit-toets (⏻) om het apparaat in te schakelen. Het apparaat gaat naar de stand-bystand.
- Als het apparaat niet ingeschakeld wordt, zal deze na 1 minuut automatisch uitschakelen.

Binnenverlichting
- Druk op de verlichtingstoets om de binnenverlichting in of uit te schakelen. Het lampsymbool knippert op het display.
- De verlichting schakelt na 2 minuten automatisch uit.

Roteren

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

- Druk de rode knop achter de klep naar rechts om de spithouder aan de zijkant van het bakgedeelte te ontgrendelen.
- Houd de rode knop naar rechts gedrukt terwijl u het draaispit of de roterende mand plaatst of verwijderd.

In- en uitschakelen
- Schakel het apparaat in met de aan/uit-toets (⏻).
- Houd de aan/ uit-toets 3 seconden ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact om het gehele apparaat uit te schakelen.

5 bakken

Voorverwarmen

Als het apparaat nog niet warm is, gebruikt u deze functie voordat u er voedsel in plaatst. Het voedsel wordt namelijk niet door en door warm zonder voorverwarmen.
- Druk op voorverwarmen (PRE HEAT). Op het display verschijnt afwisselend “140 °C” en “6 min”.
- Druk op de (+) en (−) aan de linkerkant van het bedieningspaneel om een hogere of lagere temperatuur in te stellen.
- Druk op aan/uit (⏻) om het proces te starten.
- Als het apparaat klaar is, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt OFF.

Bakken met hete lucht - handmatig
- Verwarm het apparaat voor.
- Zodra OFF verschijnt op het display, plaatst u het voedsel in het apparaat.
- Druk op aan/uit (⏻) om het apparaat in te schakelen.
- Druk op de (+) en (−) aan de linkerkant van het bedieningspaneel om een hogere of lagere temperatuur in te stellen. U kunt een temperatuur kiezen tussen 80 °C en 200 °C.
- Druk op de (+) en (−) aan de rechterkant van het bedieningspaneel om een langere of kortere tijd in te stellen. U kunt een

tijd kiezen tussen 1 minuut en 90 minuten.
- Druk op aan/uit ⏻ om het proces te starten.
- Als het apparaat klaar is, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt OFF.

Bakken met hete lucht – automatische bakprogramma's
De bakprogramma's werken met de ideale tijd en temperatuur voor de specifieke soorten voedsel.
- Plaats voedsel in het apparaat.
- Druk op aan/uit ⏻ om het apparaat in te schakelen.
- Kies een bakprogramma. Druk desgewenst op de ➕ en ➖ aan de linkerkant van het bedieningspaneel om een hogere of lagere temperatuur in te stellen. Druk desgewenst op de ➕ en ➖ aan de rechterkant van het bedieningspaneel om een langere of kortere tijd in te stellen. U kunt de temperatuur en tijd op elk gewenst moment veranderen.
- Druk op aan/uit ⏻ om het proces te starten.
- Als het apparaat klaar is, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt OFF.

Automatische bakprogramma's

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

6 bakken met rotatie

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

Franse frites - roterende mand
Dit bakprogramma is bedoeld voor gerechten die u door middel van rotatie wilt bereiden met de mand.

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

Kip - draaispit
Dit bakprogramma is bedoeld voor gerechten die u door middel van rotatie wilt bereiden met het draaispit.

- Druk op Kip. Op het display knippert het geselecteerde bakprogramma en verschijnt de standaard ingestelde tijd en temperatuur.
- Druk desgewenst op de ➕ en ➖ aan de linkerkant van het bedieningspaneel om een hogere of lagere temperatuur in te stellen. U kunt een temperatuur kiezen tussen 80 °C en 200 °C. Druk desgewenst op de ➕ en ➖ aan de rechterkant van het bedieningspaneel om een langere of kortere tijd in te stellen. U kunt een tijd kiezen tussen 1 minuut en 90 minuten. U kunt de temperatuur en tijd op elk gewenst moment veranderen.
- Plaats de gesloten plaat onder in het apparaat zodat u uitdruipend vet kunt opvangen.

- Steek het voedsel aan het draaispit. Schuif aan beide zijden van het draaispit een rotatievork en prik deze in het voedsel zodat het goed op het draaispit blijft zitten. Zet de rotatievorken vast door het schroefje aan te draaien.
- Hang het draaispit in het apparaat door hem in de spithouders te bevestigen. Sluit de klep.
- Druk op aan/uit om het proces te starten. Op het display verschijnt een timer.
- Druk op Roteren zodra de timer begint te lopen.
- Als het apparaat klaar is, klinkt er een geluidssignaal. Gebruik de handgreep voor het draaispit om de roterende mand uit het apparaat te nemen.

7 tips

- Kleinere ingrediënten vergen meestal een iets kortere bereidingstijd.
- Voor een grotere hoeveelheid ingrediënten is iets meer bereidingstijd nodig en voor een kleinere hoeveelheid is iets minder bereidingstijd nodig.
- Als u kleinere ingrediënten meerdere malen gedurende de bereidingstijd te schudt, wordt het eindresultaat beter en gelijkmatiger.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in het apparaat.
- Snacks die u in een oven kunt bereiden, kunt u ook in de hetelucht friteuse bereiden.
- De maximale hoeveelheid is 600 gram.
- Gebruik eventueel een oliespray om de ingrediënten licht mee te besproeien. Dan maakt u ze nog knapperiger.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en eenvoudig gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg is ook sneller klaar dan zelfgemaakt deeg.
- U kunt met het apparaat ook voedsel opwarmen. Kies het programma Voorverwarmen (PRE HEAT). Het apparaat warmt uw gerecht gedurende 6 minuten bij 140 °C op.
- Tel 3 minuten op bij de bereidingstijd als het apparaat nog koud is.
- De turbotechnologie warmt de lucht in het apparaat direct opnieuw op. Daarom maakt het voor het resultaat niet uit als u de klep kort opent.

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

8 reinigen en onderhoud

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

Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.

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

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

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.
   Aanwijzing: afkoelen gaat sneller als u de accessoires uit het apparaat haalt.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3. Reinig de accessoires met heet water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd, en een spons. U kunt de accessoires ook in de vaatwasmachine afwassen.
   Aanwijzing: hardnekkig vuil verwijdert u door de accessoires 10 minuten te weken in heet water en een beetje afwasmiddel.
4. Reinig de binnenzijde van het apparaat met een vochtige zachte spons die u eerst in heet water heeft gedrenkt en uitgeknepen.
5. Verwijder eventuele voedselresten van het verwarmingselement met een zachte afwasborstel. Wees voorzichtig met afwasmiddel. Dit kan achterblijven op het verwarmingselement en een bijsmaak geven aan de ingrediënten.

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

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

Hardnekkig vuil verwijdert u als volgt van de platen.

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

Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Ecodesign-richtlijn EU 2023/826 met betrekking tot energieverbruik in de stand-by- en uitstand.
Het apparaat is niet voorzien van een stand-by functie.

In uit-stand bedraagt het energieverbruik	0,254 W.

Het apparaat is uitgerust met een automatische uitschakelfunctie en schakelt direct uit als de ingestelde baktijd is afgelopen.

9 storingen en oplossingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat functioneert niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De mand zit niet goed in het apparaat.	Schuif de mand goed in het apparaat.
De ingrediënten zijn niet gaar.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Plaats kleinere hoeveelheden in de mand. Kleinere porties bakken gelijkmatiger.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel het apparaat in op een hogere temperatuur.
	De bereidingstijd is te kort.	Stel een langere tijd in.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gebakken.	Sommige ingrediënten moet u halverwege de bereidingstijd opschudden.	Schud ingrediënten die over elkaar heen liggen (zoals frites), halverwege de bereidingstijd op.
Gebakken snacks komen niet krokant uit het apparaat.	De snacks zijn niet geschikt voor een hetelucht friteuse en kunnen alleen in een oliefriteuse gebakken worden.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks met wat olie voor een krokanter resultaat.
De mand wil niet goed in het apparaat schuiven.	De mand zit te vol.	Vul de mand niet boven het maximum, maar houd de geadviseerde hoeveelheden aan.
	Het inlegrooster zit niet goed in de mand.	Plaats het inlegrooster met de goede kant naar boven in de mand.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent vette ingrediënten aan het bereiden.	Wanneer u vette ingrediënten in het apparaat bereidt, kan er veel vet in de mand druipen. Dat vet veroorzaakt witte rook en de pan kan heter worden dan anders. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De mand bevat nog vetresten van een vorige bereiding.	Reinig de mand na elk gebruik. Vetresten die warm worden, kunnen witte rook veroorzaken.
Verse frites komen niet gelijkmatig gebakken uit het apparaat.	De soort aardappel is niet geschikt.	Gebruik verse aardappelen die iets kruimig afkoken.
	De frites zijn niet goed afgespoeld voor het bakken.	Spoel de gesneden frites goed af om zetmeel te verwijderen.
De verse frites komen niet krokant uit het apparaat.	De hoeveelheid olie en water in de frites bepaalt hoe krokant ze kunnen worden.	Dep de frites goed droog voordat u olie toevoegt.
		Snijd de frites fijner voor een krokanter resultaat.
		Voeg een klein beetje meer olie toe voor een krokanter resultaat.

1 safety instructions

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

the user. Never use the appliance with parts that are not recommended or supplied by the manufacturer.
- Never bend the power cord sharply or allow it to run across hot parts.
- Connect the appliance only to an earthed socket. Always check that the plug is properly inserted in the socket.
- Do not pull the cord and/or appliance to remove the plug from the wall socket. Never touch the appliance with wet or damp hands.
- Never connect the appliance to an external timer or a separate remote control system, in order to prevent hazardous situations.
- Never place the appliance near appliances that give off heat, such as ovens, gas cookers, hotplates, etc. Keep the appliance away from walls or other objects that may catch fire, such as curtains, towels (cotton or paper, etc.).
- Place the appliance on a sturdy, flat surface and make sure there is enough space around it for sufficient ventilation. A minimum space of 15 cm is required between the appliance and the walls. Place nothing on top of the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised if the appliance is operational.
- Caution! A lot of steam is released via the outlet openings during hot air frying. Keep your hands and face away from the steam coming out of the outlet openings. Watch out for the steam, when opening the door.
- After use, the interior is very hot. Therefore avoid contact with the interior.
- Always make sure the appliance is placed on an even, flat surface and is only used indoors.
- This appliance is only intended for household use and not for use:
  - in staff kitchens, in shops, offices and other work environments.
  - by guests of hotels, motels and other residential environments.
  - in Bed&Breakfast type environments
  - farms
- If the appliance is not being used, or is being cleaned, fully switch off the appliance and remove the plug from the socket.
- Allow the appliance to cool down for 30 minutes before storing or cleaning it.
- Ensure that the ingredients being prepared in the appliance come out golden-brown and not dark or brown. Remove burnt parts.

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

overheating protection

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

automatic deactivation

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

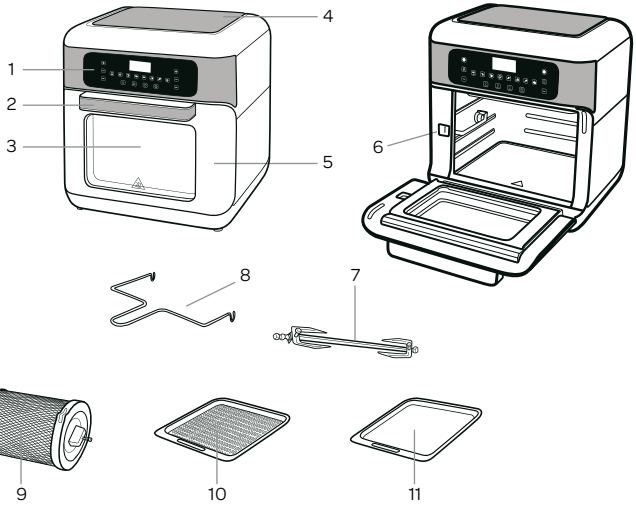
electromagnetic fields (EMF)

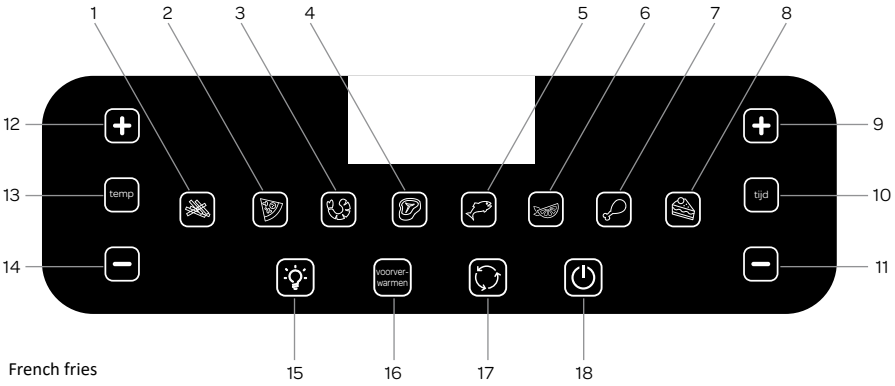
This appliance complies with all requirements relating to electromagnetic fields (EMF).

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

2 product description

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





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

3 prior to first use

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

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

Check the voltage. The appliance will only work safely on alternate current with a voltage that is indicated on the information plate of the appliance. Only insert the plug of the appliance into a earthed socket

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

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

Place nothing on top of the appliance. Do not cover air inlet or outlet openings. Covered air openings will disrupt the air circulation and will have a negative effect on the frying result.

4 general operation

General
- Insert the plug in the socket and make sure the door is closed.
- Press the On/off button ⏻ to turn on the appliance. The appliance enters standby mode.
- If the appliance is not operated within 1 minute, the appliance will switch off automatically.

Interior lighting
- Press the interior lighting key to turn the interior light on or off. The lamp symbol flashes on the display.
- The light automatically turns off after 2 minutes.

Rotating

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

- Press the red button behind the door to unlock the spit holder on the side of the baking section.
- Keep the red button pressed to the right while placing or removing the rotisserie spit or the rotating basket.

Switching on and off
- Switch on the appliance using the on/off button ⏻.
- Press and hold the on/off button for 3 seconds to switch off the appliance.
- Unplug the appliance from the mains to completely turn it off.

5 frying

Preheating

When the appliance is not yet warm, you can use this function before placing the food. Without preheating, the food will not get warm throughout.
- Press preheating PRE HEAT. On the display, “140 °C” and “6 min” are shown in turn.
- Press + and − on the left side of the control panel to set a higher or lower temperature.
- Press On/off ⏻ to start the process.
- When the appliance is ready, a sound signal can be heard. OFF appears on the display.

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

Frying with hot air – automatic baking programmes
The frying programmes work with the ideal time and temperature for the specific types of food.
- Place food in the appliance.
- Press On/off to switch on the appliance.
- Select a frying programme. If necessary, press + and − on the left side of the control panel to set a higher or lower temperature. If necessary, press + and − on the right side of the control panel to set a longer or shorter time. You can change the temperature and time at any moment that you wish.
- Press On/off to start the process.
- When the appliance is ready, a sound signal can be heard. OFF appears on the display.

Automatic baking programmes

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

6 frying with rotisserie

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

French fries - rotating basket
This frying programme is intended for dishes that you want to prepare by means of rotation with the basket.

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

Chicken - rotisserie spit
This frying programme is intended for dishes that you want to prepare by means of rotation with the rotisserie spit .

- Press Chicken . The selected frying programme flashes on the display and the default time and temperature settings are shown.
- If necessary, press + and − on the left side of the control panel to set a higher or lower temperature. You can select a temperature between 80 °C and 200 °C. If necessary, press + and − on the right side of the control panel to set a longer or shorter time. You can select a time between 1 minute and 90 minutes. You can change the temperature and time at any moment that you wish.
- Place the closed plate at the bottom of the appliance so you can collect dripping fat.
- Put the food on the rotisserie spit. Slide a rotisserie fork on both sides of the rotisserie spit and stick it in the food so that it remains properly on the rotisserie spit. Fasten the rotisserie forks by tightening the screw.

- Hang the rotisserie spit in the appliance by attaching it in the rotisserie spit holders. Close the door.
- Press On/off to start the process. A timer is shown on the display.
- Press Rotating once the time starts to run.
- When the appliance is ready, a sound signal can be heard. Use the handle for the rotisserie spit to remove the rotating basket from the appliance.

7 tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time.
- A larger amount of ingredients only requires a little more time, and a smaller amount requires a little less cooking time.
- Shaking smaller ingredients several times during the cooking time results in a better and more even end result.
- Do not cook extremely fat ingredients such as sausages in the appliance.
- Snacks that you would cook in an oven, can also be cooked in the hot air fryer.
- The maximum amount is 600 grammes.
- If necessary, use an oil spray to lightly oil the ingredients. This will make them even more crispy.
- Use ready-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Ready-made dough also cooks faster than home-made dough.
- You can also use the appliance to heat food. Select the Preheating programme (PRE HEAT). The appliance heats your dish for 6 minutes at 140 °C.
- Add 3 minutes to the cooking time if the appliance is cold.
- The turbo technology immediately reheats the air in the appliance. For that reason, it makes no difference for the end result if you briefly open the door.

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

8 cleaning and maintenance

Clean the appliance as follows after each use.
Allow the appliance to cool down before cleaning it.
After frying, the metal interior is hot. Do not touch the interior immediately after frying.
When cleaning the accessories, do not use metal kitchenware or abrasive agents, as these could damage the accessories.

1. Remove the plug from the socket and allow the appliance to cool down fully before cleaning it.
   Instruction: cooling goes quicker if the accessories are removed from the appliance.
2. Clean the exterior of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the accessories with hot water containing a little washing-up liquid and a sponge. You can also wash the accessories in the dishwasher.
   Instruction: stubborn dirt can be removed by soaking the accessories in hot water and a little bit of washing-up liquid for 10 minutes.
4. Clean the interior of the appliance with a damp soft sponge that you have first soaked in hot water and squeezed out.
5. Remove any food residues from the heating element using a soft washing-up brush. Be careful with washing-up liquid. This could be left behind on the heating element and give a foreign taste to the ingredients.

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

Before storing the appliance, allow it to cool down fully and remove the plug from the socket. Check that all components are clean and dry. Store the appliance in a clean and dry location.

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

This appliance complies with the requirements of the EU Ecodesign Directive 2023/826 regarding energy consumption in standby and off modes.
The appliance is not equipped with a standby function.

In off mode, the energy consumption is	0.254 W.

The appliance automatically switches to standby mode when the set cooking time has elapsed.

9 breakdowns and solutions

Failure	Possible cause	Solution
The appliance does not function.	The plug is not in the socket.	Insert the plug in an earthed socket.
	The basket is not properly placed in the appliance.	Properly slide the basket in the appliance.
The ingredients are not cooked.	There are too many ingredients in the basket.	Place smaller amounts of ingredients in the basket. Smaller portions can be fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the appliance to a higher temperature.
	The cooking time is too short.	Set a longer time.
The ingredients are not fried evenly.	Some ingredients must be shaken halfway the cooking time.	Shake ingredients lying on top of one another (such as fries) halfway the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the appliance.	The snacks are not suitable for a hot air fryer and should be fried in an oil fryer.	Use oven snacks or cover the snacks with a little oil for a more crispy result.
It is not possible to slide the basket in the appliance properly.	The basket is overfilled.	Do not fill the basket above the maximum, but observe the recommended amounts.
	The insert grille is not properly placed in the basket.	Place the insert grill in the basket with the correct side up.
There is white smoke coming from the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	When fatty ingredients are being cooked in the appliance, it is possible that a lot of fat drips in the basket. This fat causes white smoke and the pan can become hotter than normal. This does not have an effect on the appliance or on the end result.
	The basket still contains fat residues from a previous preparation.	Clean the basket after every use. Fat residues that become hot can cause white smoke.
Fresh fries do not come out of the appliance evenly fried.	The type of potato is not suitable.	Use fresh potatoes that are a little floury when cooked.
	The fries have not been properly rinsed prior to frying.	Properly rinse the cut fries to remove starch.
Fresh fries are not crispy when they come out of the appliance.	The amount of oil and water in the fries determines how crispy they can be.	Dab the fries properly dry before adding oil.
		Cut the fries more finely for a crispier result.
		Add a little more oil for a crispier result.

1 Sicherheitsvorschriften

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

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

- Falsch ausgeführte Reparaturen können zu beträchtlichen Gefahren für den Benutzer führen. Verwenden Sie das Gerät niemals mit Teilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.
- Knicken Sie das Netzkabel niemals stark und achten Sie darauf, dass es nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Kontrollieren Sie immer, ob der Stecker richtig in die Steckdose gesteckt ist.
- Ziehen Sie nie am Kabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Wandsteckdose zu ziehen. Fassen Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät niemals an einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem an, andernfalls können gefährliche Situationen entstehen.
- Stellen Sie das Gerät nie in die Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Gasherden, Herdplatten usw. Halten Sie mit dem Gerät immer einen sicheren Abstand zu Wänden oder anderen Gegenständen ein, die in Brand geraten können, z. B. zu Gardinen, Baumwoll- oder Papierhandtüchern usw.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und achten Sie darauf, dass rundherum ausreichend Platz für die Lüftung vorhanden ist. Zwischen dem Gerät und den Wänden müssen mindestens 15 cm Platz frei bleiben. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn es eingeschaltet/in Betrieb ist.
- Vorsicht! Beim Frittieren mit Heißluft wird durch die Auslassöffnungen heißer Dampf freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von dem Dampf und den Auslassöffnungen fern. Vorsicht, wenn Sie die Tür öffnen! Es kann heißer Dampf austreten.
- Nach dem Gebrauch ist die Innenseite sehr heiß. Berühren Sie die Innenseite daher möglichst nicht.
- Sorgen Sie immer dafür, dass das Gerät auf einem ebenen, glatten Untergrund steht, und verwenden Sie es ausschließlich in

Innenräumen.

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten oder für einen ähnlichen Gebrauch ausgelegt, z. B.:
  - in Personalküchen, in Geschäften, in Büros und in anderen Arbeitsumgebungen;
  - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsbereichen;
  - in Bed-and-Breakfast-Unterkünften;
  - auf bäuerlichen Anwesen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn es gereinigt wird, müssen Sie das Gerät komplett ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es wegstellen oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die im Gerät zubereiteten Speisen goldbraun und nicht schwarz oder braun aussehen. Entfernen Sie eventuelle angebrannte Stücke.
- Reparieren Sie das Gerät bei einer Störung niemals selbst; das Aktivieren der Sicherung in dem Gerät kann auf einen Defekt hindeuten, der durch das Entfernen oder Austauschen dieser Sicherung nicht behoben wird. Achten Sie darauf, dass immer ausschließlich originale Ersatzteile verwendet werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten geeignet. Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht bei eventuellen Defekten kein Anspruch auf Schadensersatz; dies führt außerdem zum Erlöschen der Garantieansprüche.
- Wenn Sie beschließen, das Gerät wegen eines Defekts nicht mehr zu verwenden, empfehlen wir Ihnen, das Kabel zu durchtrennen, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Geben Sie das Gerät bei der zuständigen Abfallverwertungsstelle in Ihrer Gemeinde ab.

Überhitzungsschutz

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

Automatisches Ausschalten

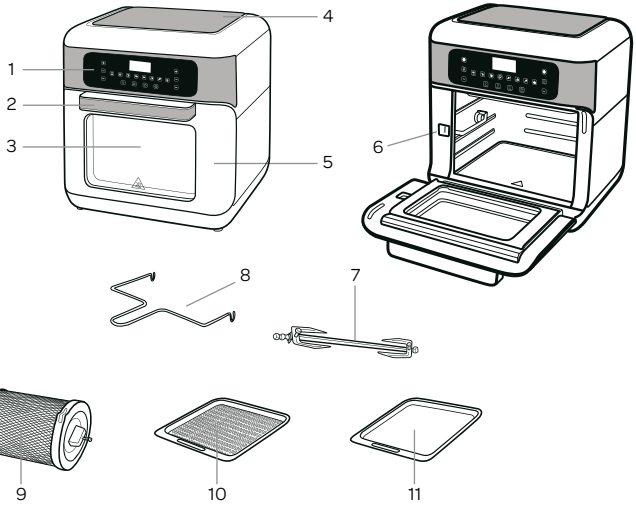
Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, läuft der Lüfter weiter, um das Gerät zu kühlen. Danach schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Um das Gerät vollständig auszuschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

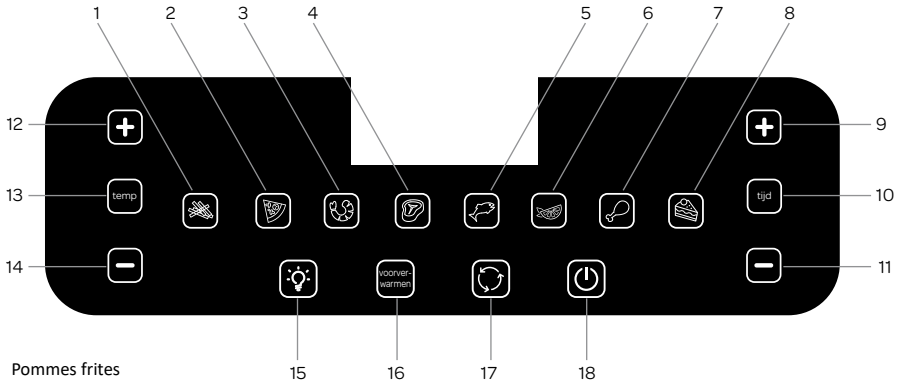
Elektromagnetische Felder (EMF)
Dieses Gerät erfüllt alle Anforderungen in Bezug auf elektromagnetische Felder (EMF).

„Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Client Name bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.
Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.“

2 Produktbeschreibung

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





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

3 Vor der ersten Verwendung

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

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

Kontrollieren Sie die Spannung. Das Gerät funktioniert nur mit Wechselstrom mit einer Netzspannung, die der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht. Stecken Sie den Stecker des Geräts nur in eine Steckdose mit Schutzkontakt.

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

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

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

4 Allgemeine Bedienung

Allgemeines
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie sicher dass die Tür geschlossen ist.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste ⏻ um das Gerät einzuschalten. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Wenn das Gerät nicht eingeschaltet wird, schaltet es sich nach 1 Minute automatisch aus.

Innenbeleuchtung
- Drücken Sie die Beleuchtungstaste, um die Innenbeleuchtung ein- oder auszuschalten. Das Lampensymbol blinkt auf dem Display.
- Die Beleuchtung schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.

Drehfunktion

Mithilfe der Drehfunktion können Sie Lebensmittel gleichmäßig in dem drehenden Korb oder am Drehspieß erhitzen.
- Drücken Sie die rote Taste hinter der Tür nach rechts, um den Spießhalter an der Seite des Behälterbereichs zu entriegeln.
- Halten Sie die rote Taste nach rechts gedrückt, während Sie den Drehspieß oder den rotierenden Korb einsetzen oder entfernen.

Ein- und Ausschalten
- Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste ⏻ ein.
- Halten Sie die Ein/Aus-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um das gesamte Gerät auszuschalten.

5 Zubereiten

Vorheizen

Wenn das Gerät noch nicht warm ist, verwenden Sie diese Funktion, bevor Sie Lebensmittel in das Gerät legen. Ohne Vorheizen werden die Lebensmittel nicht vollständig durcherhitzt.
- Drücken Sie Vorheizen PRE HEAT. Auf dem Display wird abwechselnd „140 °C“ und „6 Min“ angezeigt.
- Drücken Sie auf der linken Seite des Bedienfelds die Taste + oder −, um eine höhere oder niedrigere Temperatur einzustellen.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste ⏻, um die Zubereitung zu starten.
- Wenn das Gerät fertig ist, ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display wird OFF angezeigt.

Zubereitung mit Heißluft - manuell
- Heizen Sie das Gerät vor.
- Wenn auf dem Display OFF angezeigt wird, stellen Sie die Lebensmittel in das Gerät.

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

Zubereitung mit Heißluft - Zubereitungsprogramme
Bei diesen Programmen sind bereits die ideale Zeit und Temperatur für die spezifischen Lebensmittelarten voreingestellt.
- Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste ⏻, um das Gerät einzuschalten.
- Wählen Sie ein Programm aus. Drücken Sie auf der linken Seite des Bedienfelds die Taste + oder −, um eine höhere oder niedrigere Temperatur einzustellen. Drücken Sie auf der rechten Seite des Bedienfelds die Taste + oder −, um eine längere oder kürzere Zeit einzustellen. Sie können die Temperatur und die Zeit jederzeit ändern.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste ⏻, um die Zubereitung zu starten.
- Wenn das Gerät fertig ist, ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display wird OFF angezeigt.

Automatik-Programme

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

6 Zubereitung mit Drehfunktion

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

Pommes frites - drehender Korb
Dieses Programm wird für Gerichte verwendet, die mithilfe der Drehfunktion und Korb zubereitet werden sollen.

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

Hähnchen - Drehspieß
Dieses Programm wird für Gerichte verwendet, die mithilfe der Drehfunktion und Drehspieß zubereitet werden sollen.

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

7 Tipps

- Kleinere Lebensmittel benötigen meistens eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Eine größere Menge benötigt etwas mehr und eine kleinere Menge etwas weniger Zubereitungszeit.
- Mehrfaches Schütteln während der Zubereitungszeit sorgt bei kleineren Lebensmitteln für ein besseres und gleichmäßigeres Ergebnis.
- Bereiten Sie keine Speisen mit einem extrem hohen Fettanteil (zum Beispiel Würstchen) in dem Gerät zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in einer Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die Höchstmenge ist 600 Gramm.
- Sprühen Sie die Lebensmittel eventuell leicht mit einem Ölspray ein. Dann werden sie noch knuspriger.
- Mit Fertigteig lassen sich schnell und einfach gefüllte Snacks zubereiten. Ein Fertigteig ist auch schneller fertig gebacken als ein selbstgemachter Teig.
- Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Wählen Sie das Programm Vorheizen (PRE HEAT). Das Gerät erhitzt Ihr Gericht 6 Minuten lang bei 140 °C.
- Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät noch kalt ist.
- Die Turbotechnologie heizt die Luft im Gerät direkt wieder auf. Daher hat es keinen Einfluss auf das Ergebnis, wenn Sie die Tür kurz öffnen.

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

8 Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch wie folgt.
Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
Nach der Zubereitung ist die Innenseite aus Metall heiß. Berühren Sie die Innenseite daher nicht sofort nach der Zubereitung.
Verwenden Sie für die Reinigung des Zubehörs keine Küchenutensilien aus Metall und keine Scheuermittel; andernfalls kann das Zubehör beschädigt werden.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
   Anmerkung: Das Abkühlen geht schneller, wenn Sie das Zubehör aus dem Gerät nehmen.
2. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie das Zubehör mit heißem Wasser mit etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm. Sie können das Zubehör auch in der Spülmaschine reinigen.
   Anmerkung: Hartnäckigen Schmutz können Sie entfernen, indem Sie das Zubehör 10 Minuten lang in heißem Wasser und etwas Spülmittel einweichen lassen.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem feuchten, weichen Schwamm, den Sie zuvor in heißes Wasser getaucht und ausgedrückt haben.
5. Entfernen Sie eventuelle Lebensmittelreste mit einer weichen Spülbürste vom Heizelement. Gehen Sie sparsam mit Geschirrspülmittel um. Spülmittel kann am Heizelement zurückbleiben und den Geschmack der Speisen beeinflussen.

Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
Bevor das Gerät verstaut wird, muss es vollständig abkühlen. Ziehen Sie außerdem den Stecker aus der Steckdose.

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

Hartnäckigen Schmutz können Sie wie folgt von den Blechen entfernen.

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

Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der EU-Ökodesign-Richtlinie 2023/826 hinsichtlich des Energieverbrauchs im Standby- und Aus-Modus.
Das Gerät verfügt nicht über eine Standby-Funktion.

Im Standby-Modus beträgt der Energieverbrauch	0,254 W.

Das Gerät ist mit einer automatischen Abschaltfunktion ausgestattet und schaltet sich sofort aus, wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist.

9 Störungen und Lösungen

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker befindet sich nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker in eine Schuko-Steckdose.
	Der Korb wurde nicht richtig in das Gerät eingesetzt.	Schieben Sie den Korb korrekt in das Gerät.
Die Speisen sind nicht gar.	Es befinden sich zu große Mengen im Korb.	Füllen Sie kleinere Mengen in den Korb. Kleinere Portionen garen gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie bei dem Gerät eine höhere Temperatur ein.
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Zeit ein.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Einige Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie Lebensmittel, die aufeinander liegen (wie Pommes frites), nach der Hälfte der Zubereitungszeit.
Frittierte Snacks werden in dem Gerät nicht knusprig.	Die Snacks sind nicht für eine Heißluftfritteuse geeignet, sie müssen in Öl frittiert werden.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit etwas Öl, damit sie knuspriger werden.
Der Korb lässt sich nicht richtig ins Gerät schieben.	Der Korb ist zu voll.	Füllen Sie den Korb nicht höher als bis zur Maximum-Markierung; halten Sie sich an die empfohlenen Mengen.
	Der Rost wurde nicht richtig in den Korb eingesetzt.	Legen Sie den Rost mit der richtigen Seite nach oben in den Korb.
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	Sie bereiten Speisen mit einem hohen Fettanteil zu.	Wenn Sie Speisen mit einem hohen Fettanteil im Gerät zubereiten, kann viel Fett in den Korb tropfen. Dies verursacht weißen Rauch und die Temperatur kann höher ansteigen. Dies wirkt sich nicht auf das Gerät oder das Ergebnis aus.
	Der Korb enthält noch Fettreste von der vorherigen Zubereitung.	Reinigen Sie den Korb nach jedem Gebrauch. Fettreste, die heiß werden, können ebenfalls weißen Rauch verursachen.
Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	Die Kartoffelsorte ist nicht geeignet.	Verwenden Sie leicht mehlig kochende Kartoffeln.
	Die Pommes frites wurden vor der Zubereitung nicht gut abgespült.	Spülen Sie die geschnittenen Pommes frites gut ab, um die Stärke zu entfernen.
Die Pommes frites werden in dem Gerät nicht knusprig.	Es hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab, wie knusprig sie werden können.	Tupfen Sie die Pommes frites gut trocken, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Pommes frites in dünnere Streifen.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um sie knuspriger zu machen.

1 consignes de sécurité

- **Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour une consultation future.**
- **Attention ! Évitez de toucher les surfaces chaudes lorsque l'appareil est en marche.**
- **Ne couvrez jamais les orifices d'arrivée et d'évacuation d'air lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.**
- **Veillez à ce que les ingrédients à cuire n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.**
- **Ne remplissez jamais l'appareil d'huile, car ceci peut entraîner un risque d'incendie.**
- **Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau.**
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
- Raccordez l'appareil uniquement à une source de courant alternatif, à une prise murale mise à la terre, dont la tension de secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent résulter de la manipulation d'appareils électriques. Par conséquent, ne laissez jamais des enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance. Tenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes utilisent l'appareil sous surveillance ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, sauf si cela est effectué sous surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne plus

correctement ou s'il est tombé ou est endommagé d'une autre manière. Dans ce cas, demandez conseil au vendeur ou à notre service technique. Ne remplacez en aucun cas la fiche ou le câble d'alimentation vous-même. Les réparations sur des appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des techniciens spécialisés.

- Une réparation incorrectement réalisée peut entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées ou livrées par le fabricant.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas courbé excessivement et ne soit pas au contact de surfaces chaudes.
- Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant mise à la terre. Vérifiez toujours si la fiche mâle est insérée correctement dans la prise de courant.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant murale. Ne touchez jamais l'appareil si vous avez les mains mouillées ou humides.
- Ne raccordez jamais l'appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande individuel, afin d'éviter tout danger.
- Ne placez jamais l'appareil près d'équipements produisant de la chaleur comme les fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenez l'appareil à l'écart des murs ou d'autres objets susceptibles de s'enflammer tels que les rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Placez l'appareil sur un support plat et stable et veillez à laisser suffisamment d'espace tout autour pour une ventilation suffisante. Il faut au minimum 15 cm d'espace entre l'appareil et les murs. Ne posez rien sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Attention ! De la vapeur d'eau s'échappe par les orifices d'évacuation durant la friture à air chaud. Maintenez vos mains et votre visage hors de portée de la vapeur et des orifices d'évacuation. Faites attention à la vapeur lorsque vous ouvrez la porte.
- Après l'utilisation, l'intérieur est très chaud. Évitez par conséquent de toucher l'intérieur.
- Veillez à toujours poser l'appareil sur une surface égale et plane, et à l'utiliser exclusivement à l'intérieur.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique, et non à une utilisation dans les environnements suivants :

- dans les cuisines destinées au personnel, dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
- dans les environnements de type chambre d'hôte ;
- dans les fermes.

- Si l'appareil n'est pas utilisé ou s'il va être nettoyé, éteignez-le complètement et retirez la fiche de la prise de courant.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de le ranger ou de le nettoyer.
- Veillez à ce que les ingrédients qui sont préparés dans l'appareil en ressortent dorés et non brunis. Retirez les morceaux brûlés.
- En cas de panne, ne réparez jamais l'appareil vous-même ; le déclenchement du disjoncteur peut signaler l'existence d'un défaut auquel l'enlèvement ou le remplacement de ce dispositif de sécurité ne remédie pas. Il est impératif que seules des pièces de rechange d'origine soient utilisées.
- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique. Une utilisation inappropriée de l'appareil annule tout droit à une indemnisation en cas d'éventuels défauts, et annule la garantie.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'un défaut, nous vous conseillons de retirer la fiche de la prise murale et de couper le câble d'alimentation. Remettez l'appareil à la déchetterie municipale.

Protection contre la surchauffe

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

Arrêt automatique

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

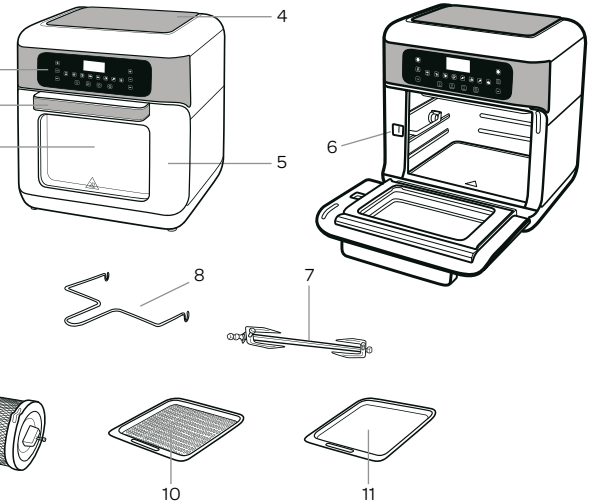
Champs électromagnétiques (CEM)

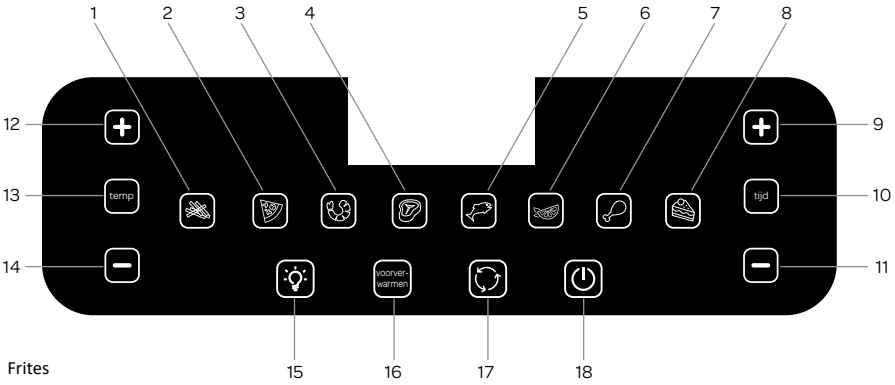
Cet appareil satisfait à tous les critères concernant les champs électromagnétiques (CEM).

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

2 description du produit

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





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

3 avant la toute première utilisation

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

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

Contrôlez la tension. L'appareil fonctionne de manière sûre uniquement sur du courant alternatif, avec une tension qui est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez la fiche de l'appareil uniquement dans une prise de courant avec mise à la terre.

Les boutons de commande sont des touches à effleurement. Touchez délicatement les touches d'un doigt, pour les activer. Un signal sonore retentit à chaque effleurement d'une touche.

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

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

4 commande générale

Généralités
- Branchez la fiche dans la prise de courant et assurez-vous que le couvercle est fermé.
- Appuyez sur la touche Marche/arrêt ⏻ pour allumer l'appareil. L'appareil passe en mode veille.
- Si l'appareil ne s'allume pas, il s'éteindra automatiquement après 1 minute.

Éclairage intérieur
- Appuyez sur le bouton d'éclairage pour activer ou désactiver l'éclairage intérieur. Le symbole de la lampe clignote sur l'affichage.
- L'éclairage s'éteint automatiquement après 2 minutes.

Rotation

Utilisez la fonction de rotation pour chauffer les aliments de manière uniforme dans le panier rotatif ou sur le tournebroche.
- Appuyez sur le bouton rouge derrière le couvercle vers la droite pour déverrouiller le support de broche sur le côté du bac.
- Maintenez le bouton rouge vers la droite enfoncé pendant que vous placez ou retirez la broche tournante ou le panier rotatif.

Mise en marche/arrêt
- Allumez l'appareil avec le bouton marche/arrêt ⏻.
- Maintenez le bouton marche/arrêt enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise pour éteindre complètement l'appareil.

5 cuisson

Préchauffage

Lorsque l'appareil n'est pas encore chaud, utilisez cette fonction avant de placer les aliments dedans. Les aliments ne sont en effet pas chauffés à cœur sans préchauffage.
- Appuyez sur préchauffer PRE HEAT. « 140 ºC » et « 6 min » apparaissent en alternance sur l'affichage.
- Appuyez sur le ➕ et le ➖ sur le côté gauche du panneau de commande, afin de régler une température plus élevée ou plus basse.
- Appuyez sur Marche/arrêt ⏻ pour démarrer le processus.
- Lorsque l'appareil est prêt, un signal sonore retentit. OFF apparaît sur l'affichage.

Cuisson à l'air chaud - manuelle

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

Cuisson à l'air chaud - programmes de cuisson

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

- Placez les aliments dans l'appareil.
- Appuyez sur Marche/arrêt pour allumer l'appareil.
- Choisissez un programme de cuisson. Appuyez le cas échéant sur le + et le − sur le côté gauche du panneau de commande, afin de régler une température plus élevée ou plus basse. Appuyez le cas échéant sur le + et le − sur le côté droit du panneau de commande, afin de régler une durée plus longue ou plus courte. Vous pouvez modifier la température et la durée à tout moment souhaité.
- Appuyez sur Marche/arrêt pour démarrer le processus.
- Lorsque l'appareil est prêt, un signal sonore retentit. OFF apparaît sur l'affichage.

Menus automatiques

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

6 cuisson avec rotation

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

Frites - panier rotatif

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

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

Poulet - tournebroche
Ce programme de cuisson est prévu pour les plats que vous souhaitez préparer au moyen de la rotation avec le tournebroche.

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

7 conseils

- Des ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation plus court.
- Pour une plus grande quantité d'ingrédients il y a besoin d'un peu plus de temps, et pour une plus petite quantité, il y a besoin d'un peu moins de temps de préparation.
- Lorsque vous secouez plusieurs fois de petites quantités d'ingrédients pendant le temps de préparation, le résultat final est meilleur et plus uniforme.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans l'appareil.
- Vous pouvez préparer également dans la friteuse à air chaud les en-cas que vous pouvez préparer dans un four.
- La quantité maximale est de 600 grammes.
- Utilisez éventuellement un pulvérisateur d'huile pour asperger légèrement les ingrédients, afin de les rendre encore plus croustillants.
- Utilisez une pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés. La pâte prête à l'emploi cuit également plus rapidement que la pâte fait maison.
- Vous pouvez également réchauffer des aliments avec cet appareil. Choisissez le programme Préchauffer (PRE HEAT). L'appareil chauffe votre plat pendant 6 minutes à 140 ºC.
- Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est encore froid.
- La technologie turbo réchauffe l'air dans l'appareil directement. C'est pourquoi le fait d'ouvrir brièvement la porte n'a aucune incidence pour le résultat.

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

8 nettoyage et entretien

Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil comme suit.
Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
Après la cuisson, l'intérieur en métal est très chaud. Ne touchez pas l'intérieur immédiatement après la cuisson.
Pour le nettoyage des paniers et des accessoires, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits abrasifs, car ceci peut les endommager.

1. Retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
   Conseil : le refroidissement s'effectue plus rapidement lorsque vous retirez les accessoires de l'appareil.
2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez les accessoires avec de l'eau chaude à laquelle un peu de liquide vaisselle doux a été ajouté, en utilisant une éponge. Vous pouvez laver les accessoires également au lave-vaisselle.
   Conseil : pour éliminer la saleté tenace, laissez tremper les accessoires pendant 10 minutes dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une éponge douce humide que vous aurez préalablement trempé dans de l'eau chaude puis essoré.
5. Éliminez les restes d'aliments éventuels de l'élément chauffant avec une brosse de vaisselle douce. Faites attention avec le produit vaisselle. Celui-ci peut rester sur l'élément chauffant et donner un arrière-goût aux ingrédients.

N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
Avant de ranger l'appareil, celui-ci doit avoir totalement refroidi et vous devez retirer la fiche de la prise de courant. Vérifiez si tous les éléments sont propres et secs. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.
Procédez comme suit pour éliminer des plaques la saleté tenace.

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

Cet appareil est conforme aux exigences de la directive européenne 2023/826 relative à l'écoconception, concernant la consommation d'énergie en veille et à l'arrêt.

L'appareil non est doté d'une fonction veille.

En mode éteint, la consommation d'énergie est de	0,254 W.

L'appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique et s'éteint immédiatement lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé.

9 pannes et solutions

Panne	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche ne se trouve pas dans la prise de courant.	Branchez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre.
	Le panier n'est pas placé correctement dans l'appareil.	Placez correctement le panier dans l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Placez de plus petites quantités dans le panier. Des portions plus petites cuisent plus régulièrement.
	La température réglée est trop basse.	Réglez l'appareil à une température plus élevée.
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez une durée plus longue.
Les ingrédients ne sont pas cuits de manière uniforme.	Vous devez secouer certains ingrédients à mi-cuisson.	Secouez les ingrédients qui se chevauchent (comme les frites), à la moitié du temps de préparation.
Les en-cas frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de l'appareil.	Les en-cas ne conviennent pas pour une friteuse à air chaud et ils peuvent être cuits uniquement dans une friteuse à huile.	Utilisez des en-cas au four ou badigeonnez les en-cas avec un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.
Le panier ne veut pas se placer correctement dans l'appareil.	Le panier est trop rempli.	Ne remplissez pas le panier au-delà du maximum ; respectez les quantités conseillées.
	La grille de fond n'est pas placée correctement dans le panier.	Placez la grille de fond avec le bon côté vers le dessus dans le panier.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous êtes en train de préparer des ingrédients gras.	Lorsque vous préparez des ingrédients gras dans l'appareil, beaucoup de graisse peut s'égoutter dans le panier. La graisse provoque une fumée blanche et le bac peut devenir plus chaud que la normale. Ceci n'a aucune influence sur l'appareil ou sur le résultat final.
	Le panier contient encore des résidus de graisse de la préparation précédente.	Nettoyez le panier après chaque utilisation. Les résidus de graisse qui deviennent chauds peuvent provoquer une fumée blanche.

Les frites fraîches ne sortent pas de l'appareil cuites de manière uniforme.	La sorte de pomme de terre ne convient pas.	Utilisez des pommes de terre fraîches légèrement farineuses.
	Les frites ne sont pas bien rincées avant la cuisson.	Rincez bien les frites coupées, afin d'éliminer l'amidon.
Les frites fraîches ne sortent pas croustillantes de l'appareil.	La quantité d'huile et d'eau dans les frites détermine à quel point celles-ci peuvent être croustillantes.	Séchez bien les frites avant d'ajouter de l'huile.
		Coupez les frites plus fines pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Algemene service- en garantievoorwaarden

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 inexpert 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 Arnheim, Niederlande

Conditions générales de garantie et de service après-vente

5 ans de garantie Inventum !

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

Sont exclus de la garantie

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

Signalement des pannes des produits Inventum

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

Important à savoir

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

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

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

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

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

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 261, 6825 MC Arnhem, Nederland (Pays-Bas)

INVENTUM

GF1200HLD/011026
Wijzigingen en drukfouten voorbehouden/ Modifications and printing errors reserved/
Änderungen und Druckfehler vorbehalten/ Sous réserve de modification

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

www.inventum.eu