INVENTUM

maakt 't moment

HOT AIR FRYER • HEISSLUFT FRITEUSE • FRITEUSE A AIR CHAUD

hetelucht friteuse

GF801HLDB

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

5 JAAR INVENTUM GARANTIE

OMRUIL SERVICE

OER HOLLANDS SINDS 1908

Nederlands

1. veiligheidsvoorschriften pagina 4
2. productomschrijving pagina 7
3. voor het eerste gebruik pagina 8
4. hetelucht frituren pagina 9
5. tips pagina 10
6. reiniging & onderhoud pagina 10
7. storingen & oplossingen pagina 11

algemene service- en garantievoorwaarden *pagina 36*

English

1. safety instructions page 12
2. appliance description page 15
3. before first use page 16
4. hot air frying page 17
5. tips page 18
6. cleaning & maintenance page 18
7. troubleshooting page 19

general terms and conditions of service and warranty *page 37*

Deutsch

1. Sicherheitshinweise Seite 20
2. Beschreibung des Geräts Seite 23
3. Vor der Inbetriebnahme Seite 24
4. Heissluft-Frittieren Seite 25
5. Tips Seite 26
6. Reinigung & pflege Seite 26
7. Problemen & Lösungen Seite 27

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen *Seite 38*

Français

1. consignes de sécurité page 28
2. définition de l'appareil page 31
3. pour la première utilisation page 32
4. friture à air chaud pulsé page 33
5. tips page 34
6. nettoyage & entretien page 34
7. problèmes & solutions page 35

conditions générales de garantie et de service après-vente *page 39*

1 Veiligheidsvoorschriften

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

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

- door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- in Bed&Breakfast type omgevingen
- boerderijen

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

oververhittingsbeveiliging

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

automatische uitschakeling

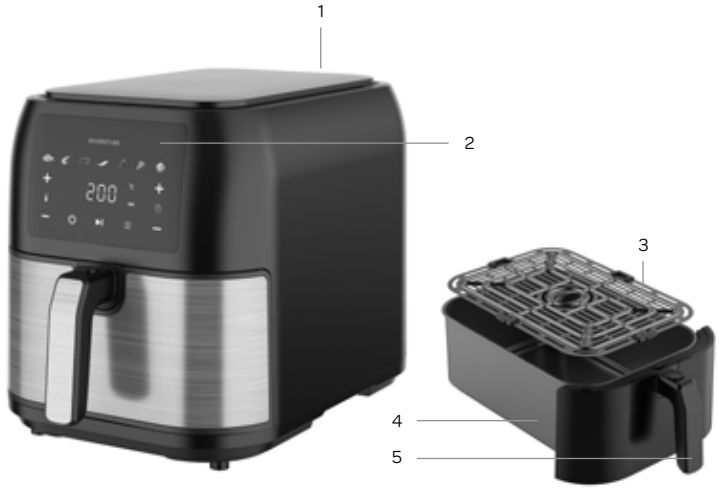
Dit apparaat is voorzien van een timer. Wanneer de timer heeft afgeteld tot 0, zal er een piepsignaal klinken en het apparaat schakelt automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, drukt u eenmaal op “UIT” om het frituren te stoppen, en een tweede maal op “UIT” om het display uit te schakelen.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

elektromagnetische velden (EMV)

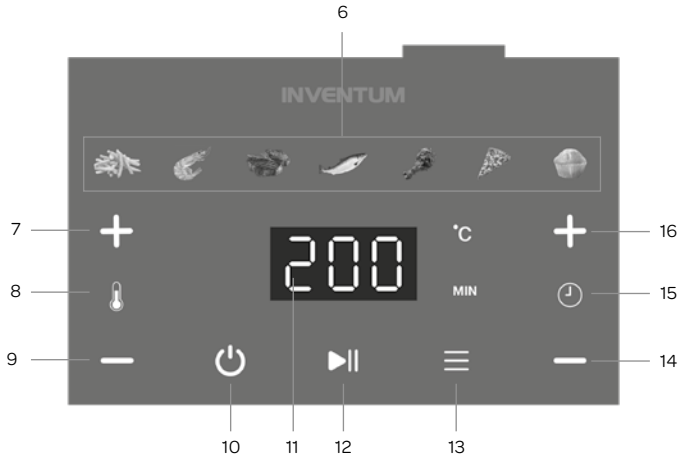
Dit apparaat voldoet aan alle eisen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV).

2 productomschrijving

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



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



3 voor het eerste gebruik

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

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

STANDBY
Zodra u de stekker in het stopcontact steekt, staat de hetelucht friteuse in de standby stand. De standby toets ⏻ brandt.
In de volgende gevallen zal de hetelucht friteuse automatisch naar de standby stand schakelen:
- wanneer u de stekker in het stopcontact steekt
- als er geen toets aangeraakt wordt gedurende 60 seconden
- wanneer de ingestelde tijd voorbij is

AAN/ UIT ZETTEN
Zet de hetelucht friteuse aan en uit met de standby toets ⏻.
- De hetelucht friteuse zal alleen functioneren als de mand op de juiste wijze in de pan is geplaatst.
- Zodra de ingestelde tijd voorbij is, zal de hetelucht friteuse automatisch naar de standby stand schakelen. De ventilator blijft draaien om de hetelucht friteuse af te koelen. Daarna klinkt er 5 maal een piepsignaal.

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

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

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

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

- Plaats de hetelucht friteuse op een warmtebestendige, vlakke ondergrond.
- Plaats het rooster goed in de pan.
- Plaats de pan in de hetelucht friteuse.
  LET OP! Plaats de pan goed in de hetelucht friteuse, anders zal deze niet functioneren.
  Vul de pan niet met olie of andere vloeistoffen.
  Plaats niets bovenop het apparaat.
  Plaats niets over de luchtinlaatopeningen. Dit verstoord de luchtcirculatie en heeft een negatieve invloed op het bakresultaat.

TEMPERATUUR EN TIJD INSTELLEN
Gebruik de + en − toetsen om de temperatuur en de tijd in te stellen. De weergave wisselt automatisch elke 5 seconden als er geen toets meer wordt gebruikt.
- De °C toets is alleen zichtbaar als de temperatuur in het display getoond wordt.
- De Min toets is alleen zichtbaar als de tijd in het display getoond wordt.

AUTOMATISCHE MENU'S

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

Menu	TIJD		TEMPERATUUR		SCHUDDEN SHK
	Standaardinstelling	Bereik	Standaardinstelling	Bereik	
Frites	20 min	1 - 60 min	200 °C	80 - 200 °C	JA
Garnalen	10 min	1 - 60 min	180 °C	80 - 200 °C	JA
Vlees	15 min	1 - 60 min	180 °C	80 - 200 °C	JA
Vis	20 min	1 - 60 min	180 °C	80 - 200 °C	JA
Gevogelte	25 min	1 - 60 min	190 °C	80 - 200 °C	JA
Pizza	12 min	1 - 60 min	150 °C	80 - 200 °C	NEE
Bakken	30 min	1 - 60 min	160 °C	80 - 200 °C	NEE

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

4 hetelucht frituren

De hetelucht friteuse kan een grote verscheidenheid aan gerechten bereiden.

1. Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje en steek de stekker in een geaard stopcontact. Het volledig display licht kort op en de hetelucht friteuse staat in de standby stand. De standby toets ⏻ brandt.
2. Druk de knop op de handgreep in en trek de pan rustig aan de handgreep uit de hetelucht friteuse.
3. Plaats de ingrediënten in de pan. Let op: *overschrijdt nooit de geadviseerde hoeveelheid en vul de pan nooit boven het maximum, want dan kan het voedsel het verwarmingselement raken.*
4. Schuif de pan goed terug in de hetelucht friteuse. **Gebruik de pan nooit zonder het rooster. Als de pan niet goed in de hetelucht friteuse is geplaatst, zal het apparaat niet functioneren.**
   Let op: raak de pan niet aan tijdens en kort na het gebruik, omdat deze erg heet wordt. Houd de pan alleen vast aan de handgreep.
5. Druk op de standby toets ⏻ om de hetelucht friteuse aan te zetten. Op het display staat de voorinstelling 200 °C en 15 minuten.
6. Selecteer een automatisch menu met de ☰ toets of stel zelf de tijd (1 - 60 minuten) en temperatuur (80 - 200 °C) in.
   Tip: voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als de hetelucht friteuse koud is.
7. Om de hetelucht friteuse aan te zetten, drukt u vervolgens op de aan toets ⏯.
   - Het display geeft afwisselend de ingestelde tijd en temperatuur weer.
   - Het display geeft de resterende tijd weer. De tijd en de temperatuur kan tijdens het frituren naar boven en naar beneden worden bijgesteld door op de ➕ en ➖ toetsen te drukken.
   - Overtollige olie die uit de ingrediënten druipt, wordt opgevangen in de pan.
8. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd geschud worden (SHK). Schuif daarna de pan weer terug in de hetelucht friteuse om verder te bakken.
9. Zodra de ingestelde tijd voorbij is, zal de hetelucht friteuse automatisch naar de standby stand schakelen. De ventilator blijft wel draaien om de hetelucht friteuse af te koelen. Daarna klinkt er 5 maal een piepsignaal. Trek de pan aan de handgreep uit de hetelucht friteuse en plaats deze op een hittebestendige ondergrond, zoals een pannenonderzetter.
   Controleer of de ingrediënten klaar zijn.
   Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, plaats de pan dan terug in de hetelucht friteuse en zet de timer op nog een aantal extra minuten en druk vervolgens op de aan toets ⏯.
10. **Houd de pan niet op zijn kop terwijl het rooster er nog in zit. Het overtollige vet wat op de bodem van de pan verzameld is, zal over de ingrediënten lopen.**
    Na het heteluchtfrituren zijn de pan en de ingrediënten heet. Afhankelijk van het type ingrediënten kan er stoom uit de pan komen.
    Na het heteluchtfrituren zijn de pan en de metalen binnenzijde erg heet, vermijd het aanraken van deze delen.
11. Schud de inhoud van de pan leeg in een schaal of op een bord. Gebruik bij grote ingrediënten een tang.

PAUZEREN

- Druk op de aan/pauze toets ⏯ om het hetelucht frituren te pauzeren. De indicatie ⏯ knippert. Druk opnieuw op de aan/pauze toets ⏯ om het hetelucht frituren te hervatten.
- Het hetelucht frituren wordt ook gepauzeerd als u de pan verwijderd uit de hetelucht friteuse.
  Let op: *het display schakelt helemaal uit.*
  Zodra u de pan weer in de hetelucht friteuse plaatst, gaat het display aan en wordt het hetelucht frituren hervat.

5 tips

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

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

6 reiniging & onderhoud

Reinig de hetelucht friteuse na elk gebruik.

Alvorens de hetelucht friteuse te reinigen, moet u deze volledig laten afkoelen.
Raak de metalen binnenzijde niet aan voor reiniging als het bakken net klaar is.

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

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

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

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

7 storingen en oplossingen

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

1 Safety instructions

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

Never use the appliance with parts that are not recommended or supplied by the manufacturer.

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

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

overheating safety system

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

automatic deactivation

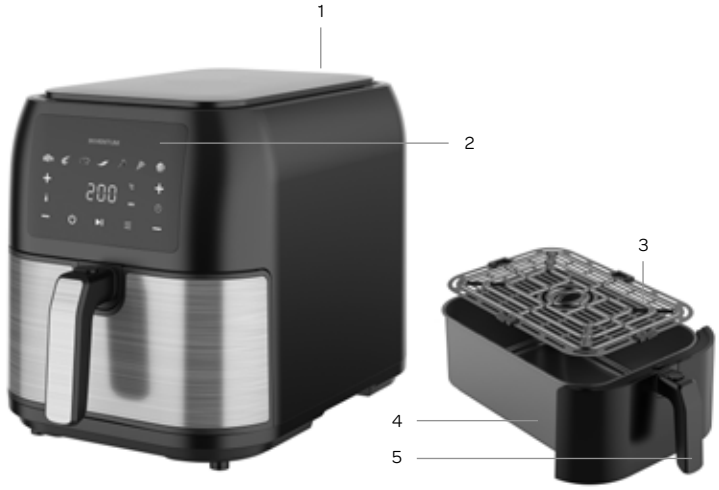
This appliance has been provided with a timer. Once the timer has counted down to 0, a beep sound can be heard and the appliance switches off automatically. In order to switch off the appliance manually, press “OFF” once to stop the frying process and press "OFF" a second time to switch off the display.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

electromagnetic fields (EMF)

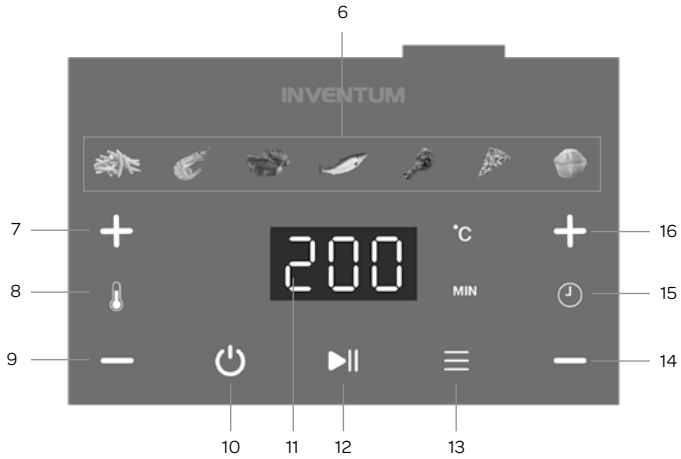
This appliance complies with all requirements relating to electromagnetic fields (EMF).

2 product description

1. Air inlet openings
2. Operating panel
3. Grid
4. Pan
5. Handle



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



3 prior to first use

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

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

STANDBY
As soon as you insert the plug in the socket, the hot air fryer is in the standby position. The standby key ⏻ lights up.
In the following situations, the hot air fryer will automatically switch to the standby position:
- when you insert the plug in the socket
- if no key is touched for a period of 60 seconds
- when the set time has elapsed

SWITCHING ON/OFF
Switch on the hot air fryer with the standby key ⏻.
- The hot air fryer only functions if the basket has been placed in the pan correctly.
- As soon as the set time has elapsed, the hot air fryer will automatically switch to the standby position: The fan does continue to run in order to allow the hot air fryer to cool down. After that 5 beeps will sound.

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

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

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

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

- Place the hot air fryer on a heat-resistant flat surface.
- Properly place the grillrack in the pan.
- Place the pan in the hot air fryer.
  CAUTION! Properly place the pan in the hot air fryer, otherwise it will not function.
  Do not fill the pan with oil or other liquids.
  Place nothing on top of the appliance.
  Do not place anything over the air inlet openings. This will disrupt the air circulation and will have a negative effect on the frying result.

SETTING TEMPERATURE AND TIME
Use the + and − keys to set the temperature and time. The display automatically changes every 5 seconds if no key is used any more.
- The °C key is only visible when the temperature is shown in the display.
- The Min key is only visible when the time is shown in the display.

AUTOMATIC MENUS

Press the menu key ☰ to select the following modes:

Menu	TIME		TEMPERATURE		SHAKE SHK
	Default	Range	Default	Range	
Frites	20 min	1 - 60 min	200 °C	80 - 200 °C	YES
Shrimps	10 min	1 - 60 min	180 °C	80 - 200 °C	YES
Meat	15 min	1 - 60 min	180 °C	80 - 200 °C	YES
Fish	20 min	1 - 60 min	180 °C	80 - 200 °C	YES
Poultry	25 min	1 - 60 min	190 °C	80 - 200 °C	YES
Pizza	12 min	1 - 60 min	150 °C	80 - 200 °C	NO
Bake	30 min	1 - 60 min	160 °C	80 - 200 °C	NO

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

4 hot air frying

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

1. Check that the voltage corresponds with what is stated on the information plate and insert the plug in an earthed socket.
   The full display briefly lights up and the hot air fryer is in the standby position. The standby key ⏻ lights up.
2. Push the button on the handle and carefully remove the pan from the hot air fryer by its handle.
3. Place the ingredients in the pan. Caution: *never exceed the recommended amount and never fill the pan above the maximum, as the food could make contact with the heating element in that case.*
4. Properly slide the pan back in the hot air fryer. **Never use the pan without the grill rack. If the pan is not properly placed in the hot air fryer, the appliance will not function.**
   Caution: do not touch the pan during and shortly after use, as it gets very hot. Only hold the pan by its handle.
5. Press the standby key ⏻ to switch on the hot air fryer. The display shows the preset of 200 °C and 15 minutes.
6. Select an automatic menu with the ☰ key and set the time (1 - 60 minutes) and temperature (80 - 200 °C) yourself.
   Tip: add 3 minutes to the cooking time when the hot air fryer is cold.
7. To switch on the hot air fryer, you then press the ON key ⏯.
   • The display alternates between the set time and set temperature.
   • The display shows the remaining time. Time and temperature can be adjusted during frying by pressing the + or − key.
   • Excess oil dripping from the ingredients is collected in the pan.
8. Some ingredients must be shaken halfway the cooking time (SHK).
   Then slide back the pan in the hot air fryer to continue frying.
9. As soon as the set time has elapsed, the hot air fryer will automatically switch to the standby position: The fan does continue to run in order to allow the hot air fryer to cool down. After that 5 beeps will sound. Pull the pan from the hot air fryer by its handle and place it on a heat-resistant surface, such as a pan coaster.
   Check that the ingredients are cooked.
   If the ingredients are not yet cooked, place the pan back in the hot air fryer, set the timer for an extra few minutes and then press the ON key ⏯.
10. **Do not hold the pan upside down while the grillrack is still in it. The excess fat accumulated on the bottom of the pan will spread all over the ingredients.**
    After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients, it is possible that steam comes out of the pan.
    After hot air frying, the pan and the metal interior are very hot, avoid contact with these components.
11. Empty the pan onto a dish or plate. In case of large ingredients, use tongs.

PAUSE

- Press the ON/Pause key ⏯ to pause the hot air frying process. The ⏯ indicator flashes. Press the ON/Pause key ⏯ again to resume the hot air frying process.
- The hot air frying process is also paused when you remove the pan from the hot air fryer.
  Caution: *the display switches off completely.*
  When you place the pan back in the hot air fryer, the display switches on and the hot air frying process is resumed.

5 tips

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

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

6 cleaning and maintenance

Clean the hot air fryer after every use.

Before cleaning the hot air fryer, allow it to cool down fully.
Do not touch the metal interior in order to clean it, when frying has just been completed.

When cleaning the pan and grill rack, do <u>not</u> use metal kitchenware or abrasive agents, as these could damage the anti-stick coating.

1. Remove the plug from the socket and allow the hot air fryer to cool down fully.
   Tip: remove the pan from the hot air fryer to allow the appliance to cool down faster.
2. Clean the exterior of the hot air fryer with a damp cloth.
3. Clean the pan and basket with hot water containing a little washing-up liquid and a sponge. The pan and grill rack may also be cleaned in the dishwasher.
   A degreaser can be used to remove remaining dirt.
   Tip: fill the pan with hot water and a little washing-up liquid and allow it to soak for 10 minutes to remove persistent dirt.
4. Clean the interior of the appliance with hot water and a soft sponge.
5. Clean the heating element with a soft washing-up brush to remove any food residues. Be careful with washing-up liquid. This could be left behind on the heating element and give a foreign taste to the ingredients.

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

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

7 breakdowns and solutions

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

1 Sicherheitsvorschriften

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

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

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

- in Personalküchen, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsbereichen;
- in Bed-and-Breakfast-Unterkünften;
- auf bäuerlichen Anwesen.

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

Überhitzungsschutz

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

Automatische Abschaltung

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

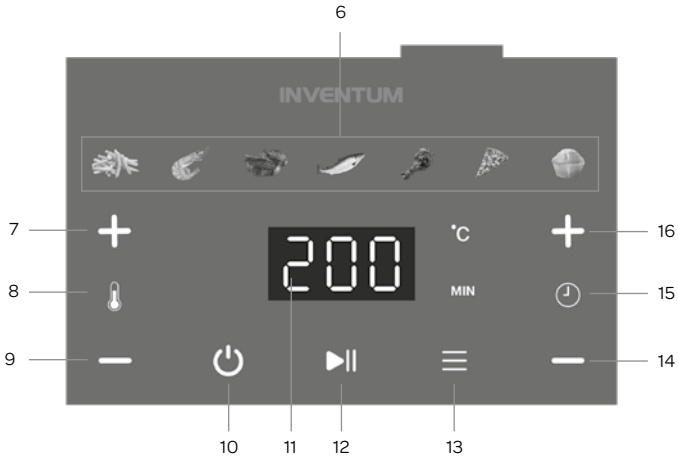
Elektromagnetische Felder (EMF)

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

2 Produktbeschreibung

1. Luftaustrittsöffnungen
2. Bedienfeld
3. Grillrost
4. Pfanne
5. Handgriff

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



3 Vor dem ersten Gebrauch

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

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

STANDBY
Sobald der Stecker in der Steckdose steckt, befindet sich die Heißluftfritteuse im Standby-Modus. Die Standby-Taste ⏻ leuchtet.
In den folgenden Fällen wird die Heißluftfritteuse automatisch in den Standby-Modus wechseln:
- wenn Sie den Stecker in die Steckdose stecken
- wenn für 60 Sekunden keine Taste betätigt wird
- wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist

EIN-/AUSSCHALTEN
Schalten Sie die Heißluftfritteuse mit der Standby-Taste ein ⏻.
- Die Heißluftfritteuse wird nur funktionieren, wenn der Korb richtig in die Pfanne eingesetzt wird.
- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Heißluftfritteuse automatisch in den Standby-Modus wechseln. Der Lüfter läuft weiter, um die Heißluftfritteuse abzukühlen. Nachher ertönt 5 Mal ein Piepton.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der angegebenen Spannung auf dem Typenschild übereinstimmt und stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose.
Das Heizelement ist mit einer Schutzschicht versehen, die vor dem ersten Gebrauch entfernt werden muss. Dies geschieht, indem Sie die Heißluftfritteuse für etwa 10 Minuten auf der höchsten Stufe und ohne Zutaten einschalten. Dabei kann eine leichte Rauchentwicklung entstehen. Dieser Rauch wird durch das Verbrennen der Schutzschicht auf dem Heizelement erzeugt. Achten Sie darum auf eine gute Lüftung im Raum. Nach dem Entfernen der Schutzschicht können Sie die Heißluftfritteuse ausschalten.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und reinigen Sie lose Teile, bevor Sie die Heißluftfritteuse tatsächlich verwenden. Reinigen Sie den Grillrost und die Pfanne mit warmem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm. **Hinweis:** Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

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

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

- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf einen hitzebeständigen, ebenerdigen Untergrund.
- Setzen Sie den Grillrost richtig in die Pfanne ein.
- Stellen Sie die Pfanne in die Heißluftfritteuse.
  ACHTUNG! Stellen Sie die Pfanne richtig in die Heißluftfritteuse, sonst wird diese nicht funktionieren.
  Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
  Stellen Sie nichts auf das Gerät.
  Stelle Sie nichts auf die Luftzufuhröffnungen. Dies würde die Luftzirkulation stören und sich negativ auf das Frittierergebnis auswirken.

TEMPERATUR UND UHRZEIT EINSTELLEN
Verwenden Sie die + und − Tasten für die Einstellung von Temperatur und Uhrzeit. Die Anzeige wechselt automatisch nach jeweils 5 Sekunden, wenn keine Taste betätigt wird.
- Die °C Taste ist nur sichtbar, wenn die Temperatur im Display angezeigt wird.
- Die Min Taste ist nur sichtbar, wenn die Uhrzeit im Display angezeigt wird.

VORPROGRAMMIERTE MENÜS

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

Menü	ZEIT		TEMPERATUR		SCHÜTTELN SHK
	Standardeinstellung	Bereich	Standardeinstellung	Bereich	
Pommes Frites	20 min	1 - 60 min	200 °C	80 - 200 °C	JA
Garnelen	10 min	1 - 60 min	180 °C	80 - 200 °C	JA
Fleisch	15 min	1 - 60 min	180 °C	80 - 200 °C	JA
Fisch	20 min	1 - 60 min	180 °C	80 - 200 °C	JA
Geflügel	25 min	1 - 60 min	190 °C	80 - 200 °C	JA
Pizza	12 min	1 - 60 min	150 °C	80 - 200 °C	NEIN
Backen	30 min	1 - 60 min	160 °C	80 - 200 °C	NEIN

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

4 Heißluft-Frittieren

Die Heißluftfritteuse kann viele verschiedene Gerichte zubereiten.

1. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der angegebenen Spannung auf dem Typenschild übereinstimmt und stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose.
   Das gesamte Display leuchtet kurz auf und die Heißluftfritteuse steht im Standby-Modus. Die Standby-Taste ⏻ leuchtet.
2. Drucken Sie den Knopf auf den Handgriff ein und ziehen Sie die Pfanne am Griff langsam aus der Heißluftfritteuse.
3. Legen Sie die Zutaten in den Pfanne. Vorsicht: *Überschreiten Sie niemals die empfohlene Menge und füllen Sie den Pfanne niemals über das Maximum hinaus, da die Zutaten sonst das Heizelement berühren könnten.*
4. Schieben Sie die Pfanne zurück in die Heißluftfritteuse. **Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne den Grillrost. Wenn die Pfanne nicht richtig in der Heißluftfritteuse sitzt, wird das Gerät nicht funktionieren.**
   Hinweis: Berühren Sie die Pfanne während und kurz nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff fest.
5. Drücken Sie die Standby-Taste ⏻, um die Heißluftfritteuse einzuschalten. Auf dem Display steht die Voreinstellung 200 °C und 15 Minuten.
6. Wählen Sie mit der ☰ Taste ein vorprogrammiertes Menü aus oder stellen Sie die Zeit (1 - 60 Minuten) und Temperatur (80 - 200°C) selbst ein.
   Tipp: Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn die Heißluftfritteuse kalt ist.
7. Um die Heißluftfritteuse einzuschalten, drücken Sie anschließend die Taste „Ein“ ⏯.
   - Das Display zeigt dann abwechselnd die eingestellte Zeit und die Temperatur an.
   - Das Display zeigt die verbleibende Zeit an. Die Zeit und Temperatur kann beim Frittieren erhöht oder reduziert werden. Drücken Sie dazu auf die Tasten + und −.
   - Überschüssiges Fett, das aus den Zutaten tropft, wird in der Pfanne aufgefangen.
8. Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (SHK).
   Schieben Sie die Pfanne anschließend zurück in die Heißluftfritteuse, um fortzufahren.
9. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Heißluftfritteuse automatisch in den Standby-Modus wechseln. Der Lüfter läuft weiter, um die Heißluftfritteuse abzukühlen. Nachher ertönt 5 Mal ein Piepton. Nehmen Sie die Pfanne am Griff aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Fläche, z. B. einen Topfuntersetzer. Prüfen Sie, ob die Zutaten gar sind.
   Wenn die Zutaten noch nicht gar sind, setzen Sie die Pfanne wieder in die Heißluftfritteuse zurück, stellen Sie den Timer auf einige weitere Minuten ein und drücken Sie auf die Taste ⏯.
10. **Drehen Sie die Pfanne nicht um, wenn der Grillrost noch darin ist. Das überschüssige Fett, das sich am Boden der Pfanne gesammelt hat, würde sonst über die Zutaten laufen.**
    Nach dem Frittiervorgang sind die Pfanne und die Zutaten heiß. Je nach Zutat kann heißer Dampf aus der Pfanne entweichen. Nach dem Frittiervorgang sind die Pfanne und die Metall-Innenseite sehr heiß, diese Teile darum nicht berühren.
11. Entleeren Sie den Pfanne in einer Schale oder in einem Teller. Verwenden Sie bei größeren Zutaten eine Zange.

PAUSIEREN

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

5 Tipps

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

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

6 Reinigung & Wartung

Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch.

Vor der Reinigung muss die Heißluftfritteuse vollständig abgekühlt sein.
Berühren Sie nicht die Metall-Innenseite, wenn der Frittiervorgang erst kürzlich beendet wurde.

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

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

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

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

7 Störungen und Lösungen

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

1 Consignes de sécurité

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

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

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

protection contre la surchauffe

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

arrêt automatique

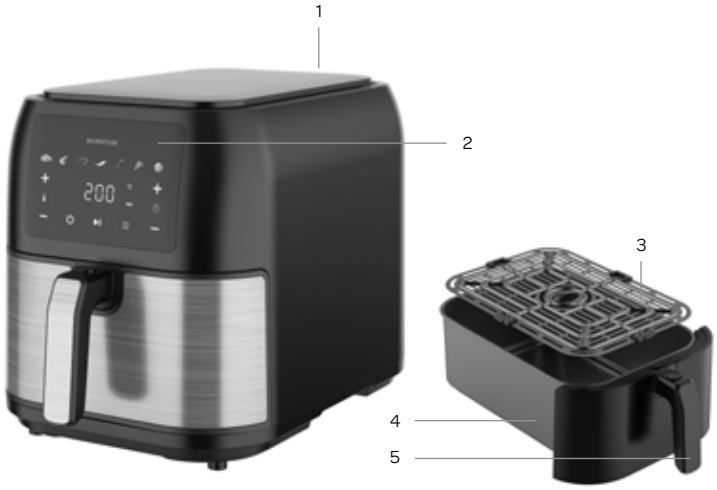
Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie a effectué son compte à rebours jusqu'à 0, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Pour arrêter l'appareil manuellement, appuyez une fois sur « ARRÊT » pour arrêter la friture, et une deuxième fois sur « ARRÊT » pour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

champs électromagnétiques (CEM)

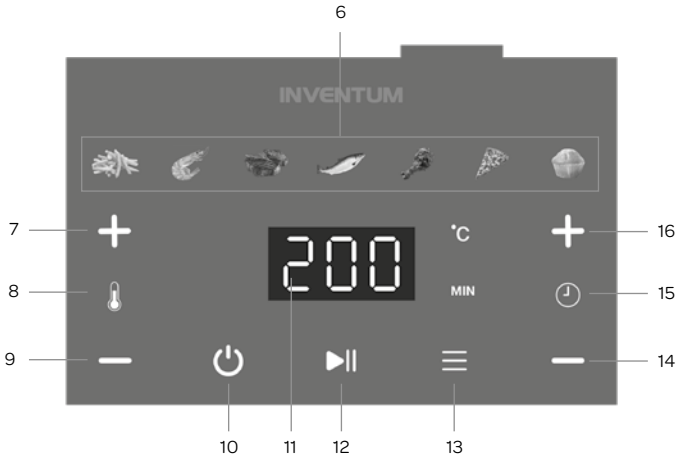
Cet appareil satisfait à tous les critères concernant les champs électromagnétiques (CEM).

2 description du produit

1. Orifices d'arrivée d'air
2. Panneau de commande
3. Grille
4. Bac
5. Poignée du bac



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



3 avant la toute première utilisation

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

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

VEILLE

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

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

- Lorsque vous branchez la fiche mâle dans la prise de courant
- Lorsqu'aucune touche n'est effleurée pendant 60 secondes
- Lorsque la durée préréglée est écoulée

MISE EN MARCHE/ARRÊT

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

- La friteuse à air chaud fonctionnera uniquement si le panier est placé de la bonne manière dans le bac.
- Dès que la durée préréglée est écoulée, la friteuse à air chaud va se mettre automatiquement en position de veille. Par contre, le ventilateur continue à tourner afin de refroidir la friteuse à air chaud. Sur cela, un signal sonore retentit 5 fois.

AVANT LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION

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

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

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

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

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

- Placez la friteuse à air chaud sur une surface plane, résistant à la chaleur.
- Placez le grille correctement dans le bac.
- Placez le bac dans la friteuse à air chaud.
  ATTENTION ! Placez le bac correctement dans la friteuse à air chaud ; dans le cas contraire, celle-ci ne fonctionnera pas.
  Ne remplissez pas le bac d'huile ou d'autres liquides.
  Ne posez rien sur l'appareil.
  Ne placez rien sur les orifices d'évacuation d'air. Ceci perturbe la circulation d'air et a une influence négative sur le résultat de cuisson.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA DURÉE

Utilisez les touches + et − pour régler la température et la durée. L'affichage bascule automatiquement toutes les 5 secondes lorsque plus aucune touche n'est utilisée.

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

MENUS AUTOMATIQUES

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

Menu	TEMPS		TEMPÉRATURE		AGITER SHK
	par défaut	range	par défaut	range	
Frites	20 min	1 - 60 min	200 °C	80 - 200 °C	OUI
Crevettes	10 min	1 - 60 min	180 °C	80 - 200 °C	OUI
Viande	15 min	1 - 60 min	180 °C	80 - 200 °C	OUI
Poisson	20 min	1 - 60 min	180 °C	80 - 200 °C	OUI
Poularde	25 min	1 - 60 min	190 °C	80 - 200 °C	OUI
Pizza	12 min	1 - 60 min	150 °C	80 - 200 °C	NON
Gâteau	30 min	1 - 60 min	160 °C	80 - 200 °C	NON

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

4 friture à l'air chaud

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

1. Contrôlez si la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil, et branchez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre.
   L'affichage complet s'allume brièvement et la friteuse à air chaud se met en position de veille. La touche de veille ⏻ s'allume.
2. Appuyez sur le bouton situé sur la poignée et tirez lentement le bac par la poignée, hors de la friteuse à air chaud.
3. Placez les ingrédients dans le bac. Attention : *Ne dépassez jamais la quantité conseillée et ne remplissez jamais le bac au-delà du maximum, car les aliments peuvent alors toucher l'élément chauffant.*
4. Replacez correctement le bac dans la friteuse à air chaud. **N'utilisez jamais le bac sans le grille. Si le bac n'est pas placé correctement dans la friteuse à air chaud, l'appareil ne fonctionnera pas.**
   Attention : ne touchez pas le bac pendant ou peu après l'utilisation, car il devient très chaud. Tenez le bac uniquement par la poignée.
5. Appuyez sur la touche de veille ⏻ pour mettre en marche la friteuse à air chaud. Sur l'affichage apparaissent les préréglages 200 ºC et 15 minutes.
6. Sélectionnez un menu automatique à l'aide de la touche ☰ ou réglez vous-même la durée (de 1 à 60 minutes) et la température (de 80 à 200°C).
   Conseil : ajoutez 3 minutes au temps de préparation si la friteuse à air chaud est froide.
7. Pour mettre en marche la friteuse à air chaud, appuyez ensuite sur la touche ⏯.
   • L'affichage indique par alternance la durée et la température préréglées.
   • L'affichage indique la durée restante. La durée et la température peuvent être augmentées ou diminuées au cours de la friture, en appuyant sur les touches ➕ et ➖.
   • L'huile en excédent qui s'égoutte des ingrédients est recueillie dans le bac.
8. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation (SHK). Replacez ensuite le bac dans la friteuse à air chaud, afin de poursuivre la cuisson.
9. Dès que la durée préréglée est écoulée, la friteuse à air chaud va se mettre automatiquement en position de veille. Par contre, le ventilateur continue à tourner afin de refroidir la friteuse à air chaud. Sur cela, un signal sonore retentit 5 fois. Sortez le bac hors de la friteuse à air chaud en le tenant par la poignée, et placez-le sur une surface résistant à la chaleur, comme un dessous de plat. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
   Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, replacez le bac dans la friteuse à air chaud et réglez la minuterie sur un nombre de minutes supplémentaires, puis appuyez sur la touche ⏯.
10. **Ne retournez pas le bac à l'envers lorsqu'il se trouve encore fixé sur le grille. L'excédent de graisse qui est collecté au fond du bac coulerait alors sur les ingrédients.**
    Après la friture à l'air chaud, le bac et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'ingrédients, de la vapeur peut s'échapper du bac.
    Après la friture à l'air chaud, le bac et l'intérieur métallique sont chauds ; évitez de toucher ces éléments.
11. Videz le contenu du panier dans un plat ou sur une assiette. En cas d'ingrédients de grande taille, utilisez une pince.

PAUSE

- Appuyez sur la touche marche/pause ⏯ pour mettre en pause la friture à l'air chaud. L'indication ⏯ clignote. Appuyez à nouveau sur la touche marche/pause ⏯ pour reprendre la friture à l'air chaud.
- La friture à l'air chaud peut également être mise en pause si vous retirez le bac de la friteuse à air chaud.
  Attention : *l'affichage se désactive automatiquement.*
  Dès que le bac est de nouveau placé dans la friteuse à air chaud, l'affichage s'allume et l'opération de friture à l'air chaud reprend.

5 conseils

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

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

6 nettoyage et entretien

Nettoyez la friteuse à air chaud après chaque utilisation.

Avant de nettoyer la friteuse à air chaud, vous devez la laisser refroidir complètement.
Ne touchez pas l'intérieur métallique pour le nettoyer si la cuisson vient juste de s'arrêter.

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

1. Retirez la fiche de la prise de courant et laissez la friteuse à air chaud refroidir complètement.
   Remarque : retirez le bac de la friteuse à air chaud pour faire refroidir l'appareil plus rapidement.
2. Nettoyez l'extérieur de la friteuse à air chaud avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le bac et le grille à l'eau chaude à laquelle un peu de liquide vaisselle doux a été ajouté, en utilisant une éponge. Le grille et le bac peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.
   Un produit dégraissant peut être utilisé pour éliminer la saleté résiduelle.
   Remarque : remplissez le bac avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle et laissez agir pendant 10 minutes, afin d'éliminer la saleté tenace.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'eau chaude avec une éponge douce.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de vaisselle douce, afin d'éliminer les restes d'aliments éventuels. Faites attention avec le liquide vaisselle. Celui-ci peut rester sur l'élément chauffant et donner un arrière-goût aux ingrédients.

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

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

7 pannes et solutions

Panne	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne plus.	La fiche ne se trouve pas dans la prise de courant.	Branchez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre.
	Le bac n'est pas placé correctement dans l'appareil.	Placez correctement le bac dans l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Placez de plus petites quantités dans le panier. Des portions plus petites cuisent plus régulièrement.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la friteuse à air chaud sur une température plus élevée.
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez une durée plus longue.
Les ingrédients ne sont pas cuits de manière uniforme.	Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients qui sont posés les uns sur les autres (comme les frites), doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.
Les en-cas frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air chaud.	Les en-cas ne conviennent pas pour une friteuse à air chaud, mais ils doivent être frits dans l'huile.	Utilisez des en-cas au four ou badigeonnez les en-cas avec un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.
Le bac ne veut pas se placer correctement dans l'appareil.	Le panier est trop rempli.	Ne remplissez pas le panier au-delà du maximum ; respectez les quantités conseillées.
	Le panier n'est pas bien fixé dans le bac.	Enfoncez le panier dans le bac jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous êtes en train de préparer des ingrédients gras.	Lorsque des ingrédients gras sont préparés dans la friteuse à air chaud, beaucoup de graisse peut s'égoutter dans le bac. La graisse provoque une fumée blanche et le bac peut devenir plus chaud que la normale. Ceci n'a aucune influence sur l'appareil ou sur le résultat final.
	Le bac contient encore des résidus de graisse de la préparation précédente.	Nettoyez le bac après chaque utilisation. Les résidus de graisse qui deviennent chauds peuvent provoquer une fumée blanche.
Les frites fraîches ne sont pas cuites de manière uniforme dans la friteuse à air chaud.	Une sorte de pomme de terre inadaptée est utilisée.	Utilisez des pommes de terre fraîches légèrement farineuses.
	Les frites ne sont pas bien rincées avant la cuisson.	Rincez bien les frites coupées, afin d'éliminer l'amidon.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air chaud.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Veillez à ce que les frites soient bien séchées avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les frites plus fines pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Algemene service- en garantievoorwaarden

5 jaar Inventum garantie!

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

Uitgesloten van garantie

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

Aanmelden van storingen aan Inventum producten

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

Van belang om te weten

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

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

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

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

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

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

General terms and conditions of service and warranty

5-year Inventum warranty!

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

Warranty exclusions

1. The 5-year Inventum guarantee does not apply in case of: normal wear and tear, consumables, improper use, insufficient or incorrect maintenance, incorrect and/or 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 901, 6825 MH Arnhem, The Netherlands

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

Fünf Jahre Inventum-Garantie

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

Garantieausschluss

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

Meldung von Störungen an Inventum-Produkten

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

Wichtige Informationen

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

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

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

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

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

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

Conditions générales de garantie et de service après-vente

5 ans de garantie Inventum !

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

Sont exclus de la garantie

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

Signalement des pannes des produits Inventum

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

Important à savoir

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

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

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

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

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

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

klein huishoudelijk

witgoed vrijstaand

witgoed inbouw

persoonlijke verzorging

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.

Postbus 5023
6802 EA Arnhem

www.inventum.eu

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

100%
FSC
www.fsc.org
RECYCLED
Paper made from recycled material
FSC® C153045

GF801HLDB/01.0125

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