

# TOMADO®

## TAF8001B



NL Gebruiksaanwijzing  
EN Instruction manual  
DE Gebrauchsanleitung  
FR Mode d'emploi

Dubbele hetelucht friteuse  
Dual basket air fryer  
Doppel-Heißluftfritteuse  
Double friteuse à air chaud



Quality  
since 1923



Excellent  
service



Best  
choice



NL	Gebruiksaanwijzing	pagina 4-12
EN	Instruction manual	page 13-21
DE	Gebrauchsanleitung	Seite 22-31
FR	Mode d'emploi	page 32-41

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - NL

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.
-  Let op! Vermijd het aanraken van de hete oppervlakken in het apparaat wanneer dit ingeschakeld is.
- Bedek nooit de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen wanneer het apparaat in gebruik is.
- 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 15 cm ruimte nodig tussen het apparaat en de muren. Plaats niets bovenop het apparaat.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Let op! Er komt hete stoom vrij tijdens het heteluchtfrituren door de uitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht uit de buurt van de stoom en de uitlaatopeningen. Pas op voor de stoom met het uitnemen van de manden.
- Na het gebruik is de binnenkant erg heet. Vermijd daarom het aanraken van de binnenkant.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor gebruik in:

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

## **OVERVERHITTINGSBEVEILIGING**

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

## **AUTOMATISCHE UITSCHAKELING**

Dit apparaat is voorzien van een timer. Zodra de timer op 00:00 staat, telt hij opnieuw 20 seconden af. Gedurende die tijd blijft de ventilator draaien om het apparaat af te koelen. Daarna klinkt er een geluidssignaal en het apparaat schakelt automatisch naar stand-by. Trek de stekker uit het stopcontact om het apparaat helemaal uit te schakelen.

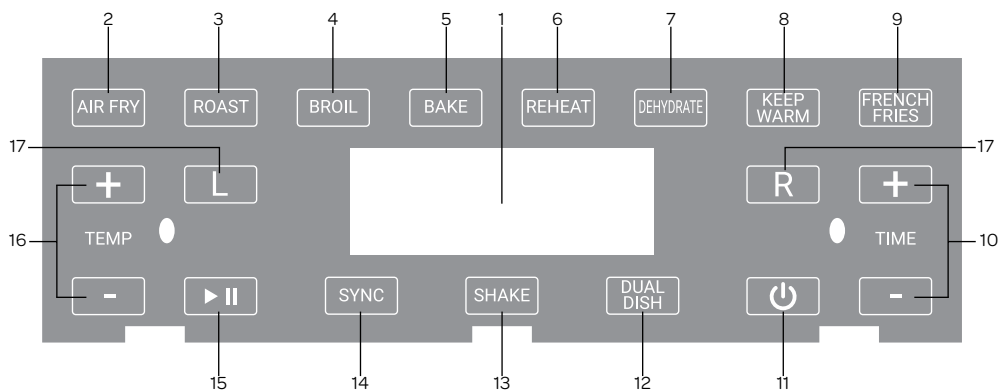
Extra: wanneer u tijdens het bakken een mand verwijdert, schakelt het apparaat ook automatisch naar stand-by.

## **ELEKTROMAGNETISCHE VELDEN (EMV)**

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

## PRODUCTOMSCHRIJVING

1. Bedieningspaneel
2. Verwijderbare mand
3. Netsnoer (niet op afbeelding)
4. Antislipvoeten (niet op afbeelding)
5. Inlegrooster



- |   |   |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Display tijd/temp</li> <li>2. Hete lucht</li> <li>3. Roosteren</li> <li>4. Braden</li> <li>5. Bakken</li> <li>6. Opwarmen</li> <li>7. Drogen (dehydrateren)</li> <li>8. Warmhouden</li> <li>9. Franse frites</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Tijd +/-</li> <li>11. Aan/uit, stand-by</li> <li>12. Dual cook</li> <li>13. Opschudden</li> <li>14. Synchroniseren</li> <li>15. Start/pauze</li> <li>16. Temperatuur +/-</li> <li>17. Keuzetoets linkermand/rechtermand</li> </ol> |
|---|---|

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

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

### STAND-BY

Zodra u de stekker in het stopcontact steekt, klinkt er een geluidssignaal. De stand-bytoets gaat branden.

Het apparaat schakelt automatisch in de stand-bystand als:

- u de stekker in het stopcontact steekt;
- u 1 minuut lang geen toetsen aanraakt;
- de ingestelde tijd op de timer is verstreken;
- u op [STANDBY] drukt terwijl het apparaat in werking is.

### AAN/ UIT ZETTEN

Zet het apparaat aan en uit met [STANDBY].

- Het apparaat functioneert alleen als de mand correct in het apparaat zit.
- Zodra de timer op 00:00 staat, telt hij opnieuw 20 seconden af. Gedurende die tijd blijft de ventilator draaien om het apparaat af te koelen. Daarna klinkt er een geluidssignaal.

### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Controleer de spanning. Het apparaat werkt alleen veilig op wisselstroom met een spanning die is aangegeven op het typeplaatje van het apparaat. Steek de stekker van het apparaat alleen in een stopcontact met randaarde. Het verwarmingselement is voorzien van een beschermlaag. Zet het apparaat aan en laat het zonder voedsel gedurende 10 minuten op de maximumstand werken. Zo brandt u de beschermlaag om het verwarmingselement perfect weg. Tijdens deze actie kan een beetje rook ontstaan. Zorg daarom voor goede ventilatie. Als de beschermlaag is verdwenen, schakelt u het apparaat weer uit.

Trek de stekker uit het stopcontact en reinig de inlegroosters en manden voordat u het apparaat daadwerkelijk gaat gebruiken. Was de inlegroosters en manden af met een sopje of in de vaatwasmachine. Het apparaat zelf kunt u van binnen en van buiten afnemen met een zachte, vochtige doek.

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

- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en warmtebestendige ondergrond.
- Plaats in elke mand een van de inlegroosters. Let erop dat u het inlegrooster correct plaatst: met de rubberjes naar beneden.
- Plaats de manden in het apparaat.

**LET OP!** Als u de manden niet correct plaatst, functioneert het apparaat niet.

**Vul de manden niet met olie of andere vloeistoffen.**

**Plaats niets bovenop het apparaat.**

**Bedek nooit de luchtinlaat- en luchtuitlatopeningen. Afdedekte luchtopeningen verstoren de luchtcirculatie en hebben een negatieve invloed op het bakresultaat.**

### TEMPERATUUR EN TIJD INSTELLEN

Druk op de [+] en [-] aan de linkerkant van het bedieningspaneel om een hogere of lagere temperatuur in te stellen. De temperatuur verandert in stappen van 5 °C.

Druk op de [+] en [-] aan de rechterkant van het bedieningspaneel om een langere of kortere tijd in te stellen. De tijd verandert in stappen van 1 minuut.



## Automatische menu's

Druk op een van de menu-toetsen uit de tabel:

Bereidingswijze		Standaardtemperatuur °C	Standaardtijd	Dual cook tijd	Temperatuurbereik °C	Tijdbereik	Opschudden
Hete lucht	[AIR FRY]	200	20 min	23 min	80-200	1-60 min	2/3 tijd 1x
Roosteren	[ROAST]	200	35 min	37 min	180-200	1-60 min	2/3 tijd 1x
Braden	[BROIL]	200	10 min	13 min	200	1-30 min	Niet aanbevolen
Bakken	[BAKE]	180	16 min	19 min	80-200	1-60 min	2/3 tijd 1x
Opwarmen	[REHEAT]	120	6 min	9 min	80-200	1-60 min	Niet aanbevolen
Drogen	[DEHYDRATE]	55	8 uur	8 uur	35-80	1-24 uur	Niet aanbevolen
Warmhouden	[KEEP WARM]	80	60 min	60 min	70-100	1-60 min	Niet aanbevolen
Franse frites	[FRENCH FRIES]	200	18 min	21 min	80-200	1-60 min	2/3 tijd 1x

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

## ALGEMENE BEDIENING

### Algemeen

- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en warmtebestendige ondergrond, in de buurt van een stopcontact met randaarde.
- Plaats het inlegrooster in de mand. Voor drogen, zie 'Drogen (dehydrateren)' hieronder.
- Vul de manden voor maximaal 2/3 deel met voedsel. Zo kan er voldoende hete lucht circuleren. Als u verse groenten of fruit bereidt, raden we u aan niet meer dan 250 tot 375 gram in één mand te doen. Voor dehydrateren, zie 'Drogen (dehydrateren)' hieronder.
- Plaats de gevulde mand in het apparaat. Let erop dat u de mand correct plaatst: de juiste mand aan de juiste kant, en helemaal naar binnen geschoven.

### Drogen (dehydrateren)

U kunt maximaal circa 750 gram groente/fruit per mand dehydrateren.

- Plaats een eerste laag groente/fruit rechtstreeks in de mand, dus zonder inlegrooster.
- Plaats het inlegrooster op de eerste laag groente/fruit.
- Plaats nu een tweede laag groente/fruit op het inlegrooster.

### Inschakelen en uitschakelen

Zodra u de stekker in het stopcontact steekt, klinkt er een geluidssignaal. Het bedieningspaneel licht kort op. De stand-bytoets gaat branden. Wanneer u op [STANDBY] drukt, klinkt er een geluidssignaal en lichten alle toetsen op. Als het apparaat in werking is, schakelt u met [STANDBY] het apparaat uit. Zolang de stekker in het stopcontact zit, schakelt het apparaat niet volledig uit, maar blijft het stand-by.

Schakel het apparaat volledig uit als u het niet gebruikt. Daartoe moet u de stekker uit het stopcontact halen.

### Linkermand of rechtermand kiezen

Wanneer u het apparaat inschakelt met de stand-bytoets, klinkt er een geluidssignaal. U kunt dan de linkermand, de rechtermand of beide manden kiezen.

- Voor de linkermand drukt u op [L].
- Voor de rechtermand drukt u op [R].
- Voor beide manden drukt u op [DUAL DISH].

Zodra [L] of [R] knippert, kiest u een bereidingswijze. Als u op [DUAL DISH] heeft gedrukt, kunt u de tijd en temperatuur voor beide manden tegelijk instellen.

## Temperatuur en tijd instellen

Druk op de [+] en [-] aan de linkerkant van het bedieningspaneel om een hogere of lagere temperatuur in te stellen. De temperatuur verandert in stappen van 5 °C.

Druk op de [+] en [-] aan de rechterkant van het bedieningspaneel om een langere of kortere tijd in te stellen. De tijd verandert in stappen van 1 minuut.

Wanneer u het droogprogramma gebruikt, verandert de tijd in stappen van 1 uur, en niet in stappen van 1 minuut.

U kunt zowel de tijd als de temperatuur voor elk van beide manden afzonderlijk instellen. Dat kan vooraf, maar ook tijdens het kookproces. Druk op [L] of [R]. Zodra de toets gaat knipperen, stelt u de gewenste tijd of temperatuur in.

Zodra de timer op 00:00 staat, telt hij opnieuw 20 seconden af. De ventilator blijft draaien om het apparaat af te koelen. Er klinkt een geluidssignaal als het veilig is om het voedsel uit het apparaat te halen.

De bereidingstijd is afhankelijk van het volume, het gewicht en de dichtheid van het voedsel. Onthoud dat er voor kleinere hoeveelheden voedsel minder tijd nodig is en dat dat de kwaliteit ten goede komt.

Controleer het voedsel halverwege het kookproces en pas eventueel de tijd en temperatuur aan.

## Start en pauze

Wanneer u de tijd en temperatuur heeft ingesteld, drukt u op [START/PAUSE] om het kookproces te starten. Als het kookproces aan de gang is, drukt u op [START/PAUSE] om het proces te onderbreken.

## Synchroniseren

Stel eerst de tijd en temperatuur voor beide manden in. Als u wilt dat de gerechten in beide manden tegelijkertijd klaar zijn, drukt u op [SYNC]. Druk daarna op [START/PAUSE] om het kookproces te starten.

De kooktijd verschijnt zowel links als rechts, maar het aftellen begint aan de kant met de langste kooktijd. Zodra de resterende tijd aan beide kanten gelijk is, tellen beide timers verder tegelijk af.

Als het kookproces eenmaal aan de gang is, kunt u niet meer synchroniseren.

## Opschudden

Zodra circa twee derde van de kooktijd is verstreken, laat het apparaat 5 keer een geluidssignaal horen. Daarmee herinnert het apparaat u eraan dat u de mand moet opschudden. U krijgt zo'n waarschuwing bij alle bereidingswijzen, behalve voor braden, opwarmen en drogen.

Druk op [SHAKE] om deze waarschuwingfunctie UIT te schakelen. [SHAKE] is dan niet meer zichtbaar op het display.

Wanneer u de kooktijd korter dan 3 minuten instelt, werkt de functie opschudden niet.

## Roosteren

Steek een kookthermometer in het midden van het stuk vlees, zodat u zeker weet dat u de gewenste gaarheidsgraad bereikt.

Rooster het vlees tot 5 °C à 10 °C onder de aanbevolen temperatuur voor de gewenste gaarheidsgraad, neem het vlees uit het apparaat en laat het daarna 15 tot 20 minuten rusten voor u het serveert. De temperatuur blijft oplopen tijdens het rusten!

Voor het beste resultaat roostert u het vlees aan één stuk. Kruid het vlees voordat u het roostert. Dat zorgt voor een betere smaak en een heerlijke geur tijdens het roosteren.

Een laagje vet op het vlees bevordert de bruining. U kunt het bruiningsproces verder versnellen door het vlees te bestrijken met een beetje olie, margarine of gesmolten boter. Rooster het vlees eerst met de vette kant naar boven en keer het halverwege de roostertijd om. Het apparaat waarschuwt als ongeveer twee derde van de roostertijd is verstreken. Als u deze waarschuwing niet wilt, drukt u op [SHAKE].

## Braden

Normaal gesproken gebruikt u [BROIL] voor dun gesneden mals vlees of voor gemarineerd vlees zoals karbonade, kip of vis, maar ook voor groente en fruit. Dep gemarineerd vlees droog voordat u het braadt. Zo stimuleert u het bruiningsproces en voorkomt u buitensporige dampvorming.

Voor een sneller bruiningsproces en een mooie glans kunt u het vlees met olie of gesmolten boter bestrijken.

Verwijder overtollig vet en snijd een paar kerven in het vlees om te voorkomen dat het omkrult.

Ontdooi vlees en vis voordat u het braadt.

De braadtijd hangt af van hoe gaar u het vlees wilt hebben. Gebruik altijd een kookthermometer.

Gebruik [BROIL] als u kaas wilt smelten of paneermeel wilt bruinen.

## Bakken

Wanneer u [BAKE] gebruikt, moet u de temperatuur misschien lager instellen dan het recept aangeeft. De maximale temperatuur voor bakken bedraagt 200 °C.

## **Drogen**

Wanneer u instellingen voor drogen (dehydrateren) handmatig kiest, verandert de instelling voor de tijd in stappen van 1 uur. Gebruik [DEHYDRATE] voor vers, rijp fruit om voedingsstoffen te behouden en de smaak intenser te maken.

Tijdens het drogen is de temperatuur circa 55 °C en zorgt een ventilator voor een continue luchtstroom.

Voor een gelijkmatige dehydratatie moet u de producten geregeld keren.

Groente en fruit keert u alleen halverwege het dehydratatieproces. Spoel groente en fruit goed schoon en snijd fruit in plakken van iets meer dan een halve centimeter dikte. Let erop dat de plakken elkaar niet raken. Zo zorgt u ervoor dat de luchtstroom alle oppervlakken raakt.

## **VOEDSEL BEREIDEN IN SIMPELE STAPPEN**

### **Als u één mand gebruikt**

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Druk op [STANDBY].
3. Kies [L] of [R].
4. Kies een bereidingswijze ([AIR FRY], [ROAST], [BROIL] etc.).
5. Verander desgewenst de temperatuur met [+] of [-] aan de linkerzijde van het bedieningspaneel.
6. Verander desgewenst de tijd met [+] of [-] aan de rechterzijde van het bedieningspaneel.
7. Druk op [START/PAUSE] om het kookproces te starten.

### **Als u twee manden met dezelfde instellingen gebruikt**

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Druk op [STANDBY].
3. Kies [DUAL].
4. Kies een bereidingswijze ([AIR FRY], [ROAST], [BROIL] etc.).
5. Verander desgewenst de temperatuur met [+] of [-] aan de linkerzijde van het bedieningspaneel.
6. Verander desgewenst de tijd met [+] of [-] aan de rechterzijde van het bedieningspaneel.
7. Druk op [START/PAUSE] om het kookproces te starten.

### **Als u twee manden met verschillende instellingen gebruikt**

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Druk op [STANDBY].
3. Kies [L].
4. Kies een bereidingswijze ([AIR FRY], [ROAST], [BROIL] etc.).
5. Verander desgewenst de temperatuur met [+] of [-] aan de linkerzijde van het bedieningspaneel.
6. Verander desgewenst de tijd met [+] of [-] aan de rechterzijde van het bedieningspaneel.
7. Kies [R].
8. Kies een bereidingswijze ([AIR FRY], [ROAST], [BROIL] etc.).
9. Verander desgewenst de temperatuur met [+] of [-] aan de linkerzijde van het bedieningspaneel.
10. Verander desgewenst de tijd met [+] of [-] aan de rechterzijde van het bedieningspaneel.
11. Als u wilt dat het kookproces in beide manden op hetzelfde moment klaar is, drukt u op [SYNC].
12. Druk op [START/PAUSE] om het kookproces te starten.

## TIPS

- Kleinere ingrediënten vergen meestal een iets kortere bereidingstijd.
  - Voor een grotere hoeveelheid ingrediënten is iets meer bereidingstijd nodig en voor een kleinere hoeveelheid is iets minder bereidingstijd nodig.
  - Als u kleinere ingrediënten meerdere malen gedurende de bereidingstijd te schudt, wordt het eindresultaat beter en gelijkmatiger.
  - Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in het apparaat.
  - Snacks die u in een oven kunt bereiden, kunt u ook in de hetelucht friteuse bereiden.
  - De maximale hoeveelheid is 2 maal 800 gram.
  - Gebruik eventueel een oliespray om de ingrediënten licht mee te besproeien. Dan maakt u ze nog knapperiger.
  - Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en eenvoudig gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg is ook sneller klaar dan zelfgemaakt deeg.
  - Plaats een bakblik of ovenschaal in de pan als u een cake of quiche wilt bereiden of als u delicate of gevulde ingrediënten wilt bereiden.
  - U kunt met het apparaat ook voedsel opwarmen. Kies het programma [REHEAT]. Het apparaat warmt uw gerecht gedurende 6 minuten bij 120 °C op.
  - Tel 3 minuten op bij de bereidingstijd als het apparaat nog koud is.
  - De turbotechnologie warmt de lucht in het apparaat direct opnieuw op. Daarom maakt het voor het resultaat niet uit als u de mand kort uit het apparaat neemt.
- Aangezien ingrediënten kunnen verschillen in herkomst, afmeting, vorm en merk, kan Inventum niet de optimale instelling aangeven.

## REINIGEN EN ONDERHOUD

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

**Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.**

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

**Gebruik voor de reiniging van de manden en de inlegroosters geen metalen keukengerei of schurende middelen, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.**

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

**Aanwijzing:** afkoelen gaat sneller als u de manden en inlegroosters uit het apparaat haalt.

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

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

**Aanwijzing:** hardnekkig vuil verwijdert u door de manden te vullen met heet water en een beetje afwasmiddel en dit 10 minuten te laten weken.

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

5. Verwijder eventuele voedselresten van het verwarmingselement met een zachte afwasborstel. Wees voorzichtig met afwasmiddel.

**Dit kan achterblijven op het verwarmingselement en een bijsmaak geven aan de ingrediënten.**

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

Alvorens het apparaat op te bergen, moet u het volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact trekken.


Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn. Berg het apparaat op een schone en droge plaats op.



## STORINGEN EN OPLOSSINGEN

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

## **SAFETY INSTRUCTIONS - EN**

- **First carefully read the instruction manual in full prior to using the appliance and store the manual in a safe place for future reference.**
-  **Caution! Avoid contact with hot surfaces within the appliance, when it is switched on.**
- **Never cover the air inlet and outlet openings when the appliance is being used.**
- **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 associated with handling electrical appliances. Therefore, never allow children to operate electrical appliances without supervision. Keep the appliance and cord out of reach of children younger than 8 years of age.**
- **The appliance can be used by children of 8 years and older and by persons with limited physical, sensory or mental capacities or lack of experience or knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards it may involve.**
- **Children must not play with the appliance.**
- **The appliance may not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.**
- **Do not use the appliance if the plug, cord or appliance are damaged, or if the appliance no longer functions properly or if it is damaged in any other way. If this is the case, consult the retailer or our maintenance service. Never replace the plug or cord yourself.**

Repairs to electrical appliances should only be performed by skilled persons.

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

- If the appliance is not being used, or is being cleaned, fully switch off the appliance and remove the plug from the socket.
- Allow the appliance to cool down for 30 minutes before storing or cleaning it.
- Ensure that the ingredients being prepared in the appliance come out golden-brown and not dark or brown. Remove burnt parts.
- In case of a breakdown, never make repairs yourself; a tripped safety device in the appliance could indicate a defect that cannot be remedied by removing or replacing this safety device. Only original parts should be used.
- This appliance is only suitable for household use. If the appliance is not used as intended, no compensation can be claimed in case of defects or accidents and the warranty will be invalidated.
- If you decide to cease using the appliance due to a defect, we recommend cutting off the cord after removing the plug from the wall socket. Take the appliance to the waste processing department concerned of your municipality.

### ***OVERHEATING PROTECTION***

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

### ***AUTOMATIC DEACTIVATION***

This appliance has been provided with a timer. Once the timer is on 00:00, it will count down 20 seconds again. During that time, the fan continues to run to cool the appliance. After that, a sound signal can be heard and the appliance automatically switches to stand-by. Remove the plug from the socket to switch off the appliance completely.

Extra: when removing a basket while frying, the appliance also switches to stand-by automatically.

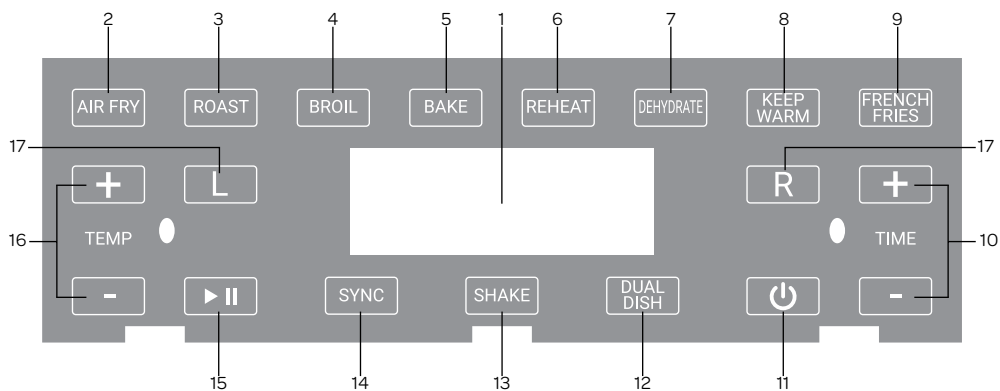
### ***ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)***

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



## PRODUCT DESCRIPTION

1. Control panel
2. Removable basket
3. Power cord (not in figure)
4. Non-slip feet (not in figure)
5. Insert grille



- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Display time/temp</li> <li>2. Hot air</li> <li>3. Roasting</li> <li>4. Frying</li> <li>5. Baking</li> <li>6. Heating</li> <li>7. Drying (dehydrating)</li> <li>8. Keeping warm</li> <li>9. French fries</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Time +/-</li> <li>11. On/off, stand-by</li> <li>12. Dual cook</li> <li>13. Shaking</li> <li>14. Synchronizing</li> <li>15. Start/pause</li> <li>16. Temperature +/-</li> <li>17. Left / right basket selection key</li> </ol> |
|--|--|

## **PRIOR TO FIRST USE**

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

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

### **STAND-BY**

When the plug is inserted in the socket, a sound signal can be heard. The stand-by key lights up.

The appliance automatically switches to stand-by mode when:

- inserting the plug in the socket;
- no keys are touched for 1 minute;
- the time set on the timer has passed;
- when pressing [STANDBY] while the appliance is working.

### **SWITCHING ON/OFF**

Switch the appliance on and off with [STANDBY].

- The appliance will only function when the basket is in the appliance correctly.
- Once the timer is on 00:00, it will count down 20 seconds again. During that time, the fan continues to run to cool the appliance. After that, a sound signal can be heard.

### **PRIOR TO FIRST USE**

Check the voltage. The appliance will only work safely on alternate current with a voltage that is indicated on the information plate of the appliance. Only insert the plug of the appliance into a earthed socket. The heating element has been provided with a protective layer. Switch on the appliance and allow it to operate at maximum level without food for 10 minutes. In this way, the protective layer around the heating element is burned off perfectly. A little bit of smoke may be created during this action. Therefore ensure sufficient ventilation. When the protective layer has disappeared, switch off the appliance.

Remove the plug from the socket and clean the insert grille and baskets before you actually start using the appliance. Wash the insert grilles and baskets with soapy water or in the dishwasher. The inside and outside of the appliance itself can be wiped with a soft, damp cloth.

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

- Place the appliance on a sturdy, flat and heat-resistant surface.
- Place one of the insert grilles in each basket. Make sure you place the insert grille correctly: with the rubbers pointing down.
- Place the baskets in the appliance.

**CAUTION!** If the baskets are not placed correctly, the appliance will not function.

**Do not fill the baskets with oil or other liquids.**

**Place nothing on top of the appliance.**

**Do not cover air inlet or outlet openings. Covered air openings will disrupt the air circulation and will have a negative effect on the frying result.**

### **SETTING TEMPERATURE AND TIME**

Press [+] and [-] on the left side of the control panel to set a higher or lower temperature. The temperature changes in steps of 5 °C.

Press [+] and [-] on the right side of the control panel to set a longer or shorter time. The time changes in steps of 1 minute.

## Automatic menus

Press one of the menu keys from the table:

Preparation method		Standard temperature °C	Standard time	Dual cook time	Temperature range °C	Time range	Shaking
Hot air	[AIR FRY]	200	20 min	23 min	80-200	1-60 min	2/3 time 1x
Roasting	[ROAST]	200	35 min	37 min	180-200	1-60 min	2/3 time 1x
Frying	[BROIL]	200	10 min	13 min	200	1-30 min	Not recommended
Baking	[BAKE]	180	16 min	19 min	80-200	1-60 min	2/3 time 1x
Heating	[REHEAT]	120	6 min	9 min	80-200	1-60 min	Not recommended
Drying	[DEHYDRATE]	55	8 hours	8 hours	35-80	1-24 hours	Not recommended
Keeping warm	[KEEP WARM]	80	60 min	60 min	70-100	1-60 min	Not recommended
French fries	[FRENCH FRIES]	200	18 min	21 min	80-200	1-60 min	2/3 time 1x

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

## GENERAL OPERATION

### General

- Place the appliance on a sturdy, flat and heat-resistant surface, near an earthed socket.
- Place the insert grille in the basket. For drying, see 'Drying (dehydrating)' below.
- Fill the baskets with food to a maximum of two thirds of their capacity. In this way, sufficient hot air is allowed to circulate. When preparing fresh vegetables or fruit, we recommend not placing more than 250 to 375 grammes in one basket. For dehydrating, see 'Drying (dehydrating)' below.
- Place the filled basket in the appliance. Make sure you place the basket correctly: the correct basket on the right side and fully inserted.

### Drying (dehydrating)

You can dehydrate a maximum of 750 grammes of vegetables/fruit per basket.

- Place a first layer of vegetables/fruit directly in the basket, i.e. without the insert grille.
- Place the insert grille on the first layer of vegetables/fruit.
- Now place the second layer of vegetables/fruit on the insert grille.

### Switching on and switching off

When the plug is inserted in the socket, a sound signal can be heard. The control panel lights up briefly. The stand-by key lights up. When pressing [STANDBY], a sound signal can be heard and all keys light up. When the appliance is working, you switch off the appliance with [STANDBY]. As long as the plug is in the socket, the appliance will not switch off completely, but will remain in stand-by mode.

Completely switch off the appliance when you will not be using it. For that purpose, you must remove the plug from the socket.

### Selecting the left or right basket

When switching on the appliance with the stand-by key, a sound signal can be heard. You can then select the left basket, right basket or both baskets.

- For the left basket, press [L].
- For the right basket, press [R].
- For both baskets, press [DUAL DISH].

Once [L] or [R] is flashing, you select a preparation method. If you pressed [DUAL DISH], you can set the time and temperature for both baskets at the same time.

## Setting temperature and time

Press [+] and [-] on the left side of the control panel to set a higher or lower temperature. The temperature changes in steps of 5 °C.

Press [+] and [-] on the right side of the control panel to set a longer or shorter time. The time changes in steps of 1 minute.

When using the drying program, the time changes in steps of 1 hour and not in steps of 1 minute.

You can set both the time and temperature for each basket separately. This can be done in advance, but also during the cooking process. Press [L] or [R]. Once the key starts to flash, adjust the required time or temperature.

Once the timer is on 00:00, it will count down 20 seconds again. The fan continues to run to cool the appliance. A sound signal can be heard when it is safe to remove the food from the appliance.

The preparation time depends on the volume, weight and density of the food. Keep in mind that smaller amounts of food require less time, which will be beneficial to the quality.

Check the food halfway the cooking process and adjust time and temperature if necessary.

## Start and pause

Once you have set the time and temperature, press [START/PAUSE] to start the cooking process. When the cooking process is taking place, press [START/PAUSE] to interrupt the process.

## Synchronizing

First set the time and temperature for both baskets. If you want the dishes in both baskets to be ready at the same time, press [SYNC]. Then press [START/PAUSE] to start the cooking process.

The cooking time is shown on both the left and right side, but counting down starts on the side with the longest cooking time. Once the remaining time is identical on both sides, both timers will continue to count down simultaneously.

Once the cooking process is taking place, you are no longer able to synchronize.

## Shaking

Once approximately two thirds of the cooking time have passed, the appliance will provide a sound signal 5 times. In this way, the appliance reminds you to shake the basket. Such a warning is provided for all preparation methods, except for frying, heating and drying.

Press [SHAKE] to switch OFF this warning function. [SHAKE] will then no longer be visible on the display.

When setting a cooking time that is shorter than 3 minutes, the shaking function will not be active.

## Roasting

Insert a cooking thermometer in the centre of a piece of meat, so that you can be certain that the required level of doneness has been achieved.

Roast the meat to 5 °C to 10 °C below the recommended temperature for the desired level of doneness, remove the meat from the appliance and let it rest for 15 to 20 minutes before serving. The temperature continues to rise while resting!

For the best result, you will roast the meat as one piece. Season the meat prior to roasting. This ensures a better flavour and a delicious smell while roasting.

A small layer of fat on the meat promotes browning. You can speed up the browning process by brushing the meat with a little oil, margarine or melted butter. First roast the meat with the fatty side upwards and turn it halfway the roasting time. The appliance gives a warning when two thirds of the roasting time have passed. If you do not want this warning, press [SHAKE].

## Frying

Normally, you will use [BROIL] for thinly sliced tender meats or marinated meats such as pork chops, chicken or fish, but also for vegetables and fruit. Dab marinated meats dry before frying them. This stimulates the browning process and prevents excess vaporization.

For a quicker browning process and a beautiful gloss, you can brush the meat with oil or melted butter.

Remove excess fat and score the meat to prevent it from curling.

Defrost meat and fish before frying it.

The frying time depends on the level of doneness that you want to achieve for your meat. Always use a cooking thermometer.

Use [BROIL] if you want to melt cheese or brown breadcrumbs.

## Baking

When using [BAKE], it may be necessary to set the temperature lower than the recipe indicates. The maximum temperature for baking is 200 °C.

## **Drying**

When manually selecting settings for drying (dehydrating), the time setting changes in steps of 1 hour.

Use [DEHYDRATE] for fresh, ripe fruit to preserve nutrients and intensify flavour.

During drying, the temperature is approximately 55 °C and a fan ensures a continuous air flow.

For an even dehydration, you must regularly turn the products.

Vegetables and fruit are only turned halfway the dehydration process. Rinse vegetables and fruit properly clean and cut fruit into slices just over half a centimetre thick. Do make sure that the slices do not make contact. In this way you can make sure that the air flow makes contact with all surfaces.

## **PREPARING FOOD IN SIMPLE STEPS**

### **When using one basket**

1. Insert the plug into the socket.
2. Press [STANDBY].
3. Select [L] or [R].
4. Select a preparation method ([AIR FRY], [ROAST], [BROIL] etc.).
5. If required, change the temperature using [+] or [-] on the left side of the control panel.
6. If required, change the time using [+] or [-] on the right side of the control panel.
7. Press [START/PAUSE] to start the cooking process.

### **When using two baskets with the same settings.**

1. Insert the plug in the socket.
2. Press [STANDBY].
3. Select [DUAL].
4. Select a preparation method ([AIR FRY], [ROAST], [BROIL] etc.).
5. If required, change the temperature using [+] or [-] on the left side of the control panel.
6. If required, change the time using [+] or [-] on the right side of the control panel.
7. Press [START/PAUSE] to start the cooking process.

### **When using two baskets with different settings**

1. Insert the plug into the socket.
2. Press [STANDBY].
3. Select [L].
4. Select a preparation method ([AIR FRY], [ROAST], [BROIL] etc.).
5. If required, change the temperature using [+] or [-] on the left side of the control panel.
6. If required, change the time using [+] or [-] on the right side of the control panel.
7. Select [R].
8. Select a preparation method ([AIR FRY], [ROAST], [BROIL] etc.).
9. If required, change the temperature using [+] or [-] on the left side of the control panel.
10. If required, change the time using [+] or [-] on the right side of the control panel.
11. If you want the cooking process in both baskets to be ready at the same time, press [SYNC].
12. Press [START/PAUSE] to start the cooking process.

## TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time.
- A larger amount of ingredients only requires a little more time, and a smaller amount requires a little less cooking time.
- Shaking smaller ingredients several times during the cooking time results in a better and more even end result.
- Do not cook extremely fat ingredients such as sausages in the appliance.
- Snacks that you would cook in an oven, can also be cooked in the hot air fryer.
- The maximum amount is 2 times 800 grammes.
- If necessary, use an oil spray to lightly oil the ingredients. This will make them even more crispy.
- Use ready-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Ready-made dough also cooks faster than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the pan if you want to make a cake or quiche, or if you want to cook delicate or filled ingredients.
- You can also use the appliance to heat food. Select the program [REHEAT]. The appliance heats your dish for 6 minutes at 120 °C.
- Add 3 minutes to the cooking time if the appliance is cold.
- The turbo technology immediately reheats the air in the appliance. For that reason, it makes no difference for the end result if you briefly remove the basket from the appliance.

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

## CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance as follows after each use.

**Allow the appliance to cool down before cleaning it.**

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

**When cleaning the baskets and insert grilles, do not use metal kitchenware or abrasive agents, as these could damage the anti-stick coating.**

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

**Instruction:** cooling goes quicker if the baskets and insert grilles are removed from the appliance.

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

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

**Instruction:** stubborn dirt can be removed by filling the baskets with hot water and a little bit of washing-up liquid and allowing it to soak for 10 minutes.

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

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

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

Before storing the appliance, allow it to cool down fully and remove the plug from the socket.


Check that all components are clean and dry. Store the appliance in a clean and dry location.



## BREAKDOWNS AND SOLUTIONS

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

## **SICHERHEITSVORSCHRIFTEN - DE**

- **Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie später zurate ziehen können.**
-  **Achtung! Die heißen Oberflächen nicht berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist.**
- **Verdecken Sie niemals die Lufteintritts- und -austrittsöffnungen, wenn das Gerät in Betrieb ist.**
- **Legen Sie die zu frittierenden Speisen immer in den Korb. Damit verhindern Sie, dass diese mit den Heizelementen in Berührung kommen.**
- **Füllen Sie das Gerät niemals mit Öl, andernfalls besteht Feuergefahr.**
- **Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für die 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 nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.**



- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät beschädigt ist, wenn das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich dann an Ihren Händler oder unseren technischen Dienst. Ersetzen Sie den Stecker oder das Kabel auf keinen Fall selbst. Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von Fachleuten ausgeführt werden.
- Falsch ausgeführte Reparaturen können zu beträchtlichen Gefahren für den Benutzer führen. Verwenden Sie das Gerät niemals mit Teilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.
- Knicken Sie das Netzkabel niemals stark und achten Sie darauf, dass es nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Kontrollieren Sie stets, ob der Stecker richtig in die Steckdose gesteckt ist.
- Ziehen Sie nie am Kabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Wandsteckdose zu ziehen. Fassen Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät niemals an einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem an, andernfalls können gefährliche Situationen entstehen.
- Stellen Sie das Gerät nie in die Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Gasherden, Herdplatten usw. Halten Sie mit dem Gerät immer einen sicheren Abstand zu Wänden oder anderen Gegenständen ein, die in Brand geraten können, z. B. zu Gardinen, Baumwoll- oder Papierhandtüchern usw.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und achten Sie darauf, dass rundherum ausreichend Platz für die Lüftung vorhanden ist. Zwischen dem Gerät und den Wänden müssen mindestens 15 cm Platz frei bleiben. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn es eingeschaltet/in Betrieb ist.

- **Vorsicht!** Beim Frittieren mit Heißluft wird durch die Auslassöffnungen heißer Dampf freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von dem Dampf und den Auslassöffnungen fern. Beachten Sie auch, dass Dampf austreten kann, wenn Sie die Körbe herausnehmen.
- Nach dem Gebrauch ist die Innenseite sehr heiß. Berühren Sie daher die Innenseite möglichst nicht.
- Sorgen Sie immer dafür, dass das Gerät auf einem ebenen, glatten Untergrund steht, und verwenden Sie es ausschließlich in Innenräumen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten oder für einen ähnlichen Gebrauch ausgelegt, z. B.:
  - in Personalküchen, in Geschäften, in Büros und in anderen Arbeitsumgebungen.
  - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsbereichen;
  - in Bed-and-Breakfast-Unterkünften;
  - auf bäuerlichen Anwesen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet oder gereinigt wird, müssen Sie das Gerät komplett ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es wegstellen oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die im Gerät zubereiteten Zutaten goldbraun und nicht schwarz oder braun aussehen. Entfernen Sie eventuelle angebrannte Stücke.
- Reparieren Sie das Gerät bei einer Störung niemals selbst; das Aktivieren der Sicherung in dem Gerät kann auf einen Defekt hindeuten, der durch das Entfernen oder Austauschen dieser Sicherung nicht behoben wird. Achten Sie darauf, dass immer ausschließlich originale Ersatzteile verwendet werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten geeignet. Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht bei eventuellen Defekten kein Anspruch auf Schadensersatz; dies führt außerdem zum Erlöschen der Garantieansprüche.

- Wenn Sie beschließen, das Gerät wegen eines Defekts nicht mehr zu verwenden, empfehlen wir Ihnen, das Kabel zu durchtrennen, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Geben Sie das Gerät bei der zuständigen Abfallverwertungsstelle in Ihrer Gemeinde ab.

## **ÜBERHITZUNGSSCHUTZ**

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn die Innentemperatur zu hoch ist, wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz automatisch 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 00:00 erreicht, werden weitere 20 Sekunden heruntergezählt. Während dieser Zeit läuft der Lüfter weiter, um das Gerät zu kühlen. Anschließend wird ein Tonsignal ausgegeben und das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus. Um das Gerät vollständig auszuschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

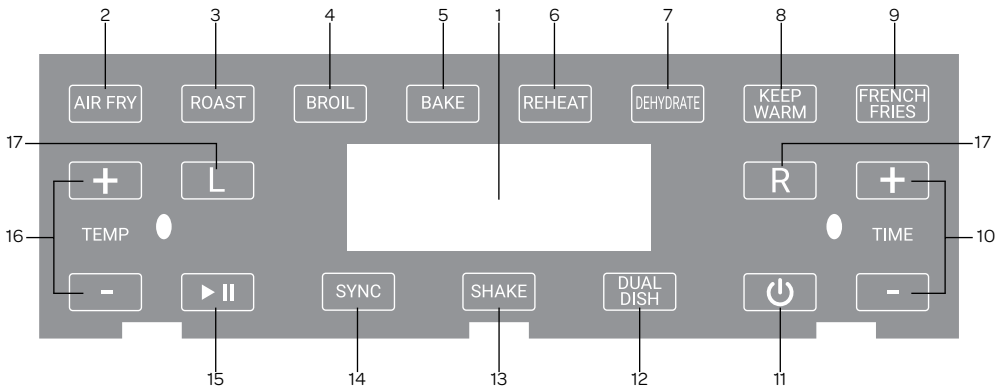
Extra: Wenn Sie beim Frittieren einen Korb herausnehmen, schaltet das Gerät ebenfalls automatisch in den Stand-by-Modus.

## **ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMF)**

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

## PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Bedienfeld
2. Entnehmbare Korb
3. Netzkabel (nicht abgebildet)
4. Rutschfeste Füße (nicht abgebildet)
5. Einschubrost



- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1. Anzeige Zeit/Temp           | 10. Zeit +/-                                  |
| 2. Heißluft                    | 11. Ein/Aus, Standby                          |
| 3. Grillen                     | 12. Dual Cook                                 |
| 4. Braten                      | 13. Schütteln                                 |
| 5. Frittieren                  | 14. Synchronisierung                          |
| 6. Aufwärmen                   | 15. Start/Pause                               |
| 7. Trocknen (Dehydratisierung) | 16. Temperatur +/-                            |
| 8. Warmhalten                  | 17. Auswahl taste für den linken/rechten Korb |
| 9. Pommes frites               |   |

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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

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

### STAND-BY

Sobald Sie den Stecker einstecken, ertönt ein akustisches Signal. Die Standby-Taste leuchtet auf.

Das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus, wenn:

- Sie den Stecker in die Steckdose stecken;
- Berühren Sie 1 Minute lang keine Tasten;
- die auf dem Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist;
- Sie [STANDBY] auf drücken, solange das Gerät in Betrieb ist.

### EIN-/AUSSCHALTEN

Schalten Sie das Gerät mit [STANDBY] ein und aus.

- Das Gerät funktioniert nur, wenn der Korb korrekt in das Gerät eingesetzt wird.
- Wenn der Timer 00:00 erreicht, werden weitere 20 Sekunden heruntergezählt. Während dieser Zeit läuft der Lüfter weiter, um das Gerät zu kühlen. Anschließend wird ein akustisches Signal ausgegeben.

### VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Die Spannung prüfen. Das Gerät funktioniert nur mit Wechselstrom mit einer Netzspannung, die der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht. Stecken Sie den Stecker des Geräts nur in eine Steckdose mit Schutzkontakt. Das Heizelement ist mit einer Schutzschicht versehen. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es ohne Lebensmittel 10 Minuten lang auf höchster Stufe laufen. So wird die Schutzschicht um das Heizelement vollständig verbrannt. Bei diesem Vorgang kann etwas Qualm entstehen. Sorgen Sie daher für eine gute Lüftung. Wenn die Schutzschicht verschwunden ist, schalten Sie das Gerät wieder aus.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und reinigen Sie die Einschubroste und Körbe, bevor Sie das Gerät tatsächlich verwenden. Reinigen Sie die Einschubroste und Körbe mit Spülmittel oder in der Spülmaschine. Das Gerät selbst kann innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch abgewischt werden.

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

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.
- Legen Sie in jeden Korb eines der Einschubroste Achten Sie darauf, den Einschubrost richtig einzusetzen: mit den Gummis nach unten.
- Setzen Sie die Körbe in das Gerät ein.

**ACHTUNG!** Wenn Sie die Körbe nicht richtig einsetzen, funktioniert das Gerät nicht.

**Geben Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in die Körbe.**

**Stellen Sie nichts auf das Gerät.**

**Decken Sie niemals die Luftein- und -austrittsöffnungen ab. Andernfalls wird die Luftzirkulation behindert und das wirkt sich negativ auf das Frittierergebnis aus.**

### TEMPERATUR UND ZEIT EINSTELLEN

Drücken Sie auf der linken Seite des Bedienfelds auf die Tasten [+] und [-], um eine höhere oder niedrigere Temperatur einzustellen. Die Temperatur wird in 5-°C-Schritten eingestellt.

Drücken Sie auf der rechten Seite des Bedienfelds auf die Tasten [+] und [-], um eine längere oder kürzere Zeit einzustellen. Die Zeit wird Minutenschritten eingestellt.

## Automatik-Programme

Drücken Sie auf eine der Menütasten in der Tabelle:

Zubereitung		Standardtemperatur °C	Standardzeit	Dual-Cook-Zeit	Temperaturbereich °C	Zeitspanne	Schütteln
Heißluft	[AIR FRY]	200	20 Min.	23 Min.	80–200	1–60 Min.	2/3 Zeit 1 x
Grillen	[ROAST]	200	35 Min.	37 Min.	180–200	1–60 Min.	2/3 Zeit 1 x
Braten	[BROIL]	200	10 Min.	13 Min.	200	1–30 Min.	Nicht empfohlen
Frittieren	[BAKE]	180	16 Min.	19 Min.	80–200	1–60 Min.	2/3 Zeit 1 x
Aufwärmen	[REHEAT]	120	6 Min	9 Min	80–200	1–60 Min.	Nicht empfohlen
Trocknen	[DEHYDRATE]	55	8 Stunden	8 Stunden	35-80	1–24 Stunden	Nicht empfohlen
Warmhalten	[KEEP WARM]	80	60 Min.	60 Min.	70-100	1–60 Min.	Nicht empfohlen
Pommes frites	[FRENCH FRIES]	200	18 Min.	21 Min.	80–200	1–60 Min.	2/3 Zeit 1 x

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

## ALLGEMEINE BEDIENUNG

### Allgemeines

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene und hitzebeständige Unterlage in der Nähe einer geerdeten Steckdose.
- Führen Sie den Einschubrost in den Korb. Zum Trocknen siehe unten „Trocknen (Dehydratisierung)“.
- Füllen Sie die Körbe bis zu 2/3 mit Lebensmitteln. So kann ausreichend heiße Luft zirkulieren. Wenn Sie frisches Gemüse oder Obst zubereiten, empfehlen wir Ihnen, nicht mehr als 250 bis 375 Gramm in einen Korb zu legen. Für eine Dehydratisierung siehe unten „Trocknen (Dehydratisierung)“.
- Führen Sie den befüllten Korb in das Gerät ein. Achten Sie darauf, dass der Korb richtig eingelegt wird: den richtigen Korb auf der richtigen Seite und bis zum Anschlag einschieben.

### Trocknen (Dehydratisierung)

Pro Korb können Sie maximal 750 Gramm Gemüse/Obst trocknen.

- Legen Sie die erste Lage Obst/Gemüse direkt in den Korb, d. h. ohne Einschubrost.
- Legen Sie das Einschubrost auf die erste Schicht Gemüse/Obst.
- Legen Sie nun eine zweite Schicht Gemüse/Obst auf den Rost.

### Ein- und Ausschalten

Sobald Sie den Stecker einstecken, ertönt ein akustisches Signal. Das Bedienfeld leuchtet kurz auf. Die Standby-Taste leuchtet auf. Wenn Sie auf [STANDBY] drücken, ertönt ein Piepton und alle Tasten leuchten auf. Wenn das Gerät in Betrieb ist, können Sie es mit [STANDBY] ausschalten. Solange der Stecker in der Steckdose steckt, schaltet sich das Gerät nicht komplett aus, sondern bleibt auf Standby.

Schalten Sie das Gerät vollständig aus, wenn Sie es nicht benutzen. Ziehen Sie dafür immer den Netzstecker aus der Steckdose.

### Linken Korb oder rechten Korb wählen

Wenn Sie das Gerät über die Standby-Taste einschalten, ertönt ein akustisches Signal. Sie können dann den linken Korb, den rechten Korb oder beide Körbe auswählen.

- Für den linken Korb drücken Sie auf [L].
- Für den rechten Korb drücken Sie auf [R].
- Für beide Körbe drücken Sie auf [DUAL DISH].

Wenn [L] oder [R] blinkt, wählen Sie eine Zubereitungsmethode. Wenn Sie auf [DUAL DISH] gedrückt haben, können Sie die Zeit und Temperatur für beide Körbe gleichzeitig einstellen.

## Temperatur und Uhrzeit einstellen

Drücken Sie auf der linken Seite des Bedienfelds auf die Tasten [+] und [-], um eine höhere oder niedrigere Temperatur einzustellen. Die Temperatur wird in 5-°C-Schritten eingestellt.

Drücken Sie auf der rechten Seite des Bedienfelds auf die Tasten [+] und [-], um eine längere oder kürzere Zeit einzustellen. Die Zeit wird in Minutenschritten eingestellt.

Bei Verwendung des Trockenprogramms ändert sich die Zeit in Stundenschritten, nicht in Minutenschritten.

Sie können sowohl die Zeit als auch die Temperatur für jeden der beiden Körbe separat einstellen. Dies kann vor und während des Kochvorgangs geschehen. Drücken Sie auf [L] oder [R]. Sobald die Taste zu blinken beginnt, stellen Sie die gewünschte Zeit oder Temperatur ein.

Wenn der Timer 00:00 erreicht, werden weitere 20 Sekunden heruntergezählt. Der Lüfter läuft weiter, um das Gerät abzukühlen. Ein akustisches Signal ertönt, wenn die Lebensmittel sicher aus dem Gerät genommen werden können.

Die Zubereitungszeit hängt vom Volumen, dem Gewicht und der Dichte der Lebensmittel ab. Achten Sie darauf, dass kleinere Mengen Lebensmittel weniger Zeit benötigen, was die Qualität verbessert.

Kontrollieren Sie die Speisen nach der Hälfte des Garvorgangs und passen Sie die Zeit und die Temperatur gegebenenfalls an.

## Start und Pause

Wenn Sie die Zeit und die Temperatur eingestellt haben, drücken Sie auf [START/PAUSE], um den Garvorgang zu starten.

Wenn der Garvorgang läuft, drücken Sie auf [START/PAUSE], um ihn zu unterbrechen.

## Synchronisierung

Stellen Sie zunächst die Zeit und die Temperatur für beide Körbe ein. Wenn Sie möchten, dass die Speisen in beiden Körben gleichzeitig fertig sind, drücken Sie auf [SYNC]. Drücken Sie dann auf [START/PAUSE], um mit dem Garvorgang zu beginnen.

Die Garzeit wird sowohl auf der linken als auch auf der rechten Seite angezeigt, aber der Countdown beginnt auf der Seite mit der längsten Garzeit. Sobald die verbleibende Zeit auf beiden Seiten gleich ist, zählen beide Timer gleichzeitig weiter herunter.

Sobald der Garvorgang begonnen hat, können Sie keine Synchronisierung mehr vornehmen.

## Schütteln

Sobald etwa zwei Drittel der Garzeit verstrichen sind, werden fünf Pieptöne ausgegeben. Dies erinnert Sie daran, dass Sie den Korb schütteln sollten. Einen solchen Hinweis erhalten Sie bei allen Garmethoden, außer beim Braten, Erhitzen und Trocknen.

Drücken Sie auf [SHAKE], um diesen Hinweis auszuschalten. Dann erscheint der Hinweis [SHAKE] auf dem Display nicht mehr.

Wenn Sie die Garzeit auf weniger als 3 Minuten einstellen, funktioniert die Schüttelfunktion nicht.

## Grillen

Stecken Sie ein Garthermometer in die Mitte des Fleischstücks, um den gewünschten Gargrad zu prüfen.

Das Fleisch auf 5 °C bis 10 °C unter der empfohlenen Temperatur für den gewünschten Gargrad grillen, aus dem Gerät nehmen und vor dem Servieren 15 bis 20 Minuten ruhen lassen. Während der Ruhezeit steigt die Temperatur weiter an!

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie das Fleisch in einem Stück grillen. Das Fleisch vor dem Grillen würzen. Dies sorgt für einen besseren Geschmack und einen köstlichen Geruch beim Grillen.

Eine Fettschicht auf dem Fleisch verstärkt die Bräunung. Sie können den Bräunungsprozess beschleunigen, indem Sie das Fleisch mit etwas Öl, Margarine oder geschmolzener Butter bestreichen. Braten Sie das Fleisch zunächst mit der Fettseite nach oben und drehen Sie es nach der Hälfte der Garzeit um. Das Gerät warnt, wenn etwa zwei Drittel der Garzeit verstrichen sind. Wenn Sie diese Warnung nicht benötigen, drücken Sie auf [SHAKE].

## Braten

Normalerweise verwenden Sie [BROIL] für dünn geschnittenes zartes Fleisch oder für mariniertes Fleisch wie Schweinekoteletts, Huhn oder Fisch sowie für Gemüse und Obst. Das marinierte Fleisch vor dem Braten trocken tupfen. Auf diese Weise regen Sie den Bräunungsprozess an und verhindern übermäßige Dampfbildung.

Für eine schnellere Bräunung und einen schönen Glanz das Fleisch mit Öl oder geschmolzener Butter bestreichen.

Entfernen Sie überschüssiges Fett und schneiden Sie einige Kerben in das Fleisch, damit es sich nicht einrollt.

Fleisch und Fisch vor dem Braten auftauen.

Die Garzeit hängt davon ab, wie gut Sie das Fleisch garen wollen. Verwenden Sie immer ein Bratthermometer.

Verwenden Sie [BROIL], wenn Sie Käse schmelzen oder Paniermehl bräunen möchten.

## Frittieren

Bei der Verwendung von [BAKE] müssen Sie möglicherweise eine niedrigere Temperatur einstellen als im Rezept angegeben. Die Höchsttemperatur beim Frittieren beträgt 200 °C.

## **Trocknen**

Wenn Sie die Einstellungen für das manuelle Trocknen (Dehydratisierung) wählen, ändert sich die Zeiteinstellung in Stundenschritten.

Verwenden Sie [DEHYDRATE] für frisches, reifes Obst, um die Nährstoffe zu erhalten und den Geschmack zu intensivieren.

Beim Trocknen beträgt die Temperatur etwa 55 °C und ein Ventilator gewährleistet einen kontinuierlichen Luftstrom.

Wenden Sie die Produkte regelmäßig, um eine gleichmäßige Austrocknung zu erreichen.

Obst und Gemüse werden erst nach der Hälfte des Trocknungsvorgangs gewendet. Waschen Sie Obst und Gemüse gut ab und schneiden Sie das Obst in etwas mehr als einen halben Zentimeter dicke Scheiben. Achten Sie darauf, dass sich die Scheiben nicht gegenseitig berühren. So wird sichergestellt, dass der Luftstrom alle Oberflächen erreicht.

## **SPEISEN IN EINFACHEN SCHRITTEN ZUBEREITEN**

### **Wenn Sie einen Korb verwenden**

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2. Drücken Sie auf [STANDBY].
3. Wählen Sie [L] oder [R].
4. Wählen Sie eine Zubereitungsweise ([AIR FRY], [ROAST], [BROIL] usw.)
5. Ändern Sie bei Bedarf die Temperatur mit den Tasten [+] oder [-] auf der linken Seite des Bedienfelds.
6. Ändern Sie bei Bedarf die Uhrzeit mit den Tasten [+] oder [-] auf der rechten Seite des Bedienfelds.
7. Drücken Sie auf [START/PAUSE], um mit dem Garvorgang zu beginnen.

### **Wenn Sie zwei Körbe mit den gleichen Einstellungen verwenden**

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2. Drücken Sie auf [STANDBY].
3. Wählen Sie [DUAL].
4. Wählen Sie eine Zubereitungsweise ([AIR FRY], [ROAST], [BROIL] usw.)
5. Ändern Sie bei Bedarf die Temperatur mit den Tasten [+] oder [-] auf der linken Seite des Bedienfelds.
6. Ändern Sie bei Bedarf die Uhrzeit mit den Tasten [+] oder [-] auf der rechten Seite des Bedienfelds.
7. Drücken Sie auf [START/PAUSE], um mit dem Garvorgang zu beginnen

### **Wenn Sie zwei Körbe mit unterschiedlichen Einstellungen verwenden**

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2. Drücken Sie auf [STANDBY].
3. Wählen Sie [L].
4. Wählen Sie eine Zubereitungsweise ([AIR FRY], [ROAST], [BROIL] usw.)
5. Ändern Sie bei Bedarf die Temperatur mit den Tasten [+] oder [-] auf der linken Seite des Bedienfelds.
6. Ändern Sie bei Bedarf die Uhrzeit mit den Tasten [+] oder [-] auf der rechten Seite des Bedienfelds.
7. Wählen Sie [R].
8. Wählen Sie eine Zubereitungsweise ([AIR FRY], [ROAST], [BROIL] usw.)
9. Ändern Sie bei Bedarf die Temperatur mit den Tasten [+] oder [-] auf der linken Seite des Bedienfelds.
10. Ändern Sie bei Bedarf die Uhrzeit mit den Tasten [+] oder [-] auf der rechten Seite des Bedienfelds.
11. Wenn Sie möchten, dass die Speisen in beiden Körben gleichzeitig fertig sind, drücken Sie auf [SYNC].
12. Drücken Sie auf [START/PAUSE], um mit dem Garvorgang zu beginnen.



## TIPPS

- Kleinere Zutaten benötigen meistens eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Eine größere Menge an Zutaten benötigt etwas mehr und eine kleinere Menge etwas weniger Zubereitungszeit.
- Mehrfaches Schütteln während der Zubereitungszeit sorgt bei kleineren Zutaten für ein besseres und gleichmäßigeres Ergebnis.
- Bereiten Sie keine Speisen mit einem extrem hohen Fettanteil (zum Beispiel Würstchen) im Gerät zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in einer Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die Höchstmenge beträgt 2 x 800 Gramm.
- Sprühen Sie die Zutaten eventuell leicht mit einem lspray ein. Dann werden sie noch knuspriger.
- Mit fertigem Teig lassen sich schnell und einfach gefllte Snacks zubereiten. Ein Fertigteig ist auch schneller fertig gebacken als ein selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in die Pfanne, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche bzw. empfindliche oder gefllte Speisen zubereiten möchten.
- Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Wählen Sie das Programm [REHEAT]. Das Gerät erhitzt Ihr Gericht 6 Minuten lang bei 120 °C.
- Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät noch kalt ist.
- Die Turbotechnologie heizt die Luft im Gerät direkt wieder auf. Daher hat es keinen Einfluss auf das Ergebnis, wenn Sie den Korb für kurze Zeit aus dem Gerät nehmen.

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

## REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch wie folgt.

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

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

**Verwenden Sie für die Reinigung der Körbe keine Küchenutensilien aus Metall und keine Scheuermittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.**

1. Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.

**Anmerkung:** Das Abkühlen geht schneller, wenn Sie die Körbe und Einlegeroste aus dem Gerät nehmen.

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

3. Reinigen Sie die Körbe und die Einschubroste mit warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm. Sie können die Körbe und Einschubroste auch in der Spülmaschine reinigen.

**Anmerkung:** hartnäckigen Schmutz können Sie entfernen, indem Sie die Körbe mit heißem Wasser und etwas Spülmittel fllen und 10 Minuten lang einweichen lassen.

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

5. Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einer weichen Splbrste vom Heizelement. Seien Sie vorsichtig mit Geschirrspülmitteln. Spülmittel kann am Heizelement zurückbleiben und den Geschmack der Speisen beeinflussen.

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

Bevor das Gerät verstaut wird, muss es vollständig abkühlen. Ziehen Sie außerdem den Stecker aus der Steckdose.


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



## STÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne plus correctement ou s'il est tombé ou est endommagé d'une autre manière. Dans ce cas, demandez conseil au vendeur ou à notre service technique. Ne remplacez en aucun cas la fiche ou le câble d'alimentation vous-même. Les réparations sur des appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des techniciens spécialisés.
- Une réparation incorrectement réalisée peut entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées ou livrées par le fabricant.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas courbé excessivement et ne soit pas au contact de surfaces chaudes.
- Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant mise à la terre. Vérifiez toujours si la fiche mâle est insérée correctement dans la prise de courant.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant murale. Ne touchez jamais l'appareil si vous avez les mains mouillées ou humides.
- Ne raccordez jamais l'appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande individuel, afin d'éviter tout danger.
- Ne placez jamais l'appareil près d'équipements produisant de la chaleur comme les fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenez l'appareil à l'écart des murs ou d'autres objets susceptibles de s'enflammer tels que les rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Placez l'appareil sur un support plat et stable et veillez à laisser suffisamment d'espace tout autour pour une ventilation suffisante. Il faut au minimum 15 cm d'espace entre l'appareil et les murs. Ne posez rien sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Attention ! De la vapeur d'eau s'échappe par les orifices d'évacuation durant la friture à air chaud. Maintenez vos mains et votre visage hors de portée de la vapeur et des orifices

d'évacuation. Faites attention à la vapeur lorsque vous retirez les paniers.

- Après l'utilisation, l'intérieur est très chaud. Évitez par conséquent de toucher l'intérieur.
- Veillez à toujours poser l'appareil sur une surface égale et plane, et à l'utiliser exclusivement à l'intérieur.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique, et non à une utilisation dans les environnements suivants :
  - dans les cuisines destinées au personnel, dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
  - dans les environnements de type chambre d'hôte ;
  - dans les fermes.
- Si l'appareil n'est pas utilisé ou s'il va être nettoyé, éteignez-le complètement et retirez la fiche de la prise de courant.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de le ranger ou de le nettoyer.
- Veillez à ce que les ingrédients qui sont préparés dans l'appareil en ressortent dorés et non brunis. Retirez les morceaux brûlés.
- En cas de panne, ne réparez jamais l'appareil vous-même ; le déclenchement du disjoncteur peut signaler l'existence d'un défaut auquel l'enlèvement ou le remplacement de ce dispositif de sécurité ne remédie pas. Il est impératif que seules des pièces de rechange d'origine soient utilisées.
- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique. Une utilisation inappropriée de l'appareil annule tout droit à une indemnisation en cas d'éventuels défauts, et annule la garantie.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'un défaut, nous vous conseillons de retirer la fiche de la prise murale et de couper le câble d'alimentation. Remettez l'appareil à la déchetterie municipale.

## ***PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE***

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

## ***ARRÊT AUTOMATIQUE***

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Dès que la minuterie indique 00:00, elle compte de nouveau 20 secondes à rebours. Durant ce délai, le ventilateur continue à tourner pour refroidir l'appareil. Ensuite, un signal sonore retentit et l'appareil passe automatiquement en mode veille. Retirez la fiche de la prise de courant pour mettre l'appareil totalement hors tension.

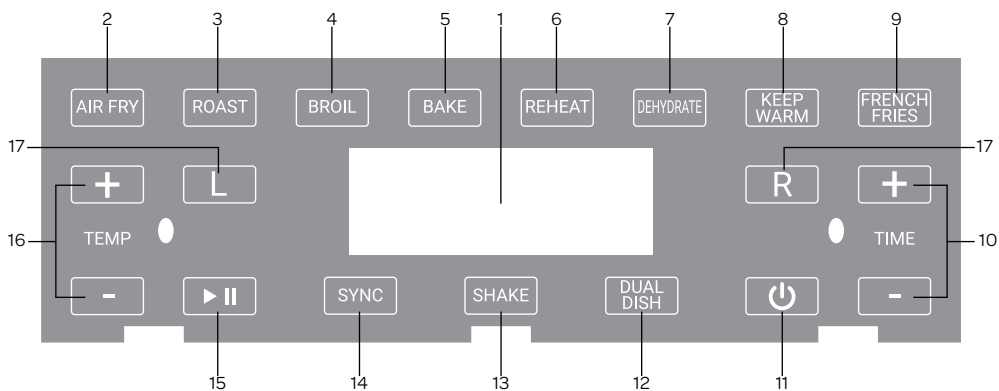
Fonction supplémentaire : lorsque vous retirez un panier pendant la cuisson, l'appareil passe également automatiquement en mode veille.

## ***CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES (CEM)***

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

## DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Panneau de commande
2. Panier amovible
3. Câble d'alimentation (non représenté)
4. Pieds antidérapants (non représentés)
5. Grille de fond



- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 1. Affichage de durée/température | 10. Durée +/-                            |
| 2. Air chaud                      | 11. Marche/arrêt, veille                 |
| 3. Griller                        | 12. Dual cook                            |
| 4. Rissoler                       | 13. Secouer                              |
| 5. Cuire                          | 14. Synchroniser                         |
| 6. Réchauffer                     | 15. Départ/pause                         |
| 7. Sécher (déshydrater)           | 16. Température +/-                      |
| 8. Maintenir au chaud             | 17. Sélecteur panier gauche/panier droit |
| 9. Frites                         |  |

## AVANT LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION

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

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

### VEILLE

Dès que vous branchez la fiche dans la prise de courant, un signal sonore retentit. La touche de veille va s'allumer.

L'appareil passe automatiquement en mode veille lorsque :

- vous branchez la fiche dans la prise de courant ;
- vous n'effleurez aucune touche pendant 1 minute ;
- la durée prééglée sur la minuterie est écoulée ;
- vous appuyez sur [STANDBY] tandis que l'appareil est en cours de fonctionnement.

### MISE EN MARCHÉ/ARRÊT

Mettez l'appareil en marche et à l'arrêt avec la touche [STANDBY].

- L'appareil fonctionne uniquement lorsque le panier est placé correctement dans l'appareil.
- Dès que la minuterie indique 00:00, elle compte de nouveau 20 secondes à rebours. Durant ce délai, le ventilateur continue à tourner pour refroidir l'appareil. Ensuite, un signal sonore retentit.

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Contrôlez la tension. L'appareil fonctionne de manière sûre uniquement sur du courant alternatif, avec une tension qui est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez la fiche de l'appareil uniquement dans une prise de courant avec mise à la terre. L'élément chauffant est muni d'une couche de protection. Mettez l'appareil en marche et laissez-le fonctionner pendant 10 minutes sans aliments à la puissance maximale. Vous brûlez ainsi parfaitement la couche de protection de l'élément chauffant. Durant cette action, un peu de fumée peut se former. Veillez par conséquent à une bonne ventilation. Lorsque la couche de protection a disparu, arrêtez l'appareil.

Retirez la fiche de la prise de courant et nettoyez les grilles de fond et les paniers avant d'utiliser véritablement l'appareil. Lavez les grilles de fonds et les paniers dans une eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Vous pouvez nettoyer l'appareil lui-même de l'intérieur comme de l'extérieur, avec un chiffon doux humide.

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

- Placez l'appareil sur un support solide, plat et résistant à la chaleur.
- Placez dans chaque panier une des grilles de fond. Veillez à placer correctement la grille de fond avec les petits caoutchoucs vers le bas
- Placez les paniers dans l'appareil.

**ATTENTION !** Si vous ne placez pas correctement les paniers, l'appareil ne fonctionne pas.

**Ne remplissez pas les paniers d'huile ou d'autres liquides.**

**Ne posez rien sur l'appareil.**

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

### RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE ET DE DURÉE

Effleurez les touches [+] et [-] sur la gauche du panneau de commande, afin de régler une température plus élevée ou plus basse. Le réglage de température change par paliers de 5 °C.

Effleurez les touches [+] et [-] sur la droite du panneau de commande, afin de régler un temps de cuisson plus ou moins long. Le réglage de durée change par paliers de 1 minute.



## Menus automatiques

Effleurez l'une des touches de menu du tableau :

Mode de préparation		Température standard °C	Durée standard	Durée Dual cook	Plage de température °C	Plage de durée	Secouer
Air chaud	[AIR FRY]	200	20 min	23 min	80 à 200	1 à 60 min	2/3 durée 1x
Griller	[ROAST]	200	35 min	37 min	180 à 200	1 à 60 min	2/3 durée 1x
Rissoler	[BROIL]	200	10 min	13 min	200	1 à 30 min	Non recommandé
Cuire	[BAKE]	180	16 min	19 min	80 à 200	1 à 60 min	2/3 durée 1x
Réchauffer	[REHEAT]	120	6 min	9 min	80 à 200	1 à 60 min	Non recommandé
Sécher	[DEHYDRATE]	55	8 h	8 h	35 à 80	1 à 24 h	Non recommandé
Maintenir au chaud	[KEEP WARM]	80	60 min	60 min	70 à 100	1 à 60 min	Non recommandé
Frites	[FRENCH FRIES]	200	18 min	21 min	80 à 200	1 à 60 min	2/3 durée 1x

Les températures et durées dans le tableau sont des réglages standard. En fonction du format et du poids, il peut s'avérer nécessaire d'ajuster la température et la durée.

## COMMANDE GÉNÉRALE

### Généralités

- Placez l'appareil sur un support solide, plat et résistant à la chaleur, à proximité d'une prise de courant mise à la terre.
- Placez la grille de fond dans le panier. Pour le séchage, reportez-vous à « Sécher (déshydrater) » ci-dessous.
- Remplissez les paniers au maximum aux 2/3 avec des aliments. Ceci permet à suffisamment d'air chaud de circuler. Si vous préparez des légumes ou fruits frais, nous vous conseillons de ne pas placer plus de 250 à 375 grammes par panier. Pour la déshydratation, reportez-vous à « Sécher (déshydrater) » ci-dessous.
- Placez le panier rempli dans l'appareil. Veillez à placer correctement le panier : le bon panier du bon côté, et glissez complètement à l'intérieur.

### Sécher (déshydrater)

Vous pouvez déshydrater au maximum environ 750 grammes de légumes/fruits par panier.

- Placez une première couche de légumes/fruits directement dans le panier, donc sans grille de fond.
- Placez la grille de fond sur la première couche de légumes/fruits.
- Placez à présent une seconde couche de légumes/fruits sur la grille de fond.

### Mise en marche et à l'arrêt

Dès que vous branchez la fiche dans la prise de courant, un signal sonore retentit. Le panneau de commande s'allume brièvement. La touche de veille va s'allumer. Lorsque vous effleurez la touche [STANDBY], un signal sonore retentit et toutes les touches s'allument. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, vous l'arrêtez avec la touche [STANDBY]. Tant que la fiche se trouve dans la prise de courant, l'appareil ne s'arrête pas complètement mais il reste en veille.

Mettez l'appareil complètement hors tension si vous ne l'utilisez pas. À cet effet, vous devez retirer la fiche de la prise de courant.

### Choisir le panier gauche ou le panier droit

Lorsque vous mettez l'appareil en marche avec la touche de veille, un signal sonore retentit. Vous pouvez alors choisir le panier gauche, le panier droit ou les deux paniers.

- Pour le panier gauche, effleurez la touche [L].
- Pour le panier droit, effleurez la touche [R].
- Pour les deux paniers, effleurez la touche [DUAL DISH].

Dès que [L] ou [R] clignote, choisissez un mode de préparation. Si vous avez activé [DUAL DISH], vous pouvez régler la durée et la température pour les deux paniers en même temps.

### Réglage de la température et de la durée

Effleurez les touches [+] et [-] sur la gauche du panneau de commande, afin de régler une température plus élevée ou plus basse. Le réglage de température change par paliers de 5 °C.

Effleurez les touches [+] et [-] sur la droite du panneau de commande, afin de régler un temps de cuisson plus ou moins long. Le réglage de durée change par paliers de 1 minute.

Lorsque vous utilisez le programme de séchage, le réglage de durée change par paliers de 1 heure, et non par paliers de 1 minute.

Vous pouvez régler aussi bien la durée que la température pour chacun des deux paniers séparément. Ceci est possible avant, mais également pendant le processus de cuisson. Effleurez la touche [L] ou [R]. Dès que la touche se met à clignoter, réglez la durée ou la température souhaitée.

Dès que la minuterie indique 00:00, elle compte de nouveau 20 secondes à rebours. Le ventilateur continue de tourner afin de refroidir l'appareil. Un signal sonore retentit lorsque les aliments peuvent être retirés de l'appareil en toute sécurité.

Le temps de préparation dépend du volume, du poids et de la densité des aliments. Notez que de plus petites quantités d'aliments nécessitent moins de temps et que ceci est au profit de la qualité.

Contrôlez les aliments à mi-cuisson et ajustez éventuellement la durée et la température.

## Départ et /pause

Lorsque vous avez configuré la durée et la température, effleurez la touche [START/PAUSE] pour lancer le processus de cuisson. Lorsque le processus de cuisson est en cours, effleurez la touche [START/PAUSE] pour interrompre le processus.

## Synchroniser

Réglez d'abord la durée et la température pour les deux paniers. Si vous souhaitez que les aliments dans les deux paniers soient prêts au même moment, effleurez la touche [SYNC]. Effleurez ensuite la touche [START/PAUSE] pour lancer le processus de cuisson.

Le temps de cuisson apparaît aussi bien à gauche qu'à droite, mais le compte à rebours démarre du côté où la durée de cuisson est la plus longue. Dès que la durée restante est identique des deux côtés, les deux minuteries poursuivent simultanément leur compte à rebours.

Une fois le processus de cuisson en cours, vous ne pouvez plus effectuer de synchronisation.

## Secouer

Dès qu'environ deux tiers du temps de cuisson se sont écoulés, l'appareil émet 5 fois un signal sonore. Ensuite, l'appareil vous rappelle que vous devez secouer le panier. Vous recevez un tel avertissement pour tous les modes de préparation, à l'exception des modes Rissoler, Réchauffer et Sécher.

Effleurez la touche [SHAKE] pour DÉSACTIVER cette fonction d'avertissement. [SHAKE] n'apparaît alors plus sur l'affichage.

Lorsque vous réglez un temps de cuisson inférieur à 3 minutes, la fonction Secouer ne s'active pas.

## Griller

Insérez un thermomètre de cuisson au milieu du morceau de viande, afin d'être sûr(e) que vous avez atteint le niveau de cuisson souhaité.

Grillez la viande de 5 à 10 °C sous la température recommandée pour le niveau de cuisson souhaité, sortez la viande de l'appareil et laissez-la ensuite reposer pendant 15 à 20 minutes avant de la servir. La température continue en effet à monter pendant le repos !

Pour obtenir le meilleur résultat, grillez la viande en un seul morceau. Assaisonnez la viande avant de la griller. Vous obtenez ainsi un meilleur goût et de délicieuses odeurs pendant la cuisson.

Une fine couche de graisse sur la viande lui permettra de dorer plus facilement. Vous pouvez encore accélérer ce processus de badigeonnage la viande avec un peu d'huile, de margarine ou de beurre fondu. Grillez la viande d'abord avec le côté gras sur le dessus et retournez-la à mi-cuisson. L'appareil vous avertit lorsque environ les deux tiers du temps de cuisson sont écoulés. Si vous ne souhaitez pas recevoir cet avertissement, effleurez la touche [SHAKE].

## Rissoler

En règle générale, vous utilisez le mode [BROIL] pour une viande tendre finement tranchée ou pour de la viande marinée comme de la carbonnade, du poulet ou du poisson, mais également des légumes et des fruits. Tamponnez la viande marinée pour la sécher avant de la faire rissoler. Vous stimulez ainsi le processus pour dorer la viande et vous évitez la formation de vapeur excessive.

Pour faire dorer la viande plus rapidement et obtenir une belle brillance, vous pouvez badigeonner la viande d'huile ou de beurre fondu.

Éliminez l'excédent de graisse et faites quelques entailles dans la viande pour éviter qu'elle se recroqueville.

Décongelez la viande et le poisson avant de les faire rissoler.

La durée de rissolage dépend du niveau de cuisson auquel vous voulez avoir la viande. Utilisez toujours un thermomètre de cuisson.

Utilisez [BROIL] si vous voulez faire fondre du fromage ou faire dorer de la panure.

## Cuire

Lorsque vous utilisez le mode [BAKE], vous devez peut-être régler la température plus pas que ce qu'indique la recette. La température maximale pour cuire s'élève à 200 °C.

## **Sécher**

Lorsque vous choisissez manuellement les réglages pour sécher (déshydrater), le réglage pour la durée change par paliers de 1 heure.

Utilisez le mode [DEHYDRATE] pour les fruits frais mûrs, afin de conserver les substances nutritives et de rendre le goût plus intense. Pendant le séchage, la température est d'environ 55 °C et un ventilateur assure un flux d'air continu.

Pour une déshydratation uniforme, vous devez retourner les produits régulièrement.

Retournez les légumes et les fruits uniquement à la moitié du processus de déshydratation. Rincez abondamment les légumes et les fruits et coupez les fruits en tranches d'un peu plus d'un demi-centimètre d'épaisseur. Veillez à ce que les tranches ne se touchent pas entre elles. Vous permettez ainsi au flux d'air de toucher toutes les surfaces.

## **PRÉPARATION DES ALIMENTS PAR ÉTAPES SIMPLES**

### **Si vous n'utilisez qu'un seul panier**

1. Branchez la fiche dans la prise de courant.
2. Appuyez sur [STANDBY].
3. Choisissez [L] ou [R].
4. Choisissez un mode de préparation ([AIR FRY], [ROAST], [BROIL], etc.).
5. Modifiez la température si vous le souhaitez, à l'aide de la touche [+] ou [-] sur le côté gauche du panneau de commande.
6. Modifiez la durée si vous le souhaitez, à l'aide de la touche [+] ou [-] sur le côté droit du panneau de commande.
7. Effleurez la touche [START/PAUSE] pour lancer le processus de cuisson.

### **Si vous utilisez deux paniers avec les mêmes réglages**

1. Branchez la fiche dans la prise de courant.
2. Effleurez la touche [STANDBY].
3. Choisissez [DUAL].
4. Choisissez un mode de préparation ([AIR FRY], [ROAST], [BROIL], etc.).
5. Modifiez la température si vous le souhaitez, à l'aide de la touche [+] ou [-] sur le côté gauche du panneau de commande.
6. Modifiez la durée si vous le souhaitez, à l'aide de la touche [+] ou [-] sur le côté droit du panneau de commande.
7. Effleurez la touche [START/PAUSE] pour lancer le processus de cuisson.

### **Si vous utilisez deux paniers avec des réglages différents**

1. Branchez la fiche dans la prise de courant.
2. Appuyez sur [STANDBY].
3. Choisissez [L].
4. Choisissez un mode de préparation ([AIR FRY], [ROAST], [BROIL], etc.).
5. Modifiez la température si vous le souhaitez, à l'aide de la touche [+] ou [-] sur le côté gauche du panneau de commande.
6. Modifiez la durée si vous le souhaitez, à l'aide de la touche [+] ou [-] sur le côté droit du panneau de commande.
7. Choisissez [R].
8. Choisissez un mode de préparation ([AIR FRY], [ROAST], [BROIL], etc.).
9. Modifiez la température si vous le souhaitez, à l'aide de la touche [+] ou [-] sur le côté gauche du panneau de commande.
10. Modifiez la durée si vous le souhaitez, à l'aide de la touche [+] ou [-] sur le côté droit du panneau de commande.
11. Si vous souhaitez que le processus de cuisson dans les deux paniers soit prêt au même moment, effleurez la touche [SYNC].
12. Effleurez la touche [START/PAUSE] pour lancer le processus de cuisson.

## CONSEILS

- Des ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation plus court.
- Pour une plus grande quantité d'ingrédients il y a besoin d'un peu plus de temps, et pour une plus petite quantité, il y a besoin d'un peu moins de temps de préparation.
- Lorsque vous secouez plusieurs fois de petites quantités d'ingrédients pendant le temps de préparation, le résultat final est meilleur et plus uniforme.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans l'appareil.
- Vous pouvez préparer également dans la friteuse à air chaud les en-cas que vous pouvez préparer dans un four.
- La quantité maximale est de 2 fois 800 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 bac, si vous voulez préparer un cake ou une quiche ou si vous souhaitez préparer des ingrédients fragiles ou comportant une farce.
- Vous pouvez également réchauffer des aliments avec cet appareil. Choisissez le programme [REHEAT]. L'appareil chauffe votre plat pendant 6 minutes à 120 °C.
- Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est encore froid.
- La technologie turbo réchauffe l'air dans l'appareil directement. C'est pourquoi le fait de retirer brièvement le panier de l'appareil n'a aucune incidence pour le résultat.

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil comme suit.

**Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.**

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

**Pour le nettoyage des paniers et des grilles de fond, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits abrasifs, car ceci peut endommager la couche antiadhérente.**

1. Retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

**Conseil :** le refroidissement s'effectue plus rapidement lorsque vous retirez les paniers et les grilles de fond de l'appareil.

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

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

**Conseil :** pour éliminer la saleté tenaces, remplissez les paniers d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et laissez agir pendant 10 minutes.

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

5. Éliminez les restes d'aliments éventuels de l'élément chauffant avec une brosse de vaisselle douce. Faites attention avec le produit vaisselle. Celui-ci peut rester sur l'élément chauffant et donner un arrière-goût aux ingrédients.

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

Avant de ranger l'appareil, celui-ci doit avoir totalement refroidi et vous devez retirer la fiche de la prise de courant.

Vérifiez si tous les éléments sont propres et secs. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.



## PANNES ET SOLUTIONS

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

## **ACCESSOIRES BESTELLEN**

**NL**

Ga naar [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support) om accessoires of reserveonderdelen aan te schaffen.

## **GARANTIEVOORWAARDEN**

Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig wanneer het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient het originele aankoopbewijs overlegd te worden met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product. Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze website: [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support)

## **ORDERING ACCESSORIES**

**EN**

Go to [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support) to purchase accessories or spare parts.

## **WARRANTY CONDITIONS**

A 24 month warranty is provided for this product. Your warranty is valid if the product has been used in accordance with the user instructions and for the purpose for which it was made. Also the original proof of purchase must be submitted, stating the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product. For extensive warranty information you are referred to our website: [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support)

## **BESTELLEN VON ZUBEHÖR**

**DE**

Wenn Sie Zubehör oder Ersatzteile benötigen, besuchen Sie bitte unsere Webseite [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support).

## **GARANTIEBESTIMMUNGEN**

Für dieses Produkt gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten. Diese Garantie gilt jedoch nur, wenn das Produkt in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Gebrauchsanleitung und für den Zweck, für den es hergestellt wurde, verwendet wird. Darüber hinaus muss der originale Kaufbeleg (mit Kaufdatum, Namen des Einzelhändlers und Artikelnummer des Produkts) vorgelegt werden. Die ausführlichen Garantiebestimmungen finden Sie auf unserer Webseite: [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support)

## **COMMANDER DES ACCESSOIRES**

**FR**

Rendez-vous sur [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support) pour acheter des accessoires ou des pièces de rechange.

## **CONDITIONS DE LA GARANTIE**

Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable lorsque le produit est utilisé conformément au mode d'emploi et pour l'usage auquel il est destiné. Par ailleurs, la preuve d'achat originale doit être fournie, en portant mention de la date d'achat, du nom du détaillant ainsi que du numéro d'article du produit. Pour connaître les conditions de garantie détaillées, rendez-vous sur notre site Internet : [www.tomado.com/support](http://www.tomado.com/support)

**TOMADO**®

---

---

# TOMADO®

## TAF8001B

### Tomado Electric Appliances

Postbus 159  
6920 AD Duiven  
The Netherlands

✉ [support@tomado.com](mailto:support@tomado.com)

🌐 [www.tomado.com](http://www.tomado.com)



Wijzigingen en drukfouten voorbehouden/ Änderungen und Druckfehler vorbehalten/ Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved/  
Sujeto a cambios y errores de impresión/ Con riserva di modifiche ed errori di stampa/ Der tages forbehold for ændringer og trykfej/ Zastrzega się prawo do zmian i błędów w druku/  
Změny a tiskové chyby vyhrazeny/ Zmeny a tlačové chyby sú vyhradené

TAF8001B/01.0822

# TOMADO.COM