

INVENTUM

maakt 't moment

BUILT-IN OVEN WITH MICROWAVE • EINBAUHERD MIT MIKROWELLE
FOUR ENCASTRABLE AVEC MICRO-ONDES

inbouwoven met magnetron

IMC6150RK



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

5 JAAR
INVENTUM
GARANTIE

OMRUIL
SERVICE

OER
HOLLANDS
SINDS 1908

Nederlands

1. veiligheidsvoorschriften	pagina 4	8. het gebruik van de oven in combinatie met magnetronfunctie	pagina 12
2. product omschrijving	pagina 8	9. automatische programma's	pagina 12
3. voor het eerste gebruik	pagina 10	10. ontdooiprogramma's	pagina 13
4. klok instellen	pagina 10	11. kinderslot	pagina 14
5. algemene bediening	pagina 10	12. reiniging en onderhoud	pagina 14
6. het instellen van de oven	pagina 10	13. storingen en oplossingen	pagina 15
7. het gebruik van de magnetron	pagina 11	14. installatievoorschrift	pagina 16
<i>algemene service- en garantievoorwaarden</i>	<i>pagina 60</i>		

English

1. safety instructions	page 18	8. using the oven in combination with the microwave function	page 26
2. appliance description	page 22	9. automatic programmes	page 26
3. before first use	page 24	10. defrosting programmes	page 27
4. setting the clock	page 24	11. parental control	page 28
5. control panel	page 24	12. cleaning and maintenance	page 28
6. setting the oven	page 24	13. problems and solutions	page 29
7. using the microwave	page 25	14. installation instructions	page 30
<i>general terms and conditions of service and warranty</i>	<i>page 62</i>		

Deutsch

1. Sicherheitsvorschriften	Seite 32	8. Verwendung des Ofens in Verbindung mit der Mikrowellefunktion	Seite 40
2. Produktbeschreibung	Seite 36	9. Automatische Programme	Seite 40
3. Vor dem ersten Gebrauch	Seite 38	10. Auftauprogramme	Seite 40
4. Uhr einstellen	Seite 38	11. Kindersicherung	Seite 42
5. Allgemeine Bedienung	Seite 38	12. Reinigung und Wartung	Seite 42
6. Einstellen des Ofens	Seite 38	13. Störungen und Lösungen	Seite 43
7. Verwendung der Mikrowelle	Seite 39	14. Installationsvorschrift	Seite 44
<i>Allgemeine Service- und Garantiebedingungen</i>	<i>Seite 64</i>		

Français

1. consignes de sécurité	page 46	8. utilisation du four en combinaison avec la fonction micro-ondes	page 54
2. description du produit	page 50	9. programmes automatiques	page 54
3. avant la toute première utilisation	page 52	10. programmes de décongélation	page 55
4. réglage de l'horloge	page 52	11. verrouillage enfant	page 56
5. commande générale	page 52	12. nettoyage et entretien	page 56
6. le réglage du four	page 52	13. pannes et solutions	page 57
7. utilisation du micro-ondes	page 53	14. instructions d'installation	page 58
<i>Conditions générales de garantie et de service après-vente</i>	<i>page 66</i>		

1 veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen in dit apparaat. Het apparaat is alleen geschikt voor het bereiden van voedsel. Het apparaat is niet geschikt voor industrieel of laboratorium gebruik.
- Probeer het apparaat niet te gebruiken met de deur open. Dit kan resulteren in een gevaarlijke blootstelling aan micro-energie.
- Plaats geen voorwerp tussen de deur van het apparaat. Zorg ervoor dat de deur en de afdichting altijd schoon blijven.
- Als de deur of de afdichting beschadigd is, mag de oven niet meer gebruikt worden totdat deze gemaakt is door een expert.
- **Let op:** Vloeistoffen en ander voedsel mogen niet opgewarmd worden in gesloten conservenblikken, omdat deze kunnen exploderen door de druk.
- Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Het is gevaarlijk om een reparatie uit te voeren waarbij de behuizing van het apparaat geopend moet worden. De behuizing beschermt tegen blootstelling aan micro-energie.
- 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 alleen materialen die geschikt zijn voor gebruik in de oven/magnetron.

- Het apparaat moet regelmatig gereinigd worden en verwijder voedselresten.
- Houd het apparaat in de gaten wanneer u met de magnetronfunctie voedsel verwarmt in een plastic of papieren bakje. Het kan namelijk spontaan ontbranden.
- Gebruik de magnetronfunctie niet als er niets in het apparaat staat. Dit kan schadelijk zijn voor het apparaat.
- In geval van rook het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Houd de deur gesloten om de vlammen te verstikken.
- Laat voedsel niet te gaar worden.
- Gebruik de binnenkant van het apparaat niet als opbergruimte. Bewaar er geen koekjes, brood, etc. in.
- Verwijder metalen sluitstrips en metalen handgrepen van papieren of plastic bakjes/zakjes voordat deze in het apparaat geplaatst wordt.
- Installeer het apparaat alleen volgens de instructies.
- Eieren in de schaal en hard gekookte eieren mogen niet met de magnetronfunctie verwarmd worden, omdat ze kunnen exploderen. Zelfs nadat het apparaat al uitgeschakeld is.
- Gebruik nooit een hogedruk- of stoomreiniger voor het reinigen van het apparaat.
- Zet geen toebehoren van het apparaat op de open deur.
- De ovenbodem nooit afdekken met aluminiumfolie. Aluminiumfolie houdt warmte tegen en geeft daardoor slechte bakresultaten. Bovendien kan het emaille van de ovenbodem beschadigd raken.
- De oven heeft een ventilator die de ovenmantel koelt. Nadat de oven is uitgeschakeld, kan deze ventilator nog enige tijd nadraaien.
- De inhoud van babyflessen en potjes babyvoeding moeten doorgeroerd of geschud worden voor de consumptie. Controleer de temperatuur om brandwonden te voorkomen.
- **Let op:** Het verwarmen van vloeistoffen kan resulteren in explosief overkoken van de vloeistof. Ook nadat het apparaat al uitgeschakeld is. Let goed op als het kopje of bakje uit de oven met magnetronfunctie gehaald wordt. Plaats daarom altijd een kunststof of keramieken lepel in het kopje tijdens het verwarmen.
- Dit apparaat mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

- Indien de aansluitkabel beschadigd is, mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- De wandcontactdoos en de stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.
- Het apparaat moet altijd geaard zijn.
- 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.
- Het apparaat uitsluitend binnenshuis gebruiken en opbergen.
- Het apparaat niet gebruiken in de buurt van water, een vochtige kelder/ garage of in de buurt van een zwembad.
- ⚠ Vermijdt het aanraken van de warme oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is. **De binnenkant wordt heet!**
- De ventilatieopeningen nooit afdekken.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Het niet schoon houden van het apparaat kan leiden tot slijtage wat weer effect heeft op de levensduur en kan resulteren in gevaarlijke situaties.
- Het apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden met een timer of een aparte afstandsbediening.
- 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.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- 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.
- 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.

- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.
- 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.
- Let op met de volgende materialen of ze wel of niet in het apparaat met de magnetronfunctie gebruikt mogen worden:

- aluminium folie	ja*
- papier	ja**
- huishoudfolie	ja
- aluminium bak	nee
- magnetron servies	ja
- hittebestendig plastic	ja
- ongeglazuurd aardewerk	nee
- metalen kookgerei	nee
- Ovenvast glas en keramiek	ja
- normaal glas	ja
- metalen sluitstrip	nee
- bord met metalen sierrand	nee
- kwikthermometer	nee
- afgesloten pot	nee***
- fles met nauwe hals	nee
- braadzak	ja

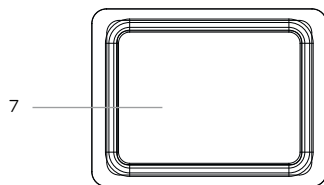
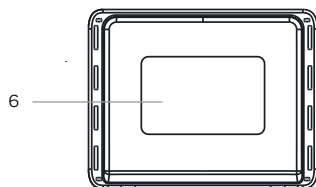
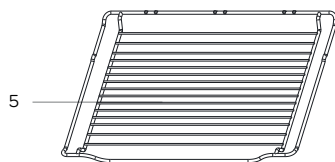
* Gebruik kleine stukjes om te voorkomen dat dunnere gedeelten van bijvoorbeeld kip te snel gaar worden.

** Gebruik niet gedecoreerd keukenpapier voor het afdekken van voedsel en voor de opname van vetten.

*** Verwijder het deksel en let op dat de pot niet te lang verwarmd wordt. Het glas kan barsten.

-  Huishoudelijke apparaten mogen niet bij het gewone huisvuil worden gevoegd. Breng het apparaat naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van uw gemeente om op verantwoorde wijze en conform overheidsbepalingen recycled te worden.

2 product omschrijving

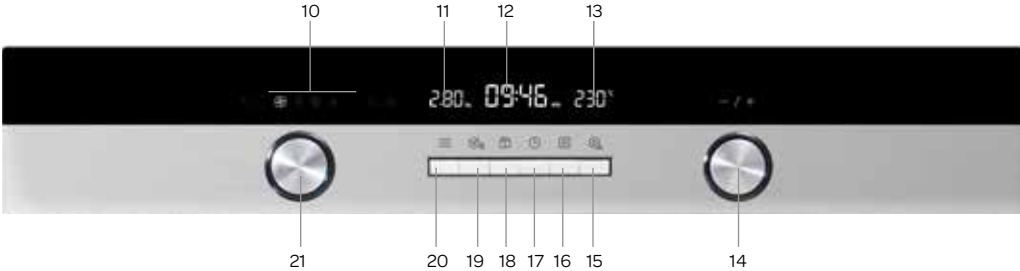


1. Bedieningspaneel
2. Handgreep deur
3. Deur
4. Insteekniveaus (5)
5. Grillrooster
6. Bakplaat - emaille
7. Bakplaat - glas

Aanwijzingen:

- Gebruik het grillrooster voor het grillen van bijvoorbeeld steak, worstjes, hamburgers en brood.
- Plaats een bakplaat nooit rechtstreeks op de bodem van de oven.
- Gebruik de geëmailleerde bakplaat voor het bakken van bijvoorbeeld cake, koekjes of voor een hele kip.
- Gebruik de geëmailleerde bakplaat nooit bij het gebruik van de magnetronfunctie.
- Bij het gebruik van de magnetronfunctie altijd de glazen bakplaat gebruiken. Voor het beste resultaat plaatst u de glazen bakplaat op het onderste insteekniveau.

BEDIENING EN DISPLAY



- 10. Functie display
- 11. Weergave magnetronvermogen
- 12. Tijd weergave
- 13. Temperatuur weergave
- 14. [-/+] knop - verzinkbaar
- 15. Start toets
- 16. Pauze en stop toets
- 17. Klok toets
- 18. Temperatuur en gewicht toets
- 19. Voorverwarm toets plus kinderslot toets
- 20. Magnetronvermogen toets
- 21. Standenknop voor functie selectie - verzinkbaar

FUNCTIES EN DISPLAY

Functie		Gebruik
	Hetelucht	Voor het bakken op verschillende niveau's (bijv. bakplaten met koekjes)
	Dubbele grill + ventilator	Voor het roosteren van kleinere stukken vlees en gratins.
	Hetelucht met onder verwarming	Voor bevroren producten en gerechten die vooral warmte van onderen nodig hebben.
	Dubbele grill	Voor het grillen van grote hoeveelheden vlees, steaks, koteletten, kebabs, etc.
	Boven + onder verwarming (conventioneel)	Het bovenste en onderste verwarmingsselement worden gebruikt om perfecte bakresultaten te krijgen, zoals cake en bladerdeeg.
	Magnetron + hetelucht	Voor het verminderen van de bereidingstijd van grote hoeveelheden met een mooie goudbruine kleur.
	Magnetron + dubbele grill + ventilator	Deze functie kan gebruikt worden wanneer snelle bruining nodig is; de ingrediënten worden tot in de kern gaar.
	Magnetron + hetelucht + onder verwarming	Deze functie kan gebruikt worden wanneer snelle bruining nodig is; de ingrediënten worden tot in de kern gaar.
	Ontdooien	4 ontdooiprogramma's
A	Automatische programma's	13 automatische kookprogramma's. De functie en de bereidingstijd zijn afhankelijk van het ingestelde gewicht.
	Magnetron	Ontdooien, opwarmen en koken

3 voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de oven voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele promotionele stickers. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje. Voor de installatie van het apparaat volgt u de instructies in hoofdstuk 14.

Reinig het apparaat en alle accessoires met warm water en een mild reinigingsmiddel. Goed naspoelen met alleen water en droog maken.

Verwarm de lege oven ongeveer 60 minuten op 250°C met de hetelucht functie  om alle achtergebleven productieresten, zoals olie, te verwijderen. U voorkomt hiermee dat er onaangename geuren ontstaan tijdens het bereiden van voedsel. Zorg voor voldoende ventilatie van de ruimte.

- Selecteer met de standenknop de hetelucht functie . Het symbool  licht op in het display wanneer de hetelucht functie geselecteerd is. De standaard ingestelde temperatuur is 180°C.
- Druk op de  toets om de temperatuur aan te passen of te bevestigen.
- Draai de  knop om de temperatuur te wijzigen naar 250°C.
- Druk op de  toets en draai de  knop om de gewenste tijd - 60 minuten - in te stellen.
- Druk op de  toets om de oven te starten.

Laat het apparaat afkoelen en reinig de binnenkant nogmaals met warm water en een mild reinigingsmiddel. Goed naspoelen met alleen water en droog maken.

4 klok instellen

Zodra u de stekker van het apparaat in het stopcontact heeft gedaan, knippert in het display **00:00** en er klinkt een geluidssignaal.

- Druk op de verzinkbare knop  en draai deze naar links of rechts om de juiste tijd in te stellen (24 uurs klok).
- Druk op de  toets om de tijd te bevestigen, zodra u de juiste tijd heeft ingesteld.

- Om de tijd aan te passen, drukt u ongeveer 3 seconden op de  toets. De tijd knippert in het display.
- Draai de verzinkbare knop  om de tijd aan te passen.
- Druk op de  toets om de tijd te bevestigen, zodra u de juiste tijd heeft ingesteld.

5 algemene bediening

INSCHAKELEN

Druk op de  toets om de oven te starten.

UITSCHAKELEN

Druk op de toets  om de oven te pauzeren. Druk tweemaal om de oven uit te schakelen of om een functie te annuleren en een andere te kiezen.

Attentie: Als het kook- of bakproces onderbroken is door de deur te openen, moet nogmaals op de  toets gedrukt worden om het proces verder te laten gaan.

6 het instellen van de oven

Er zijn verschillende manieren om de oven te gebruiken. Hoe u de gewenste functie en temperatuur kunt selecteren, wordt hierna uitgelegd. Ook kan de bereidingstijd van het gerecht worden ingesteld.

- Selecteer met de standenknop een ovenfunctie, bijvoorbeeld de dubbele grillfunctie . Stop met het draaien van de standenknop zodra het symbool  op het display zichtbaar is.
- De standaard ingestelde temperatuur 180°C knippert. Draai de  knop om de temperatuur te wijzigen naar de gewenste temperatuur.
- Druk op de  toets en draai de  knop om de gewenste tijd in te stellen.
- Druk op de  toets om de oven te starten.

- **Attentie:** Als het kook- of bakproces onderbroken is door de deur te openen, moet nogmaals op de  toets gedrukt worden om het proces verder te laten gaan.
- Druk op de toets  om de oven te pauzeren. Druk op de  toets om het proces verder te laten gaan.
- Het aanpassen van de bereidingstijd kan altijd. Druk op de  toets en draai de **[-/+]** knop om de tijd aan te passen.
- Het aanpassen van de temperatuur kan altijd. Druk op de  toets en draai de **[-/+]** knop om de temperatuur aan te passen.
- Druk tweemaal op de toets  om de oven uit te schakelen of om een functie te annuleren en eventueel een andere te selecteren.

snel voorverwarmen

Met de functie snel voorverwarmen bereikt de oven de ingestelde temperatuur heel snel. De snel voorverwarm functie kan geactiveerd worden bij het selecteren van de volgende functies:

-  hetelucht functie
-  dubbele grill functie met ventilator
-  onderwarmte en hetelucht functie

- Plaats het gerecht pas in de oven als het voorverwarmen klaar is.
- Selecteer met de standenknop één van de ovenfuncties en stel de gewenste temperatuur in.
 - Druk op de toets . Het symbool  licht op in het display.
 - Druk op de  toets om het voorverwarmen te starten.
 - Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, klinkt er een geluidssignaal en het symbool  knippert. Plaats het gerecht in de oven en druk nogmaals op .
 - Het voorverwarmen kan gestopt worden door het openen van de deur van het apparaat of door op de toets  te drukken.

Info: de voorverwarm functie functioneert alleen wanneer één van de hiervoor genoemde programma's is geselecteerd. Tijdens het voorverwarmen is de magnetron functie uitgeschakeld.

7 het gebruik van de magnetron

De combi oven kan als solo magnetron gebruikt worden of in combinatie met een ovenfunctie. Gebruik altijd hittebestendige ovenschalen van aardewerk, glas of kunststof. Deze materialen laten de microgolven goed door. Gebruik geen schalen van metaal of met metalen decoraties.

Magnetronvermogen	Toepassing
100 Watt	Zacht maken van boter of ijs
300 Watt	Chocolade smelten, ontdooien
500 Watt	Stampot, vis
700 Watt	Rijst, vis, kip, gehakt
900 Watt	Opwarmen, melk, water koken, groenten, drankjes heet maken

- Druk op de toets  om de magnetron functie te activeren. Selecteer met de verzinkbare **[-/+]** knop het gewenste vermogen.
- Druk op de  toets en draai de verzinkbare **[-/+]** knop om de gewenste tijd in te stellen.
De maximale bereidingstijd is afhankelijk van het ingestelde vermogen. Bij 900W is de maximale bereidingstijd 30 minuten en bij lagere vermogens is dit 90 minuten.
- Druk op de  toets om de oven te starten.
- Zodra de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een geluidssignaal en de magnetron stopt.
- **Attentie:** Als het kook- of opwarmproces onderbroken is door de deur te openen, moet nogmaals op de  toets gedrukt worden om het proces verder te laten gaan.
- Druk op de toets  om de oven te pauzeren. Druk op de  toets om het proces verder te laten gaan.
- Het aanpassen van de bereidingstijd kan altijd. Druk op de  toets en draai de **[-/+]** knop om de tijd aan te passen.
- Het aanpassen van het vermogen kan altijd. Druk op de  toets en draai de **[-/+]** knop om het vermogen aan te passen.
- Druk tweemaal op de toets  om de oven uit te schakelen of om een functie te annuleren en eventueel een andere te selecteren.
- Als de deur geopend wordt tijdens het koken dan kan het gebeuren dat de ventilator geactiveerd blijft.

8 het gebruik van de oven in combinatie met magnetronfunctie

Bij het gebruik van de oven in combinatie met de magnetronfunctie worden meerdere functies tegelijkertijd gebruikt. Door het gebruik van de magnetron is een gerecht sneller klaar en heeft ook nog een mooie bruining.

In de combinatie kan elk magnetronvermogen gebruikt worden met uitzondering van de twee hoogste: 700 en 900 watt.

Voorbeeld: + magnetron + hetelucht + onderverwarming op 500W en 190°C gedurende 17 minuten.

- Selecteer met de standenknop de functies + magnetron + hetelucht + onderverwarming. Stop met draaien als de beide symbolen + verlicht zijn.
- De standaard ingestelde temperatuur 180°C knippert. Draai de **[-/+]** knop om de temperatuur te wijzigen naar 190°C.
- Druk op de toets. Het standaard ingestelde vermogen 300W knippert. Draai de **[-/+]** knop om het vermogen aan te passen naar 500W.
- Druk op de toets en draai de verzinkbare **[-/+]** knop om de tijd aan te passen naar 17 minuten.
- Druk op de toets om de oven te starten.
- Zodra de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een geluidssignaal en de oven stopt.
- **Attentie:** Als het kook- of opwarmproces onderbroken is door de deur te openen, moet nogmaals op de toets gedrukt worden om het proces verder te laten gaan.
- Druk op de toets om de oven te pauzeren. Druk op de toets om het proces verder te laten gaan.
- Het aanpassen van de bereidingstijd kan altijd. Druk op de toets en draai de **[-/+]** knop om de tijd aan te passen.
- Het aanpassen van het vermogen kan altijd. Druk op de toets en draai de **[-/+]** knop om het vermogen aan te passen.
- Het aanpassen van de temperatuur kan altijd. Druk op de toets en draai de **[-/+]** knop om de temperatuur aan te passen.
- Druk tweemaal op de toets om de oven uit te schakelen of om een functie te annuleren en eventueel een andere te selecteren.
- Als de deur geopend wordt tijdens het koken dan kan het gebeuren dat de ventilator geactiveerd blijft.

9 automatische programma's

De oven beschikt over 13 automatische programma's. U hoeft alleen maar het programma te selecteren en het gewicht in te stellen. Het vermogen, de tijd en de temperatuur zijn al ingesteld.

Bij het gebruik van een automatisch programma de oven niet voorverwarmen.

- Selecteer met de standenknop het menu voor de automatische programma's A. In het display licht de A op en het eerste programmanummer knippert, **P01**.
- Draai de **[-/+]** knop om het juiste programma te selecteren. Het geselecteerde programma P01 tot en met P13 verschijnt in het display. Evenals de tijd en het gewicht.
- Druk herhaaldelijk op de toets. Stop zodra het standaard ingestelde gewicht in het display staat.
- Draai de **[-/+]** knop om het juiste gewicht te selecteren. De bereidingstijd per instelling is zichtbaar.
- Druk op de toets om de oven te starten.
- Zodra de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een geluidssignaal en de oven stopt.
- **Attentie:** Als het kook- of opwarmproces onderbroken is door de deur te openen, moet nogmaals op de toets gedrukt worden om het proces verder te laten gaan.
- Druk op de toets om de oven te pauzeren. Druk op de toets om het proces verder te laten gaan.
- Druk tweemaal op de toets om de oven uit te schakelen of om een functie te annuleren en eventueel een andere te selecteren.
- Als de deur geopend wordt tijdens het koken dan kan het gebeuren dat de ventilator geactiveerd blijft.

Programma	Soort voedsel	Gewichtkeuze (g)
P01 **	Verse groenten	200 - 400 - 600
P02	Visfilet	300
P03	Steak	300 - 400
P04	Stukken kip (bevroren)	450
P05 *	Cake	400 - 500 - 600
P06 *	Appeltaart	2400
P07 *	Quiche	1000
P08 **	Soep opwarmen	200 - 400 - 600
P09 **	Een bord eten opwarmen	250 - 350
P10	Een hele kip	1000 - 1500 - 2000
P11	Diepvriespizza	200 - 400 - 600
P12	Varkensvlees	750 - 1000 - 1250
P13	Bevroren lasagne	1600

LET OP!

- Bij het gebruik van deze programma's wordt de oven voorverwarmd. Tijdens het voorverwarmen, wordt de bereidingstijd gepauzeerd en in het display brand . Na het voorverwarmen, klinkt er een geluidssignaal en knippert . Plaats het gerecht.
- ** Deze programma's gebruiken alleen de magnetron functie.

10 ontdooiprogramma's

Er zijn vier ontdooiprogramma's voor het ontdooien van vlees, gevogelte en brood.

- Selecteer met de standenknop de ontdooifunctie . Het symbool  licht op in het display.
- Draai de **[-/+]** knop om het ontdooi programma te selecteren, **d01, d02, d03** of **d04** verschijnen in het display.
- Druk herhaaldelijk op de  toets totdat het standaard ingestelde gewicht in het display staat.
- Draai de **[-/+]** knop om het juiste gewicht in het menu te selecteren. De bereidingstijd per instelling is zichtbaar.
- Druk op de  toets om de oven te starten.

Aanwijzingen:

- Gebruik etenswaren die bevroren zijn tot -18°C. Probeer etenswaren zo plat mogelijk in te vriezen zodat het later sneller ontdooit kan worden.
- Verwijder de verpakking en weeg de te ontdooien etenswaren. Het gewicht moet u namelijk instellen in het ontdooiprogramma.
- Tijdens het ontdooien van vlees en gevogelte komt er vocht vrij. Gooi dit vocht weg wanneer u het eten moet omdraaien. Dit vocht nooit ergens anders voor gebruiken en ook niet in contact laten komen met andere etenswaren.
- Leg het te ontdooien eten in een lage schaal die geschikt is voor gebruik in een magnetron.
- Bij het ontdooien van vlees (d01) en gevogelte (d02) zal er een geluidssignaal klinken om aan te geven dat het gerecht omgedraaid moet worden.
- Laat het voedsel wat ontdooit is nog 10 tot 30 minuten rusten zodat het hele gerecht dezelfde temperatuur bereikt. Grote stukken vlees hebben meer tijd nodig dan kleinere stukken.

Programma	Soort voedsel	Gewichtkeuze in kg
d01 *	Vlees	0,10 - 1,50
d02 *	Gevogelte	0,10 - 1,50
d03 *	Vis	0,10 - 0,80
d04 *	Brood, cake en fruit	0,10 - 0,50

* Deze programma's gebruiken alleen de magnetron functie. Gebruik bij dit programma altijd de glazen bakplaat voor een optimale warmteverdeling.

* Wanneer u een geluidssignaal hoort, stopt de oven. Draai het te ontdooien gerecht om en druk opnieuw op de  toets om het ontdooi programma verder te laten gaan.

11 kinderslot

Het kinderslot voorkomt dat de oven onbedoeld gebruikt wordt door kinderen of anderen. De ovenknoppen kunnen niet gebruikt worden als het kinderslot geactiveerd is. Alleen de tijd klok kan gebruikt worden.

Kinderslot activeren:

Druk gedurende 3 seconden op de toets  in de stand by stand. Het symbool  geeft aan dat het kinderslot geactiveerd is.

Kinderslot de-activeren:

Druk gedurende 3 seconden op de toets  als het kinderslot geactiveerd is. Het symbool  verdwijnt. Het kinderslot is gedeactiveerd.

12 reiniging en onderhoud

Zet het apparaat uit als u deze wilt reinigen en laat het apparaat volledig afkoelen. Het apparaat mag niet gereinigd worden met een stoomreiniger of hogedruk reiniger.

Binnenzijde

Maak de binnenzijde van het apparaat na elk gebruik schoon. Gebruik een vochtige doek. Voor een grondige reiniging mag een ovenspray gebruikt worden. Spoel de resten van de schoonmaakmiddelen goed af. De binnenzijde goed drogen met een doek.

Accessoires

Reinig de losse accessoires zoals het rooster, de bakplaat en de glazen schaal met warm water en afwasmiddel. Maak alles goed droog voordat het weer gebruikt wordt.

Buitenkant

Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek of spons. Indien noodzakelijk kunt u de buitenkant van het apparaat met behulp van een mild afwasmiddel reinigen. Reinig ook de deur en het deurrubber goed. Gebruik geen glasreinigers of scherpe voorwerpen.

Tips voor het schoonmaken

- Reinig de oven na elk gebruik zodat voedselresten niet kunnen inbakken.
- Vetspetters kunt u makkelijk verwijderen als het apparaat nog een beetje warm is. Gebruik warm water en een beetje afwasmiddel.
- Gebruik voor hardnekkig vuil speciale ovenreinigingsmiddelen. Om de resten van reinigingsmiddelen te verwijderen, goed spoelen met water.
- **Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen om de oven en ovendeur te reinigen.**
- Let bij het gebruik van ovensprays op dat het middel niet op de verwarmingselementen gespoten wordt.
- Geurtjes, zoals na het bakken van vis, kunnen eenvoudig verwijderd worden. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Plaats een lepeltje, bijvoorbeeld kunststof, in het kopje om vertraagd overkoken te voorkomen. Warm het water op gedurende 1 tot 2 minuten op de hoogste stand van de magnetronfunctie.

13 storingen en oplossingen

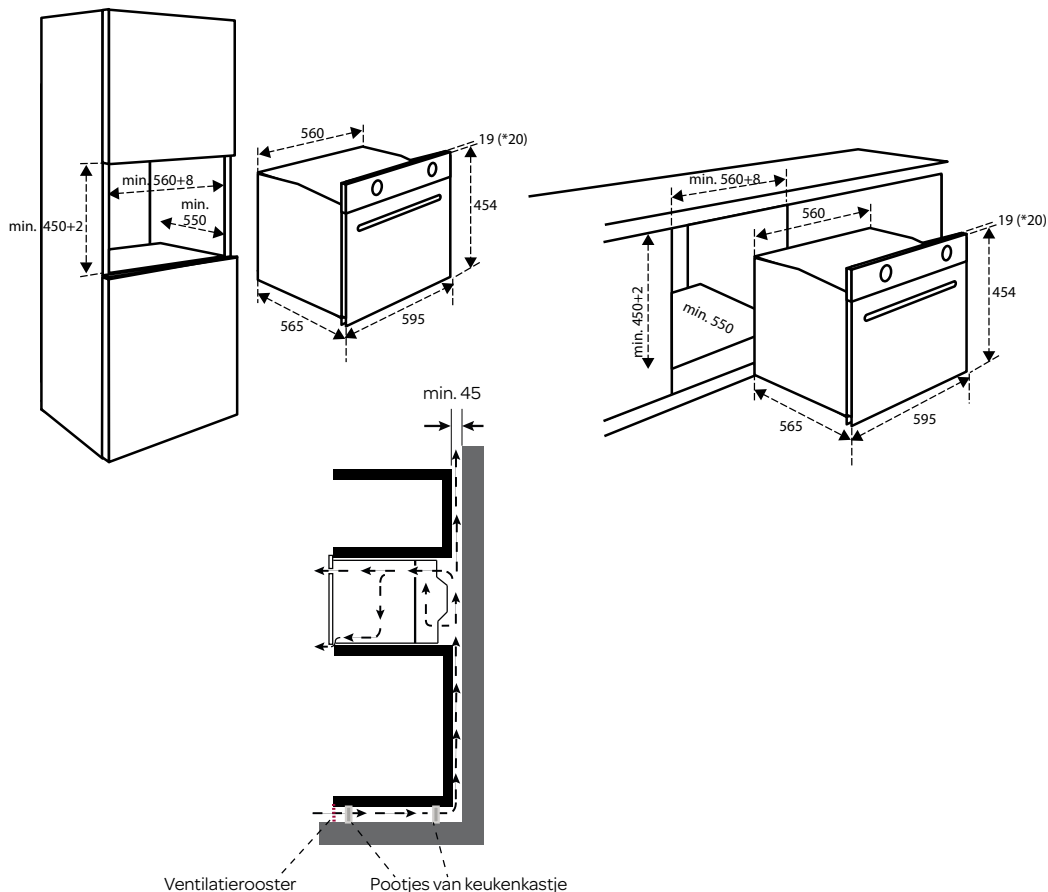
Storing	Oorzaak	Wat te doen
De oven functioneert niet.	Geen stroomtoevoer	Controleer de zekering van de groepenkast, vervang een eventuele doorgebrande zekering.
	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker goed in het stopcontact.
	Stroomstoring	Controleer of de verlichting in de keuken werkt.
Het apparaat functioneert niet. In het display verschijnt  .	Het kinderslot is ingesteld.	De-activeer het kinderslot (zie: hoofdstuk 11)
0:00 staat in het display	Er is een stroomstoring geweest.	Stel de klok opnieuw in.
De magnetronfunctie gaat niet aan.	Waarschijnlijk is de ovendeur niet goed gesloten.	Controleer of er iets tussen de deur zit.
Het duurt langer dan eerst om voedsel op te warmen met de magnetronfunctie.	Het geselecteerde vermogen is te laag.	Selecteer een hoger magnetronvermogen.
	De hoeveelheid voedsel is meer dan normaal.	De dubbele hoeveelheid voedsel = bijna de dubbele opwarmtijd.
	Het voedsel was kouder dan normaal.	Schep het voedsel om tijdens het opwarmen.
Een bepaalde functie of vermogen kan niet ingesteld worden.	De temperatuur, vermogen of combinatiestand is niet mogelijk bij deze instelling.	Selecteer instellingen binnen het bereik.
E-01 of E-04 verschijnt in het display	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Neem contact op met de servicedienst van Inventum.
E-17 verschijnt in het display	Snel voorverwarmen is mislukt.	Neem contact op met de servicedienst van Inventum.

14 installatievoorschrift

- De veiligheid tijdens het gebruik is alleen gegarandeerd als de montage technisch correct en in overeenstemming met dit installatievoorschrift is uitgevoerd. De installateur is aansprakelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve montage.
- De elektrische aansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegde electriciën. Deze is op de hoogte van de landelijke en regionale veiligheidsvoorschriften waaraan de aansluiting moet voldoen.
- De oven behoort tot beschermingsklasse I en mag alleen worden gebruikt in combinatie met een geaarde aansluiting. De fabrikant is niet aansprakelijk voor de ongeschikte werking en de mogelijke schade veroorzaakt door ongeschikte elektrische installaties.
- De oven moet worden aangesloten op een vaste installatie waarin middelen voor uitschakeling zijn ingebouwd, in overeenstemming met de voorschriften van de installatie.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet bekneld raakt tijdens de installatie of langs scherpe randen loopt. Hij moet zo geplaatst worden dat er geen hete delen van de oven geraakt worden.
- Het aansluitpunt, de wandcontactdoos en/of de stekker moeten altijd toegankelijk zijn.
- Het keukenmeubel waarin het apparaat wordt gemonteerd, moet hittebestendig zijn ($> 90^{\circ}\text{C}$). Dit geldt ook voor de deuren en fronten van het keukenmeubel.
- Controleer of het keukenmeubel waarin de oven wordt gemonteerd goed vaststaat. Bijvoorbeeld door deze vast te schroeven aan de eraan staande elementen.
- Door verkeerde installatie, aansluiting of montage vervalt de garantie.
- **Attentie:** elke wijziging in het apparaat, inclusief het monteren en het vervangen van de voedingskabel, moet worden uitgevoerd door een erkende installateur.

INBOUWMATEN

In onderstaande afbeeldingen zijn de afmetingen van de uitsparingen aangegeven in mm.

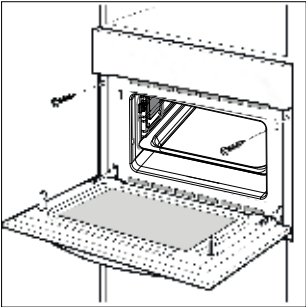


ELEKTRISCHE AANSLUITING

De netspanning moet overeenstemmen met de spanning weergegeven op het typeplaatje in het apparaat.
De groep in de meterkast moeten gezekeerd zijn met minimaal 16 Ampère elk. De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm² en een lengte van 1,5 m. Als de kabel te kort is, kunt u het apparaat niet alvast aansluiten en tegen de wand plaatsen voordat u de stekker in het stopcontact wilt steken.

HET INBOUWEN VAN DE OVEN

- Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen ten aanzien van afmetingen.
- Schuif de oven in het keukenmeubel. Controleer of de behuizing niet in aanraking komt met de wanden van het keukenmeubel. Zorg dat er minimaal 2 mm ruimte is tussen de behuizing en de wanden van het keukenmeubel. Let erop dat de oven gecentreerd tussen de wanden van het keukenmeubel geplaatst is. Let op: zorg dat de aansluitkabel niet bekneld raakt en niet bovenop het apparaat ligt.
- Open de deur van het apparaat.
- Met de bijgeleverde schroeven het apparaat vastmaken aan de zijwanden van het keukenmeubel.
- De opening tussen de kast en de bovenzijde van de oven mag niet dicht gemaakt worden. Dit is een ventilatieopening.
- Sluit de deur van het apparaat en steek de stekker in het stopcontact.
- De oven is nu gebruiksklaar.



technische gegevens

Aansluiting voltage	230 V ~50Hz
Aansluitwaarde	3600W
Magnetron vermogen	900W
Ampere	16A
Oven capaciteit	50 L
Externe afmetingen zonder handgreep	454 x 595 x 565 mm (HxBxD)
Netto gewicht	Ongeveer 41 kg

1 safety instructions

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This appliance is especially designed to prepare food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- Do not attempt to operate this microwave oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the door of the microwave oven. Don't allow soil or cleaner residue to accumulate on the sealing surfaces.
- If the door or door seal are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **Warning:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repairs that involve the removal of the cover.
- An electrical appliance is not a toy, and should therefore always be placed outside the reach of children. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
- This appliance shall not be used by children from 0 to 8 years. This appliance can be used by children over the age of 8 and above if they are continuously supervised. This can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Cleaning and maintenance shall not be made by children.
- Children must not play with the appliance.
- Only use utensils suitable for use in microwave ovens.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

- Do not use the microwave function when there is nothing inside the appliance. This can cause damage to the appliance.
- When you see smoke, switch off and unplug the oven. Keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not overcook the food.
- Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside.
- Remove metal wire twisties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
- Eggs in the shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the oven since they may burst, even after the microwave oven is shut off.
- Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions.
- The appliance may not be cleaned with a high-pressure cleaner or a steam cleaner.
- Do not place accessories on the open oven door.
- Never cover the bottom of the oven with aluminium foil. The foil blocks the heat flow, which may result in inferior cooking results. This can also damage the enamel of the bottom of the oven.
- The oven has a fan that cools the casing. The fan may run for some time after the oven is switched off.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shakes and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- **Attention:** heating of beverages in the oven can result in delayed eruptive boiling. Therefore always place a plastic or ceramic spoon in the cup. Be careful when handling the container.
- The appliance should only be connected by a registered installer.
- Faulty parts may only be replaced by original parts. The manufacturer can only guarantee that original parts meet safety requirements.
- Damage caused by incorrect connection, incorrect fitting, or incorrect use is not covered by the warranty.
- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- The appliance should not be connected to the network via a multi-plug socket or extension lead, as the safe use of the appliance can then not be guaranteed.

- The appliance must always be earthed.
- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.
- Only use and store the appliance indoors.
- Do not use the oven near water, in a wet basement/ garage or near a swimming pool.
-  **Attention!** Avoid touching hot surfaces, especially the inside of the appliance.
- Do not cover any vents of the oven.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter and keep it away from the heated surface.
- Failure to maintain the oven clean could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the appliance.
- Never unplug it from the socket by pulling on the cable.
- Always ensure that your hands are dry before handling the plug, switch or power cord.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with it.
- Never immerse any part of the main body, lid, power cord and plug in water or any other liquid to protect against electrical hazards.
- If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.
- Be careful with the following materials if they can be used in the oven with microwave:

- aluminium foil	yes*
- paper	yes**
- cling film	yes
- aluminium tray	no
- microwave dishes	yes
- heatproof plastic	yes

- unglazed pottery	no
- metal cooking utensils	no
- ovenproof glass and ceramics	yes
- normal glass	yes
- metallic twists	no
- plate with metallic decoration	no
- mercury thermometer	no
- closed jar	no***
- bottle with narrow neck	no
- roasting bags	yes

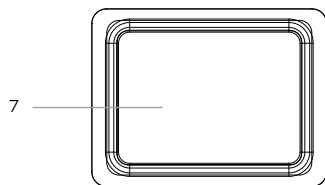
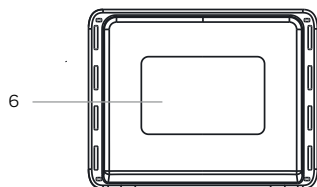
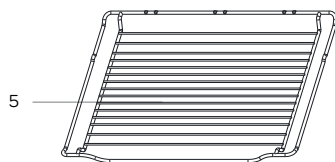
* By covering thinner parts of foods (such as chicken legs), you prevent them from cooking too quickly.

** Use undecorated kitchen paper to cover food and to absorb grease.

*** Remove the lid and make sure the jar is not heated too long. The jar may break.

- 
 Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

2 appliance description

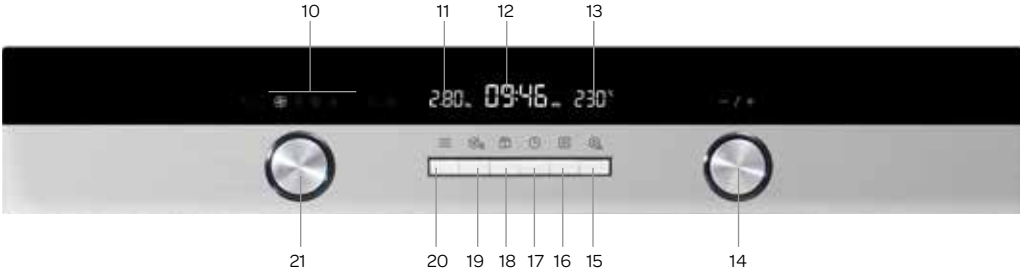


1. Control panel
2. Handle
3. Door
4. Insert level oven grid (5)
5. Grill rack
6. Baking tray - enamel
7. Baking tray - glass

Notes:

- Use the grill rack for grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.
- For safety reasons, the baking tray should be placed in one of the insert levels instead of being placed directly on the bottom of the cavity.
- Use the enamel baking tray for making cake roll, roasting whole chickens.
- Never use the enamel baking tray when using only the microwave function.
- When cooking only with the microwave function, please use only the glass tray. In order to ensure the best cooking effect, the glass tray should be placed at the bottom level.

CONTROLS AND DISPLAY



- 10. Function display
- 11. Microwave power display
- 12. Time display
- 13. Temperature display
- 14. [-/+] button - retractable
- 15. Start key
- 16. Stop and cancel key
- 17. Clock key
- 18. Temperature and weight key
- 19. Preheat and child lock key
- 20. Microwave power key
- 21. Function selector - retractable

FUNCTIONS AND DISPLAY

Function		Use
	Convection	For baking on several levels(e.g. baking trays of chocolate chip cookies).
	Double top grill + fan	For roasting smaller cuts of meat, roulade dishes and grilled ones.
	Convection with bottom element	For frozen convenience products and dishes which require a lot of heat from underneath.
	Double grill	Grill large quantities of steaks, chops, kebabs, etc.
	Top + bottom element (conventional)	Use heat from upper and lower elements to create perfect results on all dedicated baking recipes as sponge cake or puff pastry.
	Microwave + convection	For reducing large portions' cooking time with browning finish.
	Microwave + double grill + fan	This function is suitable where quick browning of the top is required; will cook the ingredients down to the core.
	Microwave + convection + bottom element	This function is suitable where quick browning of the bottom is required; will cook the ingredients down to the core.
	Defrost	4 defrost programs
A	Auto-programmes	13 automatic cooking programmes. The type of heating and cooking time are set by weight.
	Microwave	Defrost, reheat and cooking.

3 before first use

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and remove all the packaging material and any promotional stickers. Keep the material (protective foil, plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any damage, possible from transportation. Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the appliance and plug it in a socket. Follow the installation instructions in chapter 14 for installing the oven. Clean the oven and the accessories with warm water and a mild detergent. Rinse well and dry thoroughly.

Operate the empty oven for about 60 minutes with the convection function  at the maximum temperature -250°C - to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when preparing food. When you do this, make sure that the room is well ventilated.

- Select with the function knob the convection function . The icon  lights up when the convection function is selected. The default temperature is 180°C.
- Press the  key to adjust or confirm the temperature.
- Turn the **[-/+]** knob to set the temperature at 250°C.
- Press the  key and turn the **[-/+]** knob to set the desired time - 60 minutes.
- Press the  key to start the oven.

Let the appliance cool down. Then clean the inside of the appliance again with warm water and a mild detergent. Rinse well and dry thoroughly.

4 setting the clock

As soon as the microwave oven is plugged in, **00:00** will flash in the display and the buzzer will sound once.

- Press the retracable knob **[-/+]** and turn it left or right to set the current time (24 hours).
- Press the  key to confirm the time, as soon as you set the current time.
- To adjust the current time, press for about 3 seconds on the  key. The time will flash in the display.
- Turn the retractable knob **[-/+]** to adjust the time.
- Press the  key to confirm the time, as soon as you set the correct time.

5 control panel

SWITCHING ON

Press the  key to start the microwave oven.

SWITCHING OFF

Press the  key to pause the microwave oven. Press the key twice to shut the microwave oven off or to cancel a function and select another one.

Attention: the key  must be pressed again to continue cooking after the door has been opened.

6 setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish.

- Select with the function knob an oven function, for example the double grill . Stop turning when the icon  is displayed.
- The default temperature setting 180°C blinks. Turn the **[-/+]** knob to adjust the temperature.
- Press the  key and turn the **[-/+]** knob to set the desired time.
- Press the  key to start the oven.

- **Attention:** the cooking or baking process is suspended by opening the door. After closing the door, press the  key to continue the operation.
- Press the  key to pause operation. Press the  key to continue the operation.
- Changing the cooking time can be done at any time. Press the  key and turn the **[-/+]** knob to adjust the time.
- Changing the temperature can be done at any time. Press the  key and turn the **[-/+]** knob to change the temperature.
- Press the  key twice to shut the oven off or to cancel a function selection and select another one.

rapid preheating

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly. Rapid preheating is available for the following types of heating:

- ⊕ convection
- ☒ double grill with fan
- Ⓢ convection with bottom element

Only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

- Select with the function knob one of the oven functions and set the temperature.
- Press the key . The icon lights up in the display.
- Press the key to start the preheating.
- As soon as the oven has reached the set temperature, a signal sounds and the icon blinks. Place the dish in the oven and press the key again.
- Preheating can be canceled by opening the door or by pressing the key.

Info: The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off.

7 using the microwave

The combination oven can be used as a solo microwave or in combination with an oven function.

Always use heat-resistant ovenware of porcelain, glass or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through. Do not use ovenware with decorative gold, silver or other metal trims.

Microwave power	Application
100 Watt	Softening butter or ice cream
300 Watt	Melting chocolate or defrosting
500 Watt	Hotchpot, fish
700 Watt	Rice, fish, chicken, grounded meat
900 Watt	Heating milk, boiling water, vegetables, heating beverages

- Press the key to activate the microwave function. Select with the **[-/+]** knob the desired power.
- Press the key and turn the **[-/+]** knob to set the desired time.
The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 90 minutes is possible.
- Press the key to start the oven.
- As soon as the set time has passed, a signal sounds and the operation of the microwave stops.
- Attention:** the cooking or heating process is suspended by opening the door. After closing the door, press the key to continue the operation.
- Press the key to pause operation. Press the key to continue the operation.
- Changing the cooking time can be done at any time. Press the key and turn the **[-/+]** knob to adjust the time.
- Changing the power can be done at any time. Press the key and turn the **[-/+]** knob to change the power.
- Press the key twice to shut the oven off or to cancel a function selection and select another one.
- It is possible the fan stays activated when opening the door during cooking.

8 using the oven in combination with the microwave function

When using the oven in combination with the microwave function multiples functions are used simultaneously. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can switch on all microwave power settings with the exception of the two highest: 700 and 900 watts.

Example:  +  microwave + convection + bottom element with 500W at 190°C for 17 minutes.

- Select with the function knob the functions  +  microwave + convection + bottom element. Stop turning when both icons  +  are lit.
- The default temperature 180°C blinks. Turn the **[-/+]** knob to change the temperature to 190°C.
- Press the  key. The default power 300W blinks. Turn the **[-/+]** knob to change the power to 500W.
- Press the  key and turn the **[-/+]** knob to change the time to 17 minutes.
- Press the  key to start the oven.
- As soon as the set time has passed, a signal sounds and the operation of the oven stops.
- **Attention:** the cooking or heating process is suspended by opening the door. After closing the door, press the  key to continue the operation.
- Press the  key to pause operation. Press the  key to continue the operation.
- Changing the cooking time can be done at any time. Press the  key and turn the **[-/+]** knob to adjust the time.
- Changing the power can be done at any time. Press the  key and turn the **[-/+]** knob to change the power.
- Changing the temperature can be done at any time. Press the  key and turn the **[-/+]** knob to change the temperature.
- Press the  key twice to shut the oven off or to cancel a function selection and select another one.
- It is possible the fan stays activated when opening the door during cooking.

9 automatic programmes

The oven has 13 automatic programmes. The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting.

Always place the food in the cold cooking compartment when using an automatic program.

- Select with the function knob the menu for automatic programmes A. Stop turning when A lights up in the display. The first program number blinks, **P01**.
- Turn the **[-/+]** knob to select the right program. The selected program P01 through P13 appear in the display. The default time and weight are also shown.
- Press the  key repeatedly. Stop as soon as the default weight is displayed.
- Turn the **[-/+]** knob to set the correct weight. The cooking time will show.
- Press the  key to start the oven.
- As soon as the set time has passed, a signal sounds and the operation of the oven stops.
- **Attention:** the cooking or heating process is suspended by opening the door. After closing the door, press the  key to continue the operation.
- Press the  key to pause operation. Press the  key to continue the operation.
- Press the  key twice to shut the oven off or to cancel a function selection and select another one.
- It is possible the fan stays activated when opening the door during cooking.

Program	Item	Weight (g)
P01 **	Fresh vegetables	200 - 400 - 600
P02	Fish fillet	300
P03	Steak	300 - 400
P04	Chicken pieces (frozen)	450
P05 *	Sponge cake	400 - 500 - 600
P06 *	Apple pie	2400
P07 *	Bakery-Quiche	1000
P08 **	Reheat soup	200 - 400 - 600
P09 **	Reheat a plate of food	250 - 350
P10	Chicken	1000 - 1500 - 2000
P11	Frozen pizza	200 - 400 - 600
P12	Pork	750 - 1000 - 1250
P13	Frozen lasagna	1600

NOTES!

- The programmes with a * are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the preheating icon  is lit. After preheating, you will hear an a sound signal and the preheating icon  blinks. Place the dish in the oven.
- ** These programmes only use the microwave function.

10 defrosting programmes

There are four defrosting programmes for defrosting meat, poultry and bread.

- Select with the function knob the defrost function . The icon  lights up in the display.
- Turn the **[-/+]** knob to select the defrost program. **d01, d02, d03** or **d04** appear in the display.
- Press the  key repeatedly until the default weight is shown.
- Turn the **[-/+]** knob to set the correct weight in the menu. The cooking time will show.
- Press the  key to start the oven.

Notes:

- Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portionsized quantities that are as thin as possible.
Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.
- When defrosting meat (d01) and chicken and chicken portions (d02), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.
- The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces.

Program	Type of food	Weight in kg
d01 *	Meat	0,10 - 1,50
d02 *	Poultry	0,10 - 1,50
d03 *	Fish	0,10 - 0,80
d04 *	Bread, cake and fruits	0,10 - 0,50

* These programs only use the microwave mode. Always use with this program the glass baking tray for an ideal heat distribution.

* If you hear a beep, the microwave oven stops. Turn the food and press the  key again to continue the defrosting program.

11 parental control

This oven has parental control. You can block the control panel so your child or someone else can not accidentally activate the oven. Only the timer and clock can be used.

Child lock activation:

Press, in stand by mode, during 3 seconds on the key . The symbol  indicates the child lock is activated.

Child lock de-activation:

Press during 3 seconds on the key  when the child lock is active. The symbol  disappears. The child lock is de-activated.

12 cleaning and maintenance

Switch the appliance off before cleaning and let it cool down. Do not clean the appliance with a pressure cleaner or steam cleaner.

Interior

Clean the inside of the appliance after every use. Use a damp cloth. To clean the oven thoroughly, an oven spray may be used. Rinse well. Dry the inside with a dry cloth.

Accessories

Clean the accessories, such as the grill rack, the enamel and the glass baking trays with warm water and a mild detergent. Dry thoroughly before reusing.

Exterior

Clean the exterior of the appliance with a damp cloth or sponge. If necessary, clean the exterior with warm water and a mild detergent. Also clean the oven door and the door seal. Do not use any glass cleaning agents or sharp objects.

Tips for cleaning

- Clean the oven after every use to prevent food residue to stain.
- Grease can be best removed when the oven is still a bit warm. Use warm water and a mild detergent.
- Use for stubborn stains a special oven cleaner. Rinse the residue of the cleaning agent with water.
- **Never use any abrasive pads or corrosive cleaners.**
- Make sure not to spray on the heating element when using a special oven spray.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

13 problems and solutions

Problem	Cause	Solution
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work. 🔒 appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see chapter 11).
0:00 is shown in the display	Power cut	Reset the clock.
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave.	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode	Choose permitted settings.
E-01 or E-04 appear in the display	The thermal safety switch-off function has been activated.	Contact the customer department of Inventum.
E-17 appear in the display	Rapid heating has failed.	Contact the customer department of Inventum.

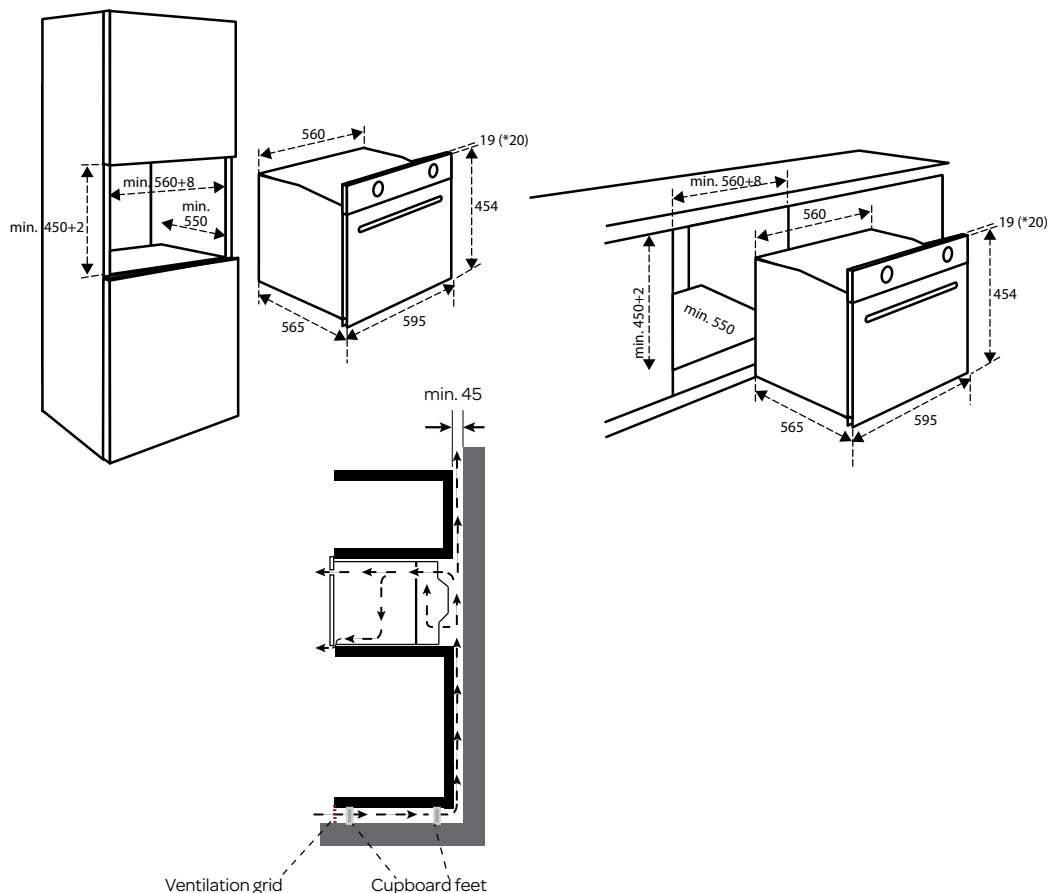
14 installation instructions

- The safety during use can only be guaranteed when the oven is installed correctly and according to the regulations. The installer is responsible for any damage caused by a faulty installation.
- The electrical connection must be made by a qualified electrician. This person is aware of the national and local regulations the installation must comply with.
- The appliance falls under protection class I and can only be used in combination with a grounding conductor connection. The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.
- The appliance must be connected to a fixed installation and the means of disconnecting it from the fixed installation must be installed according to the installation instructions.
- The connection cable must hang freely. Do not tie the power cable or pass it along sharp edges. It must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the oven.
- The connection point, the wall socket and/or plug must always be accessible.
- The cabinet into which the oven is fitted, must be heat resistant ($> 90^{\circ}\text{C}$). This includes cabinet doors and fronts.
- Ensure that the cabinet into which the oven is installed is secure. For example, by mounting it to the adjoining elements.
- Damage caused by incorrect connection, incorrect use or incorrect fitting is not covered by the guarantee.

Attention: any change to the appliance's interior, including fitting and changing the power cable, must only be performed by a qualified electrician.

INSTALLATION DIMENSIONS

In the drawings below, all the dimensions are displayed in mm.

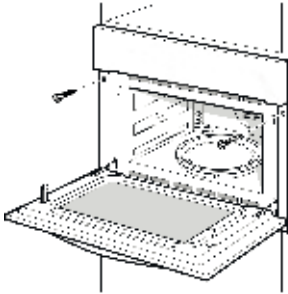


ELECTRICAL CONNECTION

Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the appliance. These groups in the meter must be secured with at least 16 amps each. The connection cable must have a cross-section of at least 2.5mm² and must have a length of at least 1.5 m. When the cable is too short, you have no room to already connect the oven and place it against the wall before plugging it in.

THE FITTING OF THE APPLIANCE

- Check that the cabinet and the space for the oven meet the dimension and ventilation requirements.
- Slide the oven into the cabinet. Make sure the housing of the oven does not come in contact with the walls of the kitchen cabinet. Make sure there is at least 2 mm between the casing and the walls of the kitchen cabinet. Make sure the oven is centered between the walls of the kitchen cabinet. **Note:** Make sure the cable is not stuck and does not lie on top of the appliance.
- Open the oven door.
- Use the provided screws to fasten the appliance to the cabinet.
- The opening between the cabinet and the top of the oven must never be closed. This is a ventilation opening.
- Close the oven door and plug the appliance in.
- The oven is now ready for use.



technical data

Rated voltage	230 V ~50Hz
Maximum power	3600W
Rated output power (microwave)	900W
Rated current	16A
Oven capacity	50 L
External dimensions without handle	454 x 595 x 565 mm (HxWxD)
Net weight	Approx. 41 kg

1 Sicherheitsvorschriften

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie auch später noch zurate ziehen können.**
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Zwecke. Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine aggressiven Reinigungsmittel. Das Gerät ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt. Das Gerät ist nicht für den industriellen Gebrauch oder den Einsatz im Labor geeignet.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei geöffneter Tür zu verwenden. Dies kann dazu führen, dass Sie sich schädlicher Mikrowellen-Energie aussetzen.
- Klemmen Sie keinen Gegenstand in die Tür des Geräts. Sorgen Sie dafür, dass die Tür und die Dichtung immer sauber bleiben.
- Wenn die Tür oder die Dichtung beschädigt sind, darf der Ofen nicht mehr verwendet werden, bis er von einem Fachmann repariert wurde.
- **Achtung:** Flüssigkeiten und andere Speisen dürfen nicht in geschlossenen Konservendosen erwärmt werden, sie könnten durch den Druck explodieren.
- Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden. Es ist gefährlich, eine Reparatur auszuführen, bei der das Gehäuse des Gerätes geöffnet werden muss. Das Gehäuse schützt vor Mikrowellenstrahlung.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie Kinder deshalb nie ohne Aufsicht mit elektrischen Geräten hantieren. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie über den sicheren Gebrauch des Gerätes instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf von Kindern nicht gereinigt oder betrieben werden, es sei denn, es geschieht unter Aufsicht.

- Verwenden Sie nur Materialien, die für Ofen/Mikrowellen geeignet sind.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Speisereste müssen entfernt werden.
- Beaufsichtigen Sie das Gerät, wenn Sie mit der Mikrowellenfunktion in einem Kunststoff- oder Papierbehälter Lebensmittel aufwärmen. Es kann zu Spontanentzündungen kommen.
- Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion nicht, wenn etwas im Gerät steht. Dadurch kann das Gerät Schaden nehmen.
- Schalten Sie das Gerät bei Rauchentwicklung aus und entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose. Halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken.
- Lassen Sie Lebensmittel nicht zu gar werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Aufbewahrungsschrank. Bewahren Sie darin keine Kekse, Brot usw. auf.
- Entfernen Sie die Metallverschlussstreifen und Metallhandgriffe von Papier- und Kunststoffbehältern/-tüten, bevor Sie diese in das Gerät legen.
- Stellen Sie das Gerät entsprechend den Anweisungen auf.
- Rohe Eier und hartgekochte Eier dürfen mit der Mikrowellenfunktion nicht erhitzt werden, da sie explodieren können. Selbst dann, wenn das Gerät bereits ausgeschaltet ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Stellen Sie Gerätezubehör nicht auf die geöffnete Tür.
- Der Ofenboden darf niemals mit Aluminiumfolie abgedeckt werden. Aluminiumfolie reflektiert Wärme und dies führt zu schlechten Backergebnissen. Außerdem kann die Emaille des Ofenbodens beschädigt werden.
- Der Ofen hat einen Ventilator, die die Ofenummantelung kühlt. Nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde, kann der Ventilator noch eine Zeit lang nachlaufen.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Babynahrungsgläsern muss vor dem Verzehr verrührt oder geschüttelt werden. Prüfen Sie die Temperatur, um Brandverletzungen zu vermeiden.
- **Achtung:** Das Erwärmen von Flüssigkeiten kann zu explosionsartigem Überkochen der Flüssigkeit führen. Auch dann, wenn das Gerät bereits ausgeschaltet ist. Seien Sie vorsichtig, wenn die Tasse oder der Behälter aus dem Ofen mit der Mikrowellenfunktion genommen wird. Stellen Sie daher beim Erwärmen immer einen Kunststoff- oder Keramiklöffel in die Tasse.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur bei Originalteilen kann der Hersteller garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Für Schäden, die durch falsches Anschließen, falsches Einbauen oder die unsachgemäße Verwendung entstehen, besteht kein Garantieanspruch.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf dieses nur vom Hersteller, seiner Serviceorganisation oder gleichwertig qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
- Der Stromanschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen immer erreichbar sein.
- Das Gerät darf nicht über eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel angeschlossen werden. Eine sichere Nutzung des Gerätes kann sonst nicht gewährleistet werden.
- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät beschädigt ist oder wenn das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Fragen Sie den Einzelhändler oder unseren Technischen Dienst um Rat. Ersetzen Sie den Stecker oder das Kabel auf keinen Fall selbst.
- Verwenden Sie das Gerät nur innerhalb des Hauses und bewahren Sie es nur dort auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser, einem feuchten Keller oder einer feuchten Garage oder in der Nähe eines Schwimmbades.
- ⚠ Vermeiden Sie die Berührung der warmen Flächen, wenn das Gerät eingeschaltet ist. **Die Innenseite wird sehr heiß!**
- Decken Sie nie die Belüftungsöffnungen ab.
- Knicken Sie das Netzkabel niemals scharf ab und lassen Sie es nie über heiße Teile laufen.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann dies zu Verschleiß führen, was sich wiederum auf die Lebensdauer auswirkt und zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Das Gerät kann nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung betrieben werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an einer Schuko-Wandsteckdose mit einer Netzspannung an, die der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen entspricht.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

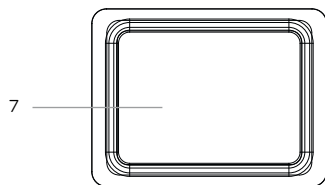
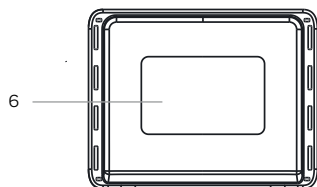
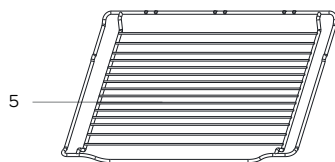
- Ziehen Sie nie am Kabel oder am Gerät, um den Stecker aus der Wandsteckdose zu ziehen. Fassen Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Wenn Sie beschließen, das Gerät wegen eines Defektes nicht mehr zu gebrauchen, empfehlen wir Ihnen, nachdem Sie den Stecker aus der Wandsteckdose gezogen haben, das Kabel zu durchtrennen. Bringen Sie das Gerät zur entsprechenden Abfallverwertungsstelle Ihrer Gemeinde.
- Wenn das Gerät nach dem Einschalten nicht funktioniert, kann die Sicherung oder der Fehlerstromschutzschalter im Sicherungskasten ausgelöst worden sein. Die Gruppe kann überlastet oder es kann ein Fehlerstrom aufgetreten sein.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie ins Wasser.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt geeignet.
- Bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht bei eventuellen Defekten kein Anspruch auf Schadenersatz und verfällt das Recht auf Garantie.
- Achten Sie bei folgenden Materialien darauf, ob diese im Gerät mit der Mikrowellenfunktion verwendet werden dürfen:

- Aluminiumfolie	ja*
- Papier	ja**
- Frischhaltefolie	ja
- Aluminiumbehälter	nein
- Mikrowellengeschirr	ja
- Hitzebeständiger Kunststoff	ja
- Unglasierte Töpferware	nein
- Kochgeschirr aus Metall	nein
- Feuerfeste/s Glas und Keramik	ja
- Normales Glas	ja
- Verschlussstreifen aus Metall	nein
- Teller mit einer Zierrand aus Metall	nein
- Quecksilberthermometer	nein
- Geschlossener Topf	nein***
- Flasche mit engem Hals	nein
- Bratschlauch	ja

- * Verwenden Sie kleine Stücke, damit dünnere Teile beispielsweise vom Huhn nicht zu schnell gar werden.
- ** Verwenden Sie unbedrucktes Küchenpapier zum Abdecken von Lebensmitteln und um Fett aufzusaugen.
- *** Nehmen Sie den Deckel ab und achten Sie darauf, dass der Topf nicht zu lange erhitzt wird. Das Glas kann bersten.

-  Haushaltsgeräte dürfen nicht über den Restmüll entsorgt werden. Bringen Sie das Gerät in die Recyclingsammelstelle ihrer Gemeinde, damit es auf verantwortbare Weise und gemäß den behördlichen Bestimmungen recycelt werden kann.

2 Produktbeschreibung

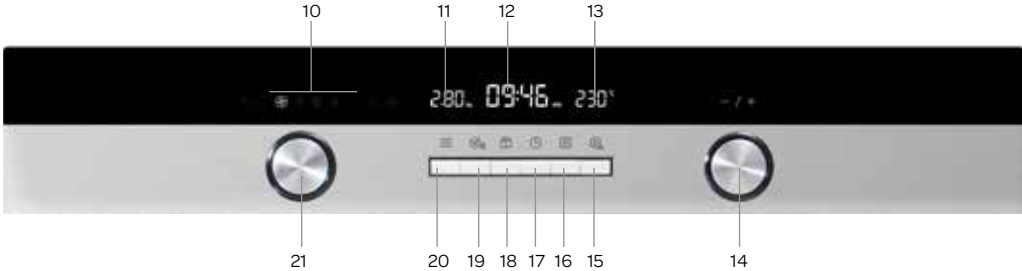


1. Bedienfeld
2. Türgriff
3. Tür
4. Einschubebenen (5)
5. Grillrost
6. Backplatte - Emaille
7. Backplatte - Glas

Anweisungen:

- Verwenden Sie den Grillrost zum Grillen von beispielsweise Steaks, Würstchen, Hamburgern und Brot.
- Legen Sie das Backblech niemals direkt auf den Boden des Ofens.
- Verwenden Sie das emaillierte Backblech zum Backen von beispielsweise Kuchen, Keksen oder für ein ganzes Huhn.
- Verwenden Sie das emaillierte Backblech niemals mit der Mikrowellenfunktion.
- Bei Einsatz der Mikrowellenfunktion immer das gläserne Backblech verwenden. Das beste Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie das gläserne Backblech auf der unteren Einschubebene verwenden.

BEDIENUNG UND ANZEIGE



- 10. Display-Funktion
- 11. Anzeige der Mikrowellenleistung
- 12. Zeitanzeige
- 13. Temperaturanzeige
- 14. [-/+]-Taste - versenkbar
- 15. Starttaste 
- 16. Pausen- und Stopptaste 
- 17. Uhrtaste 
- 18. Temperatur- und Gewichtstaste 
- 19. Vorheiztaste plus Kindersicherungstaste / 
- 20. Mikrowellenleistungstaste 
- 21. Schalter für die Funktionsauswahl - versenkbar

FUNKTIONEN UND ANZEIGE

Funktion		Verwenden
	Heißluft	Zum Backen auf verschiedenen Ebenen (beisp. Backbleche mit Keksen)
	Doppel-Grill + Ventilator	Zum Grillen von kleineren Fleischstücken und Gratins.
	Heißluft mit Unterhitze	Für gefrorene Produkte und Gerichte, die vor allem Wärme von unten benötigen.
	Doppel-Grill	Zum Grillen großer Mengen an Fleisch, Steaks, Koteletts, Kebabs usw.
	Ober- und Unterhitze (normal)	Das obere und untere Warmhalteelement wird dazu verwendet, ein perfektes Backergebnis zu erzielen, wie für Kuchen und Blätterteig.
	Mikrowelle + Heißluft	Zur Verkürzung der Zubereitungszeit großer Mengen mit einer schönen goldbraunen Farbe.
	Mikrowelle + Doppel-Grill + Ventilator	Diese Funktion kann verwendet werden, wenn schnelles Bräunen gewünscht ist. Die Zutaten werden durchgegart.
	Mikrowelle + Heißluft + Unterhitze	Diese Funktion kann verwendet werden, wenn schnelles Bräunen gewünscht ist. Die Zutaten werden durchgegart.
	Auftauen	4 Auftauprogramme
A	Automatische Programme	13 automatische Kochprogramme. Die Funktion und die Zubereitungszeit hängen vom eingestellten Gewicht ab.
	Mikrowelle	Auftauen, erhitzen und kochen

3 Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie Folgendes tun: Packen Sie den Ofen vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und eventuelle Werbeaufkleber. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikhülle und Karton) immer für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie den Apparat, nachdem Sie ihn aus der Verpackung genommen haben, auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Folgen Sie bei der Installation des Geräts den Anweisungen in Kapitel 14.

Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör mit warmem Wasser und mit einem milden Reinigungsmittel. Nur mit Wasser nachspülen und trocknen.

Erhitzen Sie den leeren Ofen etwa 60 Minuten lang mit der Heißluftfunktion auf 250°C , um alle Produktionsrückstände wie Öl zu entfernen. Sie vermeiden damit, dass bei der Zubereitung von Speisen unangenehme Gerüche entstehen. Achten Sie auf eine gute Lüftung im Raum.

- Wählen Sie mit dem Schalter die Heißluftfunktion  aus. Wenn die Heißluftfunktion gewählt wurde, leuchtet das Symbol  im Display auf. Die eingestellte Standardtemperatur beträgt 180°C.
- Drücken Sie auf die Taste , um die Temperatur einzustellen und zu bestätigen.
- Drehen Sie den Schalter **[-/+]**, um die Temperatur auf 250°C einzustellen.
- Drücken Sie auf die Taste  und drehen Sie die Taste **[-/+]**, um die gewünschte Zeit - 60 Minuten - einzustellen. Drücken Sie auf die Taste , um den Ofen einzuschalten.

Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie die Innenseite nochmals mit warmem Wasser und mit einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie die Schublade nur mit Wasser nach und trocknen Sie sie.

4 Uhr einstellen

Wenn Sie den Stecker des Geräts in die Steckdose gesteckt haben, blinkt im Display **00:00** und es wird ein akustisches Signal abgegeben.

- Drücken Sie auf den versenkbaren Schalter **[-/+]** und drehen Sie diesen nach links oder rechts, um die richtige Zeit einzustellen (24-Stunden-Anzeige).
- Drücken Sie auf die Taste , um die Zeiteinstellung zu bestätigen, nachdem Sie die korrekte Zeit eingestellt haben.
- Um die Zeiteinstellung zu ändern, drücken Sie etwa 3 Sekunden lang auf den Schalter . Die Zeitanzeige im Display blinkt.
- Drehen Sie den versenkbaren Schalter **[-/+]**, um die Zeitangabe zu ändern.
- Drücken Sie auf die Taste , um die Zeiteinstellung zu bestätigen, nachdem Sie die korrekte Zeit eingestellt haben.

5 Allgemeine Bedienung

EINSCHALTEN

Drücken Sie auf die Taste , um den Ofen einzuschalten.

AUSSCHALTEN

Drücken Sie auf die Taste , um den Ofen auszuschalten. Drücken Sie zweimal darauf, um den Ofen auszuschalten oder um eine Funktion abzubrechen und eine andere Funktion auszuwählen.

Achtung: Wenn der Koch- oder Backvorgang durch Öffnen der Tür unterbrochen wurde, müssen Sie erneut auf die Taste  drücken, um den Prozess wieder zu starten.

6 Einstellen des Ofens

Den Ofen kann unterschiedlich verwendet werden. Im Folgenden wird erläutert, wie Sie die gewünschte Funktion und die Temperatur einstellen können.

Die Zubereitungszeit des Gerichts kann ebenfalls eingestellt werden.

- Wählen Sie mit dem Wahlschalter eine Ofenfunktion aus, beispielsweise die Doppel-Grill-Funktion . Drehen Sie den Schalter, bis das Symbol  auf dem Display angezeigt wird.
- Die eingestellte Standardtemperatur 180°C blinkt. Drehen Sie den Schalter **[-/+]**, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- Drücken Sie auf die Taste  und drehen Sie die Taste **[-/+]**, um die gewünschte Zeit einzustellen. Drücken Sie auf die Taste , um den Ofen einzuschalten.

- **Achtung:** Wenn der Koch- oder Backvorgang durch Öffnen der Tür unterbrochen wurde, müssen Sie erneut auf die Taste  drücken, um den Prozess wieder zu starten.
- Drücken Sie auf die Taste , um den Ofen einzuschalten. Drücken Sie auf die Taste , um den Prozess weiterlaufen zu lassen.
- Die Zubereitungszeit kann jederzeit angepasst werden. Drücken Sie auf die Taste  und drehen Sie die Taste , um die Zeit zu ändern.
- Die Temperatur kann jederzeit angepasst werden. Drücken Sie auf die Taste  und drehen Sie die Taste , um die Temperatur zu ändern.
- Drücken Sie zweimal auf die Taste , um den Ofen auszuschalten oder um eine Funktion abzubrechen und eine andere Funktion auszuwählen.

Schnell Vorheizen

Mit der Funktion Schnell Vorheizen erreicht der Ofen die eingestellte Temperatur sehr schnell. Die Funktion Schnell Vorheizen kann bei der Auswahl der folgenden Funktionen aktiviert werden:

- ☉ Heißluftfunktion
-  Doppel-Grill-Funktion mit Ventilator
-  Unterhitze mit Heißluftfunktion

Legen Sie das Gericht erst dann in den Ofen, wenn das Vorheizen abgeschlossen ist.

- Wählen Sie mit dem Standardschalter eine der Ofenfunktionen aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Drücken Sie auf die Taste . Im Display leuchtet das Symbol  auf
- Drücken Sie auf die Taste , um den Ofen einzuschalten.
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, wird ein Tonsignal ausgegeben und das Symbol  blinkt. Legen Sie das Gericht in den Ofen und drücken Sie erneut auf .
- Das Vorheizen kann durch Öffnen der Tür oder durch Drücken auf die Taste  gestoppt werden.

Info: Die Vorheizfunktion funktioniert nur, wenn eines der oben genannten Programme ausgewählt wurde. Beim Vorheizen ist die Mikrowellenfunktion ausgeschaltet.

7 Verwendung der Mikrowelle

Der Kombiofen kann einfach als Mikrowelle oder in Kombination mit einer Ofenfunktion verwendet werden. Verwenden Sie immer hitzebeständige Ofenformen aus Ton, Glas oder Kunststoff. Diese Materialien lassen die Mikrowellen gut durch. Verwenden Sie keine Formen aus Metall oder mit Metalldekor.

Mikrowellenleistung	Verwendung
100 Watt	Aufweichen von Butter oder Eis
300 Watt	Schokolade schmelzen, auftauen
500 Watt	Eintopf, Fisch
700 Watt	Reis, Fisch, Huhn, Hack
900 Watt	Aufwärmen, Milch, Wasser kochen, Gemüse, Getränke erhitzen

- Drücken Sie auf die Taste , um die Mikrowellenfunktion einzuschalten. Wählen Sie über den versenkbaren Schalter , die gewünschte Leistung aus.
- Drücken Sie auf die Taste  und drehen Sie den versenkbaren Schalter , um die gewünschte Zeit einzustellen. Die maximale Zubereitungszeit hängt von der eingestellten Leistung ab. Bei 900 W beträgt die maximale Zubereitungszeit 30 Minuten. Bei geringeren Leistungen beträgt sie 90 Minuten.
- Drücken Sie auf die Taste , um den Ofen einzuschalten.
- Wenn die eingestellte Zeit ablaufen ist, wird ein Tonsignal ausgegeben und die Mikrowelle wird ausgeschaltet.
- **Achtung:** Wenn der Koch- oder Aufwärmvorgang durch Öffnen der Tür unterbrochen wurde, müssen Sie erneut auf die Taste  drücken, um den Prozess wieder zu starten.
- Drücken Sie auf die Taste , um den Ofen einzuschalten. Drücken Sie auf die Taste , um den Prozess weiterlaufen zu lassen.
- Die Zubereitungszeit kann jederzeit angepasst werden. Drücken Sie auf die Taste  und drehen Sie die Taste , um die Zeit zu ändern.
- Die Leistung kann jederzeit angepasst werden. Drücken Sie auf die Taste  und drehen Sie die Taste , um die Leistung zu ändern.
- Drücken Sie zweimal auf die Taste , um den Ofen auszuschalten oder um eine Funktion abzubrechen und eine andere Funktion auszuwählen.
- Wenn die Tür während des Kochens geöffnet wird, kann es sein, dass der Ventilator aktiv bleibt.

8 Verwendung des Ofens in Verbindung mit der Mikrowellenfunktion

Bei der Verwendung des Ofens in Verbindung mit der Mikrowellenfunktion werden mehrere Funktionen zugleich genutzt. Durch die Verwendung der Mikrowelle wird ein Gericht schneller fertig und es bekommt eine schöne Bräunung. Mit der Kombination kann jede Mikrowellenleistung verwendet werden, mit Ausnahme der beiden höchsten: 700 und 900 Watt.

Beispiel: + Mikrowelle + Heißluft + Unterhitze bei 500W und 190°C für 17 Minuten.

- Wählen Sie mit dem Wahlschalter die Funktionen + Mikrowelle + Heißluft + Unterhitze. Drehen Sie den Schalter, bis beide Symbole + beleuchtet sind.
- Die eingestellte Standardtemperatur 180°C blinkt. Drehen Sie den Schalter [-/+], um die Temperatur auf 190°C einzustellen.
- Drücken Sie auf die Taste . Die eingestellte Standard-Leistung 300 W blinkt. Drehen Sie den Schalter [-/+], um die Leistung auf 500 W zu ändern.
- Drücken Sie auf die Taste und drehen Sie den versenkbaren Schalter [-/+], um die Zeit auf 17 Minuten zu ändern.
- Drücken Sie auf die Taste um den Ofen einzuschalten.
- Wenn die eingestellte Zeit ablaufen ist, wird ein Tonsignal ausgegeben und der Ofen wird ausgeschaltet.
- **Achtung:** Wenn der Koch- oder Aufwärmvorgang durch Öffnen der Tür unterbrochen wurde, müssen Sie erneut auf die Taste drücken, um den Prozess wieder zu starten.
- Drücken Sie auf die Taste um den Ofen einzuschalten. Drücken Sie auf die Taste um den Prozess weiterlaufen zu lassen.
- Die Zubereitungszeit kann jederzeit angepasst werden. Drücken Sie auf die Taste und drehen Sie die Taste [-/+], um die Zeit zu ändern.
- Die Leistung kann jederzeit angepasst werden. Drücken Sie auf die Taste und drehen Sie die Taste [-/+], um die Leistung zu ändern.
- Die Temperatur kann jederzeit angepasst werden. Drücken Sie auf die Taste und drehen Sie die Taste [-/+], um die Temperatur zu ändern.
- Drücken Sie zweimal auf die Taste um den Ofen auszuschalten oder um eine Funktion abzubrechen und eine andere Funktion auszuwählen.
- Wenn die Tür während des Kochens geöffnet wird, kann es sein, dass der Ventilator aktiv bleibt.

9 Automatische Programme

Der Ofen verfügt über 13 automatische Programme. Sie brauchen nur das Programm auszuwählen und das Gewicht einzustellen. Die Leistung, die Zeit und die Temperatur sind bereits eingestellt.

Bei Verwendung des automatischen Programms den Ofen nicht vorheizen.

- Wählen Sie mit dem Wahlschalter das Menü für die automatischen Programme A. Im Display leuchtet A auf und die erste Programmnummer blinkt, **P01**.
- Drehen Sie den Schalter [-/+] zur Auswahl der gewünschten Programms. Das ausgewählte Programm zwischen P01 bis P13 erscheint auf dem Display. Die Zeit und das Gewicht werden ebenfalls angezeigt.
- Drücken Sie erneut auf den Schalter Stoppen Sie, sobald das standardmäßig eingestellte Gewicht im Display angezeigt wird.
- Drehen Sie den Schalter [-/+] zur Auswahl des richtigen Gewichts. Die Zubereitungszeit pro Einstellung wird angezeigt.
- Drücken Sie auf die Taste um den Ofen einzuschalten.
- Wenn die eingestellte Zeit ablaufen ist, wird ein Tonsignal ausgegeben und der Ofen wird ausgeschaltet.
- **Achtung:** Wenn der Koch- oder Aufwärmvorgang durch Öffnen der Tür unterbrochen wurde, müssen Sie erneut auf die Taste drücken, um den Prozess wieder zu starten.
- Drücken Sie auf die Taste um den Ofen einzuschalten. Drücken Sie auf die Taste um den Prozess weiterlaufen zu lassen.
- Drücken Sie zweimal auf die Taste um den Ofen auszuschalten oder um eine Funktion abzubrechen und eine andere Funktion auszuwählen.
- Wenn die Tür während des Kochens geöffnet wird, kann es sein, dass der Ventilator aktiv bleibt.

Programm	Nahrungsmittelart	Gewichtswahl (g)
P01 **	Frisches Gemüse	200 - 400 - 600
P02	Fischfilet	300
P03	Steak	300 - 400
P04	Hühnchenteile (gefroren)	450
P05 *	Kuchen	400 - 500 - 600
P06 *	Apfelkuchen	2400
P07 *	Quiche	1000
P08 **	Suppe aufwärmen	200 - 400 - 600
P09 **	Eine Teller Essen aufwärmen	250 - 350
P10	Ein ganzes Huhn	1000 - 1500 - 2000
P11	Tiefkühlpizza	200 - 400 - 600
P12	Schweinefleisch	750 - 1000 - 1250
P13	Tiefgefrorene Lasagne	1600

ACHTUNG!

- Bei Verwendung dieser Programme wird der Ofen vorgeheizt. Beim Vorheizen wird die Zubereitungszeit angehalten und im Display leuchtet  auf. Nach dem Vorheizen ertönt ein Signal und  blinkt. Stellen Sie das Gericht hinein.
- ** Diese Programme verwenden ausschließlich die Mikrowellenfunktion.

10 Auftauprogramme

Es gibt vier Auftauprogramme zum Auftauen von Fleisch, Geflügel und Brot.

- Wählen Sie mit dem Schalter die Auftaufunktion  aus. Im Display leuchtet das Symbol  auf.
- Drehen Sie den Schalter  bis zur Auswahl des Auftausymbols. **d01, d02, d03** oder **d04** werden im Display angezeigt.
- Drücken Sie erneut auf den Schalter , bis das standardmäßig eingestellte Gewicht im Display angezeigt wird.
- Drehen Sie den Schalter  zur Auswahl des richtigen Gewichts im Menü. Die Zubereitungszeit pro Einstellung wird angezeigt.
- Drücken Sie auf die Taste , um den Ofen einzuschalten.

Anweisungen:

- Verwenden Sie Lebensmittel, die bis -18° C gefroren sind. Versuchen Sie, Lebensmittel so flach wie möglich einzufrieren, damit sie später schneller aufgetaut werden können.
Entfernen Sie die Verpackung und wiegen Sie die Lebensmittel, die Sie auftauen möchten. Das Gewicht müssen Sie im Auftauprogramm eingeben.
- Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel wird Feuchtigkeit frei. Schütten Sie die Flüssigkeit weg, wenn Sie das Essen wenden müssen. Verwenden Sie diese Flüssigkeit nicht für etwas anderes und lassen Sie auch keine anderen Lebensmittel damit in Kontakt kommen.
- Legen Sie das Essen, das Sie auftauen möchten, in eine leere Schale, die für Mikrowellen geeignet ist.
- Beim Auftauen von Fleisch (d01) und Geflügel (d02) wird ein Ton erklingen, mit dem angezeigt wird, dass das Gericht gewendet werden muss.
- Lassen Sie das aufgetaute Produkt noch 10 - 30 Minuten ruhen, bis die Temperatur im gesamten Gericht gleichmäßig verteilt ist. Größere Fleischstücke benötigen mehr Zeit als kleinere Stücke.

Programm	Nahrungsmittelart	Gewichtswahl in kg
d01 *	Fleisch	0,10 - 1,50
d02 *	Geflügel	0,10 - 1,50
d03 *	Fisch	0,10 - 0,80
d04 *	Brot, Kuchen und Obst	0,10 - 0,50

* Diese Programme verwenden ausschließlich die Mikrowellenfunktion. Verwenden Sie bei diesem Programm für optimale Wärmeverteilung immer das Glas-Backblech.

* Wenn ein Tonsignal ausgegeben wird, wird der Ofen ausgeschaltet. Wenden Sie das Gericht, das Sie auftauen möchten, und drücken Sie erneut auf die Taste , um das Auftauprogramm fortzusetzen.

11 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert, dass der Ofen von Kindern oder anderen Personen unbeabsichtigt eingeschaltet wird. Die Ofenschalter können nicht genutzt werden, wenn die Kindersicherung aktiv ist. Nur die Zeitschaltuhr kann verwendet werden.

Kindersicherung aktivieren:

Drücken Sie im Standby 3 Sekunden lang auf die Taste . Das Symbol  zeigt an, dass die Kindersicherung aktiviert ist.

Kindersicherung deaktivieren:

Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste , wenn die Kindersicherung aktiviert ist. Das Symbol  verschwindet. Die Kindersicherung wurde deaktiviert.

12 Reinigung und Wartung

Schalten Sie das Gerät zur Reinigung aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Das Gerät darf nicht mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

Innenseite

Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Innenseite des Geräts. Verwenden Sie dazu ein feuchtes Tuch. Für eine gründliche Reinigung kann auch ein Ofenspray verwendet werden. Spülen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln vollständig ab. Trocknen Sie das Gerät innen mit einem Tuch gut aus.

Zubehör

Reinigen Sie loses Zubehör wie Rost, Backblech und Glasform mit warmem Wasser und Spülmittel. Lassen Sie alles gut trocknen, bevor Sie es wieder verwenden.

Außenseite

Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Wenn notwendig, können Sie die Außenseite des Geräts mit einem milden Spülmittel reinigen. Reinigen Sie auch gründlich die Tür und das Türgummi. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder spitze Gegenstände.

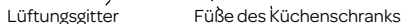
Tipps für die Reinigung

- Reinigen Sie den Ofen nach jeder Nutzung, damit Lebensmittelreste nicht festhaften.
- Fettspritzer entfernen Sie am einfachsten, wenn das Gerät noch etwas warm ist. Verwenden Sie dazu warmes Wasser und ein wenig Abwaschmittel.
- Verwenden Sie bei hartnäckigem Schmutz spezielle Ofenreiniger. Damit Reinigungsmittelrückstände gut entfernt werden, gut mit Wasser nachspülen.
- **Verwenden Sie keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder spitze Gegenstände für die Reinigung des Ofens und der Ofentür.**
- Achten Sie bei der Verwendung von Ofensprays darauf, dass diese Mittel nicht auf die Heizelemente gesprüht werden.
- Gerüche, wie nach der Zubereitung von Fisch, können ganz einfach entfernt werden. Vermischen Sie in paar Tropfen Zitronensaft mit einer Tasse Wasser.
Stellen Sie einen Löffel, vorzugsweise aus Kunststoff, in die Tasse, um nachträglichen Überkochen zu vermeiden.
Heizen Sie das Wasser 1 bis 2 Minuten auf höchster Stufe der Mikrowellenfunktion auf.

Störung	Ursache	Lösungsvorschlag
Der Ofen funktioniert nicht.	Keine Stromzufuhr	Überprüfen Sie die Sicherung im Gruppenkasten, tauschen Sie gegebenenfalls durchgebrannte Sicherungen aus.
	Der Stecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker gut in die Steckdose.
	Stromstörung	Überprüfen Sie, ob das Licht in der Küche funktioniert.
Das Gerät funktioniert nicht. Im Display wird  angezeigt.	Die Kindersicherung ist eingestellt.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung (siehe Kapitel 11)
Im Display steht 0:00	Es lag eine Stromstörung vor.	Stellen Sie die Zeit neu ein.
Die Mikrowellenfunktion geht nicht an.	Wahrscheinlich ist die Ofentür nicht richtig geschlossen.	Überprüfen Sie, ob etwas in der Tür klemmt.
Es dauert länger als zuvor, mit der Mikrowellenfunktion Lebensmittel aufzuwärmen.	Die gewählte Leistung ist zu niedrig.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellenleistung.
	Die Lebensmittelmenge ist höher als normal.	Doppelte Lebensmittelmenge = beinahe doppelte Aufwärmzeit.
	Die Lebensmittel waren kälter als gewöhnlich.	Wenden Sie die Lebensmittel beim Aufwärmen.
Eine bestimmte Funktion oder Leistung kann nicht eingestellt werden.	Die Temperatur, die Leistung oder die Kombination ist in dieser Stellung nicht möglich.	Wählen Sie Einstellungen im entsprechenden Bereich.
Im Display wird E-01 oder E-04 angezeigt	Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Servicedienst von Inventum auf.
Im Display wird E-17 angezeigt	Das schnelle Vorheizen ist fehlgeschlagen.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Servicedienst von Inventum auf.

- ## EINBAUMASSE

In nachfolgender Abbildung sind die Maße der Aussparungen in mm angegeben.

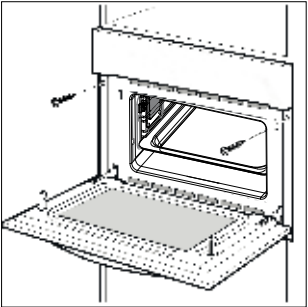


ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Netzspannung muss mit der Spannung übereinstimmen, die auf dem Typenschild im Gerät angegeben ist. Die Gruppe im Sicherungskasten muss mit jeweils mindestens 16 Ampere abgesichert sein. Das Anschlusskabel muss einen Aderquerschnitt von mindestens 2,5 mm² und eine Länge von 1,5 m haben. Wenn das Kabel zu kurz ist, können Sie das Gerät noch nicht anschließen und an die Wand schieben, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

Einbau des Ofens

- Kontrollieren Sie, ob das Küchenmöbel und die Aussparung die Anforderungen in Bezug auf die Maße erfüllen.
- Schieben Sie den Ofen in das Küchenmöbel. Stellen Sie sicher, dass das Gehäuse die Wände des Küchenmöbels nicht berührt. Zwischen dem Gehäuse und den Seitenwänden des Küchenmöbels muss mindestens ein Abstand von 2 mm vorhanden sein. Achten Sie darauf, dass der Ofen zentriert zwischen den Seitenwänden des Küchenmöbels eingeschoben wird. **Achtung:** Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht eingeklemmt wird und nicht auf dem Gerät liegt.
- Öffnen Sie die Tür des Geräts-
- Das Gerät mit den mitgelieferten Schrauben an den Seiten der Küchenmöbel befestigen.
- Die Öffnung zwischen Schrank und der Oberseite des Ofens darf nicht verschlossen werden. Dies ist die Belüftungsöffnung.
- Schließen Sie die Tür des Geräts und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Der Ofen ist jetzt betriebsbereit.



Technische Daten

Stromanschluss	230 V ~50 Hz
Anschlusswert	3600 W
Mikrowellenleistung	900 W
Ampere	16 A
Ofenleistung	50 L
Externe Maße ohne Handgriff	454 x 595 x 565 mm (HxBxT)
Nettogewicht	Etwa 41 kg

1 consignes de sécurité

- **Lire attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et le conserver soigneusement pour consultation future.**
- Utiliser cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi. Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs dans cet appareil. L'appareil convient uniquement pour la cuisson d'aliments. L'appareil ne convient pas pour un usage industriel ou en laboratoire.
- Ne pas essayer d'utiliser l'appareil avec la porte ouverte. Ceci peut entraîner une exposition dangereuse à la micro-énergie.
- Ne pas coincer d'objets entre la porte de l'appareil. Veiller à ce que la porte et la garniture d'étanchéité restent toujours propres.
- En cas d'endommagement de la porte ou de la garniture d'étanchéité, le four ne peut plus être utilisé jusqu'à ce que le dommage soit réparé par un expert.
- **Attention :** Ne pas faire chauffer de liquides ni d'autres aliments en boîtes de conserve fermées, car les boîtes pourraient exploser sous l'effet de la pression.
- Les réparations sur appareils électriques ne doivent être effectuées que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux d'effectuer une réparation nécessitant l'ouverture du logement de l'appareil. Le logement protège contre l'exposition à la micro-énergie.
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent résulter de la manipulation d'appareils électriques. Ne jamais laisser les enfants travailler avec des appareils électriques sans surveillance. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, à moins que ceci soit effectué sous surveillance.
- Utiliser uniquement des matériaux qui conviennent pour une utilisation de le four/micro-ondes.

- L'appareil doit être nettoyé régulièrement et les restes d'aliments doivent être éliminés.
- Surveillez l'appareil lorsque vous chauffez des aliments avec la fonction micro-ondes dans une barquette en plastique ou en papier. En effet, la barquette peut s'enflammer spontanément.
- Ne pas utiliser la fonction micro-ondes lorsque rien ne se trouve dans l'appareil. Ceci peut être dommageable pour l'appareil.
- En cas de fumée, mettez l'appareil hors tension et retirez la fiche de la prise de courant. Maintenir la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- Ne pas laisser les aliments trop cuire.
- Ne pas utiliser l'intérieur de l'appareil comme espace de rangement. Ne pas y conserver de biscuits, pain, etc.
- Retirer les fermetures rapides en métal et les poignées métalliques des barquettes/sachets en papier ou plastique, avant de les placer dans l'appareil.
- Installer l'appareil uniquement selon les instructions.
- Les œufs dans leur coquille ou les œufs durs ne doivent pas être chauffés avec la fonction micro-ondes, car ils peuvent exploser. Même une fois que l'appareil est déjà mis hors tension.
- Ne jamais de nettoyeur à haute pression ou à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas placer d'accessoires de l'appareil sur la porte ouverte.
- Ne jamais couvrir le fond du four d'une feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium arrête la chaleur et donne par conséquent des résultats de cuisson médiocres. De plus, l'émail du fond du four peut être endommagé.
- Le four est doté d'un ventilateur qui refroidit la paroi du four. Après que le four a été arrêté, ce ventilateur peut continuer à tourner encore pendant un certain temps.
- Le contenu de biberons et pots d'alimentation pour bébés doit être remué ou secoué avant la consommation. Contrôler la température afin d'éviter des brûlures.
- **Attention :** Le réchauffement d'aliments peut entraîner un débordement explosif du liquide. Également une fois que l'appareil est déjà mis hors tension. Faire bien attention lorsque la tasse ou barquette est retirée du four avec fonction micro-ondes. C'est pourquoi il convient de toujours placer une cuillère en plastique ou céramique dans la tasse durant le réchauffement.
- Cet appareil ne doit être raccordé que par un installateur agréé.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par les pièces d'origine. Seules ces pièces d'origine peuvent être garanties

- par le fabricant comme répondant aux exigences de sécurité.
- Les dommages causés par un mauvais branchement, un mauvais encastrement ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.
 - Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente et des personnes qualifiées équivalentes, afin d'éviter des situations dangereuses.
 - Le raccordement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
 - La prise de courant murale et la fiche mâle doivent être toujours accessibles.
 - L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau électrique par l'intermédiaire d'une fiche domino ou d'une rallonge. Auquel cas, l'usage de l'appareil en toute sécurité ne peut pas être garanti.
 - L'appareil doit toujours être mis à la terre.
 - Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne plus correctement ou s'il est tombé ou endommagé d'une autre manière. Consulter en ce cas le revendeur ou notre service technique. Ne remplacer en aucun cas la fiche ou le câble d'alimentation vous-même.
 - L'appareil ne doit être utilisé et rangé qu'à l'intérieur.
 - Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'eau, dans une cave ou un garage humide ou près d'une piscine.
 - ⚠ Éviter de toucher les surfaces chaudes lorsque l'appareil est en marche. **L'intérieur devient très chaud !**
 - Ne jamais obstruer les orifices de ventilation.
 - Le câble d'alimentation ne doit pas faire de courbes aiguës ou entrer en contact avec les parties chaudes.
 - Le fait de ne pas maintenir l'appareil dans un état de propreté peut conduire à une usure qui à son tour a un effet sur la durée de vie et peut entraîner des situations dangereuses.
 - L'appareil ne convient pas pour utilisation avec une minuterie ou une commande à distance séparée.
 - Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de terre, avec une tension de secteur correspondant à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
 - Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
 - Ne pas tirer sur le câble d'alimentation ou l'appareil pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
 - Si l'appareil n'est plus utilisé en raison d'un défaut, nous conseillons

- de retirer la fiche de la prise de courant murale et de couper le câble d'alimentation. Déposer l'appareil à la déchetterie municipale.
- Si l'appareil ne fonctionne pas après la mise sous tension, il est possible que le fusible ou le disjoncteur ait sauté sur le tableau électrique. Le groupe peut être surchargé, ou un courant de fuite par la prise de terre peut s'être produit.
- Ne jamais immerger l'appareil, la câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique. Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée, il n'y aura aucun droit à une indemnisation en cas d'éventuels défauts et la garantie sera annulée.
- Vérifier avec les matériaux suivants s'ils peuvent être utilisés dans l'appareil avec la fonction micro-ondes :

- film aluminium	oui*
- papier	oui**
- film ménager	oui
- barquette aluminium	non
- service à micro-ondes	oui
- plastique thermorésistant	oui
- céramique non émaillée	non
- ustensiles de cuisine en métal	non
- verre et céramique résistant à la chaleur	oui
- verre normal	oui
- fermeture rapide en métal	non
- assiette avec bord décoratif en métal	non
- thermomètre à mercure	non
- pot fermé	non***
- bouteille avec goulot étroit	non
- sachet de cuisson	oui

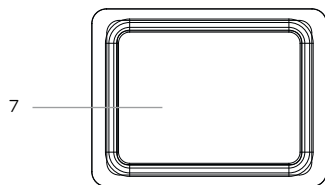
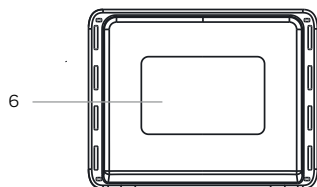
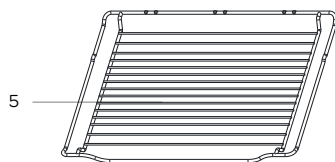
* Utiliser de petits morceaux afin d'éviter que des portions fines de poulet par exemple cuisent par exemple trop rapidement.

** Ne pas utiliser de papier de cuisson décoré pour couvrir les aliments et pour la récupération de graisses.

*** Retirer le couvercle et veiller à ce que le pot ne soit pas chauffé trop longtemps. Le verre peut éclater.

-  Les appareils ménagers ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers courants. Remettre l'appareil à un centre spécialisé de collecte de déchets de votre commune pour qu'il soit recyclé de manière responsable et conformément à la réglementation en vigueur.

2 description du produit

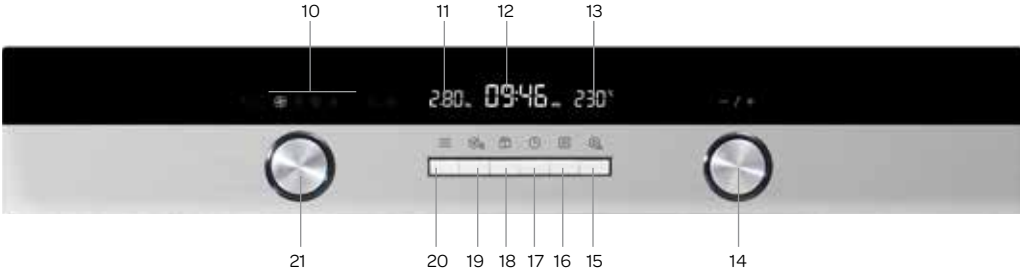


1. Panneau de commande
2. Poignée de porte
3. Porte
4. Niveaux d'enfournement (5)
5. Grille de cuisson
6. Plaque de cuisson - émaillée
7. Plaque de cuisson - verre

Instructions :

- Utiliser la grille de cuisson pour griller par exemple des steaks, saucisses, hamburgers et du pain.
- Ne jamais placer une plaque de cuisson directement sur le fond du four.
- Utiliser la plaque de cuisson émaillée pour cuire par exemple des cakes, petits gâteaux ou pour un poulet entier.
- Ne **jamais** utiliser la plaque de cuisson émaillée avec l'utilisation de la fonction micro-ondes.
- Avec l'utilisation de la fonction micro-ondes, toujours utiliser la plaque de cuisson en verre. Pour le meilleur résultat, placer la plaque de cuisson en verre sur le niveau d'enfournement inférieur.

COMMANDE ET AFFICHAGE



- 10. Affichage de fonctions
- 11. Affichage de puissance du micro-ondes
- 12. Affichage d'heure
- 13. Affichage de température
- 14. Bouton[-/+]
escamotable
- 15. Touche Marche
- 16. Touche Pause et Arrêt
- 17. Touche Horloge
- 18. Touche Température et Poids
- 19. Touche Préchauffer plus touche Verrouillage enfant
- 20. Touche puissance du micro-ondes
- 21. Bouton de positions pour sélection de fonction - escamotable

FONCTIONS ET AFFICHAGE

Fonction		Utilisation
	Air chaud	Pour la cuisson à différents niveaux (p. ex. plaques de cuisson avec des gâteaux)
	Double gril + ventilateur	Pour griller de petits morceaux de viande et des gratiner.
	Air chaud avec chauffage par le dessous	Pour les produits surgelés et les plats qui ont surtout besoin de chaleur par le dessous.
	Double gril	Pour griller de gros morceaux de viande, des steaks, côtelettes, kébabs, etc.
	Chauffage par le dessus + le dessous (conventionnel)	Les éléments de chauffe supérieur et inférieur sont utilisés pour obtenir des résultats de cuisson parfaits, comme pour le cake et la pâte feuilletée.
	Micro-ondes + air chaud	Pour réduire le temps de préparation de grande quantités avec une belle couleur brun doré.
	Micro-ondes + double gril + ventilateur	Cette fonction peut être utilisée lorsqu'un brunissage rapide est nécessaire ; les ingrédients sont alors cuits à cœur.
	Micro-ondes + air chaud + chauffage par le dessous	Cette fonction peut être utilisée lorsqu'un brunissage rapide est nécessaire ; les ingrédients sont alors cuits à cœur.
	Décongeler	4 programmes de décongélation
A	Programmes automatiques	13 programmes de cuisson automatiques. La fonction et le temps de préparation dépendent du poids défini.
	Micro-ondes	Décongeler, réchauffer et cuire

3 avant la toute première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez procéder comme suit : déballez le four avec précaution et retirez tout le matériel d'emballage ainsi que d'éventuels autocollants publicitaires. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique et cartons) hors de portée des enfants. Après l'avoir déballé, vérifiez scrupuleusement si l'appareil n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Vérifiez que l'installation électrique est compatible avec la tension indiquée sur la plaque signalétique. Pour l'installation de l'appareil, suivez les instructions du chapitre 14.

Nettoyez l'appareil ainsi que tous les accessoires à l'eau chaude avec un détergent léger. Rincez ensuite correctement, uniquement avec de l'eau, et séchez.

Faites chauffer le four vide pendant environ 60 minutes à la température de 250°C avec la fonction air chaud , afin d'éliminer tous résidus de production, tels que l'huile. Ceci permet d'éviter l'apparition d'odeurs désagréables durant la cuisson d'aliments. Assurez une ventilation suffisante de la pièce.

- Avec le bouton de positions, sélectionnez la fonction air chaud . Le symbole  s'allume sur l'affichage lorsque la fonction d'air chaud est sélectionnée. La température définie par défaut s'élève à 180°C.
- Appuyez sur la touche  pour adapter ou confirmer la température.
- Tournez le bouton  pour faire passer la température à 250°C.
- Appuyez sur la touche  et tournez le bouton  afin de régler le temps souhaité (60 minutes).
- Appuyez sur la touche  pour démarrer le four.

Laissez refroidir l'appareil et nettoyez l'intérieur à nouveau à l'eau chaude avec un détergent léger. Rincez ensuite correctement, uniquement avec de l'eau, et séchez.

4 réglage de l'horloge

Dès que vous avez branché la fiche de l'appareil dans la prise de courant, **00:00** clignote sur l'affichage et un signal sonore retentit.

- Appuyez sur le bouton escamotable  et tournez-le vers la gauche ou la droite afin de régler l'heure exacte (horloge à 24 heures).
- Dès que vous avez réglé l'heure exacte, appuyez sur la touche  afin de confirmer l'heure.
- Pour modifier l'heure, appuyez environ 3 secondes sur la touche . L'heure clignote sur l'affichage.
- Tournez le bouton escamotable  pour modifier l'heure.
- Dès que vous avez réglé l'heure exacte, appuyez sur la touche  afin de confirmer l'heure.

5 commande générale

ACTIVER

Appuyez sur la touche  pour démarrer le four.

DÉSACTIVER

Appuyez sur la touche  pour mettre le four en pause. Appuyez deux fois pour désactiver le four ou pour annuler une fonction et en choisir une autre.

Remarques : Lorsque le processus de cuisson ou grillade est interrompu en ouvrant la porte, il convient d'appuyer de nouveau sur la touche  pour poursuivre le processus.

6 le réglage du four

Il existe différentes manières d'utiliser le four. Ci-après, vous trouverez une description de la manière dont vous pouvez sélectionner la fonction et la température souhaitées. Le temps de préparation du plat peut également être défini.

- À l'aide du bouton de positions, sélectionnez une fonction de four, par exemple la fonction de double gril . Arrêtez de tourner le bouton de positions dès que le symbole  apparaît sur l'affichage.
- La température définie par défaut, 180°C, clignote. Tournez le bouton  pour modifier la température vers la température souhaitée.
- Appuyez sur la touche  et tournez le bouton  afin de régler le temps souhaité.
- Appuyez sur la touche  pour démarrer le four.

- **Attention :** Lorsque le processus de cuisson ou grillade est interrompu en ouvrant la porte, il convient d'appuyer de nouveau sur la touche  pour poursuivre le processus.
- Appuyez sur la touche  pour mettre le four en pause. Appuyez sur la touche  pour poursuivre le processus.
- Le temps de préparation peut toujours être modifié. Appuyez sur la touche  et tournez le bouton **[-/+]** pour modifier le temps.
- La température peut toujours être modifiée. Appuyez sur la touche  et tournez le bouton **[-/+]** pour modifier la température.
- Appuyez deux fois sur la touche  pour désactiver le four ou pour annuler une fonction et éventuellement en sélectionner une autre..

préchauffer rapidement

- Avec la fonction de préchauffage rapide, le four atteint très rapidement la température prédéfinie. La fonction de préchauffage rapide peut être activée à la sélection des fonctions suivantes :
-  Fonction air chaud
 -  Fonction double gril avec ventilateur
 -  Fonction chaleur par le dessous et air chaud

- Ne placez le plat dans le four qu'une fois le préchauffage terminé.
- À l'aide du bouton de positions, sélectionnez l'une des fonctions du four et réglez la température souhaitée.
 - Appuyez sur la touche . Le symbole  s'allume sur l'affichage.
 - Appuyez sur la touche  pour démarrer le préchauffage.
 - Dès que la température prédéfinie est atteinte, un signal sonore retentit est le symbole  clignote. Placez le plat dans le four et appuyez de nouveau sur .
 - Le préchauffage peut être arrêté en ouvrant la porte de l'appareil, ou en appuyant sur la touche .

Infos : La fonction de préchauffage fonctionne uniquement lorsque l'un des programmes nommés précédemment est sélectionné. Durant le Préchauffage, la fonction micro-ondes est désactivée.

7 utilisation du micro-ondes

Le four combiné peut être utilisé en tant que four micro-ondes seul ou en combinaison avec une fonction de four. Utilisez toujours des plats à four avec une bonne résistance à la chaleur, en céramique, verre ou plastique. Ces matériaux laissent bien passer les micro-ondes. N'utilisez pas de plats en métal ou avec des décorations en métal.

Puissance du micro-ondes	Application
100 Watt	Ramollir le beurre ou la glace
300 Watt	Faire fondre le chocolat, décongeler
500 Watt	Purée de légumes, poisson
700 Watt	Riz, poisson, poulet, viande hachée
900 Watt	Réchauffer, lait, faire bouillir de l'eau, chauffer des légumes, boissons

- Appuyez sur la touche  pour activer la fonction micro-ondes. À l'aide du bouton **[-/+]** escamotable, sélectionnez la puissance souhaitée.
- Appuyez sur la touche  et tournez le bouton **[-/+]** escamotable afin de régler le temps souhaité. Le temps de préparation maximal dépend de la puissance définie. À 900 W, le temps de préparation maximal est de 30 minutes et pour une puissance inférieure, ce temps est de 90 minutes.
- Appuyez sur la touche  pour démarrer le four.
- Dès que l'heure réglée est dépassée, un signal sonore retentit et le four micro-ondes s'arrête.
- **Attention :** Lorsque le processus de cuisson ou réchauffement est interrompu en ouvrant la porte, il convient d'appuyer de nouveau sur la touche  pour poursuivre le processus.
- Appuyez sur la touche  pour mettre le four en pause. Appuyez sur la touche  pour poursuivre le processus.
- Le temps de préparation peut toujours être modifié. Appuyez sur la touche  et tournez le bouton **[-/+]** pour modifier le temps.
- La puissance peut toujours être modifiée. Appuyez sur la touche  et tournez le bouton **[-/+]** pour modifier la puissance.
- Appuyez deux fois sur la touche  pour désactiver le four ou pour annuler une fonction et éventuellement en sélectionner une autre.
- Si la porte est ouverte durant la cuisson, il se peut que le ventilateur reste activé.

8 utilisation du four en combinaison avec la fonction micro-ondes

En cas d'utilisation du four en combinaison avec la fonction de micro-ondes, plusieurs fonctions sont utilisées simultanément. Grâce à l'utilisation

du four micro-ondes, un plat est prêt plus rapidement et de plus, il obtient un beau brunissage.

Dans la combinaison, chaque puissance de micro-ondes peut être utilisée à l'exception des deux plus élevées : 700 et 900 watts.

Exemple :  +  micro-ondes + air chaud + chauffage par le dessous à 500 W et 190°C durant 17 minutes.

- À l'aide du bouton de positions, sélectionnez les fonctions  +  micro-ondes + air chaud + chauffage par le dessous. Arrêtez de tourner lorsque les deux symboles  +  sont éclairés.
- La température définie par défaut, 180°C, clignote. Tournez le bouton **[-/+]** afin de faire passer la température à 190°C.
- Appuyez sur la touche . La puissance définie par défaut, 300 W, clignote. Tournez le bouton **[-/+]** afin de faire passer la puissance à 500 W.
- Appuyez sur la touche  et tournez le bouton **[-/+]** escamotable pour ajuster le temps sur 17 minutes.
- Appuyez sur la touche  pour démarrer le four.

Dès que l'heure réglée est dépassée, un signal sonore retentit et le four s'arrête.

- **Attention :** Lorsque le processus de cuisson ou réchauffement est interrompu en ouvrant la porte, il convient d'appuyer de nouveau sur la touche  pour poursuivre le processus.
- Appuyez sur la touche  pour mettre le four en pause. Appuyez sur la touche  pour poursuivre le processus.
- Le temps de préparation peut toujours être modifié. Appuyez sur la touche  et tournez le bouton **[-/+]** pour modifier le temps.
- La puissance peut toujours être modifiée. Appuyez sur la touche  et tournez le bouton **[-/+]** pour modifier la puissance.
- La température peut toujours être modifiée. Appuyez sur la touche  et tournez le bouton **[-/+]** pour modifier la température.
- Appuyez deux fois sur la touche  pour désactiver le four ou pour annuler une fonction et éventuellement en sélectionner une autre.
- Si la porte est ouverte durant la cuisson, il se peut que le ventilateur reste activé.

9 programmes automatiques

Le four dispose de 13 programmes automatiques. Il vous suffit alors de sélectionner le programme et de régler le poids. La puissance, le temps et la température sont déjà définis.

Avec l'utilisation d'un programme automatique, ne pas préchauffer le four.

- À l'aide du bouton de positions, sélectionnez le menu pour les programmes automatiques A. Sur l'affichage A s'allume et le premier numéro de programme, **P01, clignote.**
- Tournez le bouton **[-/+]** afin de sélectionner le bon programme. Le programme sélectionné, de P01 à P013, apparaît sur l'affichage, ainsi que le temps et le poids.
- Appuyez à plusieurs reprises sur la touche  Arrêtez dès que le poids défini par défaut apparaît sur l'affichage.
- Tournez le bouton **[-/+]** afin de sélectionner le bon poids. Le temps de préparation est visible pour chaque configuration.
- Appuyez sur la touche  pour démarrer le four.

Dès que l'heure réglée est dépassée, un signal sonore retentit et le four s'arrête.

- **Attention :** Lorsque le processus de cuisson ou réchauffement est interrompu en ouvrant la porte, il convient d'appuyer de nouveau sur la touche  pour poursuivre le processus.
- Appuyez sur la touche  pour mettre le four en pause. Appuyez sur la touche  pour poursuivre le processus.
- Appuyez deux fois sur la touche  pour désactiver le four ou pour annuler une fonction et éventuellement en sélectionner une autre.
- Si la porte est ouverte durant la cuisson, il se peut que le ventilateur reste activé.

Programme	Type d'aliment	Sélection du poids (g)
P01 **	Légumes frais	200 - 400 - 600
P02	Filet de poisson	300
P03	Steak	300 - 400
P04	Morceaux de poulet (congelés)	450
P05 *	Gâteau	400 - 500 - 600
P06 *	Tarte aux pommes	2400
P07 *	Quiche	1000
P08 **	Chauffer la soupe	200 - 400 - 600
P09 **	Chauffer une assiette de nourriture	250 - 350
P10	Un poulet entier	1000 - 1500 - 2000
P11	Pizza surgelée	200 - 400 - 600
P12	Viande de porc	750 - 1000 - 1250
P13	Lasagnes surgelées	1600

ATTENTION !

- En cas d'utilisation de ces programmes, le four est préchauffé. Durant le préchauffage, le temps de préparation est mis en pause et  brille sur l'affichage. Après le préchauffage, un signal sonore retentit et  clignote. Placez le plat.
- ** Ces programmes utilisent uniquement la fonction micro-ondes.

10 programmes de décongélation

Il existe quatre programmes de décongélation pour décongeler la viande, la volaille et le pain.

- Avec le bouton de positions, sélectionnez la fonction de décongélation . Le symbole  s'allume sur l'affichage.
- Tournez le bouton **[-/+]** afin de sélectionner le programme de décongélation, **d01**, **d02**, **d03** ou **d04** apparaissent sur l'affichage.
- Appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que le poids défini par défaut apparaisse sur l'affichage.
- Tournez le bouton **[-/+]** afin de sélectionner le bon poids dans le menu. Le temps de préparation est visible pour chaque configuration.
- Appuyez sur la touche  pour démarrer le four.

Instructions :

- Utilisez des aliments qui sont congelés jusqu'à -18°C. Essayez de congeler les aliments de la manière la plus plate possible afin que plus tard, ils puissent décongeler plus rapidement.
Retirez l'emballage et pesez les aliments à décongeler. Le poids doit être défini en effet dans le programme de décongélation.
- Au cours de la décongélation de viande et de volaille, du liquide est libéré. Jetez ce liquide lorsque vous devez retourner l'aliment. Ne jamais utiliser ce liquide pour autre chose et ne jamais le mettre en contact avec d'autres aliments.
- Placez l'aliment à décongeler dans un plat bas qui convient pour une utilisation dans un four micro-ondes.
- Lors de la décongélation de viande (d01) et de volaille (d02), un signal sonore va retentir pour indiquer que l'aliment doit être retourné.
- Laissez reposer pendant encore 10 à 30 minutes les aliments qui sont décongelés, de sorte que l'ensemble du plat atteigne la même température. De gros morceaux de viandes nécessitent plus de temps que de petits morceaux.

Programme	Type d'aliment	Sélection de poids en kg
d01 *	Viande	0,10 - 1,50
d02 *	Volaille	0,10 - 1,50
d03 *	Poisson	0,10 - 0,80
d04 *	Pain, gâteau et fruit	0,10 - 0,50

*Ces programmes utilisent uniquement la fonction micro-ondes. Pour ce programme, utilisez toujours la plaque de cuisson en verre pour une répartition optimale de la chaleur.

* Lorsque vous entendez un signal sonore, le four s'arrête. Retournez les aliments à décongeler et appuyez à nouveau sur la touche  afin de poursuivre le programme de décongélation.

11 verrouillage enfant

Le verrouillage enfant permet d'éviter que le four ne soit utilisé involontairement par des enfants ou autres. Les boutons du four ne peuvent pas être utilisés lorsque le verrouillage enfant est activé. Seule l'horloge peut être utilisée.

Activer le verrouillage enfant :

Appuyez pendant 3 secondes sur la touche  en mode veille. Le symbole  indique que le verrouillage enfant est activé.

Désactiver le verrouillage enfant :

Appuyez durant 3 secondes sur la touche  tandis que le verrouillage enfant est activé. Le symbole  disparaît. Le verrouillage enfant est désactivé.

12 nettoyage et entretien

Pour nettoyer l'appareil, éteignez-le et laissez-le refroidir entièrement. L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un nettoyeur à vapeur ou d'un nettoyeur à haute pression.

Intérieur

Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. Utilisez un chiffon humide. Pour un nettoyage approfondi, un décapant en pulvérisateur pour four peut être utilisé. Rincez correctement les résidus de produits de nettoyage. Séchez correctement l'intérieur à l'aide d'un chiffon.

Accessoires

Nettoyez les accessoires comme la grille, la plaque de cuisson et la plaque en verre à l'eau chaude et au liquide vaisselle. Séchez-les bien avant de les réutiliser.

Extérieur

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge. Si nécessaire, nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un produit vaisselle léger. Nettoyez également méticuleusement la porte et le caoutchouc de porte. N'utilisez pas de produit nettoyant pour vitres ou d'objets tranchants.

Conseils pour le nettoyage

- Nettoyez le four après chaque utilisation de sorte que les résidus d'aliments ne puissent pas s'incruster.
- Vous pouvez facilement éliminer les projections de graisse lorsque l'appareil est encore un peu chaud. Utilisez de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Pour la saleté tenace, utilisez des détergents pour four spéciaux. Pour éliminer les résidus de détergents, rincez abondamment à l'eau.
- **N'utilisez pas de détergents abrasifs et agressifs ou des objets pointus/tranchants pour nettoyer le four et la porte du four.**
- En cas d'utilisation de décapants en pulvérisateur pour four, veillez à ce que le produit ne soit pas pulvérisé sur les éléments chauffants.
- Les odeurs, comme après la cuisson de poisson, peuvent être facilement éliminées. Versez quelques gouttes de jus de citron dans une tasse d'eau.
Placez une cuillère, par exemple en plastique, dans la tasse, afin d'éviter un débordement à retardement.
Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la position la plus haute de la fonction micro-ondes.

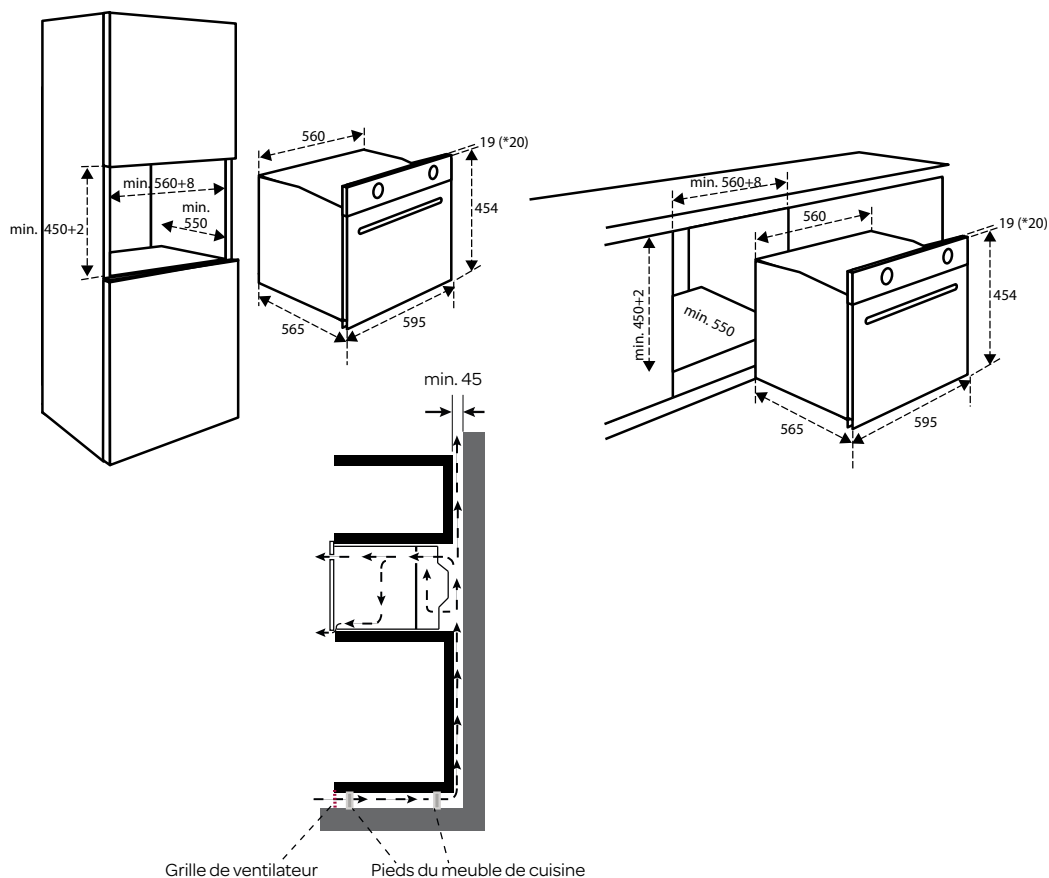
Panne	Cause	Que faire
Le four ne fonctionne pas.	Aucune alimentation en courant	Contrôlez le fusible dans l'armoire électrique, remplacez éventuellement le fusible grillé.
	La fiche ne se trouve pas dans la prise de courant.	Branchez correctement la fiche dans la prise de courant.
	Panne de courant	Vérifiez si l'éclairage fonctionne dans la cuisine.
L'appareil ne fonctionne pas. Sur l'affichage,  apparaît.	Le verrouillage enfant est activé.	Désactivez le verrouillage enfant (voir chapitre 11)
0:00 apparaît sur l'affichage	Il y a eu une panne de courant.	Réglez à nouveau l'horloge.
La fonction micro-ondes ne s'active pas.	Vraisemblablement la porte du four n'est pas bien fermée.	Vérifiez si quelque chose coince la porte.
Les aliments mettent plus de temps à chauffer qu'auparavant, avec la fonction micro-ondes.	La puissance sélectionnée est trop basse.	Sélectionnez une puissance de micro-ondes plus élevée.
	La quantité d'aliments est supérieure à la normale.	Le double de quantité de nourriture = pratiquement le double de temps cuisson.
	La nourriture est plus froide que la normale.	Remuez les aliments durant la cuisson.
Impossible de configurer une fonction ou puissance donnée.	La position de température, puissance ou de combinaison est impossible avec cette configuration.	Sélectionnez des configurations dans les limites de la plage.
E-01 ou E-04 apparaît sur l'affichage	La protection contre la surchauffe est activée.	Contactez le service après-vente d'Inventum.
E-17 apparaît sur l'affichage	Échec du préchauffage rapide.	Contactez le service après-vente d'Inventum.

14 instructions d'installation

- La sécurité au cours de l'utilisation n'est garantie que si le montage est techniquement réalisé de manière correcte et conformément aux présentes instructions d'installation. L'installateur est responsable des dommages causés par un montage incorrect.
- Le raccordement électrique sera impérativement réservé à un électricien qualifié. Ce dernier est informé des consignes de sécurité nationales et régionales que le raccordement doit respecter.
- Le four fait partie de la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une borne mise à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de fonctionnement impropre et d'éventuels dommages causés par des installations électriques inappropriées.
- Le four doit être raccordé à une installation fixe dans laquelle sont intégrés des moyens de désactivation, conformément aux instructions d'installation.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé au cours de l'installation ou qu'il n'est pas acheminé le long d'arêtes vives. Il doit être placé de manière à ce qu'aucune partie chaude du four ne soit touchée.
- Le point de raccordement, la prise de courant murale et/ou la fiche mâle doivent être toujours accessibles.
- Le meuble de cuisine dans lequel l'appareil est monté doit pouvoir résister à la chaleur ($> 90^{\circ}\text{C}$). Cette règle s'applique également aux portes et panneaux avant du meuble de cuisine.
- Vérifiez si le meuble de cuisine dans lequel l'appareil est monté est bien fixé. Vous pouvez par exemple le visser aux éléments qui se trouvent à côté.
- Les installations, raccordements et montages incorrects entraîneront la perte de la garantie.
- **Attention** : toute modification à apporter à l'appareil, y compris le montage et le remplacement du câble d'alimentation, doit être effectuée par un installateur agréé.

COTES D'ENCASTREMENT

Les illustrations ci-dessous indiquent les dimensions des évidements, exprimées en mm.

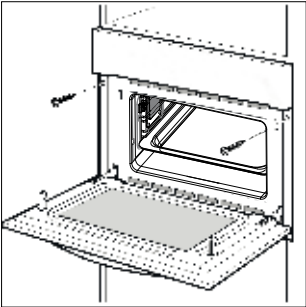


RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

La tension de secteur doit correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Le tableau des fusibles doit être protégé par des fusibles d'au moins 16 ampères chacun. Le câble de raccordement doit avoir une section d'âme d'un minimum de 2,5 m² et une longueur de 1,5 m. Si le câble est trop court, vous ne pouvez pas déjà raccorder l'appareil et le placer contre le mur avant de brancher la fiche dans la prise de courant.

ENCASTREMENT DU FOUR

- Vérifiez que le meuble de cuisine et l'évidement sont conformes aux exigences en termes de dimensions.
- Faites glisser le four dans le meuble de cuisine. Vérifiez que le logement ne touche pas les parois du meuble de cuisine. Veillez à laisser au minimum 2 mm d'espace entre le logement et les parois du meuble de cuisine. Veillez à ce que le four soit placé de manière centrée entre les parois du meuble de cuisine. **Attention :** veillez à ce que le câble de branchement ne soit pas coincé et ne se trouve pas au-dessus de l'appareil.
- Ouvrez la porte de l'appareil.
- À l'aide des vis accompagnant le four, fixez l'appareil sur les parois latérales du meuble de cuisine.
- L'interstice entre le meuble et le dessus du four ne doit jamais être obstrué. Il s'agit d'une ouverture de ventilation.
- Fermez la porte et branchez la fiche dans la prise de courant.
- À présent, le four est prêt à l'emploi.



spécifications techniques

Tension de raccordement	230 V ~50Hz
Puissance connectée	3600W
Puissance du micro-ondes	900W
Ampérage	16A
Capacité du four	50 L
Dimensions extérieures sans poignée	454 x 595 x 565 mm (HxPxI)
Poids net	Environ 41 kg

algemene service- en garantievoorwaarden

Hoe belangrijk service is, hoeven we je niet te vertellen. We ontwikkelen onze producten zodat je er jarenlang onbezorgd plezier van kan hebben. Ontstaat er toch een probleem, dan vinden we dat je direct een oplossing mag verwachten. Daarom bieden we je op onze producten een omruilservice, bovenop de rechten en vorderingen die je op grond van de wet toekomt. Door een product of onderdeel om te ruilen, besparen we je tijd, moeite en kosten.

2 jaar volledige fabrieksgarantie

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

5 jaar Inventum garantie

1. Op de meeste groot huishoudelijke apparatuur en een selectie klein huishoudelijke producten biedt Inventum de 5 jaar Inventum garantie. Deze 5 jaar Inventum garantie bestaat uit de 2 jaar volledige fabrieksgarantie en daarna 3 jaar aanvullende garantie. Het enige dat je hoeft te doen voor het recht op 3 jaar aanvullende garantie is het product te registreren binnen 45 dagen na aankoop. In de volgende paragraaf lees je meer over het registreren van het product.
2. Voor de 5 jaar Inventum garantie geldt dat een defect product of onderdeel gedurende de eerste 2 jaar altijd gratis wordt omgeruild voor een nieuw exemplaar. Gedurende het 3e tot en met het 5e jaar betaal je alleen de omruilkosten. De actuele omruilkosten kun je terugvinden op www.inventum.eu/omruilkosten.
3. Om aanspraak te maken op de 5 jaar Inventum garantie kun je teruggaan naar de winkel waar je het product hebt gekocht of contact opnemen met de consumentenservice van Inventum via het formulier op www.inventum.eu/service-aanvraag.
4. De garantieperiode van 5 jaar begint te lopen op de datum van aankoop van het product.
5. Voor het recht op garantie dien je een kopie van het originele aankoopbewijs te kunnen overleggen.
6. De garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de Inventum producten binnen Nederland.

Productregistratie

1. De 3 jaar aanvullende garantie is eenvoudig en kosteloos te regelen door het product binnen 45 dagen na aankoop te registreren via de website www.inventum.eu/garantieregistratie. Wanneer je het product niet binnen 45 dagen na aankoop hebt geregistreerd, heb je nog tot 2 jaar na aankoop de tijd om dit te regelen. Er zijn dan wel kosten aan deze registratie verbonden. De eenmalige registratiekosten bedragen € 89,- voor elk afzonderlijk product. Registreren is alleen mogelijk voor producten waar de 5 jaar Inventum garantie op van toepassing is. Of het product in aanmerking komt voor de 5 jaar Inventum garantie vind je in de gebruiksaanwijzing van het product en bij de informatie over het product op de website van Inventum.
2. De garantieperiode begint steeds te lopen vanaf de datum van aankoop van het product. Ook wanneer het product pas later voor aanvullende garantie wordt geregistreerd, wordt de garantieperiode vanaf de originele aankoopdatum berekend.
3. De 3 jaar aanvullende garantie kun je alleen aanvragen als je beschikt over een kopie van het originele aankoopbewijs en het Inventum 5 jaar garantiecertificaat.

Groot huishoudelijke apparatuur

1. Storingen of defecten aan groot huishoudelijke apparatuur (vrijstaand- en inbouw witgoed) kunnen worden gemeld via het formulier op www.inventum.eu/service-aanvraag, telefonisch bij de consumentenservice van Inventum of via de winkel waar je de apparatuur hebt gekocht. Het telefoonnummer van de consumentenservice vind je op www.inventum.eu.
2. Bij gemelde storingen of defecten aan groot huishoudelijke apparatuur heeft Inventum de mogelijkheid om ter plaatse bij de consument in Nederland een witgoedmonteur het defecte apparaat te laten onderzoeken en vervolgens een reparatie uit te laten voeren. De consumentenservice van Inventum kan ook besluiten dat het apparaat wordt omgeruild.
3. Als je een storing of defect aan groot huishoudelijke apparatuur meldt in de eerste 2 jaar vanaf de datum van aankoop, brengt Inventum geen kosten in rekening voor omruilen, voorrijden, onderdelen, materiaalgebruik en arbeidsloon.
4. Als je het product op de hiervoor beschreven wijze hebt geregistreerd op www.inventum.eu/garantie-registratie en je vervolgens een storing aan groot huishoudelijke apparatuur meldt in het 3e t/m 5e jaar vanaf de datum van aankoop, dan is de 5 jaar Inventum garantie van toepassing en wordt het apparaat kosteloos gerepareerd of omgeruild. Je bent dan bij reparatie of omruiling van het apparaat alleen omruilkosten verschuldigd. De actuele omruilkosten kun je terugvinden op www.inventum.eu/omruilkosten. Indien je het product niet hebt geregistreerd, dan is de 3 jaar aanvullende garantie niet van toepassing.
5. Bij een melding van een storing of defect zal een monteur binnen 1 werkdag contact opnemen voor het maken van een bezoeafspraak. Bij melding in het weekend of op feestdagen is dit de eerstvolgende werkdag.
6. Indien je een storing of defect meldt via het formulier op www.inventum.eu/service-aanvraag, word je via mobiele berichten en e-mail op de hoogte gehouden van de voortgang.
7. De garantieperiode begint te lopen op de datum van aankoop van het product.
8. Voor het recht op garantie dien je een kopie van het originele aankoopbewijs en het Inventum 5 jaar garantiecertificaat te kunnen overleggen.
9. De garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de Inventum producten binnen Nederland.

Storingen of defecten buiten de garantieperiode

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

Uitgesloten van garantie

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

Van belang om te weten

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

general terms and conditions of service and warranty

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

2-year full manufacturer's warranty

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

5-year Inventum warranty

1. Inventum offers a 5-year warranty on most large domestic appliances and a selection of small domestic appliances. This 5-year Inventum warranty consists of a 2-year full manufacturer's warranty, extended by a further 3-year warranty. The only thing you need to do to qualify for the 3-year extended warranty is to register the product within 45 days of purchase. You can read more about registering the product in the following paragraph.
2. In accordance with the 5-year Inventum warranty provisions, a faulty product or part will always be exchanged for a new model during the first 2 years under the warranty. During the 3rd to 5th year under the warranty, you will only pay the costs of exchange. The current costs of exchange are listed at www.inventum.eu/omruilkosten.
3. In order to claim under the 5-year Inventum warranty, you can either return the product to the shop you bought it from or contact the Inventum customer service department via the form at www.inventum.eu/service-aanvraag.
4. The 5-year warranty period starts from the date the product is bought.
5. In order to claim under the warranty, you must produce a copy of the original receipt.
6. The warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

Product registration

1. The 3-year extended warranty is easy to obtain, free of charge, by registering the product within 45 days of purchase, via the website www.inventum.eu/garantie-registratie. If you did not register the product within 45 days of purchase, you can still do so up to 2 years after the purchase date. However, there will be a charge. The one-off registration charge is € 89 for each separate product. Registration is possible only for products that are subject to the 5-year Inventum warranty. Whether the product qualifies for the 5-year Inventum warranty is stated in the product user manual and in the product information sheet, on Inventum's website.
2. The warranty period always starts from the date the product is bought. If the product is registered for the extended warranty at a later date, the warranty period still starts from the original date of purchase.
3. The 3-year extended warranty can only be applied for if you are in the possession of a copy of the original receipt and the Inventum 5-year warranty certificate.

Large domestic appliances

1. Breakdowns or faults in large domestic appliances (separate and built-in white goods) can be registered via the form at www.inventum.eu/service-aanvraag, by calling the Inventum customer service department or in the store where you bought the device. The telephone number of the customer service department can be found at www.inventum.eu.
2. In the event of breakdowns or faults in large domestic appliances, Inventum will have the option to have a service engineer inspect the faulty device onsite at the customer in the Netherlands and to carry out repairs, there and then. The Inventum customer service department can also decide to have the device exchanged.
3. If you suffer a breakdown or fault in a large domestic appliance during the first 2 years from the date of purchase, Inventum will not charge any costs for the exchange, call-out or for parts and labour.
4. If you registered the product as described before at www.inventum.eu/garantie-registratie and you subsequently report a breakdown of a large domestic appliance in the 3rd to 5th year of the date of purchase, the 5-year Inventum warranty applies and the device will be repaired or exchanged, free of charge. In the event of a repair or exchange of the device, you only pay the costs of exchange. The current costs of exchange are listed at www.inventum.eu/omruilkosten. If you did not register the product, the 3-year extended warranty does not apply.
5. When reporting a breakdown or fault, a service engineer will contact the customer within 1 working day in order to make an appointment. When the report is made in a weekend or during a public holiday, this will be the next working day.
6. If you report a breakdown or fault via the form at www.inventum.eu/service-aanvraag, you will be kept informed of the progress via mobile messages and e-mail.
7. The warranty period starts from the date the product is bought.
8. In order to claim under the warranty, you must produce a copy of the original receipt and the Inventum 5-year warranty certificate.
9. The warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

Breakdowns or faults outside the warranty period

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

Warranty exclusions

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

Important to know

1. The replacement or repair of a faulty product, or a part thereof, does not lead to an extension of the original warranty period.
2. Parts that have been replaced, packaging material and exchanged devices are taken back by the service engineer and become the property of Inventum.
3. If a complaint is unfounded, all costs arising from it will be at the customer's expense.
4. Following expiry of the warranty period, all costs of repair or replacement, including administration costs, dispatch and call-out charges, will be charged to the customer.
5. Inventum cannot be held liable for damage as a result of devices built in incorrectly.
6. Inventum cannot be held liable for damage caused by external events, unless this liability arises from mandatory statutory provisions.
7. These warranty and service provisions are governed by Dutch law. Disputes will be settled exclusively by the competent Dutch court.

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

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

Zwei Jahre volle Werksgarantie

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

Fünf Jahre Inventum-Garantie

1. Auf die meisten großen Haushaltsgeräte und eine Auswahl kleiner Haushaltsprodukte gewährt Inventum die fünfjährige Inventum-Garantie. Diese fünfjährige Inventum-Garantie besteht aus der zweijährigen, vollen Werksgarantie sowie einer anschließenden, dreijährigen Zusatzgarantie. Um Ihren Anspruch auf eine dreijährige Zusatzgarantie zu aktivieren, müssen Sie lediglich das Produkt innerhalb von 45 Tagen nach Ankauf registrieren. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie mehr über die Registrierung des Produktes.
2. Für die fünfjährige Inventum-Garantie gilt, dass ein defektes Produkt oder Geräteteil während der ersten zwei Jahre in jedem Fall kostenlos gegen ein neues Exemplar umgetauscht wird. Während des dritten bis einschließlich fünften Jahres bezahlen Sie nur die Kosten des Umtauschs. Die aktuellen Umtauschkosten finden Sie auf der Seite www.inventum.eu/omruilkosten.
3. Um Ihren Anspruch auf die fünfjährige Inventum-Garantie geltend zu machen, wenden Sie sich an das Geschäft, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder kontaktieren Sie den Kundenservice von Inventum mittels des Formulars auf der Seite www.inventum.eu/service-aanvraag.
4. Die Garantiezeit von fünf Jahren beginnt am Datum des Ankaufs des Produktes.
5. Zur Geltendmachung des Garantieanspruches ist eine Kopie des Originalkaufbeleges vorzulegen.
6. Die Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Inventum Produkte innerhalb der Niederlande.

Produktregistrierung

1. Die dreijährige Zusatzgarantie erhalten Sie einfach und kostenlos, indem Sie das Produkt innerhalb von 45 Tagen nach Ankauf auf der Internetseite www.inventum.eu/garantie-registratie registrieren. Sollten Sie das Produkt nicht innerhalb von 45 Tagen nach Ankauf registriert haben, können Sie dies noch innerhalb von zwei Jahren nach Ankauf nachholen. Dann sind jedoch Kosten mit dieser Registrierung verbunden. Die einmaligen Registrierungskosten betragen 89,- € für jedes einzelne Produkt. Eine Registrierung ist nur für Produkte möglich, für die die fünfjährige Inventum-Garantie gilt. Bitte entnehmen Sie der Gebrauchsanleitung des Produktes oder den Produktinformationen auf der Website von Inventum, ob auf dieses Produkt die fünfjährige Inventum-Garantie gewährt wird.
2. Die Garantiezeit beginnt immer am Datum des Ankaufs des Produktes. Auch wenn das Produkt erst später für die Zusatzgarantie registriert wird, wird die Garantiezeit ab dem ursprünglichen Kaufdatum gerechnet.
3. Die dreijährige Zusatzgarantie können Sie nur dann beantragen, wenn Sie über eine Kopie des Originalkaufbeleges und die Bescheinigung der fünfjährigen Inventum-Garantie verfügen.

Große Haushaltsgeräte

1. Störungen oder Defekte an großen Haushaltsgeräten (freistehende oder eingebaute Weiße Ware) können mittels des Formulars auf der Seite www.inventum.eu/service-aanvraag, telefonisch beim Kundenservice von Inventum oder über das Geschäft, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, gemeldet werden. Die Telefonnummer des Kundenservice finden Sie auf unserer Website www.inventum.eu.
2. Bei gemeldeten Störungen oder Defekten an großen Haushaltsgeräten kann Inventum vor Ort beim Konsumenten in den Niederlanden das defekte Gerät von einem Haushaltsgerätemonteur überprüfen und daraufhin eine Reparatur durchführen lassen. Der Kundenservice von Inventum kann auch beschließen, das Gerät umzutauschen.
3. Sollten Sie eine Störung oder einen Defekt an einem großen Haushaltgerät in den ersten zwei Jahren ab dem Datum des Ankaufs melden, stellt Inventum keine Kosten für Umtausch, Anfahrt, Ersatzteile, Materialverwendung und Arbeitslohn in Rechnung.
4. Wenn Sie das Produkt auf www.inventum.eu/garantie-registratie auf die oben genannte Weise registriert haben und daraufhin eine Störung an einem großen Haushaltgerät im dritten bis einschließlich fünften Jahr ab dem Datum des Ankaufs melden, dann gilt die fünfjährige Inventum-Garantie und wird das Gerät kostenlos repariert oder umgetauscht. Bei Reparatur oder Umtausch des Gerätes werden dann nur Umtauschkosten fällig. Die aktuellen Umtauschkosten finden Sie auf der Seite www.inventum.eu/omruilkosten. Falls Sie das Produkt nicht registriert haben, gilt die dreijährige Zusatzgarantie nicht.
5. Bei einer Meldung einer Störung oder eines Defektes nimmt der Monteur innerhalb eines Werktages mit Ihnen Kontakt auf, um einen Besuchstermin zu vereinbaren. Bei einer Meldung am Wochenende oder an Feiertagen geschieht dies am nächstfolgenden Werktag.

6. Falls Sie eine Störung oder einen Defekt mittels des Formulars auf der Seite www.inventum.eu/service-aanvraag melden, werden Sie mittels mobiler Nachrichten und per E-Mail über den weiteren Verlauf auf dem Laufenden gehalten.
7. Die Garantiezeit beginnt am Datum des Ankaufs des Produktes.
8. Zur Geltendmachung des Garantieanspruches ist eine Kopie des Originalkaufbeleges und die Bescheinigung der fünfjährigen Inventum-Garantie vorzulegen.
9. Die Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Inventum Produkte innerhalb der Niederlande.

Störungen oder Defekte außerhalb der Garantiezeit

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

Garantieausschluss

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

Wichtige Informationen

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

conditions générales de garantie et de service après-vente

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

2 ans de garantie complète de fabrication

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

5 ans de garantie Inventum

1. Inventum offre une garantie Inventum de 5 ans sur la plupart des gros appareils ménagers et une sélection de petits appareils ménagers. Cette garantie Inventum de 5 ans se compose de la garantie de fabrication complète de 2 ans et d'une garantie supplémentaire de 3 ans. La seule chose à faire pour bénéficier du droit à la garantie supplémentaire de 3 ans est d'enregistrer le produit dans les 45 jours après l'achat. Le paragraphe suivant vous donne des informations plus détaillées sur l'enregistrement du produit.
2. En ce qui concerne la garantie Inventum de 5 ans, un produit défectueux ou une pièce défectueuse sera toujours gratuitement échangé(e) contre un nouvel exemplaire pendant les 2 premières années. Vous ne paierez que les frais d'échange pendant la 3^e à la 5^e année. Les frais d'échange actuels figurent sur www.inventum.eu/omruilkosten.
3. Pour revendiquer la garantie Inventum de 5 ans, vous pouvez retourner au magasin où vous avez acheté le produit ou contacter le service des consommateurs d'Inventum par le biais du formulaire sur www.inventum.eu/service-aanvraag.
4. La période de garantie de 5 ans commence à courir à partir de la date d'achat du produit.
5. Pour avoir droit à la garantie, il faut remettre une copie du bon d'achat original.
6. La garantie s'applique seulement à un usage ménager normal des produits Inventum aux Pays-Bas.

Enregistrement du produit

1. La garantie supplémentaire de 3 ans se règle facilement et gratuitement en enregistrant le produit dans les 45 jours après l'achat via le site web www.inventum.eu/garantie-registratie. Si vous n'avez pas enregistré le produit dans les 45 jours suivant l'achat, vous aurez encore le temps de le faire pendant 2 ans après l'achat. Cet enregistrement s'accompagne de frais. Les frais d'enregistrement uniques sont de € 89,- pour chaque produit séparé. L'enregistrement est seulement possible pour des produits auxquels s'applique la garantie Inventum de 5 ans. Le mode d'emploi du produit et les informations sur le produit figurant sur le site web d'Inventum indiquent si le produit entre en ligne de compte pour la garantie Inventum de 5 ans.
2. La période de garantie commence toujours à courir à partir de la date de l'achat du produit. La période de garantie est calculée à partir de la date d'achat initiale, même si le produit est enregistré ultérieurement pour la garantie supplémentaire.
3. Vous pouvez seulement demander la garantie supplémentaire de 3 ans, si vous disposez d'une copie du bon d'achat original et du certificat de garantie Inventum de 5 ans.

Gros appareils ménagers

1. Les pannes ou défauts des gros appareils ménagers (produits blancs intégrables et autonomes) peuvent être signalés par le biais du formulaire sur www.inventum.eu/service-aanvraag, par téléphone auprès du service des consommateurs d'Inventum. Ou par le biais du magasin où vous avez acheté l'appareil. Le numéro de téléphone du service des consommateurs figure sur www.inventum.eu.
2. En cas de signalements de pannes ou de défauts de gros appareils ménagers, Inventum a la possibilité de faire examiner l'appareil défectueux, sur place, chez le consommateur, aux Pays-Bas, par un monteur en électroménager, qui procédera ensuite à la réparation. Le service des consommateurs d'Inventum peut aussi décider d'échanger l'appareil.
3. Si vous signalez une panne ou un défaut d'un gros appareil ménager pendant les 2 premières années, à compter de la date d'achat, Inventum ne facturera pas les frais dus à l'échange, aux frais de déplacement, aux pièces, à l'utilisation de matériel et au salaire du monteur.
4. Si vous avez enregistré le produit de la façon préalablement décrite sur www.inventum.eu/garantie-registratie et si vous signalez la panne d'un gros appareil ménager au cours de la 3^e à la 5^e année, à compter de la date d'achat, la garantie Inventum de 5 ans sera applicable et l'appareil sera réparé ou échangé gratuitement. Vous ne serez redevable que des frais d'échange en cas de réparation ou d'échange de l'appareil. Les frais d'échange actuels figurent sur www.inventum.eu/omruilkosten. Si vous n'avez pas enregistré le produit, la garantie supplémentaire de 3 ans ne sera pas applicable.
5. En cas de signalement d'une panne ou d'un défaut, un monteur vous contactera dans un délai d'1 jour ouvrable pour fixer un rendez-vous. En cas de signalement pendant le week-end ou les jours fériés, il s'agira du premier jour ouvrable suivant le week-end ou le jour férié.

- Si vous signalez une panne ou un défaut par le biais du formulaire sur www.inventum.eu/service-aanvraag, vous serez tenu au courant du suivi par des messages mobiles et un courriel.
- La période de garantie commence à courir à la date d'achat du produit.
- Pour revendiquer la garantie Inventum de 5 ans, vous pouvez retourner au magasin où vous avez acheté le produit ou contacter le service des consommateurs d'Inventum par le biais du formulaire sur www.inventum.eu/service-aanvraag.
- La garantie s'applique seulement à un usage ménager normal des produits Inventum aux Pays-Bas.

Pannes ou défauts en dehors de la période de garantie

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

Sont exclus de la garantie

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

Important à savoir

- Le remplacement ou la réparation d'un produit défectueux ou d'une pièce défectueuse n'entraîne pas un prolongement du délai de garantie initial.
- Les pièces de rechange, le matériel d'emballage et les appareils échangés sont emportés par le monteur en électroménager et deviennent la propriété d'Inventum.
- Si une réclamation n'est pas fondée, tous les frais occasionnés à cet effet seront portés au compte du consommateur.
- Une fois que le délai de garantie aura expiré, tous les frais liés à la réparation ou au remplacement, y compris, les frais administratifs, les frais d'envoi et de déplacement, seront portés au compte du consommateur.
- Inventum n'est pas responsable du dommage causé à la suite de situations d'intégration inadéquates.
- Inventum n'est pas responsable des dommages causés par des facteurs externes à l'appareil, à moins que cette responsabilité découle de dispositions à caractère impératif.
- Le droit néerlandais s'applique à ces conditions de garantie et de service après-vente. Les litiges seront exclusivement tranchés par le juge néerlandais compétent.



klein huishoudelijk



witgoed vrijstaand



witgoed inbouw



persoonlijke verzorging

**Inventum Huishoudelijke
Apparaten B.V.**

Meander 861
6825 MH Arnhem
T 0800 -4583688

info@inventum.eu
www.inventum.eu

twitter.com/inventum1908
facebook.com/inventum1908
youtube.com/inventum1908

