INVENTUM

Handleiding

IMC6250GK

Inbouw combi oven

Built-in combi oven • Einbau-Kombi-Backofen
Four mixte intégré



NL • Handleiding	4	-	17
EN • User manual	18	-	30
DE • Benutzerhandbuch	31	-	45
FR • Manuel d'utilisation	46	-	59

www.inventum.eu

5 JAAR GARANTIE

SINCE 1908 BETROUWBARE KWALITEIT

UITSTEKEND BEOORDEELD

Nederlands

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

algemene service- en garantievoorwaarden pagina60

English

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

general terms and conditions of service and warranty *page 61*

Deutsch

1.	Sicherheitsvorschriften	Seite 31
2.	Produktbeschreibung	Seite 36
3.	Vor dem ersten Gebrauch	Seite 38
4.	Uhr einstellen	Seite 38
5.	Allgemeine Bedienung	Seite 38
6.	Einstellen des Ofens	Seite 39
7.	Verwendung der Mikrowelle	Seite 39
8.	Verwendung des Ofens in Verbindung mit der Mikrowellefunktion	Seite 40
9.	Automatische Programme	Seite 40
10.	Auftauprogramme	Seite 41
11.	Kindersicherung	Seite 42
12.	Reinigung und Wartung	Seite 42
13.	Störungen und Lösungen	Seite 43
14.	Installationsvorschrift	Seite 43

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen *Seite 62*

Français

1.	consignes de sécurité	page 46
2.	description du produit	page 51
3.	avant la toute première utilisation	page 53
4.	réglage de l'horloge	page 53
5.	commande générale	page 53
6.	le réglage du four	page 53
7.	utilisation du micro-ondes	page 54
8.	utilisation du four en combinaison avec la fonction micro-ondes	page 55
9.	programmes automatiques	page 55
10.	programmes de décongélation	page 56
11.	verrouillage enfant	page 56
12.	nettoyage et entretien	page 57
13.	pannes et solutions	page 57
14.	instructions d'installation	page 58

Conditions générales de garantie et de service après-vente *page 63*

1 veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis. Gebruik geen corrosieve chemicaliën of gassen in dit apparaat. Dit apparaat is speciaal ontworpen om te verwarmen. Het is niet ontworpen voor industrieel of laboratoriumgebruik.
- Probeer het apparaat niet te gebruiken met de deur open. Dit kan schadelijke blootstelling aan microgolven tot gevolg hebben.
- Plaats geen voorwerpen tussen de deur van het apparaat. Zorg dat zich geen vuil of resten reinigingsmiddel op de afdichtende oppervlakken ophopen.
- Als de deur of de deurafdichting beschadigd is, mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het door een bevoegd persoon is gerepareerd.
- Verwarm geen vloeistoffen en ander voedsel in gesloten conservenblikken, omdat deze kunnen exploderen.
- Laat uitsluitend een bevoegde persoon onderhoud of reparaties uitvoeren waarbij de onderzijde wordt geopend die beschermt tegen blootstelling aan microgolven.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen. Kinderen begrijpen het gevaar van het werken met elektrische apparaten niet.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder indien zij het apparaat onder toezicht gebruiken. Dit apparaat kan tevens worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, indien zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Gebruik uitsluitend materialen die geschikt zijn voor gebruik in (magnetron)ovens.

- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten moeten worden verwijderd.
- Houd het apparaat in de gaten wanneer u voedsel verwarmt in plastic of papieren bakjes. Het bakje kan namelijk spontaan ontbranden.
- Schakel in geval van rook het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Houd de deur gesloten om de vlammen te verstikken.
- Laat het voedsel niet te gaar worden.
- Plaats geen voorwerpen op de deur van het apparaat.
- Gebruik de binnenkant van het apparaat niet als opbergruimte. Bewaar geen brood, koekjes, etc. in het apparaat.
- Verwijder metalen sluitstrips en metalen handgrepen van papieren of plastic bakjes/zakjes voordat deze in het apparaat worden geplaatst.
- Installeer het apparaat uitsluitend volgens de installatie-instructies.
- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden verwarmd, omdat de eieren kunnen exploderen, zelfs nadat het apparaat is uitgeschakeld.
- Controleer het apparaat en het netsnoer regelmatig om er zeker van te zijn dat ze niet beschadigd zijn. Indien er tekenen zijn dat het apparaat of het netsnoer in de minste mate beschadigd zijn, moet het gehele apparaat worden teruggestuurd naar de consumentenservice. Gebruik om veiligheidsredenen uitsluitend accessoires en reserveonderdelen van de fabrikant die geschikt zijn voor uw apparaat.
- Het apparaat uitsluitend binnenshuis gebruiken en opbergen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van water, in een natte kelder/garage of in de buurt van een zwembad.
- Vermijd het aanraken van hete oppervlakken, met name de binnenkant van het apparaat.
- Dek de ventilatieopeningen van het apparaat niet af.
- Knik het netsnoer niet en houd het uit de buurt van het verwarmde oppervlak.
- Het niet schoon houden van het apparaat kan leiden tot slijtage van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat nadelig kan beïnvloeden en kan leiden tot gevaarlijke situaties.
- Vóór de consumptie moet de inhoud van babyflessen en potjes babyvoeding worden doorgeroerd of geschud en de temperatuur worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

- Het verwarmen van dranken kan resulteren in explosief overkoken van de vloeistof, ook nadat het apparaat is uitgeschakeld. Plaats altijd een kunststof of keramisch lepeltje in het kopje. Wees voorzichtig als u het bakje of het kopje aanraakt.
- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik met een timer of een aparte afstandsbediening.
- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt als het in keukenmeubilair is ingebouwd.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het apparaat in gebruik is.
- Gebruik om veiligheidsredenen uitsluitend accessoires en reserve-onderdelen van de fabrikant die geschikt zijn voor uw apparaat.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het netsnoer te trekken.
- Zorg altijd dat uw handen droog zijn voordat u het netsnoer, de stekker of de schakelaar aanraakt.
- Als u besluit het apparaat (wegens een defect) niet langer te gebruiken, haal dan de stekker uit het stopcontact en maak het apparaat onbruikbaar door het netsnoer door te knippen. Maak alle mogelijk gevaarlijke onderdelen van het apparaat onschadelijk, vooral voor kinderen die in de verleiding kunnen komen om ermee te spelen.
- Dompel nooit een deel van de behuizing, het deksel, het netsnoer en de stekker onder in water of andere vloeistoffen om elektrische gevaren te voorkomen.
- Als het apparaat voor andere doeleinden wordt gebruikt, ligt de volledige verantwoordelijkheid voor de gevolgen bij de gebruiker. Schade aan het apparaat of andere zaken valt niet onder de garantie.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, zoals in winkels, op kantoor en in andere werkomgevingen, op boerderijen, door klanten in motels, hotels en andere typen verblijfsomgevingen en in bed & breakfasts.
- Het apparaat is geschikt voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, slippers, sponzen, vochtige doeken, etc. kunnen leiden tot letsel, ontsteking of brand.
- Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomreiniger om het apparaat te reinigen.
- Let op of materialen wel of niet in het apparaat mogen worden gebruikt. Zie paragraaf *Materialen geschikt voor gebruik in het apparaat* voor een overzicht.

- De wetgeving vereist dat alle elektrische en elektronische apparatuur wordt ingezameld voor hergebruik en recycling. Elektrische en elektronische apparatuur gemarkeerd met het symbool voor gescheiden inzameling van dergelijke apparatuur moet worden ingeleverd bij een verzamelpunt voor huishoudelijk afval.
- Gebruik de magnetronfunctie niet als het apparaat leeg is.
- Bedek de bodem van het apparaat niet met aluminiumfolie. Het aluminiumfolie stopt de warmte en dit leidt tot slechte resultaten en schade aan het email.
- Het apparaat bevat een ventilator die na bedrijf blijft doorlopen.
- Laat de installatie van het apparaat uitsluitend aan een gekwalificeerde installateur over.
- In geval van incorrecte installatie of aansluiting komt de garantie te vervallen.
- Laat om gevaarlijke situaties te voorkomen een beschadigd netsnoer uitsluitend door de fabrikant, zijn servicecentrum of vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen.
- De elektrische aansluiting moet aan de nationale en lokale voorschriften voldoen.
- Het stopcontact en de stekker moeten altijd bereikbaar zijn.
- Sluit het apparaat niet via een stekkerdoos of een verlengsnoer aan op de netvoeding. Als dit niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat niet worden gegarandeerd.
- Het apparaat moet zijn geaard.
- Sluit het apparaat uitsluitend op wisselstroom aan via een geaard stopcontact. Controleer of de spanning in uw woning overeenkomt met de op de typeplaat van het apparaat vermelde spanning.

Materialen geschikt voor gebruik in het apparaat

- Let op met de volgende materialen of ze wel of niet in de magnetron gebruikt mogen worden:

- aluminium folie	nee
- 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

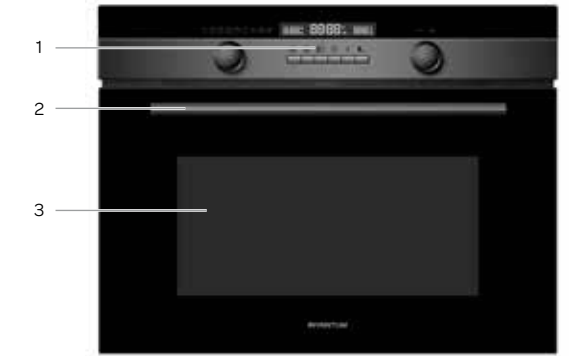
* Gebruik niet gedecoreerd keukenpapier voor het afdekken van voedsel en voor de opname van vetten.

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

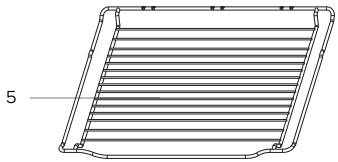


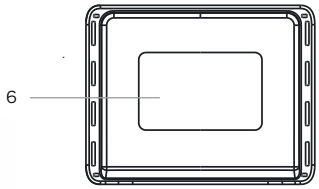
Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en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

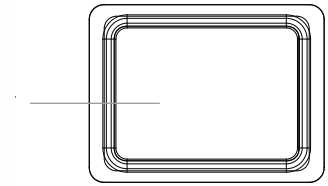
2 productomschrijving











1. Bedieningspaneel
2. Handgreep 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 alleen 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 30s
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 verwarmingselement 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 **0:00** 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 ▶30s toets om de oven te starten.

- **Attentie:** Als het kook- of bakproces onderbroken is door de deur te openen, moet nogmaals op de ▶30s toets gedrukt worden om het proces verder te laten gaan.
- Druk op de toets ‖ om de oven te pauzeren. Druk op de ▶30s 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 ▶30s 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 ▶30s.
- 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	Stamppot, 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 ▶30s 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 ▶30s toets gedrukt worden om het proces verder te laten gaan.
- Druk op de toets ‖ om de oven te pauzeren. Druk op de ▶30s 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 + onder verwarming op 500W en 190°C gedurende 17 minuten.

- Selecteer met de standenknop de functies + magnetron + hetelucht + onder verwarming. 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 ontdooid 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 tijdklok 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 gede-activeerd.

12 reiniging en onderhoud

HET APPARAAT REINIGEN

Waarschuwing:
Controleer voordat u het apparaat gaat reinigen of het is uitgeschakeld en afgekoeld.
Reinig het apparaat niet met een hogedrukreiniger of stoomreiniger.
Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe schrapers.

1. Reinig de binnenkant na ieder gebruik met een licht vochtige doek. Gebruik niet te veel water om te voorkomen dat vocht in ventilatieopeningen of tussen glasplaten loopt.
2. Maak na het reinigen altijd goed droog met een zachte doek.
3. Reinig accessoires met warm water en een mild reinigingsmiddel. Droog ze zorgvuldig na.
4. Reinig de buitenkant met een licht vochtige doek of spons en droog na.
5. Reinig in geval van ernstige vervuiling de buitenkant van het apparaat met een mild reinigingsmiddel.
6. Tijdens gebruik kan er vocht of condens tussen de ruiten van de deur komen. Dit is normaal en geen defect. Om veiligheidsredenen is het niet mogelijk om tussen de glasplaten schoon te maken. Om condensvorming te beperken:
   - Dek voedsel goed af tijdens bereiding (bijv. spatdeksel of magnetronfolie).
   - Droog de ovenruimte na gebruik met een zachte doek.
   - Laat de deur enkele minuten openstaan na het koken zodat vocht kan verdampen.

Wanneer de condens na langere tijd niet wegtrekt, dan adviseren wij contact op te nemen met de klantenservice.

Energieverbruik
Productinformatie over het energieverbruik en de maximale tijd tot de energiebesparingsmodus wordt bereikt.

Standby-modus	0,8 W
De maximale tijd die de combi oven nodig heeft om automatisch over te schakelen naar de bijbehorende energiebesparende stand of toestand	20 minuten

13 storingen en oplossingen

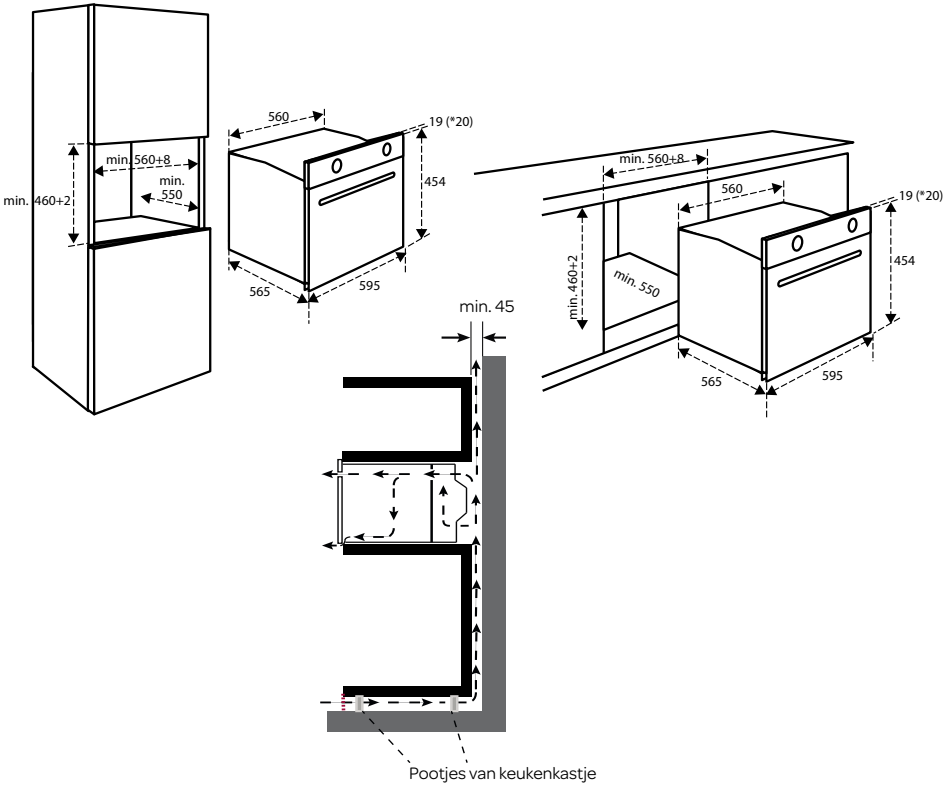
Storing	Oorzaak	Wat te doen
De oven functioneert niet.	Geen stroomtoevoer	Controleer de zekering van de groepenkast, vervang een eventuele doorgebrande zekering.
	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker goed in het stopcontact.
	Stroomstoring	Controleer of de verlichting in de keuken 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°C). Dit geldt ook voor de deuren en fronten van het keukenmeubel.
- De kast waarin het apparaat wordt ingebouwd, mag niet beschikken over een achterwand op de plek waar het apparaat wordt ingebouwd.
- Controleer of het keukenmeubel waarin de oven wordt gemonteerd goed vaststaat. Bijvoorbeeld door deze vast te schroeven aan de ernaast 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

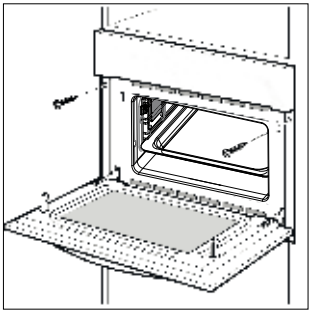
In onderstaande afbeeldingen zijn de afmetingen van de uitsparingen aangegeven in mm.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

De netspanning moet overeenstemmen met de spanning weergegeven op het typeplaatje in het apparaat.
De groep in de meterkast moeten gezekerd 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.

HET INSTALLEREN VAN DE GELEIDEREKKEN

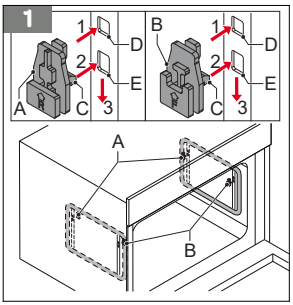
Installeer eerst de haken waaraan straks de geleiderekken bevestigd worden - fig. 1.

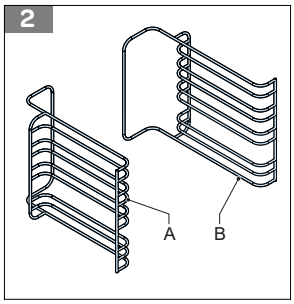
1. Zoek de haken voor de achterzijde (A) en de voorzijde (B).
2. Plaats de haak (C) in de bovenste opening (D).
3. Plaats de haak in de onderste opening (E).
4. Duw de haak omlaag.
5. Herhaal de procedure voor de andere haken.

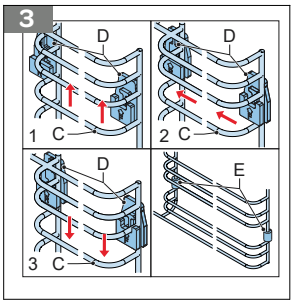
Plaats de geleiderekken - fig. 2 en 3.

Opmerking: De procedure toont de installatie voor het geleiderek aan de rechterzijde van het apparaat. De procedure voor de linkerzijde is hetzelfde, maar hierbij zijn de haken gespiegeld.

1. Zoek de geleiderekken voor de linkerzijde (A) en de rechterzijde (B).
2. Duw het geleiderek (C) voorzichtig in de haak (D).
3. Duw het rek naar de achterzijde van het apparaat.
4. Duw het rek omlaag.
5. Plaats de klembussen (E).







technische gegevens

Aansluiting voltage	230 V ~50Hz
Aansluitwaarde	3000W
Magnetron vermogen	900W
Ampere	16A
Oven capaciteit	50 L
Externe afmetingen zonder handgreep	454 x 595 x 565 mm (HxBxD)
Netto gewicht	38.8 kg

1 safety instructions

- **First carefully read the instruction manual in full prior to using the appliance and store the manual in a safe place for future reference.**
- This appliance is only intended for indoor household use. Do not use corrosive chemicals or gases in this appliance. This appliance was specifically designed for heating up. It was not designed for industrial or laboratory use.
- Do not try to use the appliance with the door open. This could result in hazardous exposure to microwaves.
- Do not place any objects between the door of the appliance. Make sure no dirt or food residues accumulate on the sealing surfaces.
- When the door or door seal is damaged, the appliance should no longer be used until it has been repaired by an authorised person.
- Do not heat liquids and other food in closed tin cans, as these may explode.
- Only allow authorised persons to perform maintenance or repairs whereby it is necessary to open the bottom side that provides protection against exposure to microwave energy.
- Keep the appliance out of the reach of children. Children do not understand the dangers of working with electrical appliances.
- This appliance may not be used by children between 0 to 8 years of age. This appliance may be used by children of 8 years and older, provided they use the appliance under supervision. This appliance may also be used by persons with limited physical, sensory or mental capacities or lack of experience or knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards it may involve. Keep the appliance and mains cord out of reach of children younger than 8 years of age.
- Cleaning and maintenance may not be performed by children.
- Children must not play with the appliance.
- Only use materials that are suitable for use in (microwave) ovens.
- The appliance must be cleaned regularly and food residues must be removed.
- Keep an eye on the appliance when heating food in plastic or paper containers. The container could combust spontaneously.

- In case of smoke, switch off the appliance and remove the plug from the socket. Keep the door closed to smother the flames.
- Do not overcook the food.
- Do not place any objects on the door of the appliance.
- Do not use the inside of the appliance as storage space. Do not store bread, cookies, etc. in the appliance.
- Remove metal closing strips and metal grips of paper or plastic containers/bags before placing them in the appliance.
- Always install the appliance in accordance with the installation instructions.
- Eggs in their shells and hard-boiled eggs should not be heated in the appliance, as they could explode, even after the appliance has been switched off.
- Regularly check the appliance and the power cord to make sure they are not damaged. If there are signs that the appliance or power cord are even slightly damaged, the entire appliance must be returned to the consumer service. For safety reasons only use accessories and spare parts from the manufacturer that are suitable for your appliance.
- Only use and store the appliance indoors.
- Do not use the appliance near water, a damp basement/garage or near a swimming pool.
- Avoid contact with hot surfaces, particularly the inside of the appliance.
- Do not cover the ventilation holes of the appliance.
- Do not kink the power cord and keep it away fro the heated surface.
- Not keeping the appliance clean could lead to wear of the surface, which could negatively affect the life span of the appliance and could lead to hazardous situations.
- Prior to consumption, the contents of baby bottles and baby food jars must be stirred through or shaken and the temperature must be checked to prevent burns.
- Heating drinks could result in explosive overboiling of the liquid, also after the appliance has been switched off. Always place a plastic or ceramic spoon in the cup when heating. Be careful when touching the container or cup.
- The appliance cannot be used with a timer or separate remote control.
- The appliance may only be used when incorporated in kitchen furniture.

- Never leave the appliance unsupervised when it is being used.
- For safety reasons, only use accessories and spare parts from the manufacturer that are suitable for your appliance.
- Never remove the plug from the socket by pulling the cord.
- Always make sure your hands are dry before touching the power cord, plug or switch.
- If you decide to stop using the appliance (due to a defect), remove the plug from the socket and make the appliance inoperable by cutting through the power cord. Make all possibly hazardous components of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with them.
- Never submerge a part the housing, the cover, power cord and plug in water or any other liquid to prevent electrical hazards.
- When the appliance is used for other purposes, the consequences are the full responsibility of the user. Damage to the appliance or other items does not fall under the warranty.
- This appliance is intended for household and similar use, such as in shops, offices and other work environments, on farms, by customers in motels, hotels and other types of residential environments and in bed & breakfasts.
- The appliance is only suitable for heating food and drink. Drying of food or clothes and heating heat pads, slippers, sponges, damp cloths etc. could lead to injury, fire or ignition.
- Do not use a high-pressure cleaner or steam cleaner to clean the appliance.
- Check if materials can or cannot be used in the appliance. See section *Materials suitable for use in the appliance* for an overview.
- Legislation demands that all electric and electronic equipment is collected for reuse and recycling. Electric and electronic equipment marked with a symbol for separated collection of such equipment must be taken to a collection point for household waste.
- Do not use the microwave mode when the appliance is empty.
- Do not cover the bottom of the appliance with aluminium film. The aluminium film will stop the heat and this will lead to poor results and damage to the enamel.
- The appliance has a fan that continues to run after operation.
- Always leave the installation of the appliance to a qualified installer.
- In case of incorrect installation or connection, the warranty becomes void.

- To avoid dangerous situations, a damaged power cord may only be replaced by the manufacturer, its service department or similarly qualified persons.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The socket and plug must always be accessible.
- Do not connect the appliance to the mains via a power strip or extension cord. If this is not observed, the safety of the appliance cannot be guaranteed.
- The appliance must be earthed.
- Only connect the appliance to alternating current with an earthed plug socket. Check whether the voltage in your home corresponds to the voltage mentioned on the appliance type plate.

Materials suitable for use in the appliance

- Be careful with the following materials if they can be used in the microwave oven:

- aluminium foil	no
- 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

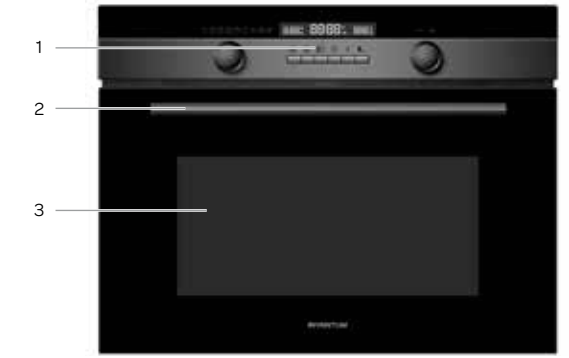
* Use undecorated kitchen paper to cover food and to absorb grease.

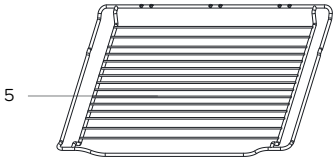
** Remove the lid and make sure the jar is not heated too long. The jar may break.

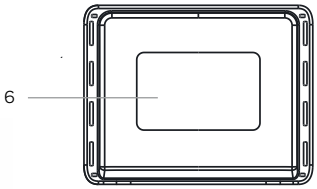


This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are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

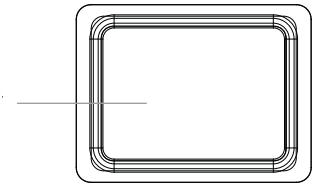
2 appliance description











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 combi oven is plugged in, **0:00** 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 combi oven.

SWITCHING OFF
Press the key to pause the combi oven. Press the key twice to shut the combi 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 tempeature.
- 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 ▶30s key to continue the operation.
- Press the ‖ key to pause operation. Press the ▶30s 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 ▶30s 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 ▶30s key again.
- Preheating can be cancled by opening the door of 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 combi oven can be used as a solo microwave or in combination with an oven function.
Always use heat-resistant ovenware of porcelain, glass of 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 ▶30s 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 ▶30s key to continue the operation.
- Press the ‖ key to pause operation. Press the ▶30s 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 combi 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 accidentily 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

CLEANING THE APPLIANCE

Warning:
Before cleaning the appliance, check that it is switched off and cooled down.
Do not clean the appliance with a high-pressure cleaner or steam cleaner.
Do not use abrasive cleaning agents or sharp scrapers.

1. Clean the interior after each use with a slightly damp cloth. Use only a small amount of water to prevent moisture from entering the ventilation holes or between the glass plates.
2. Dry thoroughly once clean using a soft cloth.
3. Clean accessories with warm water and a mild cleaning agent. Dry thoroughly afterwards.
4. Clean the exterior using a slightly damp cloth or sponge and dry afterwards.
5. In case of serious contamination, clean the exterior of the appliance with and a mild cleaning agent.
6. Moisture or condensation might form between the glass panes of the door during use. This is normal and not a defect. For safety reasons, it is not possible to clean between the glass plates. To limit condensation:
   - Cover food well during preparation (i.e. with a lid or microwave foil).
   - Dry the oven chamber after use with a soft cloth.
   - Leave the door open for several minutes after cooking in order for moisture to evaporate.

If the condensation does not disappear after a longer period, we recommend contacting customer service.

Energy consumption
Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Standby mode 0.8 W	
The maximum time needed for the combi oven to automatically reach the applicable low power mode or condition.	20 minutes

13 problems and solutions

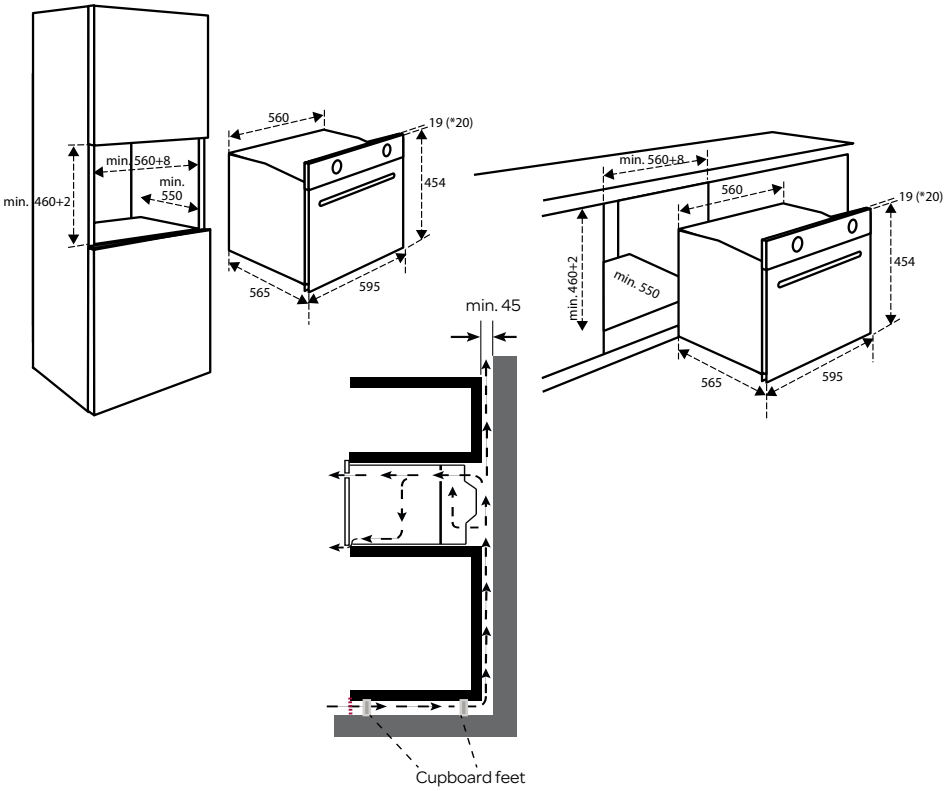
Problem	Cause	Solution
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work. 🔒 appears in 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 combi oven 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 electricien. 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 cupboard into which the oven is fitted, must be heat resistant (> 90°C). This includes cupboard doors and fronts.
- The kitchen furniture in which the appliance is built, must not have a back wall in position of the combi oven.
- Ensure that the cupboard 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 electricien.

INSTALLATION DIMENSIONS

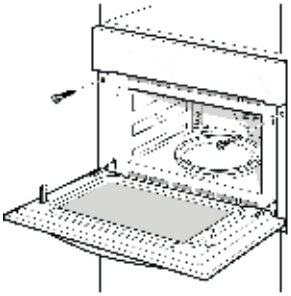
In the drawings below, all the dimensions are displayed in mm.



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 cupboard and the space for the oven meet the dimension and ventilation requirements.
- Slide the oven into the cupboard. Make sure the housing of the oven does not come in contact with the walls of the kitchen cupboard. Make sure there is at least 2 mm between the casing and the walls of the kitchen cupboard. Make sure the oven is centered between the walls of the kitchen cupboard. **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 cupboard.
- The opening between the cupboard 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.

INSTALLING THE GUIDE RACKS

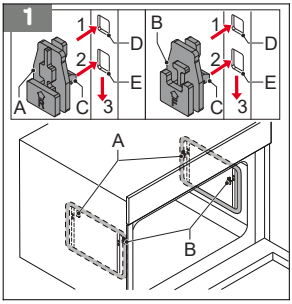
First install the hooks to which the guide racks will be attached later - fig. 1.

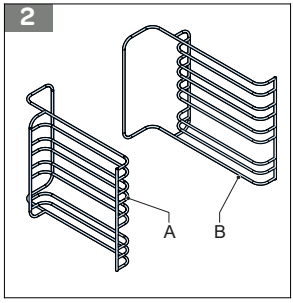
1. Identify the hooks for the rear (A) and the front (B).
2. Install the hook (C) in the top opening (D).
3. Install the hook in the bottom opening (E).
4. Push the hook down.
5. Repeat the procedure for the other hooks.

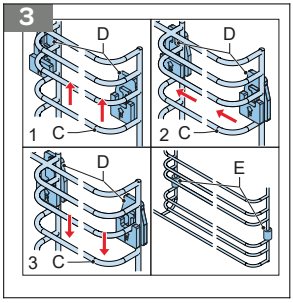
Install the guide racks - fig. 2 and 3.

Note: The procedure shows the installation for the guide rack of the right side of the appliance. The procedure for the left side is the same, however the hook are mirrored.

1. Identify the guide racks for the left side (A) and the right side (B).
2. Carefully push the guide rack (C) in the hook (D).
3. Push the rack to the rear of the appliance.
4. Push the rack down.
5. Install the clamping bushes (E).







technical data

Rated voltage	230 V ~50Hz
Maximum power	3000W
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	38.8 kg

1 Sicherheitsvorschriften

- **Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, sodass Sie sie später zurate ziehen können.**
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Innenräumen in Haushalten geeignet. Verwenden Sie in diesem Gerät keine korrosiven Chemikalien oder Gase. Dieses Gerät wurde speziell zum Erhitzen entworfen. Es ist nicht für eine Verwendung in der Industrie oder in Laboren ausgelegt.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät mit geöffneter Tür zu verwenden. Andernfalls besteht das Risiko, dass Sie mit schädlichen Mikrowellen in Kontakt kommen.
- Klemmen Sie keine Gegenstände in die Tür des Geräts. Achten Sie darauf, dass sich kein Schmutz und keine Reinigungsmittelreste auf den Dichtflächen ansammeln.
- Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt ist, darf das Gerät nicht verwendet werden, bevor es von einer befugten Person repariert wurde.
- Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder anderen Lebensmittel in geschlossenen Konservendosen; diese können andernfalls explodieren.
- Wartungsarbeiten und Reparaturen, bei denen die Unterseite, die vor einem Kontakt mit Mikrowellen schützt, geöffnet wird, dürfen ausschließlich von einer befugten Person ausgeführt werden.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät für Kinder unzugänglich ist. Kinder verstehen die Gefahr im Zusammenhang mit dem Umgang mit Elektrogeräten nicht.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden. Dieses Gerät darf darüber hinaus von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Netzkabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich sind.

- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie nur Materialien, die für den Einsatz in (Mikrowellen-) Öfen geeignet sind.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden und Lebensmittelreste müssen entfernt werden.
- Behalten Sie das Gerät im Auge, wenn Sie Lebensmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern aufwärmen. Ein solcher Behälter kann sich spontan entzünden.
- Schalten Sie das Gerät bei Rauchentwicklung aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht zu gar werden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Tür des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Lagern von Lebensmitteln oder anderen Gegenständen. Bewahren Sie kein Brot, keine Kekse usw. im Gerät auf.
- Entfernen Sie Metallverschlussclips und Metallgriffe von Papier- und Kunststoffbehältern/-beuteln, bevor Sie diese in das Gerät stellen/legen.
- Installieren Sie das Gerät konform den Installationsanweisungen.
- Rohe und ganze hartgekochte Eier (mit Schale) dürfen nicht im Gerät aufgewärmt werden, da sie explodieren können. Das ist selbst noch möglich, wenn die Mikrowelle bereits ausgeschaltet ist.
- Kontrollieren Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig und vergewissern Sie sich so, dass diese nicht beschädigt sind. Wenn es Anzeichen dafür gibt, dass das Gerät oder das Netzkabel auch nur die geringsten Schäden aufweist, muss das komplette Gerät an den Kundendienst zurückgeschickt werden. Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen ausschließlich Zubehör und Ersatzteile des Herstellers, das/die für Ihr Gerät geeignet ist/sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und bewahren sie es nur dort auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser, in nassen Kellern/Garagen oder in der Nähe eines Schwimmbeckens.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht, dies gilt insbesondere für das Innere des Geräts.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht ab.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und halten Sie es von der erwärmten Oberfläche fern.

- Wenn Sie das Gerät nicht ausreichend reinigen, kann dies zu einem Verschleiß der Oberfläche führen, was wiederum die Lebensdauer des Geräts negativ beeinflussen und zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Der Inhalt von Babyflaschen und -gläschen muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss kontrolliert werden; andernfalls besteht ein Risiko auf schwere Verbrennungen.
- Das Erhitzen von Getränken kann zu explosionsartigem Überkochen der Flüssigkeit führen, auch noch nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde. Stellen Sie daher immer einen Löffel aus Kunststoff oder Keramik in die Tasse. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Schale oder die Tasse berühren.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung verwendet werden.
- Das Gerät darf ausschließlich verwendet werden, wenn es in ein Küchenmöbel eingebaut ist.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt stehen, wenn es eingeschaltet/in Betrieb ist.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen ausschließlich Zubehör und Ersatzteile des Herstellers, das/die für Ihr Gerät geeignet ist/sind.
- Ziehen Sie den Stecker niemals aus der Steckdose, indem Sie am Netzkabel ziehen.
- Sorgen Sie immer dafür, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Netzkabel, den Stecker oder den Schalter berühren.
- Wenn Sie sich dafür entscheiden, das Gerät (wegen eines Defekts) nicht mehr zu verwenden, müssen Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät unbrauchbar machen, indem Sie das Netzkabel durchschneiden. Machen Sie alle potenziell gefährlichen Komponenten des Geräts unschädlich, insbesondere für Kinder, die in die Versuchung geraten könnten, damit spielen zu wollen.
- Tauchen Sie niemals einen Teil des Gehäuses, des Deckels, des Netzkabels und des Steckers in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- Wenn das Gerät zu anderen Zwecken als angegeben verwendet wird, liegt die Verantwortung für alle Folgen ausschließlich beim Benutzer. Schäden am Gerät oder an anderen Gegenständen sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten oder für einen ähnlichen Gebrauch ausgelegt, zum Beispiel in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, auf Bauernhöfen, von Gästen in Motels, Hotels und anderen Unterkunftsbereichen und Bed-and-Breakfast-Unterkünften.
- Das Gerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken geeignet. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern u. Ä. kann zu Verletzungen, Entzündung oder Brand führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keinen Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Kontrollieren Sie, ob Materialien für die Verwendung in dem Gerät geeignet sind. Unter *Für die Verwendung im Gerät geeignete Materialien* finden Sie eine Übersicht dazu.
- Der Gesetzgeber verlangt, dass alle elektrischen und elektronischen Geräte für Wiederverwendung und Recycling gesammelt werden. Elektrische und elektronische Geräte, die mit dem Symbol für die getrennte Sammlung gekennzeichnet sind, müssen bei einer Abfallsammelstelle für Haushaltsgeräte abgegeben werden.
- Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion nicht, wenn das Gerät leer ist.
- Bedecken Sie den Boden des Geräts nicht mit Aluminiumfolie. Die Aluminiumfolie stoppt die Hitze; dies führt zu schlechten Ergebnissen und beschädigt die Emaille.
- Das Gerät enthält ein Gebläse, das nach dem Betrieb noch weiterläuft.
- Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Installateur eingebaut und angeschlossen werden.
- Bei einem falschen Einbau oder Anschluss erlischt die Garantie.
- Um gefährlichen Situationen vorzubeugen, darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder Personen mit vergleichbaren Qualifikationen ausgetauscht werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Steckdose und der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Schließen Sie das Gerät nicht über eine Steckdosenleiste/ Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung an. Wenn dies nicht beachtet wird, kann die Sicherheit des Geräts nicht gewährleistet werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.

- Schließen Sie das Gerät nur über eine geerdete Steckdose an eine Wechselstromversorgung an. Kontrollieren Sie, ob die Spannung in Ihrer Wohnung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.

Für die Verwendung im Gerät geeignete Materialien

- Kontrollieren Sie bei folgenden Materialien genau, ob diese in der Mikrowelle verwendet werden dürfen:

- Aluminiumfolie	nein
- 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 einem Zierrand aus Metall	nein
- Quecksilberthermometer	nein
- Geschlossener Topf	nein**
- Flasche mit engem Hals	nein
- Bratschlauch	ja

* Verwenden Sie unbedrucktes Küchenpapier zum Abdecken von Lebensmitteln und zum Aufsaugen von Fett.

** Nehmen Sie den Deckel ab und achten Sie darauf, dass der Topf nicht zu lange erhitzt wird. Das Glas kann bersten.

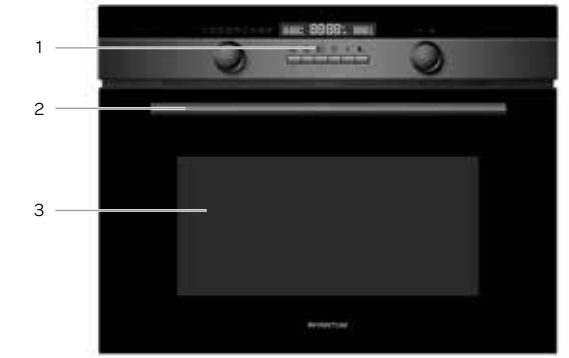


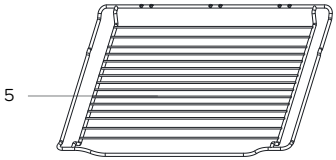
Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

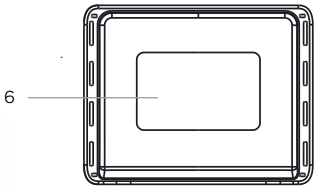
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Client Name bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

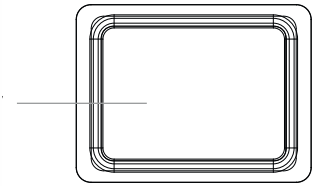
2 Produktbeschreibung











1. Bedienfeld
2. 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 ▶30s
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 **0:00** 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 einzuschalten. 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

Der 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 Gereicht 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 Mminuten.

- 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 ▶30s, 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 ▶30s drücken, um den Prozess wieder zu starten.
- Drücken Sie auf die Taste ||, um den Ofen einzuschalten. Drücken Sie auf die Taste ▶30s, 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 ▶30s, 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 ▶ 30s, 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

DAS GERÄT REINIGEN

⚠ **Warnung:**
Kontrollieren Sie, ob das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Schaber.

1. Reinigen Sie Innenseite nach jeder Verwendung mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie nicht übermäßig viel Wasser; so verhindern Sie, dass Feuchtigkeit in die Lüftungsöffnungen oder zwischen die Glasplatten gelangt.
2. Trocknen Sie das Gerät nach dem Reinigen immer gut mit einem weichen Tuch ab.
3. Reinigen Sie das Zubehör mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie die Teile anschließend gründlich ab.
4. Reinigen Sie die Außenseite mit einem leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm und trocknen Sie diese ab.
5. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts bei starker Verschmutzung mit einem milden Reinigungsmittel.
6. Während der Verwendung kann Feuchtigkeit oder Kondensat zwischen die Scheiben der Tür geraten. Das ist normal und stellt daher keinen Defekt dar. Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, den Raum zwischen den Glasplatten zu reinigen. So kann die Bildung von Kondensat reduziert werden:
   - Decken Sie Lebensmittel während der Zubereitung gut ab (z. B. mit Spritzschutzdeckeln oder Mikrowellenfolie).
   - Trocknen Sie den Garraum nach der Verwendung mit einem weichen Tuch ab.
   - Lassen Sie die Tür nach der Zubereitung einige Minuten geöffnet, so dass die Feuchtigkeit verdampfen kann.

Wenn das Kondensat nach längerer Zeit noch nicht verschwunden ist, empfehlen wir Ihnen, Kontakt mit dem Kundendienst aufzunehmen.

Energieverbrauch
Produktinformationen über den Stromverbrauch und die maximale Zeit bis zum Erreichen des Energiesparmodus.

Standby-Modus	0,8 W
Die maximale Zeit, die das Kombiofen benötigt, um automatisch in den entsprechenden Energiesparmodus oder -zustand zu wechseln.	20 Minuten

13 Störungen und Lösungen

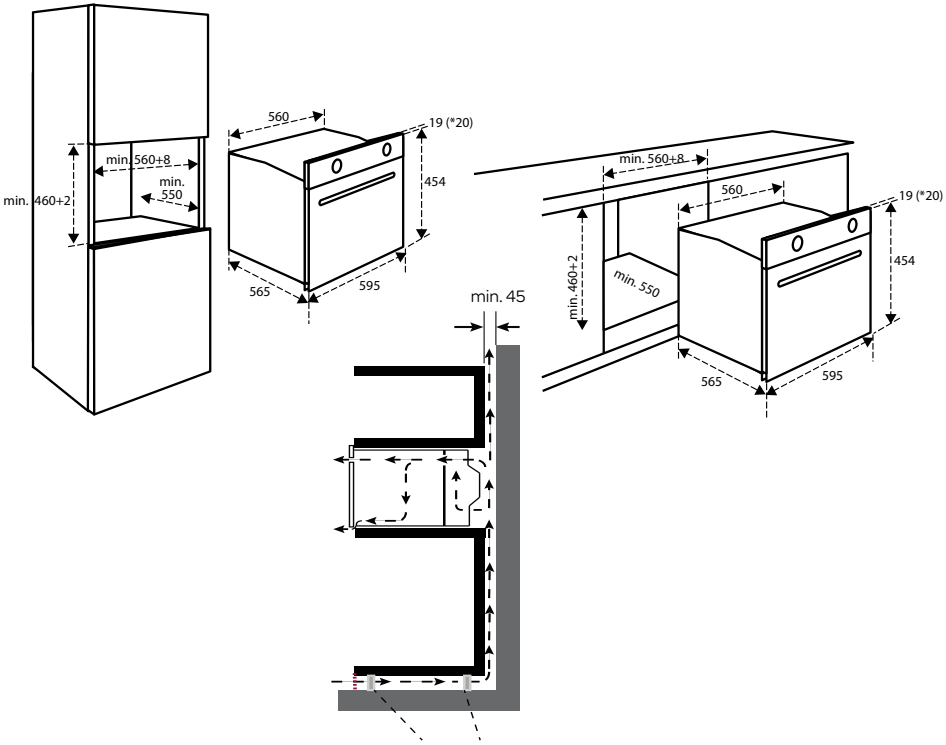
Störung	Ursache	Lösungsvorschlag
Der Ofen funktioniert nicht.	Keine Stromzufuhr	Überprüfen Sie die Sicherung im Gruppenkasten, tauschen Sie gegebenenfalls durchgebrannte Sicherungen aus.
	Der Stecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker gut in die Steckdose.
	Stromstörung	Überprüfen 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.

14 Installationsvorschrift

- Die Sicherheit beim Gebrauch ist nur garantiert, wenn die Montage technisch korrekt und in Übereinstimmung mit dieser Installationsvorschrift ausgeführt wird. Der Installateur haftet für Schäden durch fehlerhafte Montage.
- Der Stromanschluss darf nur von einem befugten Elektriker ausgeführt werden. Dieser ist über die nationalen und regionalen Sicherheitsvorschriften informiert, die der Anschluss erfüllen muss.
- Der Ofen hat die Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit einem Erdungsanschluss verwendet werden. Der Hersteller haftet nicht für fehlerhafte Funktionen und möglichen Schaden, die durch fehlerhafte elektrische Anschlüsse verursacht werden.
- Der Ofen muss an eine feste Anlage angeschlossen werden, in der Mittel zum Ausschalten gemäß den Anlagenvorschriften eingebaut sind.
- Sorgen Sie dafür, dass das Stromkabel während der Installation nicht eingeklemmt wird oder entlang scharfer Kanten läuft. Es muss so angebracht werden, dass keine heißen Teile des Ofens das Kabel berühren.
- Der Anschlusspunkt, die Wandsteckdose und/oder der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Das Küchenmöbel, in das das Gerät montiert wird, muss hitzebeständig sein (> 90°C). Das gilt auf für die Türen und Fronten des Küchenmöbels.
- Das Küchenmöbel, in das das Gerät montiert wird, darf an der Stelle, an der der Ofen eingebaut ist, keine Rückwand haben.
- Vergewissern Sie sich, dass das Küchenmöbel, in das der Ofen montiert wird, einen guten Stand hat. Beispielsweise, indem es an benachbarte Elemente festgeschraubt wird.
- Bei falscher Installation, falschem Anschluss oder falscher Montage verfällt die Garantie.
- **Achtung:** Jede Änderung am Gerät, einschließlich Montage und Austausch der Stromkabel, muss von einem anerkannten Installateur durchgeführt werden.

EINBAUMASSE

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

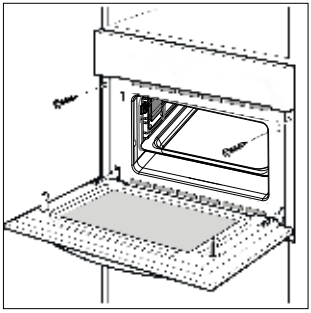


Füße des Küchenschranks

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.

INSTALLIEREN DER FÜHRUNGSSCHIENEN

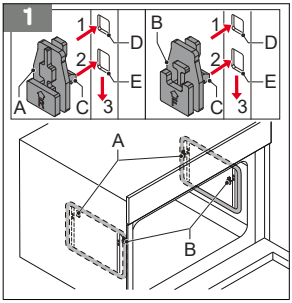
Setzen Sie zuerst die Haken ein, an denen die Führungsschienen befestigt werden - Fig. 1.

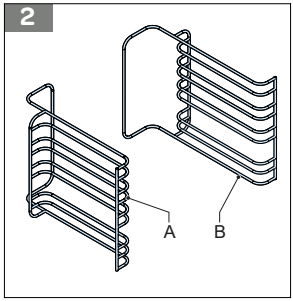
1. Bestimmen Sie die Haken für die Rückseite (A) und die Vorderseite (B).
2. Setzen Sie den Haken (C) in die obere Öffnung (D) ein.
3. Setzen Sie den Haken in die untere Öffnung (E) ein.
4. Drücken Sie den Haken nach unten.
5. Wiederholen Sie den Vorgang für anderen Haken.

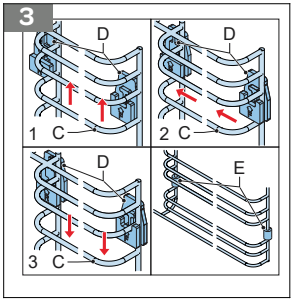
Die Führungsgestelle anbringen - Fig. 2 und 3.

Hinweis: Das Verfahren zeigt den Einbau des Führungsgestells auf der rechten Seite des Geräts. Das Verfahren für die linke Seite verläuft ebenso, hier sind die Haken jedoch gespiegelt.

1. Bestimmen Sie die Führungsgestelle für die linke Seite (A) und die rechte Seite (B).
2. Schieben Sie das Führungsgestell (C) vorsichtig in den Haken (D).
3. Schieben Sie das Gestell bis zur Rückseite des Geräts.
4. Drücken Sie das Gestell nacht unten.
5. Bringen Sie die Spannbuchsen (E) an.







Technische Daten

Stromanschluss	230 V ~50 Hz
Anschlusswert	3000 W
Mikrowellenleistung	900 W
Ampere	16 A
Ofenleistung	50 L
Externe Maße ohne Handgriff	454 x 595 x 565 mm (HxBxT)
Nettogewicht	38.8 kg

1 consignes de sécurité

- **Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour une consultation future.**
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique en intérieur. N'utilisez pas de produits chimiques ou gaz corrosifs dans cet appareil. Cet appareil est conçu spécialement pour réchauffer. Il n'est pas destiné à un usage industriel ou en laboratoire.
- N'essayez pas d'utiliser l'appareil avec la porte ouverte. Ceci peut avoir pour conséquence une exposition nocive aux micro-ondes.
- Ne placez pas d'objets entre la porte et le corps de l'appareil. Veillez à ce que de la saleté ou des résidus de produit de nettoyage ne puissent pas s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- Si la porte ou le joint de porte est endommagé, l'appareil ne doit plus être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.
- Ne chauffez pas de liquides ou autres aliments dans des conteneurs scellés, car ceux-ci risquent d'exploser.
- Seule une personne compétente est autorisée à effectuer un quelconque entretien ou réparation impliquant l'ouverture du dessous, qui protège contre une exposition aux micro-ondes.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne comprennent pas les dangers liés à la manipulation d'appareils électriques.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants entre 0 et 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus sous une supervision continue.
  Cet appareil peut également être utilisé par des personnes présentant 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. Maintenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être confiés à des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Utilisez uniquement des matériaux qui conviennent pour une utilisation dans des fours (micro-ondes).
- L'appareil doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt alimentaire être éliminé.
- Surveillez l'appareil lorsque vous chauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier. En effet, la barquette peut s'enflammer spontanément.
- En cas de fumée, mettez l'appareil hors tension et retirez la fiche de la prise de courant. Maintenez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- Ne laissez pas les aliments trop cuire.
- Ne placez pas d'objets sur la porte de l'appareil.
- N'utilisez pas l'intérieur de l'appareil comme espace de rangement. Ne conservez pas de pain, biscuits, etc. dans l'appareil.
- Retirez les fermetures rapides en métal et les poignées métalliques des barquettes/sachets en papier ou plastique, avant de les placer dans l'appareil.
- Installez l'appareil uniquement dans le respect des instructions d'installation.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs ne doivent pas être chauffés dans l'appareil, car ils peuvent exploser même après l'arrêt du four micro-ondes.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble d'alimentation afin de vous assurer qu'ils ne sont pas endommagés. En cas de signes, même infimes, de dommage de l'appareil ou du câble d'alimentation, l'ensemble de l'appareil doit être retourné au Service clientèle. Pour des raisons de sécurité, utilisez uniquement des accessoires et pièces de rechange du fabricant qui sont adaptés à votre appareil.
- L'appareil doit être utilisé et rangé exclusivement à l'intérieur.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de l'eau, dans une cave/garage humide ou près d'une piscine.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes, notamment à l'intérieur de l'appareil.
- Ne couvrez pas les orifices de ventilation de l'appareil.
- Ne courbez pas le cordon d'alimentation et maintenez-le à l'écart de la surface chauffée.

- Un défaut de maintien de la propreté de l'appareil peut entraîner une usure de la surface susceptible de réduire la durée de vie utile de l'appareil, mais également de créer des situations dangereuses.
- Le contenu des biberons et petits pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité, et la température doit être contrôlée avant toute consommation, afin d'éviter des brûlures.
- Le réchauffement de boissons peut entraîner un débordement explosif du liquide, même après l'arrêt de l'appareil. Placez par conséquent toujours une cuillère en plastique ou céramique dans la tasse. Faites attention lorsque vous touchez la barquette ou la tasse.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- L'appareil peut uniquement être utilisé une fois intégré dans le mobilier de cuisine.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Pour des raisons de sécurité, utilisez uniquement des accessoires et pièces de rechange du fabricant qui sont adaptés à votre appareil.
- Ne débranchez jamais l'appareil de la prise secteur en tirant sur le câble d'alimentation.
- Assurez-vous systématiquement que vos mains sont sèches avant de manipuler le câble d'alimentation, la fiche secteur ou l'interrupteur.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil (en raison d'un défaut), rendez-le inutilisable en coupant le câble d'alimentation après avoir débranché la fiche d'alimentation de la prise secteur. Rendez inoffensives toutes les pièces potentiellement dangereuses de l'appareil, particulièrement pour les enfants pouvant être tentés de jouer avec.
- N'immergez jamais une quelconque partie du bloc principal, du couvercle, du cordon d'alimentation et de la fiche secteur dans l'eau ou un quelconque autre liquide afin d'assurer la protection contre tout danger électrique.
- Si l'appareil est utilisé à d'autres fins que pour son usage prévu ou s'il n'est pas manipulé selon le manuel d'instructions, l'utilisateur assume la responsabilité pleine et entière envers toutes les conséquences. Aucun dégât affectant l'appareil ou d'autres biens n'est couvert par la garantie.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique et des applications analogues, ainsi les boutiques, bureaux et autres environnements de travail, fermes, clients de motels, hôtels et autres environnements résidentiels ainsi que les chambres d'hôte.
- Le four micro-ondes est destiné au réchauffement d'aliments et de boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement de bouillottes, pantoufles, éponges, serviettes humides et autres, peuvent entraîner des blessures ou un incendie.
- Pour le nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou à vapeur.
- Vérifiez si les matériaux peuvent être utilisés ou non dans l'appareil. Reportez-vous au paragraphe *Matériaux adaptés à un usage dans l'appareil,* pour un aperçu.
- La législation exige que tous les équipements électriques et électroniques soient collectés pour leur réutilisation et leur recyclage. Les équipements électriques et électroniques marqués du symbole indiquant une collecte à part d'un tel équipement, doivent être déposés auprès d'un point de collecte pour déchets ménagers.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes lorsque l'appareil est vide.
- Ne couvrez pas le fond de l'appareil avec une feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium arrête la chaleur et ceci amoindrit les résultats et endommage l'émail.
- L'appareil comporte un ventilateur qui continue à tourner une fois le fonctionnement terminé.
- Confiez l'installation de l'appareil uniquement à un installateur qualifié.
- En cas d'installation ou de connexion incorrecte, la garantie est invalidée.
- Afin d'éviter des situations dangereuses, un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé exclusivement par le fabricant, son service après-vente ou des personnes aux qualifications comparables.
- Le raccordement électrique doit satisfaire aux réglementations nationales et locales.
- La prise de courant et la fiche mâle doivent toujours être accessibles.

- L'appareil ne peut pas être connecté à l'alimentation secteur via une rallonge ou une prise multiple. Si cette consigne n'est pas respectée, la sécurité de l'appareil ne peut pas être garantie.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, par l'intermédiaire d'une prise de courant mise à la terre. Contrôlez si la tension dans votre logement correspond à la tension mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Matériaux adaptés à un usage dans l'appareil

- Vérifiez avec les matériaux suivants s'ils peuvent être utilisés dans le micro-ondes :

- film aluminium	non
- 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

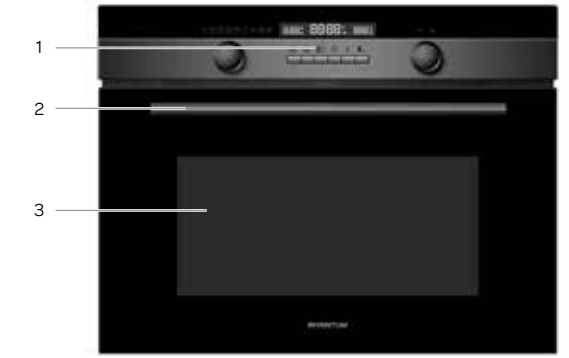
* N'utilisez pas de papier de cuisson décoré pour couvrir les aliments et pour la récupération de graisses.

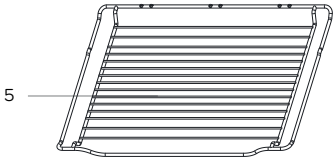
** Retirez le couvercle et veillez à ce que le pot ne soit pas chauffé trop longtemps. Le verre peut éclater.

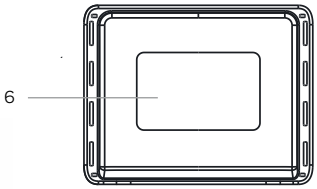


Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques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

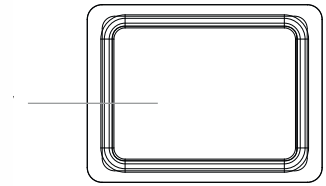
2 description du produit











1. Panneau de commande
2. Poignée 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 ▶30s
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 matériau 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 180ºC.
- 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, **0:00** 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, 180ºC, 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 ▶30s pour poursuivre le processus.
- Appuyez sur la touche ‖ pour mettre le four en pause. Appuyez sur la touche ▶30s 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 ▶30s pour démarrer le préchauffage.
- Dès que la température prédéfinie est atteinte, un signal sonore retentit et le symbole clignote. Placez le plat dans le four et appuyez de nouveau sur ▶30s.

- 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 ▶30s pour démarrer le four.

- Dès que l'heure réglée est dépassée, un signal sonore retentit et le 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 ▶30s pour poursuivre le processus.
- Appuyez sur la touche ‖ pour mettre le four en pause. Appuyez sur la touche ▶30s 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, 180ºC, 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 surgelés	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 peser 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 mixte.
- 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

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avertissement : Avant d'entamer le nettoyage de l'appareil, contrôlez si l'appareil est éteint et a refroidi.
N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou à vapeur pour nettoyer l'appareil.
N'utilisez pas de détergent abrasif ou de grattoirs coupants.

1. Nettoyez l'intérieur après chaque utilisation, à l'aide d'un chiffon légèrement humide. N'utilisez pas trop d'eau, afin d'éviter que de l'humidité pénètre dans les orifices de ventilation ou entre les plaques de verre.
2. Après le nettoyage, séchez toujours soigneusement l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux.
3. Nettoyez les accessoires à l'eau chaude avec un détergent doux. Séchez-les soigneusement.
4. Nettoyez l'extérieur à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge légèrement humide, puis séchez l'appareil.
5. En cas de souillure importante, nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'eau chaude avec un détergent doux.
6. Pendant l'utilisation, de l'humidité ou de la condensation peut pénétrer entre les vitres de la porte. Ceci est normal et ne constitue pas un défaut. Pour des raisons de sécurité, il est impossible d'effectuer un nettoyage entre les vitres. Pour limiter la formation de condensation :
   - Couvrez les aliments pendant la cuisson (p. ex. couvercle anti-éclaboussures ou film pour micro-ondes).
   - Séchez soigneusement après utilisation, à l'aide d'un chiffon doux.
   - Laissez la porte ouverte pendant quelques minutes après la cuisson, afin que l'humidité puisse s'évaporer.

Si la condensation ne disparaît pas au bout d'un certain temps, nous vous conseillons de prendre contact avec le service clientèle.

Consommation d'énergie
Informations sur le produit concernant la consommation d'énergie et le temps maximum pour atteindre le mode de faible consommation applicable.

Mode veille	0,8 W
Temps maximum nécessaire pour que le four mixte atteigne automatiquement le mode ou l'état de faible consommation applicable.	20 minutes

13 pannes et solutions

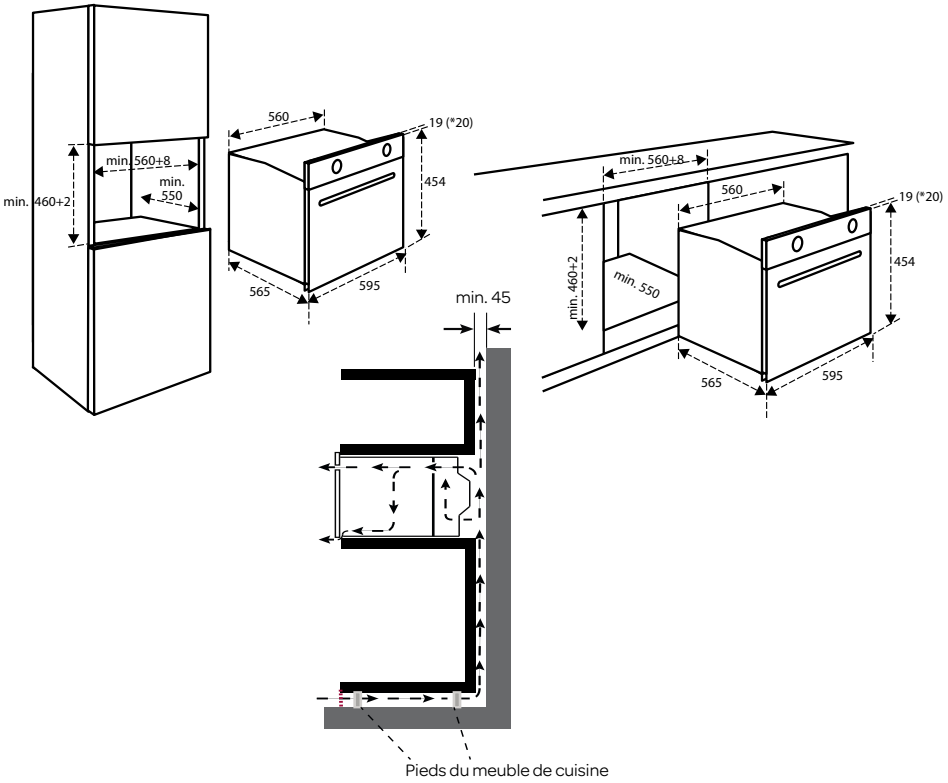
Panne	Cause	Que faire
Le four ne fonctionne pas.	Aucune alimentation en courant	Contrôlez le fusible dans l'armoire électrique, remplacez éventuellement le fusible grillé.
	La fiche ne se trouve pas dans la prise de courant.	Branchez correctement la fiche dans la prise de courant.
	Panne de courant	Vérifiez 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°C). Cette règle s'applique également aux portes et panneaux avant du meuble de cuisine.
- Le meuble de cuisine dans lequel l'appareil est monté, ne doit pas avoir de mur arrière à l'endroit où le four mixte est intégré.
- 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

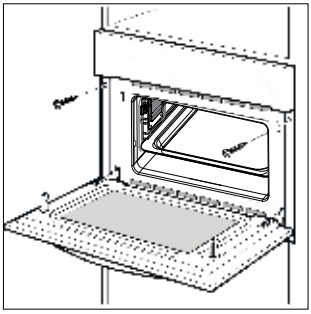
Les illustrations ci-dessous indiquent les dimensions des évidements, exprimées en mm.



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 porter et branchez la fiche dans la prise de courant.
- À présent, le four est prêt à l'emploi.

INSTALLATION DES ÉTAGÈRES

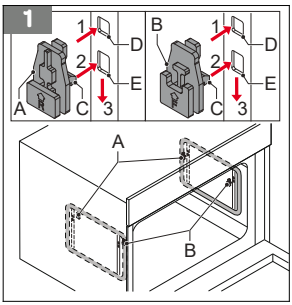
Installez d'abord les crochets sur lesquels seront fixées les étagères - fig. 1.

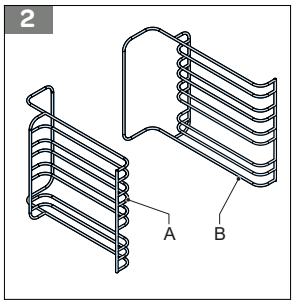
1. Identifiez les crochets pour l'arrière (A) et l'avant (B).
2. Installez le crochet (C) dans l'ouverture supérieure (D).
3. Installez le crochet dans l'ouverture inférieure (E).
4. Poussez le crochet vers le bas.
5. Répétez la procédure pour les autres crochets.

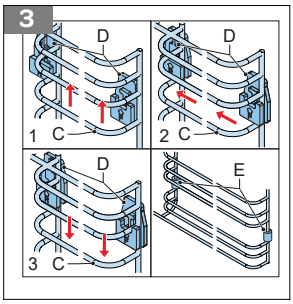
Installation des clayettes de guidage - fig. 2 et 3.

Note: La procédure présente l'installation de la clayette de guidage de droite de l'appareil. La procédure pour le côté gauche est identique mais les crochets sont en miroir.

1. Identifiez les clayettes de guidage du côté gauche (A) et du côté droit (B).
2. Poussez prudemment la clayette de guidage (C) dans le crochet (D).
3. poussez la clayette vers l'arrière de l'appareil.
4. Poussez la clayette vers le bas.
5. Installez les bagues de serrage (E).







spécifications techniques

Tension de raccordement	230 V ~50Hz
Puissance connectée	3000W
Puissance du micro-ondes	900W
Ampérage	16A
Capacité du four	50 L
Dimensions extérieures sans poignée	454 x 595 x 565 mm (HxPxl)
Poids net	Environ 38.8 kg

Algemene service- en garantievoorwaarden

5 jaar Inventum garantie!

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

Uitgesloten van garantie

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

Aanmelden van storingen aan Inventum producten

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

Van belang om te weten

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

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

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

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

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

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

General terms and conditions of service and warranty

5-year Inventum warranty!

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

Warranty exclusions

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

Reporting malfunctions on Inventum products

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

Important to know

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

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

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

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

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

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

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

Fünf Jahre Inventum-Garantie

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

Garantieausschluss

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

Meldung von Störungen an Inventum-Produkten

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

Wichtige Informationen

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

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

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

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

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

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

Conditions générales de garantie et de service après-vente

5 ans de garantie Inventum !

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

Sont exclus de la garantie

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

Signalement des pannes des produits Inventum

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

Important à savoir

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

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

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

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

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

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

INVENTUM

IMC6250GK/01.0426
Wijzigingen en drukfouten voorbehouden
Modifications and errors reserved
Änderungen und Druckfehler vorbehalten
Sous réserve de modification

INVENTUM

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.

Meander 261
6825 MC Arnhem
the Netherlands

www.inventum.eu

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





PLACE
FSC LOGO
INSIDE

