

INVENTUM

maakt 't moment

BUILT-IN OVEN • EINBAUBACKOFEN • FOUR ENCASTRABLE

inbouw oven

IOH6070RK



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

5 JAAR
INVENTUM
GARANTIE

OMRUIL
SERVICE

OER
HOLLANDS
SINDS 1908

Nederlands

1. veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2. product omschrijving	pagina 8
3. voor het eerste gebruik	pagina 9
4. bediening van de oven	pagina 9
5. reiniging & onderhoud	pagina 12
6. storingen & oplossingen	pagina 13
7. installatievoorschrift	pagina 13
8. productkaart	pagina 15
<i>Algemene service- en garantievoorwaarden</i>	<i>pagina 51</i>

English

1. safety instructions	page 16
2. appliance description	page 19
3. before first use	page 20
4. using the oven	page 20
5. cleaning & maintenance	page 23
6. problems & solutions	page 24
7. installation instructions	page 24
8. product fiche	page 26
<i>General terms and conditions of service and warranty</i>	<i>page 53</i>

Deutsch

1. Sicherheitsvorschriften	Seite 27
2. Produktbeschreibung	Seite 31
3. Vor der ersten Verwendung	Seite 32
4. Bedienung des Backofens	Seite 32
5. Reinigung und Wartung	Seite 35
6. Störungen und Lösungen	Seite 36
7. Installationsanleitung	Seite 36
8. Produktkarte	Seite 38
<i>Allgemeine Service- und Garantiebedingungen</i>	<i>Seite 55</i>

Français

1. consignes de sécurité	page 39
2. description du produit	page 43
3. avant la toute première utilisation	page 44
4. commande du four	page 44
5. nettoyage et entretien	page 47
6. pannes et solutions	page 48
7. instructions d'installation	page 48
8. fiche du produit	page 50
<i>Conditions générales de garantie et de service</i>	<i>page 57</i>

1 veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen in dit apparaat. De oven is alleen geschikt voor het bereiden van voedsel. Het apparaat is niet geschikt voor industrieel of laboratorium gebruik.
- Plaats geen voorwerp tussen de deur van de oven. Zorg ervoor dat de deur en de afdichting altijd schoon blijven.
- **Let op:** Vloeistoffen en ander voedsel mogen niet opgewarmd worden in gesloten conservenblikken, omdat deze kunnen exploderen door de druk.
- Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Het is gevaarlijk om een reparatie uit te voeren waarbij de behuizing van het apparaat geopend moet worden.
-  Vermijd het aanraken van de warme oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is. **De buitenkant wordt heet!**
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.

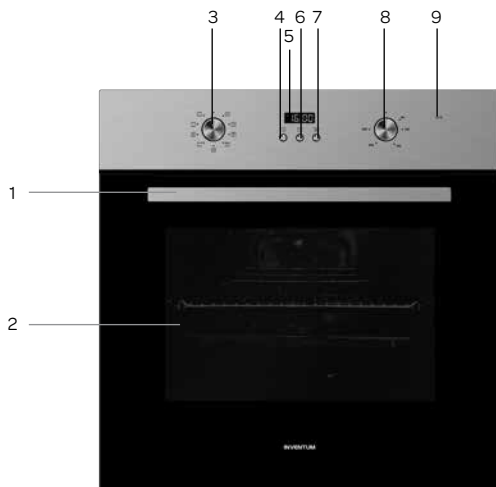
- Gebruik alleen materialen die geschikt zijn voor gebruik in de oven.
- De oven moet regelmatig gereinigd worden en verwijder voedselresten.
- Gebruik nooit een hogedruk- of stoomreiniger voor het reinigen van de oven.
- In geval van rook de oven uitschakelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Houd de deur gesloten om de vlammen te verstikken.
- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op een elektrische schok te vermijden.
- Zet geen toebehoren van de oven op de open ovendeur.
- De ovenbodem nooit afdekken met aluminiumfolie. Aluminiumfolie houdt warmte tegen en geeft daardoor slechte bakresultaten. Bovendien kan het emaille van de ovenbodem beschadigd raken.
- De oven heeft een ventilator die de ovenmantel koelt. Nadat de oven is uitgeschakeld, kan deze ventilator nog enige tijd nadraaien.
- Dit apparaat mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is, mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- De wandcontactdoos en de stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.
- Het apparaat moet altijd geaard zijn.

- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze klantenservice. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen.
- Het apparaat uitsluitend binnenshuis gebruiken en opbergen.
- De oven niet gebruiken in de buurt van water, een vochtige kelder/ garage of in de buurt van een zwembad.
- De ventilatieopeningen nooit afdekken.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Het niet schoon houden van de oven kan leiden tot slijtage wat weer effect heeft op de levensduur en kan resulteren in gevaarlijke situaties.
- De oven is niet geschikt om gebruikt te worden met een timer of een aparte afstandsbediening.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen.
-  Huishoudelijke apparaten mogen niet bij het gewone huisvuil worden gevoegd. Breng het apparaat naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van uw gemeente om op verantwoorde wijze en conform overheidsbepalingen recycled te worden.

2 product omschrijving

1. Handgreep ovendeur
2. Ovendeur
3. Ovenfunctieknop
4. **[-]** toets
5. Display
6. **[L]** kloktoets
7. **[+]** toets
8. Temperatuurknop
9. Thermostaatcontrolelampje
10. Ovenlamp
11. Insteekniveaus (5)
12. Bakplaat
13. Rooster



3 voor het eerste gebruik

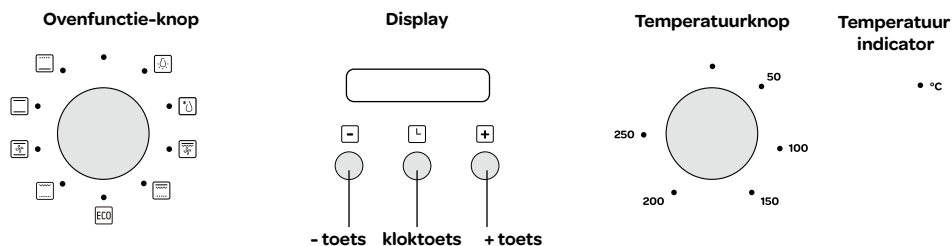
Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de oven voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje. Voor de installatie van de oven volgt u de instructies in hoofdstuk 8.

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

Verwarm de oven ongeveer 90 minuten op 250°C om alle achtergebleven productieresten, zoals olie, te verwijderen. Zorg voor voldoende ventilatie tijdens dit proces. U voorkomt hiermee dat er onaangename geuren ontstaan tijdens het bereiden van voedsel.

4 bediening van de oven

Om de oven te bedienen, beschikt deze over twee draaiknoppen. Een knop voor het instellen van de temperatuur en een knop om de oven in te schakelen en een ovenfunctie te selecteren.



De oven beschikt over de volgende functies:

Ovenfunctie	Omschrijving
	Ovenverlichting Ovenverlichting, onafhankelijk van de oven in te schakelen. Bij het selecteren van een andere ovenfunctie gaat de verlichting automatisch aan en blijft branden als de oven in gebruik is, behalve bij de ECO-functie.
	Ontdooien Voor het langzaam ontdooien van gerechten. De omgevingstemperatuur wordt door de ventilator gecirculeerd waardoor het gerecht ontdooit.
	Dubbele grill met ventilator De warmte van de dubbele grill en de ventilator zorgen ervoor dat het gerecht rondom wordt verwarmd en een krokant korstje krijgt.
	Dubbele grill Het binnenste element en het grillelement verwarmen gelijktijdig het gerecht, waardoor grotere gerechten gegrild kunnen worden.
	Grill Het grillelement is aan. Voor het grillen van vlees, vis, brood of gratineren.
	Hotelucht De warmte van het boven- en onderelement wordt door de ventilator door de hele oven rond geblazen.
	Boven- en onderwarmte De warmte komt gelijkmatig van boven en onderen. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven. Voor pizza's, vlees, taart of cake.
	Onderwarmte Alleen het onderste verwarmingselement geeft warmte af. Voor het bruinen van de onderkant van een gerecht, geschikt voor slow cooking of het opwarmen van gerechten.
	ECO hotelucht Deze functie zorgt voor een optimale verwarmingswijze van de oven welke geschikt is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten. De ovenverlichting zal niet functioneren op deze stand.

klok instellen

Zodra u de stekker van de oven in het stopcontact heeft gedaan, verschijnt in het display **12.30**, een piepsignaal klinkt en de urenaanduiding "**12**". knippert. Zorg dat u de juiste tijd instelt voordat de oven wordt gebruikt. Let op: het is een 24-uurs klok, bijvoorbeeld 2PM wordt getoond als 14.00.

- Druk op de **[+]** of **[-]** toets om de uren in te stellen. Houd de **[+]** of **[-]** toets ingedrukt om de tijd sneller in te stellen.
- Bevestig het ingestelde uur door op de kloktoets **[]** te drukken. Daarna zal de minuten aanduiding gaan knipperen.
- Druk op de **[+]** of **[-]** toets om de minuten in te stellen. Houd de **[+]** of **[-]** toets ingedrukt om de tijd sneller in te stellen.
- Bevestig de ingestelde minuten door op de kloktoets **[]** te drukken.

Aanwijzing: de tijd kan altijd aangepast worden door de toetsen **[+]** en **[-]** tegelijkertijd in te drukken gedurende 3 seconden.

oven in- en uitschakelen

Om de oven in te kunnen stellen, drukt u gedurende 3 seconden op de kloktoets **[]** als het display in de standby modus staat. Het display staat in de manuele modus als het symbool  verschijnt.

INSCHAKELEN

Om de oven in te schakelen, draait u de ovenfunctie-knop op de gewenste stand en de temperatuurknop op de gewenste temperatuur. Zodra de oven de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het thermostaatcontrolelampje uit. Het voorverwarmen van de oven duurt ongeveer 10 minuten, afhankelijk van de ingestelde temperatuur.

UITSCHAKELEN

Om de oven uit te schakelen, draait u de ovenfunctie-knop en de temperatuurknop beiden terug op de stand .

Bij het instellen van een baktijd of gewenste eindtijd zal de oven automatisch uitschakelen.

Om de oven uit te schakelen bij het gebruik van de manuele modus of kookwekker, draait u de ovenfunctie-knop en de temperatuurknop beiden terug op de uitstand .

Druk gedurende 3 seconden op de toetsen **[]** en **[+]** om weer terug te keren naar de standby modus.

5 klok menu gebruiken

In het klokmenu vindt u de volgende functies: kookwekker, automatische uitschakeling van de oven op basis van baktijd of ingestelde eindtijd.

Om deze functies in te stellen, drukt u herhaaldelijk op de kloktoets **[]** totdat het ovensymbool  in het display verschijnt.

kookwekker instellen

De kookwekker kan gebruikt worden om een geluidssignaal te krijgen als de ingestelde tijd voorbij is. De kookwekker heeft geen invloed op het in- of uitschakelen van de oven.

- Druk op de kloktoets **[]** om de kookwekker te selecteren. Het wekkersymbool  knippert in het display.
- Druk op de **[+]** of **[-]** toets om de juiste tijd in te stellen. Houd de **[+]** of **[-]** toets ingedrukt om de tijd sneller in te stellen.
- Druk nogmaals op de kloktoets **[]** om de ingestelde tijd te bevestigen. Zodra de kookwekker ingesteld is, zal het wekkersymbool  continue branden.
- Als de ingestelde tijd afgelopen is, klinkt er een geluidssignaal en het wekkersymbool  zal knipperen. Druk gedurende 3 seconden op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te schakelen. Het wekkersymbool  verdwijnt.

Druk gedurende 3 seconden op de toetsen **[]** en **[+]** om weer terug te keren naar de standby modus als u de oven niet meer gaat gebruiken.

automatische uitschakeling op basis van bereidingstijd

Bij het instellen van een tijdsduur van de bereiding zal de oven automatisch uitgeschakeld worden zodra de ingestelde bereidingstijd voorbij is. De oven zal tot het eind van de ingestelde bereidingstijd op de ingestelde temperatuur en ovenfunctie functioneren. De maximale bereidingstijd is 10 uren.

- Druk herhaaldelijk op de kloktoets [] totdat **Dur** in het display verschijnt (**Duration** = tijdsduur).
- Stel met de **[+]** en **[-]** toets de gewenste bereidingstijd in (maximaal 10 uren). Houd de **[+]** of **[-]** toets ingedrukt om de tijd sneller in te stellen.
- Druk nogmaals op de kloktoets [] om de ingestelde bereidingstijd te bevestigen.
- Draai de ovenfunctie-knop op de gewenste stand en de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- De klok zal weer in het display verschijnen en de symbolen **A** (auto) en  branden. De oven zal nu inschakelen.
- Als de ingestelde bereidingstijd afgelopen is, klinkt er een geluidssignaal en de oven schakelt uit. Het auto-symbool **A** knippert.
- Druk gedurende 3 seconden op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te schakelen.
- Draai de ovenfunctie-knop en de temperatuurknop beiden terug op de uitstand .

automatische uitschakeling op basis van eindtijd

Bij het instellen van een eindtijd voor de bereiding zal de oven automatisch uitgeschakeld worden zodra de ingestelde eindtijd bereikt is. De oven zal tot het bereiken van de ingestelde eindtijd op de ingestelde temperatuur en ovenfunctie functioneren.

- Druk herhaaldelijk op de kloktoets [] totdat **End** in het display verschijnt (**End** = eindtijd).
- Stel met de **[+]** en **[-]** toets de gewenste eindtijd (maximaal 10 uren later). Houd de **[+]** of **[-]** toets ingedrukt om de tijd sneller in te stellen.
- Druk nogmaals op de kloktoets [] om de ingestelde eindtijd te bevestigen.
- Draai de ovenfunctie-knop op de gewenste stand en de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- De klok zal weer in het display verschijnen en de symbolen **A** (auto) en  branden. De oven zal nu inschakelen.
- Als de ingestelde eindtijd bereikt is, klinkt er een geluidssignaal en de oven schakelt uit. Het auto-symbool **A** knippert.
- Druk gedurende 3 seconden op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te schakelen.
- Draai de ovenfunctie-knop en de temperatuurknop beiden terug op de uitstand .

Onderstaande tabel is ter indicatie voor het bereiden van verschillende gerechten.

											
	Taart		Cupcakes & koekjes		Worst	Rundvlees		Varkensvlees		Gevogelte	
Functie											
°C	170-190	170-190	170-190	150-170	200	225-250	160-180	210-230	160-190	200	200
Niveau	1-2	1-2-3	1-2	1-2-3	4	2	2	2	2	2-3	1-2
Tijd (min.)	35-45	35-45	20-40	10-40	10-15	120-150	120-160	90-120	90-120	50-60	45-60

Onderstaande tabel is ter indicatie voor het bereiden van gerechten met de ECO hetelucht functie.

Recept	Functie	Temperatuur - °C	Niveau	Tijd - minuten	Voorverwarmen
Aardappelgratin		180	1	90 - 100	Nee
Cheesecake		160	1	100 - 150	Nee
Gehaktbrood		190	1	110 - 130	Nee

6 reiniging & onderhoud

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

Binnenzijde

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

Accessoires

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

Buitenkant

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

Tips voor het schoonmaken

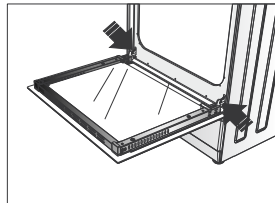
- Reinig de oven na elk gebruik zodat voedselresten niet kunnen inbakken.
- Vetspetters kunt u makkelijk verwijderen als de oven nog een beetje warm is. Gebruik warm water en een beetje afwasmiddel.
- Gebruik voor hardnekkig vuil speciale ovenreinigingsmiddelen. Om de resten van reinigingsmiddelen te verwijderen, goed spoelen met water.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, zoals schurende middelen en schuursponten.
- Let bij het gebruik van ovensprays op dat het middel niet op de verwarmingselementen gespoten wordt.

Ovendeur demonteren en monteren

De ovendeur kan gedemonteerd worden om het schoonmaken van de binnenzijde van de oven en de ovendeur te vergemakkelijken.

DEMONTEREN

- Om de ovendeur te demonteren, opent u de ovendeur volledig.
- Til de twee hendeltjes bij de scharnieren op. Gebruik eventueel een schroevendraaier.
- Sluit de deur voorzichtig tot de eerste stand die wordt veroorzaakt door de twee hendeltjes die u zojuist heeft opgetild.
- Til de deur naar boven en naar buiten op om deze te verwijderen.



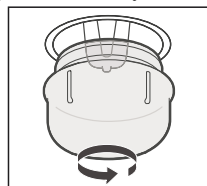
MONTEREN

- Plaats de scharnieren van de ovendeur in hun behuizing. Let op dat de deur recht zit.
- Zet de twee hendeltjes bij de scharnieren weer terug in de juiste positie.
- Sluit de ovendeur.

Ovenlamp vervangen

Om een elektrische schok te vermijden, schakelt u de oven volledig uit door de stekker uit het stopcontact te verwijderen of door de zekering in de groepenkast los te draaien of uit te zetten.

- Draai het glazen beschermkapje tegen de klok in los.
- Vervissel de ovenlamp voor een soortgelijke lamp (25W, 230V, T300°C halogeen lampen).
- Draai het glazen beschermkapje vast.
- Steek de stekker weer in het stopcontact of activeer de zekering weer in de groepenkast.



7 storingen & oplossingen

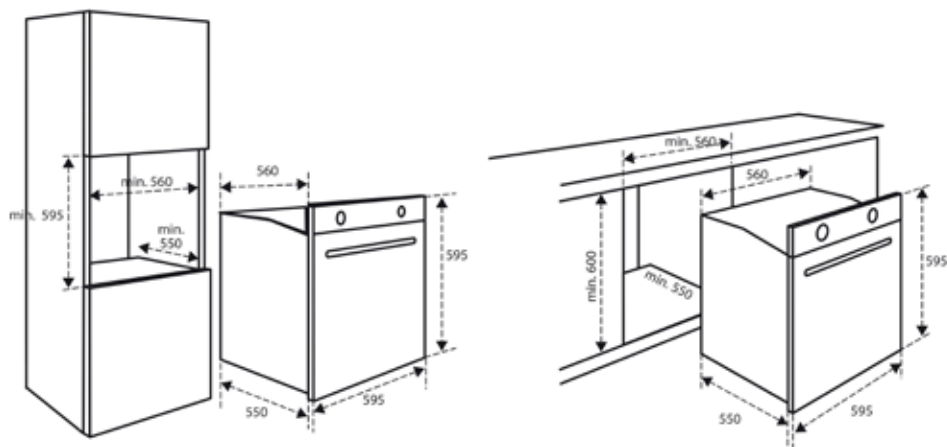
Storing	Oplossing
De ovenverlichting brandt niet.	Vervang de ovenlamp volgens de instructies.
De oven wordt niet warm.	- Is de juiste temperatuur en ovenfunctie ingesteld? - Is de deur van de oven goed gesloten?
Het controlelampje van de ovenfunctie brandt niet.	- Is er een ovenfunctie geselecteerd?

8 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 bekneeld 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 de oven wordt gemonteerd, moet hittebestendig zijn ($> 100^{\circ}\text{C}$).
- Controleer of het keukenmeubel waarin de oven wordt gemonteerd goed vaststaat. Bijvoorbeeld door deze vast te schroeven aan de eraast 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

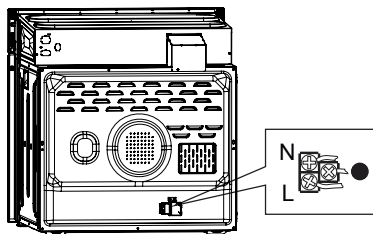
In onderstaande afbeeldingen zijn de afmetingen van de uitsparingen aangegeven in mm.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

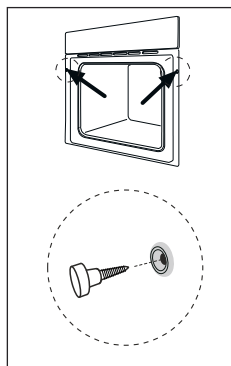
De netspanning moet overeenstemmen met de spanning weergegeven op het typeplaatje in de oven.

De groep in de meterkast moeten gezekeerd zijn met minimaal 16 Ampère elk. De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm² en een lengte van 1,5 m. Als de kabel te kort is, kunt u de oven 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 ovenbehuizing niet in aanraking komt met de wanden van het keukenmeubel. Zorg dat er minimaal 2 mm ruimte is tussen de ovenbehuizing 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 de oven ligt.
- Open de ovendeur.
- Schroef de oven vast aan de zijwanden van het keukenmeubel met de bijgeleverde schroeven. Let op dat de schroeven niet te strak aangedraait worden.
- Sluit de ovendeur en steek de stekker in het stopcontact.
- De oven is nu gebruiksklaar.



Fabrikant	INVENTUM
Typenummer	IOH6070RK
Type apparaat	inbouw oven
Aantal ovenruimten	1
Warmtebron per ovenruimte	elektrisch
Volume per ovenruimte	65
Energieverbruik volgens de EN50304 standaard	0,99 kWh
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte	94
Uitvoering	
Materiaal	glas en rvs
Bediening	knoppen en toetsen
Accessoires	bakplaat rooster
Technische gegevens	
Afmeting (bxdxh) in mm	595 x 595 x 575
Netto gewicht in kg	29,6
Elektrische aansluitwaarde [W]	3000
Netspanning [V] / netfrequentie [Hz]	220-240V - 50Hz-60Hz
Lengte van het aansluitsnoer [cm]	150

Opmerking: Op het typeplaatje - welke aan de binnenzijde geplaatst is - vindt u de de technische gegevens van de oven ook vermeldt.

1 safety instructions

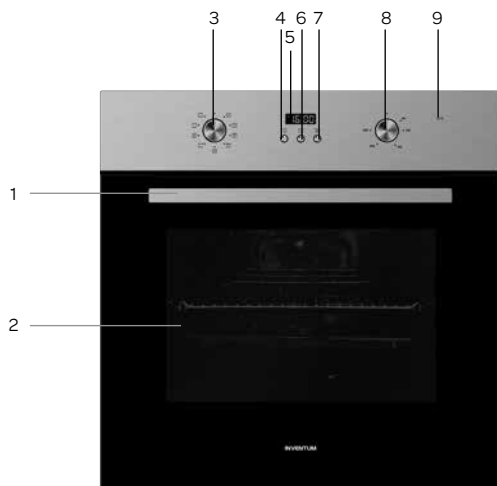
- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is especially designed to prepare food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- Do not place any object between the door of the oven. Don't allow soil or cleaner residue to accumulate on the sealing surfaces.
- **Warning:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
-  It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repairs that involve the removal of the cover.
- **Attention!** Avoid touching hot surfaces, especially the inside of the appliance.
- An electrical appliance is not a toy, and should therefore always be placed outside the reach of children. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
- This appliance shall not be used by children from 0 to 8 years. This appliance can be used by children over the age of 8 and above if they are continuously supervised. This can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Cleaning and maintenance shall not be made by children.
- Children must not play with the appliance.
- Only use utensils suitable for use in ovens.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
- The appliance may not be cleaned with a high-pressure cleaner or a steam cleaner.

- When you see smoke, switch off and unplug the oven. Keep the door closed in order to stifle any flames.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not place accessories on the open oven door.
- Never cover the bottom of the oven with aluminium foil. The foil blocks the heat flow, which may result in inferior cooking results. This can also damage the enamel of the bottom of the oven.
- The oven has a fan that cools the oven casing. The fan may run for some time after the oven is switched off.
- The appliance should only be connected by a registered installer.
- Faulty parts may only be replaced by original parts. The manufacturer can only guarantee that original parts meet safety requirements.
- Damage caused by incorrect connection, incorrect fitting, or incorrect use is not covered by the warranty.
- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- The appliance should not be connected to the network via a multi-plug socket or extension lead, as the safe use of the appliance can then not be guaranteed.
- The appliance must always be earthed.
- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.
- Only use and store the appliance indoors.
- Do not use the oven near water, in a wet basement/ garage or near a swimming pool.
- Do not cover any vents of the oven.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter and keep it away from the heated surface.

- Failure to maintain the oven clean could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the appliance.
- Never unplug it from the socket by pulling on the cable.
- Always ensure that your hands are dry before handling the plug, switch or power cord.
- Never immerse any part of the main body, lid, power cord and plug in water or any other liquid to protect against electrical hazards.
- If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with it.
-  Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling.
 Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

2 appliance description

1. Handle
2. Oven door
3. Oven function knob
4. **[-]** key
5. Display
6. **[]** clock key
7. **[+]** key
8. Temperature knob
9. Thermostat control light
10. Oven lamp
11. Insertion slots (5)
12. Baking tray
13. Rack

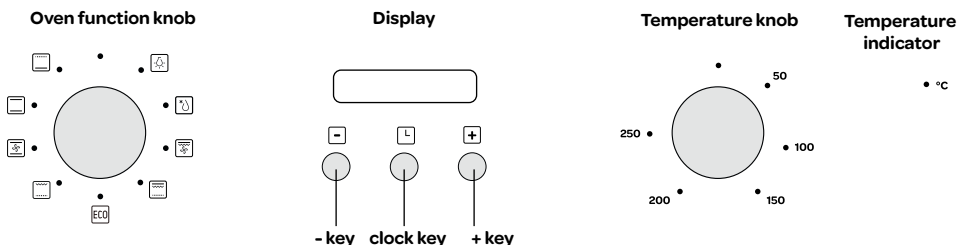


3 before first use

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and remove all the packaging material. Keep the material (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 8 for installing the oven. Clean the inside of the oven and the accessories with warm water and a mild detergent. Rinse well and dry thoroughly. Operate the oven for about 90 minutes at 250°C to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when preparing food. Make sure to ventilate the room during this process.

4 using the oven

To set the oven, use the two knobs. One knob is for setting the temperature and one knob for switching the oven on and off and for selecting an oven function.



The oven has the following functions:

Ovenfunction	Description
 Oven light	Oven lamp, can be switched on indepent from the oven. When selecting an oven function the lamp automatically switches on and stays on while oven is in use, except when using the ECO function.
 Defrost	For slowly thawing frozen food. The circulation of air at room temperature enables quicker defrosting of the frozen food (without using any heat).
 Double grill with fan	The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working with the fan. It is suitable for grilling a large amount of meat.
 Double grill	The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. It is suitable for grilling larger quantities of food.
 Grill - small	The inner part of the grill element is active. For grilling meat, fish, toast or gratins.
 Conventional with fan	The heat of both top and bottom heating elements is circulated inside the oven by the fan. The dish is being cooked evenly all around.
 Top and bottom heating element	The dish is heated by the radiation heat of the top and bottom element. Always place the dish in the centre of the oven. For pizzas, meat, flans or cake.
 Bottom heating element	Only the bottom heating element radiates heat. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews and pastries where a crispy base is desired.
 ECO function	This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. The top and bottom elements are on. The oven lighting is off during use of this function.

setting the time of day

As soon as you plug the appliance in, **12.30** appears in the display. A beep signal sounds and the hours will blink "**12**". Ensure the correct time of day is set before using the oven. Attention: the clock is a 24 hour clock, for example 2PM is shown as 14.00.

- Press the **[+]** or **[-]** key to adjust the hour setting. Hold the **[+]** or **[-]** key for setting the time faster.
- Confirm the hour setting by pressing the clock key **[🕒]**. After that the minutes will blink.
- Press the **[+]** or **[-]** key to adjust the minute setting. Hold the **[+]** or **[-]** key for setting the time faster.
- Confirm the minute setting by pressing the clock key **[🕒]**.

Note: the time can always be adjusted by pressing the keys **[+]** and **[-]** simultaneously for more than 3 seconds.

switching the oven on and off

If the timer is in standby mode, press the clock key **[🕒]** for more than 3 seconds. The timer will enter the manual mode and the symbol  will light up continuously.

SWITCHING ON

To switch the oven on, turn the oven function knob to the desired setting and the temperature knob to the right temperature. As soon as the oven has reached the set temperature, the thermostat light goes out. Preheating the oven takes about 10 minutes, depending on the desired temperature.

SWITCHING OFF

To switch the oven off, turn the oven function knob and the temperature knob back to the setting .

If you set the timer at duration (Dur) or End (Endtime), the oven will automatically turn off after cooking.

To switch the oven off, when using the manual mode or minute minder, turn the oven function knob and the temperature knob both to the off setting .

Press the keys **[🕒]** and **[+]** for more than 3 seconds to return to the standby mode.

5 using the clock menu

The following functions are available in the clock menu: minute minder, automatic switch off according to cooking time or end time.

To set these functions, press the clock key **[🕒]** repeatedly until the oven symbol  appears in the display.

setting the minute minder timer

The minute minder timer can be used to receive an audible signal when the set time has passed. The minute minder timer has no influence on the functioning of the oven and can be used without switching on the oven.

- Press the clock key **[🕒]** to select the minute minder. The alarm symbol  will blink in the display.
- Press the **[+]** or **[-]** key to set the desired time. Hold the **[+]** or **[-]** key for setting the time faster.
- Press the clock key **[🕒]** again to confirm the set time. As soon as the minute minder is set, the alarm symbol  will light continuously.
- When the set time is up, a beep signal will sound and the alarm symbol  will blink. Press any key for more than 3 seconds to stop the beep signal. The alarm symbol  will disappear.

Press the keys **[🕒]** and **[+]** for more than 3 seconds to return to the standby mode if the oven is no longer being used.

automatic switch off according to cooking time

When setting the duration of the cooking time, the oven will automatically switch off as soon as the set cooking time has passed. The oven will function until the end of the set cooking time at the preset temperature and oven function. The maximum cooking time is 10 hours.

- Press the clock key  repeatedly until **Dur** appears in the display (Duration).
- Adjust the desired cooking time with the **[+]** and **[-]** key (maximum 10 hours). Hold the **[+]** or **[-]** key for setting the time faster.
- Press the clock key  again to confirm the set cooking time.
- Turn the oven function knob to the desired setting and the temperature knob to the right temperature.
- The current time of day will re-appear in the display and the symbols **A** (auto) and  are lit. The oven will now switch on.
- When the set cooking time has ended, a beep signal will sound and the oven switches off. The auto symbol **A** blinks.
- Press any key for more than 3 seconds to stop the beep signal.
- Turn the oven function knob and the temperature knob both back to the off setting .

automatic switch off according to end time

When setting a desired end time for the cooking, the oven will automatically switch off as soon as the set end time is reached. The oven will function until the set end time at the preset temperature and oven function.

- Press the clock key  repeatedly until **End** appears in the display (Endtime).
- Adjust the desired end time with the **[+]** and **[-]** key (maximum 10 hours). Hold the **[+]** or **[-]** key for setting the time faster.
- Press the clock key  again to confirm the set end time.
- Turn the oven function knob to the desired setting and the temperature knob to the right temperature.
- The current time of day will re-appear in the display and the symbols **A** (auto) and  are lit. The oven will now switch on.
- When the set end time is reached, a beep signal will sound and the oven switches off. The auto symbol **A** blinks.
- Press any key for more than 3 seconds to stop the beep signal.
- Turn the oven function knob and the temperature knob both back to the off setting .

The table below is indicative for preparing different dishes.

											
	Cake		Cupcakes & cookies		Sau-sages	Beef		Pork		Poultry	
Function											
°C	170-190	170-190	170-190	150-170	200	225-250	160-180	210-230	160-190	200	200
Slot	1-2	1-2-3	1-2	1-2-3	4	2	2	2	2	2-3	1-2
Time (min.)	35-45	35-45	20-40	10-40	10-15	120-150	120-160	90-120	90-120	50-60	45-60

The table below is indicative for preparing dishes with the ECO function.

Recipes	Function	Temperature - °C	Slot	Time - min.	Pre-heat
Potato cheese gratin		180	1	90 - 100	No
Cheese cake		160	1	100 - 150	No
Meatloaf		190	1	110 - 130	No

6 cleaning & maintenance

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

Interior

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

Accessories

Clean the accessories, such as the baking tray and the grid with warm water and a mild detergent. Dry thoroughly before reusing.

Exterior

Clean the exterior of the appliance with a damp cloth or sponge. If necessary, clean the exterior with warm water and a mild detergent. Also clean the oven door and the door seal.

Tips for cleaning

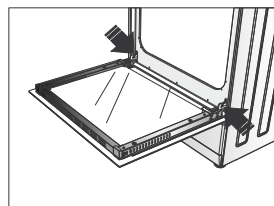
- Clean the oven after every use to prevent food residue to stain.
- Grease can be best removed when the oven is still a bit warm. Use warm water and a mild detergent.
- Use for stubborn stains a special oven cleaner. Rinse the residue of the cleaning agent with water.
- Never use any abrasive pads or corrosive cleaners.
- Make sure not to spray on the heating element when using a special oven spray.

Removing and installing the oven door

The oven door can be removed to clean the interior and the door easily.

REMOVE

- To remove the oven door, open it completely.
- Lift the two levers at the hinges. If necessary use a small screwdriver.
- Carefully close the door as far as the first stop, caused by the raised levers.
- Lift the door upwards and outwards, to remove it from the mountings.



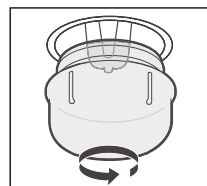
INSTALL

- Place the hinges of the oven door in the mountings. Make sure the door is aligned straight.
- Lower the two levers at the hinges back.
- Close the oven door.

Replacing the oven lamp

Before proceeding, disconnect the appliance from the power line to avoid the possibility of electric shock.

- Unscrew the glass cover of the lamp.
- Replace the light bulb with a new equal bulb (25 W, 230V, T300°C halogen lamp).
- Refit the glass cover.
- Plug the appliance in.



7 problems & solutions

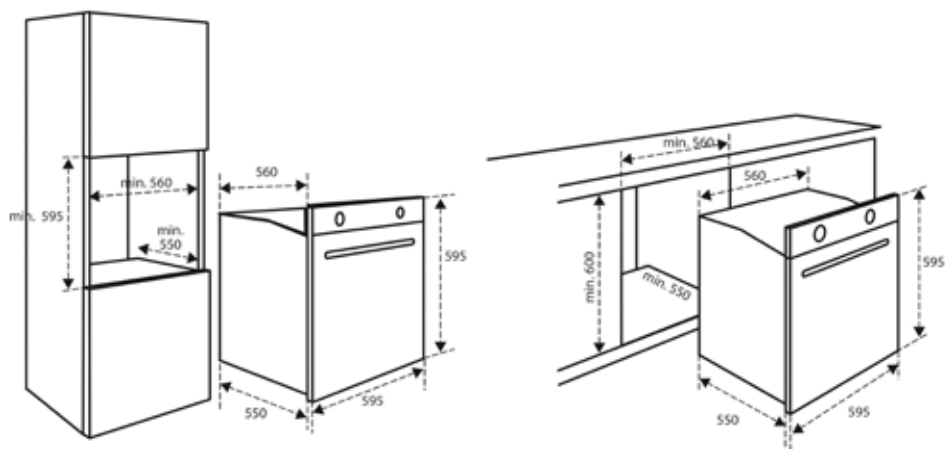
Problem	Solution
The oven lamp is not lit.	Replace the oven lamp according to the instructions.
The oven is not heating up.	- Has the correct temperature and oven function been set? - Is the door of the oven closed properly?
The control light of the oven function is not lit up.	- Is an oven function selected?

8 installation instructions

- The safety during use can only be guaranteed when the hob 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 III and can only be used in combination with a grounding conductor connection. The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.
 - The appliance must be connected to a fixed installation and the means of disconnecting it from the fixed installation must be installed according to the installation instructions.
 - The connection cable must hang freely. Do not tie the power cable or pass it along sharp edges. It must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the oven.
 - The connection point, the wall socket and/or plug must always be accessible.
 - The cabinet into which the oven is fitted, must be heat resistant ($> 100^{\circ}\text{C}$).
 - Ensure that the cabinet into which the oven is installed is secure. For example, by mounting it to the adjoining elements.
 - Damage caused by incorrect connection, incorrect use or incorrect fitting is not covered by the guarantee.
- Attention:** any change to the appliance's interior, including fitting and changing the power cable, must only be performed by a qualified electricien.

INSTALLATION DIMENSIONS

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

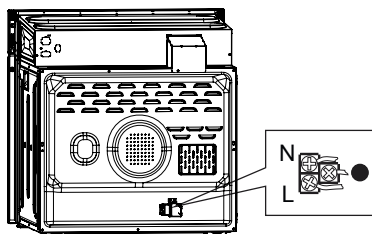


ELECTRICAL CONNECTION

Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the appliance.

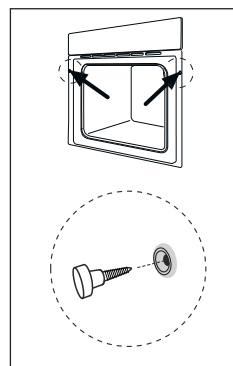
These groups in the meter must be secured with at least 16 amps each.

The connection cable must have a cross-section of at least 2.5mm² and must have a length of at least 1.5 m. When the cable is too short, you have no room to already connect the oven and place it against the wall before plugging it in.



THE FITTING OF THE APPLIANCE

- Check that the cabinet and the space for the oven meet the dimension and ventilation requirements.
- Slide the oven into the cabinet. Make sure the housing of the oven does not come in contact with the walls of the kitchen cabinet. Make sure there is at least 2 mm between the oven casing and the walls of the kitchen cabinet. Make sure the oven is centered between the walls of the kitchen cabinet. **Note:** Make sure the cable is not stuck and does not lie on top of the oven.
- Open the oven door.
- Use the provided screws to fasten the oven to the cabinet. Take care not to over tighten and break the spacer.
- Close the oven door and plug the appliance in.
- The oven is now ready for use.



Manufacturer	INVENTUM
Model number	IOH6070RK
Type of appliance	built-in oven
Number of oven cavities	1
Heat source per oven cavity	electric
Volume per oven cavity	65
Energy consumption according to the EN50304	0,99 kWh
Energy efficiency index per oven cavity	94
Execution	
Material	glass and inox steel
Type of control	knobs and keys
Accessories	baking tray rack
Technical specifications	
Dimensions (wxdxh) in mm	595 x 595 x 575
Nett weight in kg	29,6
Power consumption [W]	3000
Rated voltage [V] / frequency [Hz]	220-240V - 50Hz-60Hz
Cord length [cm]	150

Remark: on the rating label - which can be found on the inside of the appliance - you will find the technical specifications of the appliance.

1 Sicherheitsvorschriften

- **Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie später zurate ziehen können.**
- Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke. Verwenden Sie zur Reinigung dieses Geräts keine aggressiven Reinigungsmittel. Der Backofen ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln ausgelegt. Das Gerät ist nicht für den industriellen Gebrauch oder den Einsatz im Labor geeignet.
- Stellen Sie keine Gegenstände in die geöffnete Tür des Backofens. Sorgen Sie dafür, dass die Tür und die Dichtung immer sauber sind.
- **Achtung:** Flüssigkeiten und andere Speisen dürfen nicht in geschlossenen Konservendosen erwärmt werden, diese können andernfalls durch den Druck explodieren.
- Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen nur von Fachleuten ausgeführt werden. Es ist gefährlich, eine Reparatur auszuführen, bei der das Gehäuse des Geräts geöffnet werden muss.
-  Vermeiden Sie die Berührung der warmen Flächen, wenn das Gerät eingeschaltet ist. **Die Außenseite wird heiß!**
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät für Kinder unzugänglich ist. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie Kinder deshalb nie ohne Aufsicht mit elektrischen Geräten hantieren. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich sind.
- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.

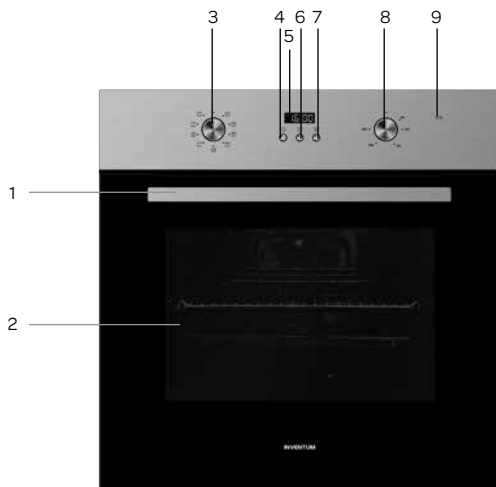
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Verwenden Sie nur Materialien, die für Backöfen geeignet sind.
- Der Backofen muss regelmäßig gereinigt werden; entfernen Sie dabei alle Nahrungsmittelreste.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens niemals einen Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Wenn Sie Rauch wahrnehmen, müssen Sie den Backofen ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken.
- Kontrollieren Sie, ob das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- Stellen Sie Backofen-Zubehör niemals auf die geöffnete Ofentür.
- Decken Sie den Boden des Backofens niemals mit Aluminiumfolie ab. Aluminiumfolie reflektiert Wärme; dies führt daher zu schlechten Backergebnissen. Außerdem kann die Emaille-Beschichtung des Backofenbodens beschädigt werden.
- Der Backofen ist mit einem Ventilator versehen, der die Ofenummantelung kühlt. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, kann der Ventilator noch eine Zeit lang weiterlaufen.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur bei Originalteilen kann der Hersteller garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Für Schäden, die durch falsches Anschließen, falsches Einbauen oder eine unsachgemäße Verwendung entstehen, besteht kein Garantieanspruch.
- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, darf das Anschlusskabel, wenn es beschädigt ist, nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder gleichwertig qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.

- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Das Gerät darf nicht über eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an das Stromnetz angeschlossen werden. Eine sichere Verwendung des Geräts kann andernfalls nicht gewährleistet werden.
- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät beschädigt ist, wenn das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich in dem Fall an Ihren Händler oder unseren Kundendienst. Ersetzen Sie den Stecker oder das Kabel auf keinen Fall selbst.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und bewahren sie es nur dort auf.
- Der Backofen darf nicht in der Nähe von Wasser, in einem feuchten Keller/einer feuchten Garage oder in der Nähe eines Schwimmbeckens verwendet werden.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen niemals ab.
- Knicken Sie das Netzkabel niemals stark und achten Sie darauf, dass es nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommt.
- Wenn der Backofen nicht sauber gehalten wird, kann dies zu Verschleiß führen, was sich wiederum auf die Lebensdauer auswirkt und zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Der Backofen darf nicht mit einem Timer (einer Zeitschaltuhr) oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an einer Schuko-Wandsteckdose mit einer Netzspannung an, die der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn es eingeschaltet/in Betrieb ist.
- Ziehen Sie nie am Kabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Wandsteckdose zu ziehen. Fassen Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen an.

- Wenn das Gerät nach dem Einschalten nicht funktioniert, kann die Sicherung oder der Fehlerstromschutzschalter im Sicherungskasten ausgelöst worden sein. Die Gruppe kann überlastet sein oder es kann ein Fehlerstrom aufgetreten sein.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten geeignet. Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht bei eventuellen Defekten kein Anspruch auf Schadensersatz; dies führt außerdem zum Erlöschen der Garantieansprüche.
- Wenn Sie beschließen, das Gerät wegen eines Defekts nicht mehr zu verwenden, empfehlen wir Ihnen, das Kabel zu durchtrennen, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben.
-  Haushaltsgeräte dürfen nicht über den Restmüll entsorgt werden. Bringen Sie das Gerät zur  Abfallsammelstelle Ihrer Gemeinde, wo es auf eine verantwortliche Weise und gemäß den behördlichen Bestimmungen recycelt werden kann.

2 Produktbeschreibung

1. Griff auf der Backofentür
2. Backofentür
3. Drehknopf für Backofenfunktion
4. **[-]**-Taste
5. Anzeige
6. **[]** Uhrtaste
7. **[+]**-Taste
8. Temperaturknopf
9. Thermostat-Kontrollleuchte
10. Backofenlampe
11. Einschubebenen (5)
12. Backblech
13. Rost



3 Vor der ersten Verwendung

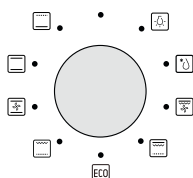
Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, müssen Sie Folgendes tun: Packen Sie den Backofen vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikhüllen und Pappe) für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken gründlich auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Befolgen Sie bei der Installation des Backofens die Anweisungen in Kapitel 8.

Reinigen Sie die Innenseite des Backofens und das gesamte Zubehör mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie alles gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alles ab. Heizen Sie den Backofen etwa 90 Minuten mit 250°C, um alle Produktionsrückstände (z. B. Öl) zu entfernen. Sorgen Sie während dieses Prozesses für eine ausreichende Lüftung. Auf diese Weise vermeiden Sie, dass bei der Zubereitung von Speisen unangenehme Gerüche entstehen.

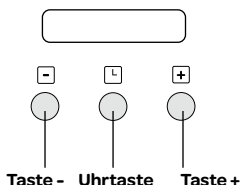
4 Bedienung des Backofens

Die Bedienung des Backofens erfolgt über zwei Drehknöpfe. Mit einem Knopf wird die Temperatur eingestellt und mit dem anderen Knopf wird der Backofen eingeschaltet und die Backofenfunktion ausgewählt.

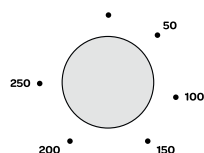
Drehknopf für Backofenfunktion



Anzeige



Temperaturknopf



Temperatur-anzeige

• °C

Der Backofen verfügt über die folgenden Funktionen:

Backofenfunktion	Beschreibung
	Backofenbeleuchtung Die Backofenbeleuchtung kann unabhängig vom Backofen eingeschaltet werden. Wenn eine andere Backofenfunktion ausgewählt wird, wird die Beleuchtung automatisch eingeschaltet; sie bleibt dann eingeschaltet, solange der Backofen in Betrieb ist (außer bei der ECO-Funktion).
	Auftauen Zum langsamen Auftauen von Gerichten. Luft mit Umgebungstemperatur zirkuliert durch den Ventilator um das Gericht, das dadurch auftaut.
	Doppelgrill mit Ventilator Die Wärme der Doppelgrills und der Ventilator sorgen dafür, dass das Gericht rundherum erwärmt wird und eine knusprige Kruste bekommt.
	Doppelgrill Das innere Element und das Grillelement erwärmen das Gericht gleichzeitig, wodurch größere Mengen/Stücke gegrillt werden können.
	Grill Das Grillelement ist eingeschaltet. Zum Grillen von Fleisch, Fisch, Brot oder zum Überbacken.
	Heißluft Die Wärme des oberen und unteren Heizelements werden durch den Ventilator im gesamten Backofen verteilt.
	Ober- und Unterhitze Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Stellen Sie das Gericht immer in die Mitte des Ofens. Für Pizzen, Fleisch, Torten oder Topfkuchen.
	Unterhitze Nur das untere Heizelement strahlt Wärme ab. Diese Funktion ist ideal für Gerichte, bei denen ein knuspriger Boden gewünscht wird, sowie für Slow-Cooking-Gerichte und für das Aufwärmen von Speisen.
	ECO Heißluft Diese Funktion ist die optimale Methode, wenn es darum geht, bei der Zubereitung der Gerichte Energie zu sparen. Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Einstellung nicht eingeschaltet.

Einstellen der Uhr

Nachdem Sie den Stecker des Geräts in die Steckdose gesteckt haben, wird auf dem Display **12:30** angezeigt, ein akustisches Signal ertönt und die Stundenanzeige „12“ blinkt. Stellen Sie bitte die richtige Zeit ein, bevor Sie den Backofen verwenden. Achtung: Die Uhrzeit wird im 24-Stunden-Modus angezeigt; d. h., 2 Uhr nachmittags ist 14:00.

- Drücken Sie die Taste **[+]** oder **[-]**, um die Stunden einzustellen. Halten Sie die Taste **[+]** oder **[-]** gedrückt, um die Zeit schneller einzustellen.
- Bestätigen Sie die Stundeneinstellung, indem Sie die Uhrtaste **[L]** drücken. Daraufhin beginnen die Minuten zu blinken.
- Drücken Sie die Taste **[+]** oder **[-]**, um die Minuten einzustellen. Halten Sie die Taste **[+]** oder **[-]** gedrückt, um die Zeit schneller einzustellen.
- Bestätigen Sie die Minuteneinstellung, indem Sie die Uhrtaste **[L]** drücken.

Hinweis: Die Zeit kann immer angepasst werden, indem die Tasten **[+]** und **[-]** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt werden.

Den Backofen ein- und ausschalten

Zum Einschalten des Backofens drücken Sie die Uhrtaste **[L]** 3 Sekunden lang, während sich das Display im Standby-Modus befindet. Das Display befindet sich im manuellen Modus, wenn das Symbol  angezeigt wird.

EINSCHALTEN

Um den Backofen einzuschalten, drehen Sie den Drehknopf für die Backofenfunktion in die gewünschte Stellung und den Temperaturnopf auf die gewünschte Temperatur. Sobald der Backofen die richtige Temperatur erreicht hat, erlischt die Thermostat-Kontrollleuchte. Das Vorheizen des Backofens dauert etwa 10 Minuten; diese Zeit ist von der eingestellten Temperatur abhängig.

AUSSCHALTEN

Sie schalten den Backofen aus, indem Sie den Drehknopf für die Backofenfunktion und den Temperaturnopf in die Stellung  zurückdrehen.

Wenn eine Backzeit oder eine gewünschte Endzeit eingestellt ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Wenn der manuelle Modus oder der Küchenwecker verwendet wird, schalten Sie den Backofen aus, indem Sie den Drehknopf für die Backofenfunktion und den Temperaturnopf in die Stellung Aus  zurückdrehen. Drücken Sie 3 Sekunden lang die Tasten **[L]** und **[+]**, um wieder in den Standby-Modus zu schalten.

5 Verwendung des Menüs Uhr

Im Menü Uhr finden Sie folgende Funktionen: Küchenwecker, automatische Ausschaltung des Backofens anhand der Zubereitungszeit oder der eingestellten Endzeit.

Um diese Funktionen einzustellen, drücken Sie die Uhrtaste **[L]** so oft, bis das Backofensymbol  auf dem Display angezeigt wird.

Einstellen des Küchenweckers

Der Küchenwecker kann verwendet werden, um nach Ablauf der eingestellten Zeit ein akustisches Signal auszusenden. Der Küchenwecker hat keinen Einfluss auf das Ein- oder Ausschalten des Ofens.

- Drücken Sie die Küchenweckertaste **[L]**, um den Küchenwecker auszuwählen. Auf dem Display blinkt dann das Weckersymbol .
- Drücken Sie die Taste **[+]** oder **[-]**, um die richtige Zeit einzustellen. Halten Sie die Taste **[+]** oder **[-]** gedrückt, um die Zeit schneller einzustellen.
- Drücken Sie erneut die Uhrtaste **[L]**, um die eingestellte Zeit zu bestätigen. Wenn der Küchenwecker eingestellt ist, leuchtet das Weckersymbol  kontinuierlich.
- Wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Weckersymbol  blinkt. Drücken Sie 3 Sekunden lang eine beliebige Taste, um das akustische Signal auszuschalten. Das Weckersymbol  wird ausgeblendet.

Drücken Sie 3 Sekunden lang die Tasten **[L]** und **[+]**, um wieder in den Standby-Modus zu schalten, wenn Sie den Backofen nicht mehr verwenden möchten.

Automatische Ausschaltung auf der Grundlage der Zubereitungszeit

Wenn eine Zeitdauer für die Zubereitung eingestellt wird, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet, wenn die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen ist. Bis zum Ende der eingestellten Zubereitungszeit funktioniert der Backofen mit der eingestellten Temperatur und Backofenfunktion. Die maximal einstellbare Zubereitungszeit ist 10 Stunden.

- Drücken Sie die Uhrtaste [] so oft, bis auf dem Display **Dur** angezeigt wird (Duration = Dauer).
- Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit (maximal 10 Stunden) mit den Tasten **[+]** und **[-]** ein. Halten Sie die Taste **[+]** oder **[-]** gedrückt, um die Zeit schneller einzustellen.
- Drücken Sie erneut die Uhrtaste [, um die eingestellte Zubereitungszeit zu bestätigen.
- Drehen Sie den Drehknopf für die Backofenfunktion in die gewünschte Stellung und den Temperaturnopf auf die gewünschte Temperatur.
- Auf dem Display wird wieder die Uhr angezeigt und die Symbole **A** (Auto) und leuchten. Der Backofen schaltet sich jetzt ein.
- Wenn die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen ist, ertönt ein akustisches Signal und der Ofen wird ausgeschaltet. Das Symbol Auto **A** blinkt.
- Drücken Sie 3 Sekunden lang eine beliebige Taste, um das akustische Signal auszuschalten.
- Drehen Sie den Drehknopf für die Backofenfunktion und den Temperaturnopf in die Stellung Aus .

Automatische Ausschaltung auf der Grundlage der Endzeit

Wenn eine Endzeit für die Zubereitung eingestellt wird, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet, wenn die eingestellte Endzeit erreicht ist. Bis zum Erreichen der eingestellten Endzeit funktioniert der Backofen mit der eingestellten Temperatur und Backofenfunktion.

- Drücken Sie die Uhrtaste [] so oft, bis auf dem Display **End** angezeigt wird (End = Endzeit).
- Stellen Sie die gewünschte Endzeit (maximal 10 Stunden später) mit den Tasten **[+]** und **[-]** ein. Halten Sie die Taste **[+]** oder **[-]** gedrückt, um die Zeit schneller einzustellen.
- Drücken Sie erneut die Uhrtaste [, um die eingestellte Endzeit zu bestätigen.
- Drehen Sie den Drehknopf für die Backofenfunktion in die gewünschte Stellung und den Temperaturnopf auf die gewünschte Temperatur.
- Auf dem Display wird wieder die Uhr angezeigt und die Symbole **A** (Auto) und leuchten. Der Backofen schaltet sich jetzt ein.
- Wenn die eingestellte Endzeit erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und der Ofen wird ausgeschaltet. Das Symbol Auto **A** blinkt.
- Drücken Sie 3 Sekunden lang eine beliebige Taste, um das akustische Signal auszuschalten.
- Drehen Sie den Drehknopf für die Backofenfunktion und den Temperaturnopf in die Stellung Aus .

Die folgende Tabelle enthält indikative Angaben für die Zubereitung verschiedener Gerichte.

	Torten		Cupcakes & Kekse		Wurst	Rindfleisch		Schweinefleisch		Geflügel	
Funktion											
°C	170-190	170-190	170-190	150-170	200	225-250	160-180	210-230	160-190	200	200
Einschubebene	1-2	1-2-3	1-2	1-2-3	4	2	2	2	2	2-3	1-2
Zeit (Min.)	35-45	35-45	20-40	10-40	10-15	120-150	120-160	90-120	90-120	50-60	45-60

Die folgende Tabelle enthält indikative Angaben für die Zubereitung verschiedener Gerichte mit der ECO-Heißluftfunktion.

Gericht/Rezept	Funktion	Temperatur - °C	Einschubebene	Zeit - Minuten	Vorheizen
Kartoffelgratin		180	1	90 - 100	Nein
Käsekuchen		160	1	100 - 150	Nein
Hackbraten		190	1	110 - 130	Nein

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

Innenseite

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

Zubehör

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

Außenseite

Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Gegebenenfalls können Sie die Außenseite des Geräts mit einem milden Spülmittel reinigen. Reinigen Sie auch die Tür und das Türgummi gründlich.

Tipps für die Reinigung

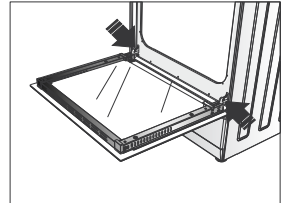
- Reinigen Sie den Ofen nach jeder Verwendung; so verhindern Sie, dass Speisereste einbrennen.
- Fettspritzer lassen sich am einfachsten entfernen, wenn der Backofen noch etwas warm ist. Verwenden Sie dazu warmes Wasser und etwas Spülmittel.
- Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie spezielle Backofenreiniger. Damit die Reinigungsmittelrückstände komplett entfernt werden, müssen Sie gründlich mit Wasser nachspülen.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel wie Scheuermittel und Scheuerschwämme.
- Achten Sie bei der Verwendung von Backofensprays darauf, dass diese Mittel nicht auf die Heizelemente gesprüht werden.

Backofentür ausbauen und einbauen

Die Backofentür kann ausgebaut werden, um das Reinigen der Innenseite des Backofens und der Backofentür selbst zu vereinfachen.

AUSBAUEN

- Wenn Sie die Backofentür ausbauen möchten, öffnen Sie diese ganz.
- Heben Sie die zwei Hebel bei den Scharnieren an. Verwenden Sie dazu gegebenenfalls einen Schraubendreher.
- Schließen Sie die Tür vorsichtig bis in die erste Position, die durch die zwei Hebel vorgegeben wird, die Sie gerade angehoben haben.
- Heben Sie die Tür nach oben und nach außen an und bauen Sie sie aus.



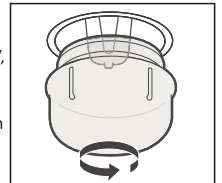
EINBAUEN

- Setzen Sie die Scharniere der Backofentür in das jeweilige Gehäuse ein. Achten Sie darauf, dass die Tür gerade ausgerichtet ist.
- Stellen Sie die zwei Hebel bei den Scharnieren wieder in die ursprüngliche Position zurück.
- Schließen Sie die Backofentür.

Backofenlampe austauschen

Um einem elektrischen Schlag vorzubeugen, müssen Sie den Backofen komplett ausschalten, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung im Zählerkasten herausdrehen oder deaktivieren.

- Drehen Sie die Schutzkappe aus Glas gegen den Uhrzeigersinn los.
- Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine vergleichbare Lampe (Halogenlampen 25 W, 230 V, T300°C).
- Drehen Sie die Schutzkappe aus Glas wieder fest.
- Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose oder setzen Sie die Sicherung im Zählerkasten wieder ein bzw. aktivieren Sie diese.



7 Störungen und Lösungen

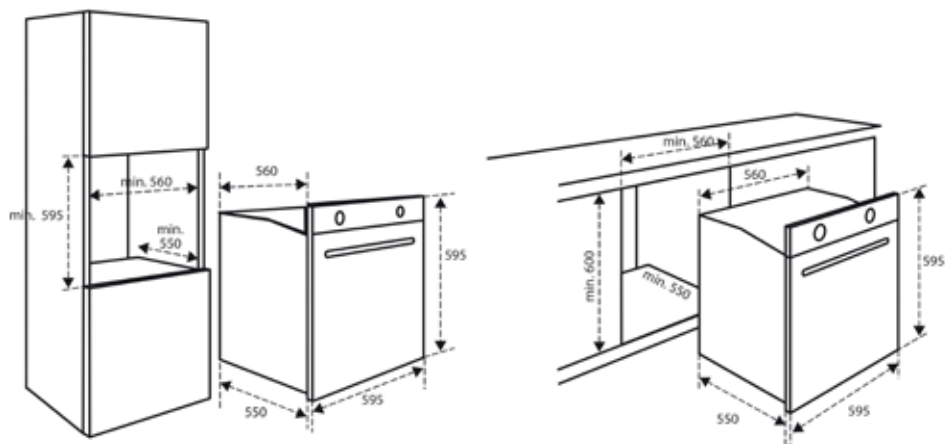
Störung	Lösung
Die Backofenbeleuchtung brennt nicht.	Ersetzen Sie die Backofenlampe gemäß den Anweisungen.
Der Backofen wird nicht warm.	- Wurden die richtige Temperatur und Backofenfunktion eingestellt? - Ist die Tür des Backofens richtig geschlossen?
Die Kontrollleuchte für die Backofenfunktion brennt nicht.	- Wurde eine Backofenfunktion ausgewählt?

8 Installationsanleitung

- Die Sicherheit während des Gebrauchs ist nur garantiert, wenn die Montage technisch korrekt und in Übereinstimmung mit dieser Installationsanleitung ausgeführt wird. Der Installateur haftet für Schäden durch fehlerhafte Montage.
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur von einem befugten Elektriker vorgenommen werden. Dieser kennt die nationalen und regionalen Sicherheitsvorschriften, die der Anschluss erfüllen muss.
- Der Ofen hat die Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit einem geerdeten Anschluss verwendet werden. Der Hersteller haftet nicht für Fehlfunktionen und mögliche Schäden, die durch eine fehlerhafte elektrische Installation verursacht werden.
- Der Ofen muss an eine festinstallierte Anlage angeschlossen werden, in der Mittel zum Ausschalten gemäß den Anlagenvorschriften eingebaut sind.
- Sorgen Sie dafür, dass das Stromkabel während der Installation nicht eingeklemmt oder an scharfen Kanten entlang verlegt wird. Es muss so angebracht werden, dass es nicht mit heißen Teilen des Backofens in Kontakt kommt.
- Der Anschlusspunkt, die Wandsteckdose und/oder der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Das Küchenmöbel, in das der Backofen eingebaut wird, muss hitzebeständig sein ($> 100\text{ }^{\circ}\text{C}$).
- Vergewissern Sie sich, dass das Küchenmöbel, in das der Backofen eingebaut wird, sicher und fest steht. Beispielsweise, indem es an benachbarten Elementen festgeschraubt wird.
- Bei falscher Installation, falschem Anschluss oder falscher Montage erlischt die Garantie.
- Achtung:** Jede Änderung am Gerät, einschließlich Montieren und Austauschen des Stromkabels, muss von einem anerkannten Installateur durchgeführt werden.

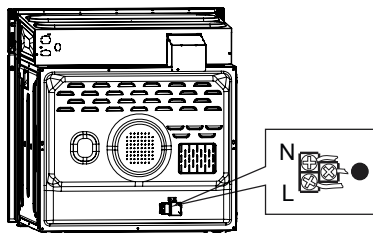
EINBAUMASSE

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



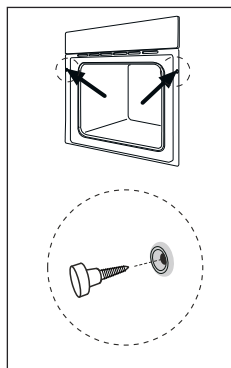
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Netzspannung muss mit der Spannung übereinstimmen, die auf dem Typenschild des Backofens 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 den Ofen nicht bereits anschließen und an die Wand schieben, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.



EINBAU DES GERÄTS

- 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 des Backofens die Wände des Küchenmöbels nicht berührt. Sorgen Sie dafür, dass zwischen dem Gehäuse des Backofens und den Seitenwänden des Küchenmöbels mindestens ein freier Abstand von 2 mm vorhanden ist. 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 oben auf dem Backofen liegt.
- Öffnen Sie die Backofentür.
- Schrauben Sie den Backofen mit den im Lieferumfang enthaltenen Schrauben an den Seitenwänden des Küchenmöbels fest. Achten Sie darauf, dass die Schrauben nicht zu fest angedreht werden.
- Schließen Sie die Backofentür und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Der Ofen ist jetzt betriebsbereit.



Hersteller	INVENTUM
Typennummer	IOH6070RK
Gerätetyp	Einbaubackofen
Anzahl Backofenkammern	1
Wärmequelle pro Backofenkammer	elektrisch
Volumen pro Backofenkammer	65
Energieverbrauch gemäß der Norm EN50304	0,99 kWh
Energieeffizienzindex pro Backofenkammer	94
Ausführung	
Material	Glas und Edelstahl
Bedienung	Knöpfe und Tasten
Zubehör	Backblech Rost
Technische Daten	
Abmessungen (B x T x H) in mm	595 x 595 x 575
Nettogewicht in kg	29,6
Anschlusswert [W]	3000
Netzspannung [V] / Netzfrequenz [Hz]	220-240 V - 50Hz-60Hz
Länge des Anschlusskabels [cm]	150

Hinweis: Die technischen Daten des Backofens finden Sie auch auf dem Typenschild, das an der Innenseite angebracht ist.

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.**
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs dans cet appareil. Le four convient uniquement pour la cuisson d'aliments. L'appareil ne convient pas pour un usage industriel ou en laboratoire.
- Ne placez pas d'objets entre la porte et le corps du four. Veillez à ce que la porte et la garniture d'étanchéité restent toujours propres.
- **Attention :** Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des boîtes de conserve fermées, car celles-ci peuvent exploser sous la pression.
- Les réparations sur appareils électriques ne doivent être effectuées que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux d'effectuer une réparation nécessitant l'ouverture du corps de l'appareil.
-  Éviter de toucher les surfaces chaudes lorsque l'appareil est en marche. **L'extérieur devient très chaud !**
- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent résulter de la manipulation d'appareils électriques. Par conséquent, ne laissez jamais des enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance. Tenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes utilisent l'appareil sous surveillance ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

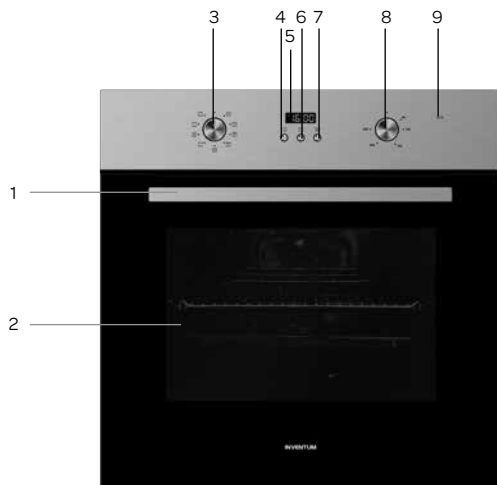
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, sauf si cela est effectué sous surveillance.
- Utilisez uniquement des matériaux qui conviennent pour une utilisation dans le four.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et les restes d'aliments doivent être retirés.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à haute pression ou à vapeur pour le nettoyage du four.
- En cas de fumée, arrêtez le four et retirez la fiche de la prise de courant. Maintenez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- Vérifiez si l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule, afin d'éviter le risque d'électrocution.
- Ne placez pas d'accessoires du four sur la porte de four ouverte.
- Ne couvrez jamais le fond du four d'une feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium arrête la chaleur et donne par conséquent des résultats de cuisson médiocres. De plus, l'émail du fond du four peut être endommagé.
- Le four est doté d'un ventilateur qui refroidit la paroi du four. Après que le four a été arrêté, ce ventilateur peut continuer à tourner pendant un certain temps encore.
- Cet appareil doit être raccordé uniquement par un installateur agréé.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine. Seules ces pièces d'origine peuvent être garanties par le fabricant comme répondant aux exigences de sécurité.
- Les dommages causés par un mauvais branchement, un mauvais encastrement ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées équivalentes, afin d'éviter des situations dangereuses.
- Le raccordement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- La prise de courant murale et la fiche mâle doivent toujours être accessibles.

- L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau électrique par l'intermédiaire d'une fiche domino ou d'une rallonge. Auquel cas, l'usage de l'appareil en toute sécurité ne peut pas être garanti.
- L'appareil doit toujours être mis à la terre.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne plus correctement ou s'il est tombé ou est endommagé d'une autre manière. Dans ce cas, consultez le revendeur ou notre service clientèle. Ne remplacez en aucun cas la fiche ou le câble d'alimentation vous-même.
- L'appareil doit être utilisé et rangé exclusivement à l'intérieur.
- N'utilisez pas le four à proximité de l'eau, dans une cave/garage humide ou près d'une piscine.
- N'obstruez jamais les orifices de ventilation.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas courbé excessivement et ne soit pas au contact de surfaces chaudes.
- Le fait de ne pas maintenir propre le four peut entraîner une usure qui réduira sa durée de vie et pourra provoquer des situations dangereuses.
- Le four ne doit pas être utilisé avec une minuterie ou une commande à distance distincte.
- Raccordez l'appareil uniquement à une source de courant alternatif, à une prise murale mise à la terre, dont la tension de secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant murale. Ne touchez jamais l'appareil si vous avez les mains mouillées ou humides.
- Si l'appareil ne fonctionne pas après la mise sous tension, il est possible que le fusible ou le disjoncteur différentiel du tableau électrique ait été déclenché. Le groupe peut être surchargé, ou un courant de court-circuit peut s'être produit.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Une utilisation inappropriée de l'appareil annule tout droit à une indemnisation en cas d'éventuels défauts, et annule la garantie.

- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'un défaut, nous vous conseillons de retirer la fiche de la prise murale et de couper le câble d'alimentation.
-  Les appareils ménagers ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers courants. Déposez l'appareil dans  un centre spécialisé de collecte de déchets de votre commune pour qu'il soit recyclé de manière responsable et conformément à la réglementation en vigueur.

2 description du produit

1. Poignée de la porte du four
2. Porte du four
3. Bouton de fonctions du four
4. Touche **[-]**
5. Affichage
6. **[]** Touche d'horloge
7. Touche **[+]**
8. Bouton de température
9. Voyant de thermostat
10. Voyant du four
11. Niveaux d'enfournement (5)
12. Plaque de cuisson
13. Grille



3 avant la toute première utilisation

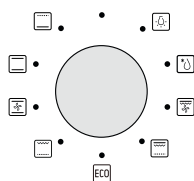
Avant la première utilisation de l'appareil : déballez le four et retirez tout le matériel d'emballage. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après avoir déballé l'appareil, vérifiez soigneusement s'il n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Vérifiez que l'installation électrique est compatible avec la tension indiquée sur la plaque signalétique. Pour l'installation du four, suivez les instructions du chapitre 8.

Nettoyez l'intérieur du four ainsi que tous les accessoires à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez ensuite correctement, uniquement à l'eau, et séchez. Faites chauffer le four pendant environ 90 minutes à 250 °C afin d'éliminer tous les résidus de production, tels que l'huile. Assurez une ventilation suffisante de la pièce durant cette opération. Ceci permet d'éviter l'apparition d'odeurs désagréables durant la cuisson d'aliments.

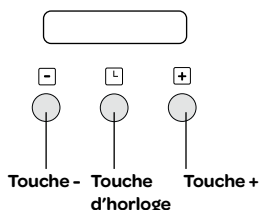
4 commande du four

Pour la commande du four, celui-ci est doté de deux boutons rotatifs. Un bouton pour régler la température et un bouton pour allumer le four et sélectionner une fonction du four.

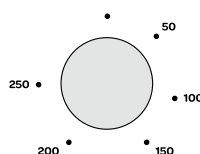
Bouton de fonctions du four



Affichage



Bouton de température



Indicateur de température

• °C

Le four dispose des fonctions suivantes :

Fonction du four	Description
 Éclairage du four	Éclairage du four, indépendant de l'allumage du four. Lors de la sélection d'une autre fonction du four, l'éclairage s'allume automatiquement et reste allumé tant que le four est en cours d'utilisation, sauf pour la fonction ECO.
 Décongélation	Pour décongeler lentement des plats. Le ventilateur fait circuler l'air tiède qui décongèle progressivement le plat.
 Double gril avec ventilateur	La chaleur du double gril conjuguée au ventilateur chauffe le plat tout autour et lui donne un gratin croustillant.
 Double gril	L'élément intérieur et l'élément de gril chauffent simultanément le plat, ce qui permet de cuire au gril des plats plus grands.
 Gril	L'élément de gril est allumé. Pour griller la viande, le poisson, le pain ou pour gratiner.
 Air chaud	La chaleur de l'élément supérieur et de l'élément inférieur est diffusée dans la totalité du four, grâce au ventilateur.
 Chaleur par le haut et le bas	La chaleur est distribuée uniformément de haut en bas. Placez toujours le plat au milieu du four. Pour les pizzas, viandes, tartes ou gâteaux.
 Chaleur par le bas	Seul l'élément de chauffe inférieur donne de la chaleur. Pour dorer le dessous d'un plat, convient pour la cuisson lente ou pour réchauffer des plats.
 ECO air chaud	Cette fonction permet d'assurer un mode de chauffe optimal du four, qui convient pour économiser de l'énergie pendant la préparation des plats. L'éclairage du four ne fonctionnera pas sur cette position.

réglage de l'horloge

Dès que vous avez branché la fiche du four dans la prise de courant, **12:30** apparaît sur l'affichage, un signal sonore retentit et l'indication des heures **"12"** clignote. Veuillez à régler la bonne heure avant d'utiliser le four. Attention : il s'agit d'une horloge à 24 heures. 2 heures de l'après-midi par exemple (2PM) s'affiche comme suit : 14:00.

- Appuyez sur la touche **[+]** ou **[-]** pour régler les heures. Maintenez la touche **[+]** ou **[-]** enfoncée pour régler l'heure plus rapidement.
- Confirmez l'heure réglée en appuyant sur la touche d'horloge **[🕒]**. Ensuite, l'indication des minutes va clignoter.
- Appuyez sur la touche **[+]** ou **[-]** pour régler les minutes. Maintenez la touche **[+]** ou **[-]** enfoncée pour régler l'heure plus rapidement.
- Confirmez les minutes réglées en appuyant sur la touche d'horloge **[🕒]**.

Conseil : l'heure peut toujours être modifiée en appuyant simultanément sur les touches **[+]** et **[-]** pendant 3 secondes.

allumage et extinction du four

Pour pouvoir régler le four, appuyez pendant 3 secondes sur la touche d'horloge **[🕒]**, lorsque l'affichage se trouve en mode veille. L'affichage se trouve en mode menu lorsque le symbole **🔌** apparaît.

MISE SOUS TENSION

Pour allumer le four, tournez le bouton de fonctions du four dans la position souhaitée et le bouton de température sur la température souhaitée. Dès que le four a atteint la bonne température, le voyant du thermostat s'éteint. Le préchauffage du four dure environ 10 minutes, en fonction de la température pré-réglée.

ARRÊTER L'APPAREIL

Pour éteindre le four, tournez le bouton de fonctions du four et le bouton de température pour les ramener tous deux en position **●**.

En cas de réglage d'un temps de cuisson ou d'une heure de fin souhaitée, le four va s'éteindre automatiquement.

Pour éteindre le four en cas d'utilisation du mode manuel ou du minuteur de cuisson, tournez le bouton de fonctions du four et le bouton de température pour les ramener tous deux en position **●**.

Appuyez pendant 3 secondes sur les touches **[🕒]** et **[+]** pour revenir en mode veille.

5 utilisation du menu Horloge

Dans le menu Horloge, vous trouvez les fonctions suivantes : minuteur de cuisson, extinction automatique du four sur la base du temps de cuisson ou de l'heure de fin pré-réglée.

Pour régler ces fonctions, appuyez plusieurs fois de suite sur la touche d'horloge **[🕒]** jusqu'à ce que le symbole de four **🔌** apparaisse sur l'affichage.

réglage du minuteur de cuisson

Le minuteur de cuisson peut être utilisé pour obtenir un signal sonore lorsque la durée pré-réglée est écoulée. Le minuteur de cuisson n'a aucune influence sur l'allumage ou l'extinction du four.

- Appuyez sur la touche **[🕒]** pour sélectionner le minuteur de cuisson. Le symbole de réveil **🔔** clignote sur l'affichage.
- Appuyez sur la touche **[+]** ou **[-]** pour régler l'heure correcte. Maintenez la touche **[+]** ou **[-]** enfoncée pour régler l'heure plus rapidement.
- Appuyez une nouvelle fois sur la touche d'horloge **[🕒]** pour confirmer l'heure pré-réglée. Dès que le minuteur de cuisson est réglé, le symbole de réveil **🔔** va s'allumer en continu.
- Lorsque la durée pré-réglée est écoulée, un signal sonore retentit et le symbole de réveil **🔔** va se mettre à clignoter. Appuyez pendant 3 secondes sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore. Le symbole de réveil **🔔** disparaît.

Appuyez pendant 3 secondes sur les touches **[🕒]** et **[+]** pour revenir en mode veille lorsque vous n'allez plus utiliser le four.

extinction automatique sur la base du temps de préparation

En cas de réglage d'une durée de la préparation, le four s'éteindra automatiquement dès que le temps de préparation préréglé est écoulé. Le four va fonctionner jusqu'à la fin du temps de préparation préréglé, à la température et la fonction de four définies. Le temps de préparation maximal est de 10 heures.

- Appuyez à plusieurs reprises sur la touche d'horloge [] jusqu'à ce que **Dur** apparaisse sur l'affichage (Durée = durée).
- À l'aide des touches **[+]** et **[-]**, réglez le temps de préparation souhaité (maximum 10 heures). Maintenez la touche **[+]** ou **[-]** enfoncée pour régler l'heure plus rapidement.
- Appuyez une nouvelle fois sur la touche d'horloge [] pour confirmer le temps de préparation préréglé.
- Tournez le bouton de fonctions du four dans la position souhaitée et le bouton de température sur la température souhaitée.
- L'horloge va de nouveau apparaître sur l'affichage et les symboles **A** (automatique) et  vont s'allumer. À présent, le four va s'allumer.
- Lorsque le temps de préparation préréglé est écoulé, un signal sonore retentit et le four s'éteint. Le symbole automatique **A** clignote.
- Appuyez pendant 3 secondes sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore.
- Tournez le bouton de fonctions du four et le bouton de température pour les ramener tous deux en position d'arrêt ●.

extinction automatique sur la base de l'heure de fin

En cas de réglage d'une heure de fin de la préparation, le four s'éteindra automatiquement dès que l'heure fin préréglée est écoulée. Le four va fonctionner jusqu'à ce qu'il atteigne l'heure de fin préréglée, à la température et la fonction de four définies.

- Appuyez à plusieurs reprises sur la touche d'horloge [] jusqu'à ce que **End** apparaisse sur l'affichage (**End** = heure de fin).
- À l'aide des touches **[+]** et **[-]**, réglez l'heure de fin souhaitée (maximum 10 heures plus tard). Maintenez la touche **[+]** ou **[-]** enfoncée pour régler l'heure plus rapidement.
- Appuyez une nouvelle fois sur la touche d'horloge [] pour confirmer l'heure de fin préréglée.
- Tournez le bouton de fonctions du four dans la position souhaitée et le bouton de température sur la température souhaitée.
- L'horloge va de nouveau apparaître sur l'affichage et les symboles **A** (automatique) et  vont s'allumer. À présent, le four va s'allumer.
- Lorsque l'heure de fin préréglée est atteinte, un signal sonore retentit et le four s'arrête. Le symbole automatique **A** clignote.
- Appuyez pendant 3 secondes sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore.
- Tournez le bouton de fonctions du four et le bouton de température pour les ramener tous deux en position d'arrêt ●.

Le tableau ci-dessous sert d'indication pour la préparation de différents plats.

											
	Gâteaux		Cupcakes et biscuits		Saucisse	Viande de bœuf	Viande de porc		Volaille		
Fonction											
°C	170 à 190	170 à 190	170 à 190	150 à 170	200	225 à 250	160 à 180	210 à 230	160 à 190	200	200
Niveau	1 à 2	1-2-3	1 à 2	1-2-3	4	2	2	2	2	2 à 3	1 à 2
Temps (min.)	35 à 45	35 à 45	20 à 40	10 à 40	10 à 15	120 à 150	120 à 160	90 à 120	90 à 120	50 à 60	45 à 60

Le tableau ci-dessous sert d'indication pour la préparation de plats avec la fonction ECO air chaud.

Recette	Fonction	Température - °C	Niveau	Temps - minutes	Préchauffage
Gratin de pommes de terre		180	1	90 à 100	Non
Cheese-cake		160	1	100 à 150	Non
Pain de viande		190	1	110 à 130	Non

6 nettoyage et entretien

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

Intérieur

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

Accessoires

Nettoyez les accessoires comme la lèchefrite et la grille à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Séchez-les bien avant de les réutiliser.

Extérieur

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge. Si nécessaire, nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un produit vaisselle doux. Nettoyez également méticuleusement la porte et la garniture d'étanchéité de la porte.

Conseils pour le nettoyage

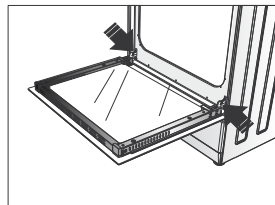
- Nettoyez le four après chaque utilisation de sorte que les résidus d'aliments ne puissent pas s'incruster.
- Vous pouvez facilement éliminer les projections de graisse lorsque le four est encore un peu chaud. Utilisez de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Pour la saleté tenace, utilisez des détergents pour four spéciaux. Pour éliminer les résidus de détergents, rincez abondamment à l'eau.
- N'utilisez jamais de détergents agressifs, comme des produits abrasifs et des éponges à récuser.
- En cas d'utilisation de décapants en pulvérisateur pour four, veillez à ce que le produit ne soit pas pulvérisé sur les éléments chauffants.

Démontage et montage de la porte du four

La porte du four peut être démontée pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four et de la porte du four.

DÉMONTAGE

- Pour démonter la porte du four, ouvrez complètement la porte.
- Soulevez les deux leviers au niveau des charnières. Utilisez éventuellement un tournevis.
- Fermez doucement la porte jusqu'à la première position qui est provoquée par les deux leviers que vous venez juste de soulever.
- Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur pour la retirer.



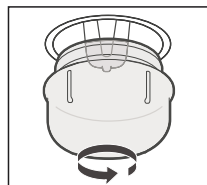
MONTAGE

- Placez dans leur logement les charnières de la porte du four. Assurez-vous que la porte est droite.
- Remplacez dans la bonne position les deux leviers au niveau des charnières.
- Fermez la porte du four.

Remplacement de l'ampoule du four

Afin d'éviter une électrocution, mettez le four totalement hors tension en retirant la fiche de la prise de courant ou en dévissant ou en désactivant le fusible dans l'armoire électrique.

- Desserrez le capot de protection en verre, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Remplacez l'ampoule du four par une ampoule similaire (ampoules halogènes 25 W, 230 V, T300 °C).
- Resserrez le capot de protection en verre.
- Branchez la fiche dans la prise de courant ou réactivez le fusible dans l'armoire électrique.



7 pannes et solutions

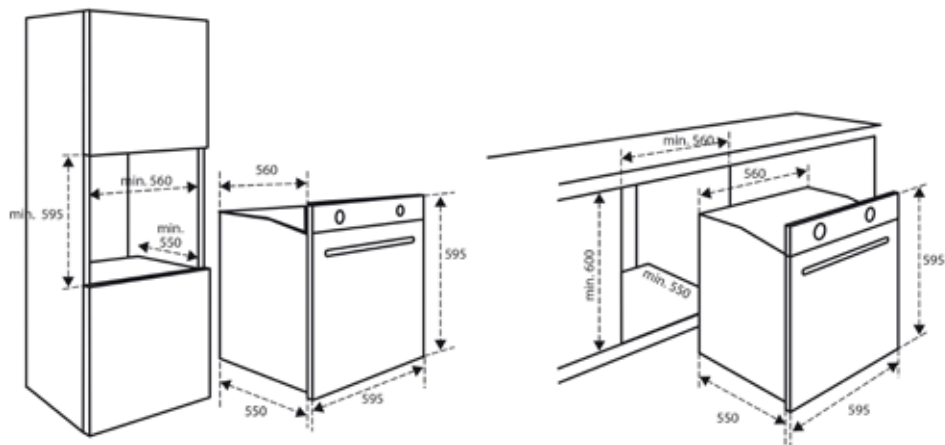
Panne	Solution
L'éclairage du four ne s'allume pas.	Remplacez l'ampoule du four selon les instructions.
Le four ne chauffe pas.	- La bonne température et la bonne fonction de four sont-elles préréglées ? - La porte du four est-elle bien fermée ?
Le voyant de la fonction du four ne s'allume pas.	- Une fonction de four est-elle sélectionnée ?

8 instructions d'installation

- La sécurité de l'utilisation n'est garantie que si le montage est réalisé de manière techniquement 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 normes 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 toujours être accessibles.
- Le meuble de cuisine dans lequel le four est monté doit pouvoir résister à la chaleur ($> 100^{\circ}\text{C}$).
- 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 l'annulation 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

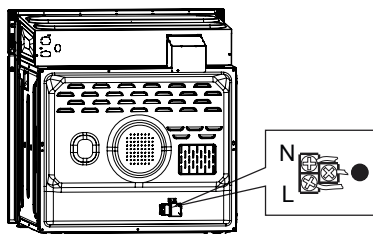
Les illustrations ci-dessous indiquent les dimensions des évidements, exprimées en mm.



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

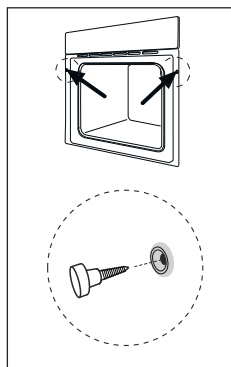
La tension de secteur doit correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique du four.

Le groupe dans l'armoire électrique 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 mm² et une longueur de 1,5 m. Si le câble est trop court, vous ne pouvez pas raccorder par avance le four 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 si le corps du four n'entre pas en contact avec les parois du meuble de cuisine. Veillez à laisser au minimum 2 mm d'espace entre le corps 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 raccordement ne soit pas coincé et ne se trouve pas au-dessus du four.
- Ouvrez la porte du four.
- Vissez le four aux parois latérales du meuble de cuisine à l'aide des vis fournies. Ne serrez pas trop les vis.
- Fermez la porte du four et branchez la fiche dans la prise de courant.
- À présent, le four est prêt à l'emploi.



Fabricant	INVENTUM
Numéro de type	IOH6070RK
Type d'appareil	Four encastrable
Nombre de compartiments de four	1
Source de chaleur par compartiment	Électrique
Volume par compartiment	65
Consommation d'énergie selon la norme EN50304	0,99 kWh
Indice d'efficacité énergétique par compartiment	94
Exécution	
Matériau	Verre et acier inoxydable
Commande	boutons et touches
Accessoires	plaque de cuisson grille
Spécifications techniques	
Dimensions (l x p x h) en mm	595 x 595 x 575
Poids net en kg	29,6
Puissance connectée [W]	3 000
Tension de secteur [V] / fréquence de réseau [Hz]	220 - 240 V - 50 Hz - 60 Hz
Longueur du cordon d'alimentation [cm]	150

Remarque : Les spécifications techniques du four sont également indiquées sur la plaque signalétique, située à l'intérieur de l'appareil.

Algemene service- en garantievoorwaarden

5 jaar Inventum garantie!

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

Uitgesloten van garantie

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

Aanmelden van storingen aan Inventum producten

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

Van belang om te weten

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

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

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

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

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

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

General terms and conditions of service and warranty

5-year Inventum warranty!

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

Warranty exclusions

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

Reporting malfunctions on Inventum products

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

Important to know

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

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

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

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

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

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

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

Fünf Jahre Inventum-Garantie

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

Garantieausschluss

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

Meldung von Störungen an Inventum-Produkten

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

Wichtige Informationen

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

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

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

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

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

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

Conditions générales de garantie et de service après-vente

5 ans de garantie Inventum !

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

Sont exclus de la garantie

1. La garantie Inventum de 5 ans ne s'applique pas aux cas suivants : usure normale, consommables, utilisation abusive, entretien insuffisant ou incorrect, montage et installation incorrects et/ou incompetents 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 encastres dans une salle d'exposition ne sont pas couverts par la garantie Inventum de 5 ans. Tous les dommages visibles tels que les bosses et les rayures et les légères traces d'utilisation sont exclus de toute garantie.

Signalement des pannes des produits Inventum

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

Important à savoir

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

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

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

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

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

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



klein huishoudelijk



witgoed vrijstaand



witgoed inbouw



persoonlijke verzorging

**Inventum Huishoudelijke
Apparaten B.V.**

Postbus 5023
6802 EA Arnhem

www.inventum.eu

 [instagram.com/inventum1908](https://www.instagram.com/inventum1908)

 [facebook.com/inventum1908](https://www.facebook.com/inventum1908)

 [youtube.com/inventum1908](https://www.youtube.com/inventum1908)

IOH6070RK-versie 04/01.1222

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