

INVENTUM
maakt 't moment

FREESTANDING OVEN • FREISTEHENDER BACKOFEN • FOUR POSE LIBRE

vrijstaande oven
OV207B



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

5 JAAR
INVENTUM
GARANTIE

OMRUIL
SERVICE

OER
HOLLANDS
SINDS 1908

Nederlands

1.	veiligheidsvoorschriften	pagina 3
2.	productomschrijving	pagina 6
3.	ingebruikname	pagina 7
4.	de oven gebruiken	pagina 7
5.	reiniging & onderhoud	pagina 8
6.	baktabel	pagina 9
7.	technische gegevens	pagina 9
	<i>Algemene service- en garantievoorwaarden</i>	<i>pagina 31</i>

English

1.	safety instructions	page 10
2.	appliance description	page 13
3.	installing the oven	page 14
4.	using the oven	page 14
5.	cleaning & maintenance	page 15
6.	baking table	page 16
7.	technical specifications	page 16
	<i>General terms and conditions of service and warranty</i>	<i>page 32</i>

Deutsch

1.	Sicherheitsvorschriften	Seite 17
2.	Produktbeschreibung	Seite 20
3.	Inbetriebnahme	Seite 21
4.	Verwendung des Ofens	Seite 21
5.	Reinigung & Wartung	Seite 22
6.	Tabelle mit Backzeiten	Seite 23
7.	Technische Daten	Seite 23
	<i>Allgemeine Service- und Garantiebedingungen</i>	<i>Seite 33</i>

Français

1.	consignes de sécurité	page 24
2.	description du produit	page 27
3.	mise en service	page 28
4.	utiliser le four	page 28
5.	nettoyage & entretien	page 29
6.	tableau de cuisson	page 30
7.	spécifications techniques	page 30
	<i>Conditions générales de garantie et de service après-vente</i>	<i>page 34</i>

1 Veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen in dit apparaat. Het apparaat is niet geschikt voor industrieel of laboratorium gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan. Gebruik altijd de handgrepen en knoppen.
- Gebruik altijd ovenwanten wanneer u voedsel plaatst of uit de hete oven neemt en gebruik de bijgeleverde handgrepen.
- 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.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen.

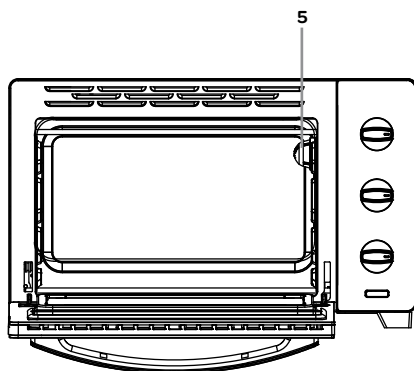
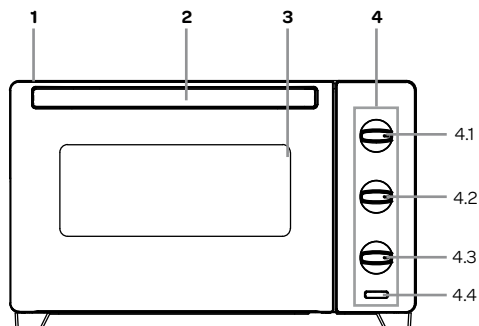
- Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Om een goede luchtcirculatie te garanderen heeft de oven rondom 10 cm vrije ruimte nodig.
- De ventilatieopeningen nooit afdekken.
- Verwijder de stekker altijd uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt of wilt reinigen. Laat het apparaat goed afkoelen voordat u deze reinigt.
- De volgende materialen zijn niet geschikt voor gebruik in de oven: karton, papier, plastic of vergelijkbaar materiaal.
- Als de oven afgedekt is of in contact komt met brandbaar materiaal, zoals gordijnen, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik de binnenkant van de oven niet als opbergruimte. Bewaar er geen koekjes, brood, etc. in.
- De draagkracht van het rooster/ bakplaat is maximaal 2,5 kg.
- De deur van oven is voorzien van een gehard veiligheidsglas. Dit is sterker dan gewoon glas en beter bestand tegen breuk.
- Wanneer er krassen op de ruit van de ovendeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Zet geen toebehoren of ovenschalen op de open ovendeur.
- De kruimelplaat nooit afdekken met aluminiumfolie. Aluminiumfolie kan oververhitting van de oven veroorzaken.
- Het apparaat uitsluitend binnenshuis gebruiken en opbergen.
- De oven is niet geschikt om gebruikt te worden met een timer of een aparte afstandsbediening.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond staat.
- 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.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is. U dient bij het verplaatsen van het apparaat beide handen te gebruiken.
- 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.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - keukenruimtes gereserveerd voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door gasten van hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - in omgevingen van het gastenkamertype.
- 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.

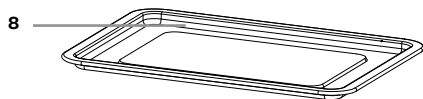
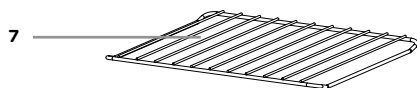


Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Elektronische afvalstoffen dienen niet te worden weggegooid met het huisafval. Breng deze apparaten voor een veilige verwerking naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

2 productomschrijving



1. Behuizing
2. Handgreep
3. Ovendeur
4. Bedieningspaneel
 - 4.1 Temperatuurnop
 - 4.2 Ovenstandenknop
 - 4.3 Timerknop
 - 4.4 Thermostaatlamp
5. Ovenlamp
6. Handgreep voor rooster en bakplaat
7. Rooster
8. Bakplaat
9. Kruimelplaat



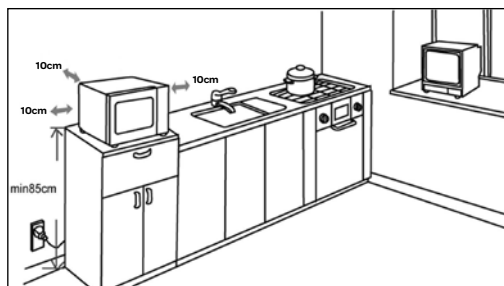
3 ingebruikname

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

Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond en let op dat er genoeg ruimte omheen is voor voldoende ventilatie.

Er is minimaal 10 cm nodig tussen de oven en de muren. Verwijder de voetjes niet van de oven. De ventilatieopeningen niet afdekken.

Reinig de oven en de accessoires met een licht vochtige doek. Schuif de kruiemelpaalt onderin de oven onder de verwarmingselementen. De oven is nu klaar voor gebruik. De oven kan bij het eerste gebruik nieuw ruiken. Dat is volkomen normaal, kan geen kwaad en zal vanzelf verdwijnen.



Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje en steek de stekker in het stopcontact. Zorg ervoor dat de timerknop op **[0]** staat.

Zet voor het eerste gebruik de oven 15 minuten op de maximum temperatuur aan op de stand boven- en onderwarmte om zo geuren van de productie te verwijderen.

De verwarmingselementen zullen langzaam rood worden als de oven op temperatuur komt. Het thermostaatlampje geeft aan dat de oven aan is. Zodra de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaat het thermostaatlampje uit.

4 de oven gebruiken

Etenswaren, zoals brood, pizza en vlees, die te lang in de oven worden gebakken, kunnen verbranden. Dit kan worden voorkomen door de etenswaren in de oven regelmatig te controleren en niet te lang in de ingeschakelde oven te laten. Verwarm etenswaren in potten of blikken nooit direct in de oven. De etenswaren kunnen door de hitte exploderen en letsel veroorzaken. Gebruik altijd ovenbestendige schalen en borden.

De oven beschikt over de volgende functies:

Ovenfunctie	Omschrijving
 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.
 Bovenwarmte met ventilator	De warmte van de bovenste elementen en de ventilator zorgen ervoor dat het gerecht rondom wordt verwarmd en een krokant korstje krijgt.
 Onderwarmte met ventilator	De warmte van de onderste elementen en de ventilator zorgen ervoor dat het gerecht rondom wordt verwarmd en een krokante bodem krijgt.
 Hetelucht	De warmte van de elementen en de ventilator zorgen ervoor dat het gerecht rondom wordt verwarmd.
 Bovenwarmte	Alleen de bovenste elementen zijn aan. Voor het grillen van vlees, vis, brood of gratineren.
 Onderwarmte	Alleen de onderste elementen zijn aan. Speciaal voor gebak dat via de onderkant gebakken moet worden (bijv. vochtig gebak met vruchten).

DE OVEN AAN EN UITZETTEN

- Draai de ovenstandenknop op de gewenste stand en stel de juiste temperatuur in met de temperatuurknop.
 - Draai de timerknop op de gewenste tijd (minimaal 5 minuten en maximaal 60 minuten) en de oven zal aan gaan. Het thermostaatlampje geeft aan dat de oven aan is. Zodra de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaat het thermostaatlampje uit.
 - Open de oven deur. Leg het voedsel wat u wilt bereiden op de bakplaat of het rooster en plaats deze op de geleiders in de oven. Let op: de draagkracht van het rooster/ bakplaat is maximaal 2,5 kg.
 - Sluit de deur.
 - Het belsignaal klinkt wanneer de ingestelde tijd voorbij is en de oven zal uit gaan.
 - Plaats altijd de bakplaat onderin de oven wanneer u het rooster gebruikt. De bakplaat functioneert dan als opvangbak voor druipend braadvet e.d.
 - Als het voedsel al gaar is terwijl de ingestelde tijd nog niet voorbij is dan kunt u de oven handmatig uitzetten door de timerknop terug op **[0]** te draaien.
- Let op:** gebruik ovenhandschoenen om het voedsel uit de hete oven te halen.
- Open de oven deur aan de handgreep.
 - Neem de bakplaat met behulp van de bijgeleverde handgreep uit de oven.
 - Sluit de oven deur en controleer of de timerknop op **[0]** staat.

TIMERKNOP

Draai de timerknop met de klok mee op de gewenste tijd. Indien u bijvoorbeeld grote stukken vlees wilt braden gedurende een langere tijd, kunt u ook de stand **CONSTANT** gebruiken. De oven blijft dan constant aan zonder timer. Om de oven uit te zetten, draait u de timerknop op **[0]**.

5 reiniging & onderhoud

VOORDAT U HET APPARAAT GAAT REINIGEN, SCHAKELT U DEZE UIT. VERWIJDER DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT EN LAAT HET APPARAAT VOLLEDIG AFKOELEN.

Binnenkant

Maak de binnenkant van de oven na elk gebruik schoon om te voorkomen dat vet- en voedselresten zich ophopen. Reinig de oven bij voorkeur na elk gebruik als deze nog lauw is. De aangekoekte voedselresten zijn dan zacht en kunnen eenvoudig verwijderd worden met een zachte doek en warm water waaraan wat afwasmiddel is toegevoegd. De binnenzijde goed drogen met een doek na het schoonmaken.

Geen schuurmiddelen of metalen schrapers gebruiken. Die beschadigen de oven.

Onderin de oven bevindt zich de kruimelplaat. Neem deze voorzichtig uit de oven. Let op dat u de verwarmingselementen niet beschadigt. Verwijder alle kruimels en veeg de plaat schoon met een vochtige doek. Droog de kruimelplaat en plaats hem terug in de oven.

Accessoires

Reinig de losse accessoires zoals het rooster, de bakplaat en de handgreep met warm water en afwasmiddel of in de vaatwasmachine. 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. Reinig ook de deur greep.

6 baktabel

Soort voedsel	Hoeveelheid of dikte	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	
Kip	halve kip	175-200°C	30-40	Plaats de kip in de oven. Draai de kip na 20-25 minuten om.
Worstjes	3-4	200-220°C	8-10	Draai de worstjes regelmatig zodat ze gelijkmatig gaar worden.
Hamburger	2-3	200°C	3-5	Draai de hamburgers halverwege de bereidingstijd om zodat ze gelijkmatig gaar worden.
Steak	1-2 cm	220°C	10-15	Draai de steak na 8 minuten om en bak deze verder naar uw eigen smaak.
Vis		200°C	7-10	Stel de timer op 10 minuten in en laat de vis daarna verder garen op een lagere temperatuur totdat de vis bijna uit elkaar valt.
Brood/tosti	2-3	200°C	3-5	Plaats de tosti's op de bovenste laag. Houd het brood in de gaten, want op de grillstand kan het snel verbranden. Draai de tosti's halverwege de bereidingstijd om zodat het brood aan beide zijden geroosterd wordt.
Cake		150°C	60-75	Plaats het cakeblik op het ovenrooster.

Bovenstaande tabel is een indicatie. Pas de tijden aan uw persoonlijke voorkeur aan. Controleer regelmatig het voedsel wat u in de oven heeft om te voorkomen dat het verbrandt.

7 technische gegevens

Typenummer	OV207B
Voltage	220-240 V - 50/60Hz
Aansluitwaarde	1380 Watt
Timer	60 minuten
Capaciteit	20 liter
Afmetingen buitenkant - bxdxh	472 x 345 x 282 mm
Afmetingen binnenkant - bxdxh	327 x 260 x 230 mm
Netto gewicht	6,36 kg

1 Safety instructions

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**

- The appliance is intended solely for domestic use within the home. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. It is not designed for industrial or laboratory use.



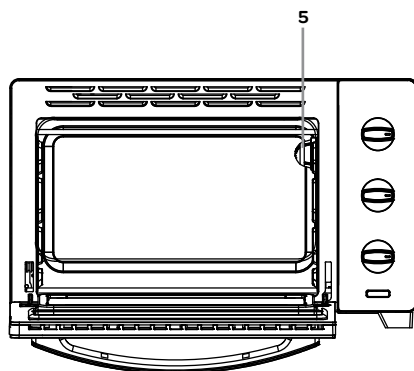
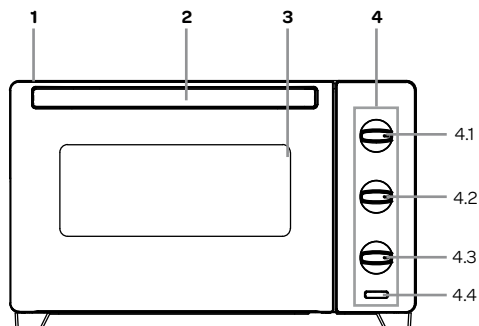
WARNING: this appliance and the accessible parts will become hot during use. Do not touch hot parts. Always use handles and knobs.

- Always use oven mitts when taking hot food out off the oven and use the enclosed handles.
- 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.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance shall not be made by children.
- Never immerse any part of the main body, lid, power cord and plug in water or any other liquid to protect against electrical hazards.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter and keep it away from the heated surface.
- Always carry out regular checks of the appliance and the power cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs that the appliance or the power cord is damaged in the slightest degree, the entire appliance should be returned to the Customer Service Department.
- For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- To guarantee a good circulation of the air keep a minimum clearance of 10 cm between the oven and any adjacent walls.

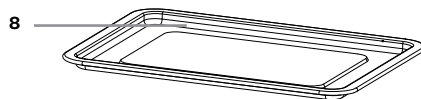
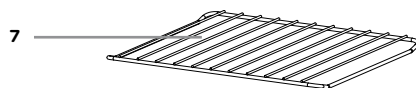
- Do not cover any vents of the oven.
- Before moving or cleaning the appliance, make sure it is switched off and unplugged. Make sure the oven has cooled down.
- The following materials are not suitable for use in the oven: cardboard, paper, plastic or anything similar.
- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable materials, such as curtains, cloths.
- Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside.
- The weight of the food which is put on the food tray/ grill rack can not be over 2.5 kg.
- This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage.
- Do not use any abrasive cleaners or metal scrapers to clean the glass door. This will scratch the surface which may cause the glass to break.
- Do not place accessories or oven dishes on the open oven door.
- Never cover the crumb tray with aluminium foil.
- Only use and store the appliance indoors.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Always use the appliance on a secure, dry, level surface.
- Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- 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 use the appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

- 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. Housing
2. Handle
3. Oven door
4. Control panel
 - 4.1 Temperature knob
 - 4.2 Oven setting knob
 - 4.3 Timer knob
 - 4.4 Thermostat light
5. Oven light
6. Removal handle for grill and baking tray
7. Grill rack
8. Baking tray
9. Crumb tray



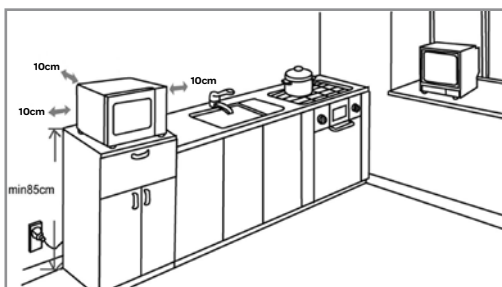
3 installing the oven

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and remove all the packaging material and any promotional labels. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any damage, possible from transportation.

Place the appliance on a flat and stable surface. Make sure there is enough open space around the appliance for the intake and/or outlet vents.

A minimum clearance of 10 cm is required between the oven and any adjacent walls. Do not remove the feet of the oven. Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.

Clean the oven and the accessories with a damp cloth. Slide the crumb tray in the bottom of the oven underneath the heating elements. The appliance is now ready for use.
Note: the new appliance can give off a bit of a 'new' smell at the first use, this is perfectly normal and causes no harm to the appliance.



Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance and plug it in a socket. Make sure the timer knob is set on **[0]**.

We recommend that you turn the oven on for 15 minutes on the maximum temperature before the first use to eliminate any smells and oils from production.

The heating elements will become red gradually as the temperature of the oven rises. The thermostat light indicates the oven is on. As soon as the oven has reached the set temperature, the thermostat light will go out.

4 using the oven

Food, such as bread, pizza and meat, which are baked or grilled too long, can burn. To prevent burning of the food, check the food inside the oven regularly and don't leave it for too long inside a hot oven. Never heat food in tins or cans directly in the oven. The heat can cause the food to explode and cause injury. Always use oven-resistant dishes and plates.

The oven has the following settings:

Oven function		Description
	Top and bottom heating elements	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.
	Top heating elements with fan	The top heating elements are working with the fan. It is suitable for grilling a large amount of meat.
	Heat from below with fan	The heat from the lower elements and the fan ensure that the dish is heated from all around and gets a crispy bottom.
	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.
	Heat from above	Only the upper elements are on. For grilling meat, fish or bread, or for au gratin dishes.
	Heat from below	Only the lower elements are on. Specific for pastry that must be baked from the bottom (e.g. moist pastry with fruit).

TURNING THE OVEN ON AND OFF

- Turn the oven setting knob to the desired setting and adjust the temperature knob to the right temperature.
- Turn the timer knob to the desired time (minimum 5 minutes and up to 60 minutes) and the oven will go on. The thermostat light indicates that the oven is on. Once the oven has reached the set temperature, the thermostat light turns off.
- Open the oven door. Place the food to be baked on the tray and place it on the sliders in the oven. Attention: the maximum weight you can put on the tray or grill rack is 2.5 kg.
- Close the door.
- The bell signal will sound when the set time is over and the oven will turn off.
 - Always place the baking tray on the lowest sliders in the oven while using the grill. The baking tray will catch any food drippings. To make it easier to clean the baking tray use tinfoil on the baking tray.
 - If the food is ready but the timer is not finished, you can turn off the oven by turning the timer knob back to **[0]**.

Attention: always wear oven mitts to take out food of the hot oven.

- Open the oven door by the handle.
- Take out the baking tray using the enclosed removal handle.
- Close the oven door and check that the timer knob is set to **[0]**.

TIMER KNOB

Turn the timer knob clockwise to the desired time. The **CONSTANT** function is suited for cooking big size food which needs cooking for a long time. The oven stays on without the timer.

To turn the oven off, set the timer knob to **[0]**.

5 cleaning & maintenance

BEFORE CLEANING THE OVEN BE SURE TO SWITCH IT OFF AND UNPLUG IT. LEAVE THE OVEN TO COOL DOWN COMPLETELY.

Interior

Clean the interior of the oven after each use to prevent accumulation of grease and food residues.

Preferably clean the oven after each use while it is still moderately warm. Caked food residues will still be soft and can be removed easily by means of a soft cloth and warm water to which some washing-up liquid has been added. Thoroughly dry the interior with a cloth after cleaning.

Do not use abrasives or metal scrapers. These will damage the oven.

At the bottom of the oven you will find the crumb plate. Carefully remove it from the oven. Make sure you do not damage the heating elements. Remove all crumbs and wipe the plate clean using a damp cloth. Dry the crumb plate and place it back in the oven.

Accessories

Clean the separate accessories such as the grill rack, the baking tray and the handle with warm soapy water or in the dishwasher. Thoroughly dry everything before using them again.

Exterior

Clean the exterior of the appliance with a damp cloth or sponge. If necessary use a mild detergent. Also clean the door.

6 cooking table

Type of food	Quantity or thickness	Temperature (°C)	Time (minutes)	
Chicken	half a chicken	175-200°C	30-40	Put the chicken in the oven and turn it over after 20-25 minutes.
Sausages	3-4	200-220°C	8-10	Regularly turn the sausage to ensure they cook evenly.
Hamburger	2-3	200°C	3-5	Turn the hamburgers after a few minutes to ensure they cook evenly.
Steak	1-2 cm	220°C	10-15	Turn the steak after 8 minutes and cook it to taste.
Fish		200°C	7-10	Set the timer to 10 minutes and leave the fish to cook on a lower temperature setting until it is cooked.
Bread/ grilled sandwich	2-3	200°C	3-5	Place the sandwiches on the top slider. Keep a close eye on the bread because it can easily burn. Turn the sandwiches half way so both sides can be grilled.
Cake		150°C	60-75	Place the baking tin on the grill.

The above information is just an indication. You should adjust the time to your personal taste. Check the food regularly to prevent it from overcooking.

7 technical specifications

Model

Voltage

Input power

Timer

Capacity

External dimensions - wxlxh

Internal dimensions - wxlxh

Netweight

OV207B

220-240Volt -50/60Hz

1380 Watt

60 minutes

20 liters

472 x 345 x 282 mm

327 x 260 x 230 mm

6,36 kg

1 Sicherheitsvorschriften

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie auch später noch zurate ziehen können.**
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Zwecke. Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine aggressiven Reinigungsmittel. Das Gerät ist nicht für den industriellen Gebrauch oder den Einsatz im Labor geeignet.
- ⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Verwenden Sie lediglich die Handgriffe die Drehknöpfe.
- Ziehen Sie immer Ofenhandschuhe an, wenn Sie Nahrungsmittel in den heißen Ofen stellen oder aus dem heißen Ofen herausnehmen. Verwenden Sie auch die im Lieferumfang enthaltenen Handgriffe.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät für Kinder unzugänglich ist. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie Kinder deshalb nie ohne Aufsicht mit elektrischen Geräten hantieren. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich sind.
- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie über den sicheren Gebrauch des Gerätes instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf von Kindern nicht gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.
- Knicken Sie das Netzkabel nie stark und lassen Sie es nie über heiße Teile laufen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät beschädigt ist oder wenn das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich dann an Ihren Händler oder unseren technischen Dienst. Ersetzen Sie den Stecker oder das Kabel auf keinen Fall selbst.
- Verwenden Sie das Gerät niemals mit Teilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.
- Um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen rundum den Ofen 10 cm Platz frei gehalten werden.
- Decken Sie die Belüftungsöffnungen niemals ab.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden oder es reinigen möchten. Lassen Sie das Gerät gut abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Folgende Materialien sind nicht für den Einsatz im Ofen geeignet: Karton, Papier, Kunststoff oder ähnliches Material.
- Wenn der Ofen abgedeckt wird oder in Kontakt mit brennbaren Stoffen (wie Gardinen) kommt, besteht Brandgefahr.
- Verwenden Sie das Innere des Ofens nicht für als Aufbewahrungsfach. Bewahren Sie darin keine Kekse, Brot usw. auf.
- Die Tragfähigkeit des Rosts/Backblechs beträgt maximal 2,5 kg.
- Die Tür des Ofens ist mit gehärtetem Sicherheitsglas ausgeführt. Das ist stärker und bruchbeständiger als normales Glas.
- Kratzer auf der Scheibe der Backofentür können dazu führen, dass diese zerspringt. Verwenden Sie daher keine Schaber und keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Stellen Sie kein Zubehör auf der geöffneten Backofentür ab.
- Decken Sie den Krümelauffangblech niemals mit Aluminiumfolie ab.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und bewahren sie es nur dort auf.
- Der Ofen darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Sorgen Sie immer dafür, dass das Gerät auf einem stabilen und ebenen Untergrund steht.
- 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 in Betrieb ist.

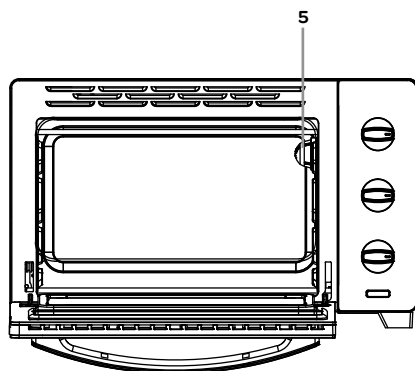
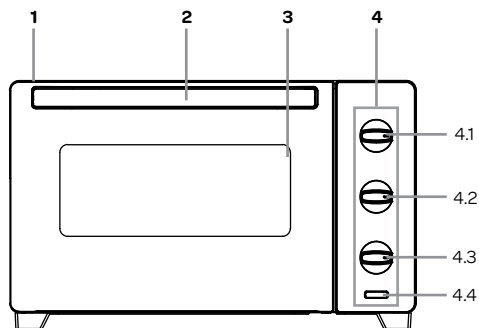
- Wenn Sie das Gerät umstellen möchten, müssen Sie dafür sorgen, dass es ausgeschaltet ist. Halten Sie das Gerät beim Umstellen mit beiden Händen fest.
- Ziehen Sie nie am Kabel oder am Gerät, um den Stecker aus der Wandsteckdose zu ziehen. Fassen Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Wenn 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.
- Reparieren Sie das Gerät bei einer Störung niemals selbst; das Aktivieren der Sicherung in dem Gerät kann auf einen Defekt hindeuten, der durch das Entfernen oder Austauschen dieser Sicherung nicht behoben wird. Es dürfen ausschließlich originale Ersatzteile verwendet werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten geeignet. Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht bei eventuellen Defekten kein Anspruch auf Schadensersatz und das Recht auf Garantie verfällt.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten oder für einen ähnlichen Gebrauch ausgelegt, z. B.
 - in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - auf bäuerlichen Anwesen
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsbereichen;
 - in Bed-and-Breakfast-Unterkünften.



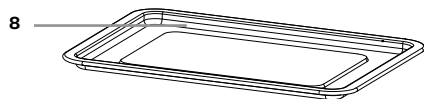
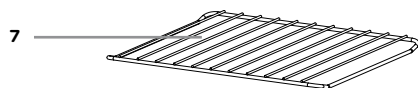
Wenn Sie beschließen, das Gerät wegen eines Defektes nicht mehr zu verwenden, empfehlen wir Ihnen das Kabel zu durchtrennen, nachdem Sie den Stecker aus der Wandsteckdose gezogen haben.

Elektronische Abfälle dürfen nicht mit dem Restmüll entsorgt werden. Bringen Sie diese Geräte zur entsprechenden Abfallverwertungsstelle Ihrer Gemeinde, sodass sie sicher verarbeitet werden können.

2 Produktbeschreibung



1. Gehäuse
2. Türgriff
3. Ofentür
4. Bedienfeld
 - 4.1 Drehknopf für die Temperatureinstellung
 - 4.2 Drehknopf für die Ofenfunktion
 - 4.3 Drehknopf für die Zeiteinstellung
 - 4.4 Thermostatlampe
5. Lampe
6. Handgriff für Rost und Backblech
7. Rost
8. Backblech
9. Krümelauffangblech



3 Inbetriebnahme

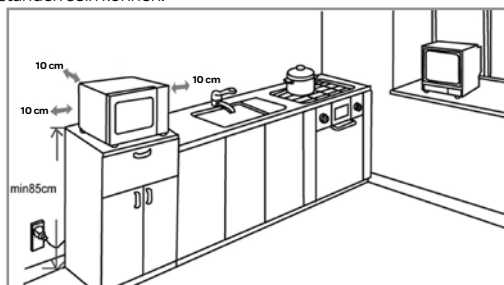
Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, müssen Sie wie folgt vorgehen: Packen Sie den Ofen vorsichtig aus und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikhülle und Karton) für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät, nachdem Sie es aus der Verpackung genommen haben, sorgfältig auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können.

Stellen Sie das Gerät auf einem stabilen, flachen Untergrund auf und achten Sie darauf, dass rundherum genügend Raum für eine gute Belüftung ist.

Zwischen dem Ofen und den Wänden müssen mindestens 10 cm Platz frei bleiben.

Entfernen Sie die Füße des Ofens nicht. Decken Sie die Belüftungsöffnungen nicht ab.

Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör mit einem leicht feuchten Tuch. Schieben Sie das Krümelauffangblech unten in den Ofen (unter die Heizelemente). Der Ofen ist jetzt einsatzbereit. Der Ofen kann bei der ersten Verwendung „neu“ riechen. Das ist völlig normal, es ist nicht schädlich und der Geruch verschwindet von selbst.



Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der angegebenen Spannung auf dem Typenschild übereinstimmt, und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Sorgen Sie dafür, dass der Drehknopf für die Zeiteinstellung auf **[0]** steht.

Schalten Sie den Ofen vor dem ersten Gebrauch 15 Minuten auf die maximale Temperatur mit Ober- und Unterhitze. Dadurch werden während der Produktion entstandene Gerüche beseitigt.

Die Heizelemente werden langsam rot, wenn die Temperatur im Ofen ansteigt. Die Thermostatlampe zeigt an, dass der Ofen eingeschaltet ist. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Thermostatlampe.

4 Verwendung des Ofens

Nahrungsmittel wie Brot, Pizza und Fleisch, die zu lange gebacken werden, können verbrennen. Verhindern Sie dies, indem Sie die Nahrungsmittel im Ofen regelmäßig kontrollieren und nicht zu lange im eingeschalteten Ofen stehen lassen. Wärmen Sie Nahrungsmittel in Gläsern oder Dosen niemals direkt im Ofen auf. Die Nahrungsmittel können durch die Hitze explodieren und Verletzungen verursachen. Verwenden Sie immer ofenfeste Schalen und Teller.

Der Ofen verfügt über die folgenden Funktionen:

Ofenfunktion	Beschreibung
 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.
 Oberhitze mit Ventilator	Die Wärme der oberen Heizelemente und der Ventilator sorgen dafür, dass das Gericht rundherum erwärmt wird und eine knusprige Kruste bekommt.
 Unterhitze mit Ventilator	Die Wärme der unteren Heizelemente und der Ventilator sorgen dafür, dass das Gericht rundherum erwärmt wird und einen knusprigen Boden bekommt.
 Heißluft	Die Wärme der Heizelemente und der Ventilator sorgen dafür, dass das Gericht rundherum erwärmt wird.
 Oberhitze	Nur die oberen Heizelemente sind eingeschaltet. Zum Grillen von Fleisch, Fisch, Brot oder zum Überbacken.
 Unterhitze	Nur die unteren Heizelemente sind eingeschaltet. Diese Einstellung wird speziell bei Kuchen verwendet, bei denen die Unterseite stärker gebacken werden muss (z. B. bei feuchten Obstkuchen).

EIN- UND AUSSCHALTEN DES OFENS

- Drehen Sie den Drehknopf für die Ofenfunktion auf die gewünschte Funktion und stellen Sie die mit dem Drehknopf für die Temperatur die gewünschte Temperatur ein.
 - Drehen Sie den Drehknopf für die Zeiteinstellung auf die gewünschte Zeit (mindestens 5 Minuten und höchstens 60 Minuten). Der Ofen schaltet sich jetzt ein. Die Thermostatlampe zeigt an, dass der Ofen eingeschaltet ist. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Thermostatlampe.
 - Öffnen Sie die Ofentür. Legen Sie das Nahrungsmittel, das Sie zubereiten möchten, auf das Backblech oder den Rost und stellen Sie das Blech/den Rost in den Ofen. Achtung: Die Tragfähigkeit des Rosts/Backblechs beträgt maximal 2,5 kg.
 - Schließen Sie die Tür.
 - Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich aus.
 - Wenn Sie den Rost verwenden, müssen Sie das Backblech immer unten in den Ofen stellen. Das Backblech dient dann als Auffangbehälter für heruntertropfendes Bratfett u. Ä. Das Backblech lässt sich einfacher reinigen, wenn Sie Aluminiumfolie auf das Backblech legen.
 - Wenn die Nahrungsmittel gar sind, während die eingestellte Zeit noch nicht abgelaufen ist, können Sie den Ofen manuell ausschalten, indem Sie den Drehknopf für die Zeiteinstellung zurück auf **[0]** drehen.
- Vorsicht:** Nehmen Sie die Nahrungsmittel mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen.
- Öffnen Sie die Ofentür am Türgriff auf der Tür.
 - Nehmen Sie das Backblech mit dem im Lieferumfang enthaltenen Handgriffe aus dem Ofen.
 - Schließen Sie die Ofentür und kontrollieren Sie, dass der Drehknopf für die Zeiteinstellung auf **[0]** steht.

DREHKNOPF FÜR DIE ZEITEINSTELLUNG

Drehen Sie den Drehknopf für die Zeiteinstellung im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit. Wenn Sie zum Beispiel große Fleischstücke über eine längere Zeit braten möchten, können Sie auch den Stand **CONSTANT (KONTINUIERLICH)** verwenden. Der Ofen bleibt dann kontinuierlich eingeschaltet, ohne dass eine Zeit eingestellt ist. Zum Ausschalten des Ofens drehen Sie den Drehknopf für die Zeiteinstellung auf **[0]**.

5 Reinigung & Wartung

BEVOR SIE DEN OFEN REINIGEN, MÜSSEN SIE DAS GERÄT AUSSCHALTEN, DEN STECKER AUS DER WANDSTECKDOSE ZIEHEN UND DAS GERÄT SICHER ABKÜHLEN LASSEN.

Innenseite

Reinigen Sie die Innenseite des Ofens nach jedem Gebrauch; damit verhindern Sie, dass sich Fett- und Lebensmittelreste ansammeln. Reinigen Sie den Ofen möglichst, wenn dieser noch lauwarm ist. Die (angebrannten) Lebensmittelreste sind dann weich und lassen sich einfach mit einem weichen Tuch und warmen Wasser mit etwas Spülmittel entfernen. Trocknen Sie die Innenseite nach dem Reinigen mit einem Tuch gut ab.

Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder Schaber aus Metall. Diese beschädigen den Backofen.

Unten im Ofen befindet sich das Krümelblech. Nehmen Sie dieses vorsichtig aus dem Ofen. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente nicht beschädigen. Entfernen Sie alle Krümel und wischen Sie das Blech mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie das Krümelblech ab und setzen Sie es wieder in den Ofen ein.

Zubehör

Reinigen Sie loses Zubehör wie das Rost, das Backblech und dem Handgriff mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine. 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 gründlich.

6 Tabelle mit Backzeiten

Art des Nahrungsmittels	Menge oder Dicke	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	
Hähnchen	Halbes Hähnchen	175-200°C	30-40	Legen Sie das Hähnchen in den Ofen und drehen Sie es nach 20-25 Minuten um.
Würstchen	3-4	200-220°C	8-10	Drehen Sie die Würstchen regelmäßig, sodass diese gleichmäßig gar werden.
Hamburger	2-3	200°C	3-5	Drehen Sie die Hamburger nach der halben Zubereitungszeit um, sodass sie gleichmäßig gar werden.
Steak	1-2 cm	220°C	10-15	Drehen Sie das Steak nach 15 Minuten um und braten Sie es dann nach Ihrem eigenen Geschmack weiter.
Fisch		200°C	7-10	Stellen Sie den Drehknopf für die Zeiteinstellung auf 10 Minuten und lassen Sie den Fisch anschließend mit einer niedrigeren Temperatur weitergaren, bis er fast auseinanderfällt.
Brot/ Schinken-Käse-Toast	2-3	200°C	3-5	Legen Sie den Schinken-Käse-Toast auf die oberste Ebene. Behalten Sie das Brot im Auge, im Grillstand kann es schnell verbrennen. Drehen Sie den Schinken-Käse-Toast nach der halben Zubereitungszeit um, sodass das Brot auf beiden Seiten geröstet wird.
Kuchen		150°C	60-75	Stellen Sie die Kuchenform auf den Rost.

Die Tabelle oben dient lediglich als Indikation. Passen Sie die Zeiten nach Ihren Wünschen an. Kontrollieren Sie die im Ofen befindlichen Nahrungsmittel regelmäßig. So verhindern Sie, dass diese anbrennen/verbrennen.

7 Technische Daten

Typennummer	OV207B
Spannung	220-240 V -50/60Hz
Anschlusswert	1380 Watt
Zeiteinstellung	60 Minuten
Inhalt	20 Liter
Außenabmessungen - B x T x H	472 x 345 x 282 mm
Innenabmessungen - B x T x H	327 x 260 x 230 mm
Nettogewicht	6,36 kg

1 Consignes de sécurité

- **Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour 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. L'appareil ne convient pas pour un usage industriel ou en laboratoire.
-  **AVERTISSEMENT :** l'appareil et les différents éléments accessibles deviennent chauds durant l'utilisation. Ne touchez pas les parties brûlantes. Utilisez toujours les poignées et les boutons.
- Utilisez toujours des gants pour placer des plats dans le four chaud ou les en retirer et utilisez les poignées fournies.
- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent résulter de la manipulation d'appareils électriques. Ne laissez donc jamais des enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance. Tenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils utilisent l'appareil sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, à moins que ceci soit effectué sous surveillance.
- N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être plié de manière trop serrée ou entrer en contact avec les parties chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne plus correctement ou s'il est tombé ou endommagé d'une autre

manière. Dans ce cas, consultez le revendeur ou notre service technique. Ne remplacez en aucun cas la fiche ou le câble d'alimentation vous-même.

- N'utilisez pas l'appareil avec des pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées ou livrées par le fabricant.
- Pour permettre une bonne circulation d'air, le four doit avoir 10 cm d'espace libre tout autour.
- Ne couvrez jamais les orifices de ventilation.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou pour le nettoyer. Laissez bien refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Les matériaux suivants ne conviennent pas au four : carton, papier, plastique ou matériau similaire.
- Si le four est recouvert ou entre en contact avec des matériaux inflammables, comme des rideaux, il y a un risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'intérieur du four comme espace de rangement. N'y gardez pas les biscuits, le pain, etc.
- La capacité de charge de la grille/plaque de cuisson est d'un maximum de 2,5 kg.
- La porte du four est dotée de verre de sécurité trempé. Ce verre est plus robuste que le verre ordinaire et résistera mieux à la rupture.
- Lorsqu'il y a des rayures sur la vitre de la porte du four, celle-ci peut éclater. N'utilisez pas de grattoir, de moyens de nettoyage pointus/coupants ou abrasifs.
- Ne placez pas d'accessoires du four sur la porte de four ouverte.
- Ne couvrez jamais le plateau ramasse-miettes d'une feuille d'aluminium.
- Utilisez et rangez l'appareil à l'intérieur uniquement.
- Le four ne doit pas être utilisé avec une minuterie ou une commande à distance distincte.
- Veillez à toujours poser l'appareil sur un plan de travail stable et plat.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de terre, avec une tension de secteur correspondant à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Pour déplacer l'appareil, assurez-vous qu'il soit éteint. Pour déplacer l'appareil, utilisez les deux mains.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation ou l'appareil pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne touchez jamais l'appareil avec les mains mouillées ou humides.

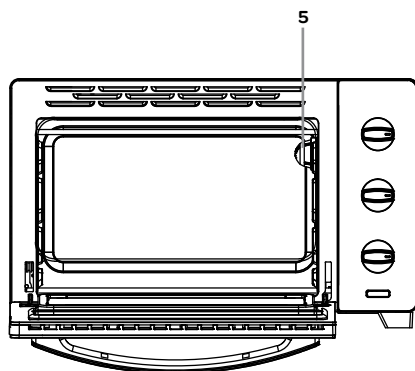
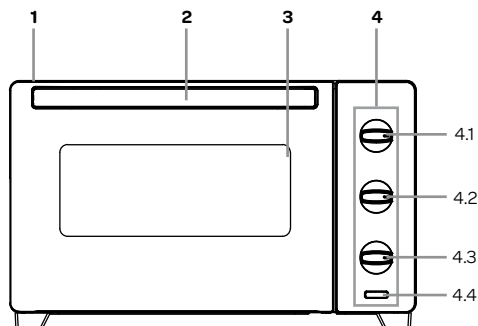
- Si l'appareil ne fonctionne pas après la mise sous tension, il est possible que le fusible ou le disjoncteur ait sauté sur le tableau électrique. Le groupe peut être surchargé, ou un courant de fuite par la prise de terre peut s'être produit.
- En cas de mauvais fonctionnement, ne réparez jamais l'appareil vous-même ; le fait que le disjoncteur se déclenche peut indiquer l'existence d'un défaut auquel l'enlèvement ou le remplacement du dispositif de sécurité ne peuvent pas remédier. Il est impératif que seules des pièces de rechange originales soient utilisées.
- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique. Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée, il n'y aura aucun droit à une indemnisation en cas d'éventuels défauts et la garantie sera annulée.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - les fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels à caractère résidentiel ;
 - les environnements de type chambre d'hôte.



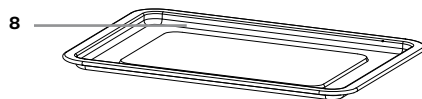
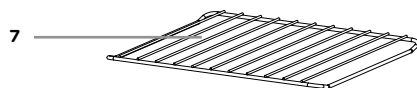
Si l'appareil n'est plus utilisé en raison d'un défaut, nous conseillons de retirer la fiche de la prise de courant murale et de couper le câble d'alimentation.

Les déchets électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Déposez ces appareils à la déchetterie municipale pour un recyclage en toute sécurité.

2 description du produit



- 1. Logement
- 2. Poignée
- 3. Porte du four
- 4. Panneau de commande
 - 4.1 Sélecteur de température
 - 4.2 Sélecteur de fonctions du four
 - 4.3 Bouton de minuterie
 - 4.4 Témoin de thermostat
- 5. Ampoule
- 6. Poignée pour grille et plaque de cuisson
- 7. Grille
- 8. Plaque de cuisson
- 9. Plateau ramasse-miettes



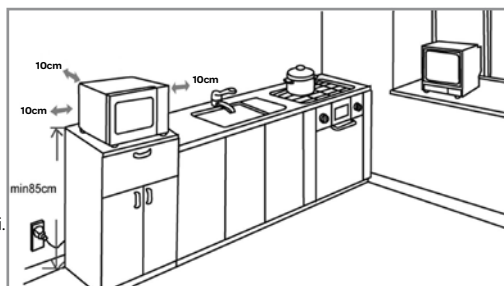
3 mise en service

Avant la première utilisation de l'appareil : déballer le four et retirez tout le matériel d'emballage. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique et cartons) hors de portée des enfants. Après l'avoir déballé, vérifiez méticuleusement si l'appareil ne comporte pas de dommages apparents, survenus éventuellement durant le transport.

Placez l'appareil sur un sol ou support stable et plat et laissez suffisamment d'espace tout autour pour assurer une bonne ventilation.

Il faut au moins 10 cm entre le four et les parois.
Ne démontez pas les pieds du four. Ne couvrez pas les orifices de ventilation.

Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon humide. Insérez le plateau ramasse-miettes dans le four sous les éléments chauffants. Le four est maintenant prêt à l'emploi. Lors de la première utilisation, l'appareil peut émettre une odeur de "neuf", ce phénomène est normal, inoffensif et disparaîtra automatiquement.



Contrôlez si la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil, et branchez la fiche dans la prise de courant. Veillez à ce que le bouton de minuterie soit réglé sur **[0]**.

Avant la première utilisation, réchauffez le four à température maximale pendant 15 minutes, avec le sélecteur de fonction en position chaleur par le haut et le bas, pour éliminer les odeurs de production.

Les éléments chauffants deviendront rouges lorsque le four atteint la température choisie. Le témoin de thermostat indique que le four est en marche. Dès que le four a atteint la température réglée, le témoin de thermostat s'éteint.

4 utiliser le four

Les aliments comme le pain, les pizzas et la viande qui sont cuits trop longtemps au four peuvent se carboniser. Pour éviter cela, il convient de surveiller régulièrement les aliments cuits dans le four et de ne pas les laisser trop longtemps dans le four en marche. Ne réchauffez jamais des aliments en pot ou en boîte directement dans le four. Les pots et les boîtes peuvent exploser sous l'effet de la chaleur et causer des blessures. Utilisez toujours des plats et des assiettes résistant à la chaleur.

Le four dispose des fonctions suivantes :

Fonction du four	Description
 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 haut avec ventilateur	La chaleur des éléments supérieurs brassée par le ventilateur chauffe le plat tout autour et lui donne un gratin croustillant.
 Chaleur par le bas avec ventilateur	La chaleur des éléments inférieurs brassée par le ventilateur chauffe le plat tout autour et lui donne un fond croustillant.
 Air chaud	La chaleur des éléments brassée par le ventilateur chauffe le plat tout autour.
 Chaleur par le haut	Seuls les éléments supérieurs sont activés. Pour griller la viande, le poisson, le pain ou pour gratiner.
 Chaleur par le bas	Seuls les éléments inférieurs sont activés. Spécialement conçu pour les gâteaux qui doivent être cuits par le dessous (p. ex. gâteau fondant avec des fruits).

METTRE EN MARCHÉ ET ARRÊTER LE FOUR

- Tournez le sélecteur de fonction sur la fonction souhaitée et réglez la température adéquate à l'aide du sélecteur de température.
 - Tournez le bouton de minuterie sur la durée voulue (au minimum 5 minutes et au maximum 60 minutes) et le four se met en marche.
Le témoin de thermostat indique que le four est en marche. Dès que le four a atteint la température réglée, le témoin de thermostat s'éteint.
 - Ouvrez la porte du four. Disposez les aliments à préparer sur la plaque de cuisson ou la grille et placez celle-ci sur les guidages à l'intérieur du four. Attention: la capacité de chargement de la grille/plaque à pâtisserie est d'un maximum de 2,5 kg.
 - Fermez la porte.
 - Le signal sonore retentit à la fin de la durée réglée et le four s'arrête.
 - Placez toujours la plaque de cuisson au bas du four lorsque vous utilisez la grille. La plaque de cuisson fait alors fonction de lèchefrite et recueille la graisse de cuisson, etc. Pour nettoyer plus facilement la plaque de cuisson, vous pouvez poser une feuille d'aluminium dessus.
 - Si le plat est cuit avant que la durée réglée ne soit écoulée, vous pouvez arrêter le four manuellement en tournant le bouton de minuterie sur **[0]**.
- Attention :** utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour retirer les plats du four chaud.
- Ouvrez la porte du four en utilisant la poignée.
 - Retirez la plaque de cuisson du four à l'aide de la poignée fournie.
 - Fermez la porte du four et contrôlez si le bouton de minuterie est sur la position **[0]**.

BOUTON DE MINUTERIE

Tournez le bouton de minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre sur le temps de cuisson souhaité. Si vous voulez cuire par exemple de gros morceaux de viande pendant une longue durée, vous pouvez aussi choisir la position **CONSTANT**. Le four reste alors en marche continuellement sans minuterie. Pour arrêter le four, tournez le bouton de minuterie sur **[0]**.

5 nettoyage et entretien

AVANT DE NETTOYER LE FOUR, ÉTEIGNEZ L'APPAREIL, DÉBRANCHEZ LA FICHE DE LA PRISE D'ALIMENTATION ET LAISSER L'APPAREIL REFROIDIR COMPLÈTEMENT.

Intérieur

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation, afin d'éviter l'accumulation de résidus de graisse et de restes d'aliments.

Nettoyez de préférence le four après chaque utilisation, alors qu'il est encore tiède. Les restes d'aliments incrustés sont alors encore mous, et ils peuvent être facilement éliminés avec un chiffon doux et une eau chaude à laquelle est ajouté un peu de liquide vaisselle. Séchez correctement l'intérieur à l'aide d'un chiffon, après le nettoyage. N'utilisez pas de produits abrasifs ni de tampons à récurer métalliques, qui endommagent le four.

Le plateau ramasse-miettes se trouve tout en bas du four. Retirez-le du four avec précaution. Faites attention à ne pas endommager les éléments chauffants. Enlevez toutes les miettes et essuyez le plateau avec un chiffon humide. Séchez le plateau ramasse-miettes et replacez-le dans le four.

Accessoires

Nettoyez les accessoires amovibles comme la grille, la plaque de cuisson et la poignée avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle ou dans le lave-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 aussi la porte soigneusement.

6 tableau de cuisson

Type d'aliment	Quantité ou épaisseur	Température (°C)	Temps (minutes)	
Poulet	demi-poulet	175-200°C	30 à 40	Introduisez le poulet dans le four et retournez-le après 20-25 minutes.
Saucisses	3 à 4	200-220°C	8 à 10	Retournez régulièrement les saucisses pour assurer une cuisson homogène.
Hamburger	2 à 3	200°C	3 à 5	Retournez les hamburgers à la moitié du temps de préparation pour assurer une cuisson homogène.
Steak	1-2 cm	220°C	10 à 15	Retournez le steak après 15 minutes et cuisez-le ensuite à votre goût.
Poisson		200°C	7 à 10	Réglez la minuterie sur 10 minutes et, au bout de ce temps, laissez cuire le poisson à une température inférieure jusqu'à ce que la chair commence à se détacher.
Pain/croque-monsieur	2 à 3	200°C	3 à 5	Placez le croque-monsieur au niveau supérieur. Surveillez le pain, car il peut se carboniser rapidement en position gril. Retournez le croque-monsieur à la moitié du temps de préparation afin de griller le pain des deux côtés.
Gâteau		150°C	60 à 75	Placez le moule à gâteau sur la grille du four.

Les informations du tableau ci-dessus ont seulement une valeur indicative. Ajustez les temps en fonction de vos goûts personnels. Surveillez régulièrement les aliments que vous cuisez au four pour éviter les surcuissons.

7 spécifications techniques

Numéro de modèle

OV207B

Tension

220-240 V - 50/60Hz

Puissance connectée

1380 W

Minuterie

60 minutes

Capacité

20 litres

Dimensions extérieures - l x p x h

472 x 345 x 282 mm

Dimensions intérieures - l x p x h

327 x 260 x 230 mm

Poids net

6,36 kg

Algemene service- en garantievoorwaarden

5 jaar Inventum garantie!

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

Uitgesloten van garantie

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

Aanmelden van storingen aan Inventum producten

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

Van belang om te weten

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

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

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

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

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

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 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

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)

OV207B/01.0424WM

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