

INVENTUM

maakt 't moment

CONVECTION OVENS

hetelucht ovens

OV-serie



- gebruiksaanwijzing
- instruction manual

5 JAAR
INVENTUM
GARANTIE

OMRUIL
SERVICE

OER
HOLLANDS
SINDS 1908

Nederlands



Klein huishoudelijke apparaten horen niet in de vuilnisbak. Breng ze naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

1. Veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2. Omschrijving van het apparaat	pagina 6
3. Ingebruikname	pagina 7
4. De oven gebruiken	pagina 7
5. Draaispit functie	pagina 8
6. Reiniging & onderhoud	pagina 8
7. Technische gegevens	pagina 9
8. Baktabel	pagina 9
<i>Garantie & service</i>	<i>pagina 16</i>

English



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.

1. Safety instructions	page 10
2. Description of the appliance	page 12
3. Installing the oven	page 13
4. Using the oven	page 13
5. Rotisserie function	page 14
6. Cleaning & maintenance	page 14
7. Technical specifications	page 15
8. Baking table	page 15
<i>Guarantee & after sales Service</i>	<i>page 17</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.
- Let op! Vermijdt het aanraken van de warme oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is. De oven wordt heet. Gebruik altijd de handgrepen en knoppen.
- 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.
- Zorg ervoor dat het apparaat altijd zodanig opgeborgen wordt dat kinderen er niet bij kunnen en er niet mee kunnen spelen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door hulpbehoevenden, kleine kinderen en/of personen

met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- 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.
- 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.
- Gebruik altijd ovenwanten wanneer u voedsel plaatst of uit de hete oven neemt en gebruik de bijgeleverde handgrepen.
- De deur van oven is voorzien van een gehard veiligheidsglas. Dit is sterker dan gewoon glas en beter bestand tegen breuk.
- 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

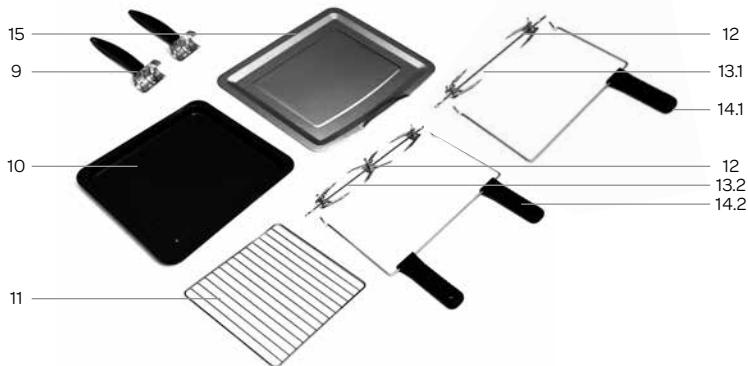
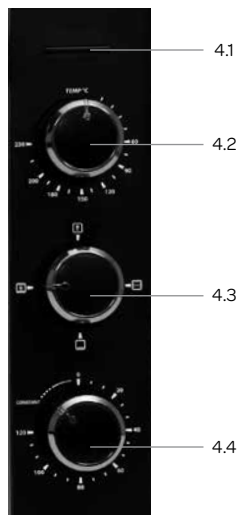
apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen.

Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.

- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

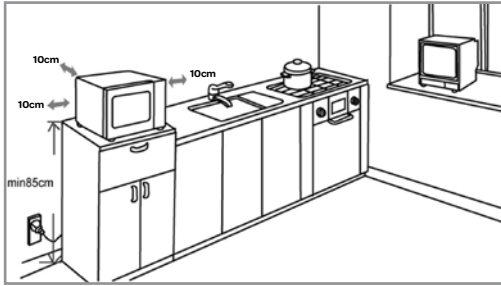
2 product omschrijving

1. Behuizing
2. Handgreep
3. Ovendeur
4. Bedieningspaneel
 - 4.1 Indicatielampje
 - 4.2 Temperatuurknop
 - 4.3 Ovenstandenknop
 - 4.4 Timerknop
5. Lampje
6. Aandrijfhuls voor draaispit
7. Heteluchtventilator
8. Steun voor draaispit
9. Handgreep voor rooster en bakplaat (2 stuks voor OV425CS en OV525CS)
10. Bakplaat
11. Rooster
12. Klem draaispit
13. Draaispit
 - 13.1 Draaispit OV305CS
 - 13.2 Draaispit OV425CS & OV525CS
14. Handgreep draaispit
 - 14.1 Handgreep OV305CS
 - 14.2 Handgreep OV425CS & OV525CS
15. Kruimelplaat



3 ingebruikname

Voor dat 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. 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. De oven is nu klaar voor gebruik. De oven kan bij het eerste gebruik "nieuw" ruiken, dit 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.

4 de oven gebruiken

Afhankelijk van welk model oven u heeft, heeft deze de volgende standen:

Ovenstand	OV185C	OV305CS	OV425CS	OV525CS
Onderwarmte		●	●	●
Onderwarmte + hetelucht		●		
Bovenwarmte + hetelucht		●		
Boven- en onderwarmte + hetelucht		●	●	●
Bovenwarmte + draaispit		●	●	●
Ontdooien		●	●	●

Bakken met alleen onderwarmte:
geschikt voor o.a. taarten en koekjes.

Bakken met hete lucht:
geschikt voor brood, cake, cupcakes, wafels, pizza, etc.

Roosteren met draaispit:
kan tot 2 kilogram vlees of gevogelte roosteren.

Ontdooien:
voor het ontdooien van allerlei soorten voedsel (de oven laat de omgevingstemperatuur circuleren in de oven. Door deze techniek wordt het voedsel geleidelijk en gelijkmatig ontdooid).

Draai de ovenstandenknop op de gewenste stand en stel de juiste temperatuur in met de temperatuurknop. Open de oven deur. Leg het voedsel wat u wilt bereiden op de bakplaat en plaats deze op de geleiders in de oven. Sluit de deur. Draai de timerknop op de gewenste tijd en de oven zal aan gaan. Het indicatielampje geeft aan dat de oven aan is.

Het belseignaal klinkt wanneer de ingestelde tijd voorbij is en de oven zal uit gaan. Ook het indicatielampje gaat uit.

- Plaats altijd de bakplaat onderin de oven wanneer u het rooster gebruikt. De bakplaat functioneert dan als opvangbak voor druipend braadvet e.d. Om de bakplaat eenvoudiger schoon te maken, kunt u aluminium folie op de bakplaat leggen.
- Als het voedsel al gaar is terwijl de ingestelde tijd nog niet voorbij is dan kunt u de oven handmatig uitzetten door de timerknop op "0" te draaien.

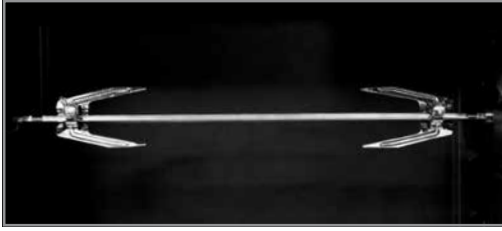
Let op: gebruik ovenhandschoenen om het voedsel uit de hete oven te halen. Open de oven deur aan de handgreep. Neem de bakplaat met behulp van de bijgeleverde handgreep uit de oven. Sluit de oven deur en controleer of de timerknop op "0" staat.

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, zet u de timerknop op "0".

5 draaispit functie

alleen beschikbaar op model OV305CS/OV425CS/OV525CS



Met de ovenfunctie bovenwarmte en draaispit kunt u eenvoudig vlees en gevogelte roosteren.

Draai de ovenstandenknop op de gewenste stand en stel de juiste temperatuur in met de temperatuurknop. Open de ovendeur.

Plaats de bakplaat onderin de oven. De bakplaat functioneert als opvangbak voor druipend braadvet e.d. en zorgt ervoor dat er geen vet op de onderste verwarmingselementen komt. Om de bakplaat eenvoudiger schoon te maken, kunt u aluminium folie op de bakplaat leggen.

Verwijder de klem aan het uiteinde van het draaispit. Spies het vlees of gevogelte op de afgeronde kant van het draaispit. Zorg ervoor dat het vlees in het midden van het draaispit hangt en prik de klemmen goed in het vlees vast. De klemmen kunt u schuiven over het draaispit door de schroeven los en vast te draaien.

Plaats het draaispit met het afgeronde uiteinde in de aandrijfhuls en plaats het rechte uiteinde van het draaispit op de steun links. Zorg ervoor dat het vlees of gevogelte tijdens het draaien niet tegen het bovenste verwarmings-element aan kan komen.

Draai de timerknop op de gewenste tijd en de oven zal aan gaan. Het indicatielampje geeft aan dat de oven aan is.

Het belseinhaal klinkt wanneer de ingestelde tijd voorbij is en de oven zal uit gaan. Ook het indicatielampje gaat uit.

Let op: gebruik ovenhandschoenen om het voedsel uit de hete oven te halen.

Open de ovendeur aan de handgreep. Neem het draaispit uit de oven met behulp van de bijgeleverde handgrepen en plaats deze op een bord.

Verwijder voorzichtig de klem aan het afgeronde uiteinde van het draaispit. Let op: het draaispit en de klemmen zijn heet. Schuif het vlees of gevogelte van het draaispit.

Verwijder de bakplaat met het braadvocht met behulp van de bijgeleverde handgreep. Let op: de bakplaat en het braadvocht zijn heet.

Sluit de ovendeur en controleer of de timerknop op "0" staat.

6 reiniging & onderhoud

Zet voordat u uw oven wilt reinigen het apparaat uit, verwijder de stekker uit de wandcontactdoos en laat het apparaat volledig afkoelen.

Binnenkant

Maak de binnenkant van de oven na elk gebruik schoon. De zijkanalen en de bovenkant hebben een speciale afwerking om het reinigen makkelijk te maken - easy to clean. Gebruik een vochtige doek. Voor een grondige reiniging warm water met afwasmiddel gebruiken en de binnenzijde goed drogen met een doek. Geen schuurmiddelen of metalen schrapers gebruiken. Dit beschadigt 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.

Accessoires

Reinig de losse accessoires zoals het rooster, de bakplaat, het draaispit en de handgrepen met warm water en afwasmiddel. Deze accessoires mogen niet in de vaatwasmachine gereinigd worden. 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 goed.

7 technische gegevens

Typenummer	OV185C
Voltage	230Volt -50Hz
Aansluitwaarde	1000 Watt
Timer	60 minuten
Capaciteit	18 liter
Afmetingen buitenkant	293 x 413 x 289 mm
Afmetingen binnenkant	265 x 290 x 220 mm
Netto gewicht	± 6,3 kg

Typenummer	OV425CS
Voltage	230Volt -50Hz
Aansluitwaarde	1800 Watt
Timer	120 minuten
Capaciteit	42 liter
Afmetingen buitenkant	365 x 515 x 361 mm
Afmetingen binnenkant	330 x 386 x 310 mm
Netto gewicht	± 11 kg

Typenummer	OV305CS
Voltage	230Volt -50Hz
Aansluitwaarde	1600 Watt
Timer	120 minuten
Capaciteit	30 liter
Afmetingen buitenkant	342 x 453 x 345 mm
Afmetingen binnenkant	310 x 328 x 290 mm
Netto gewicht	± 9 kg

Typenummer	OV525CS
Voltage	230Volt -50Hz
Aansluitwaarde	2000 Watt
Timer	120 minuten
Capaciteit	52 liter
Afmetingen buitenkant	449 x 572 x 385 mm
Afmetingen binnenkant	411 x 370 x 340 mm
Netto gewicht	± 11,2 kg

8 baktabel

Soort voedsel	Hoeveelheid (stuks)	Tijd (minuten)	
Kip	1-6	30-45	Plaats de kip in de oven en draai het om na 20-25 minuten.
Worstjes	1-8	15-18	Draai de worstjes regelmatig zodat ze gelijkmatig gaar worden.
Hamburger	1-6	20-25	Draai de hamburgers na 15 minuten.
Steak	1-2	25-35	Draai de steak na 15 minuten en bak deze verder naar uw eigen smaak.
Vis	1-6	25	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	1-4	7-10	Plaats de boterham op de bovenste laag en leg er een plak kaas bovenop. Houd het brood in de gaten, want op de grillstand kan het snel verbranden.

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

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.
- Attention! Avoid touching hot surfaces, especially the outside of the appliance when the appliance is in use. Always use handles and knobs.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 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.
- 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.

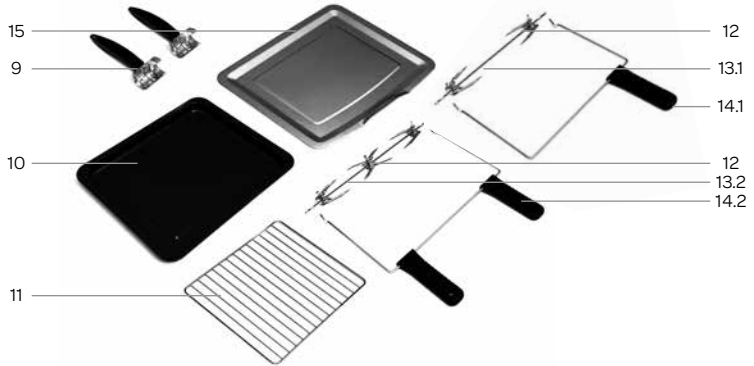
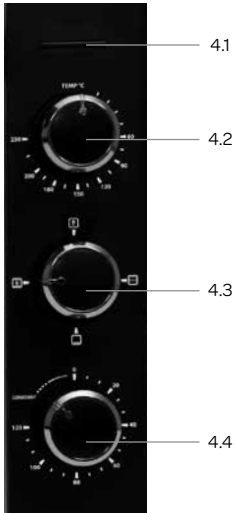
- Always use oven mitts when taking hot food out off the oven and use the enclosed handles.
- This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage.
- Only use and store the appliance indoors.
- The appliance is not intended to be operated 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.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with it.
- Never 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.

- 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.

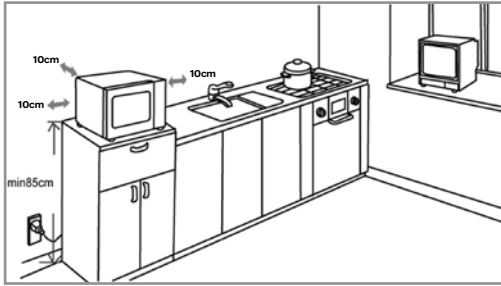
2 appliance description

1. Housing
2. Handle
3. Oven door
4. Control panel
 - 4.1. Indicator light
 - 4.2. Temperature knob
 - 4.3. Oven setting knob
 - 4.4. Timerbutton
5. Lamp
6. Drive sleeve for roasting spit
7. Convection ventilator
8. Support for roasting spit
9. Removal handle for grill and baking tray
(2 pieces for OV425CS and OV525CS)
10. Baking tray
11. Grill
12. Clamp draaispit
13. Roasting spit
 - 13.1 Roasting spit OV305CS
 - 13.2 Roasting spit OV425CS & OV525CS
14. Removal handle for roasting spit
 - 14.1 Handle OV305CS
 - 14.2 Handle OV425CS & OV525CS
15. Crumb plate



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. 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 microwave. Blocking the intake and/or outlet openings can damage the microwave.

Clean the oven and the accessories with a damp cloth. 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.

4 using the oven

Depending on your model the oven has the following settings:

Ovensetting		OV185C	OV305CS	OV425CS	OV525CS
Bottom heat			●	●	●
Bottom heat + convection		●			
Top heat + convection		●			
Top and bottom heat + convection		●	●	●	●
Top heat + roasting spit			●	●	●
Defrost		●	●	●	●

Baking with just bottom heat:

suitable for pies, cookies, etc.

Baking with convection:

suitable for bread, cake, cupcakes, waffles, pizza, etc.

Roasting with roasting spit:

can cook up to 2 kilograms of meat or poultry.

Defrost:

for defrosting of different kinds of food (the oven uses the room temperature and lets it circulate inside the oven).

Turn the oven setting knob to the desired setting and adjust the temperature knob to the right temperature. Open the oven door. Place the food to be baked on the tray and place it on the sliders in the oven. Close the door. Turn the timer knob to the desired time and the oven starts working. The indicator light will light up indicating the oven is functioning.

The bell signal will sound when the set time is over and the oven will turn off. So will the indicator light.

- 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 to "0".

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

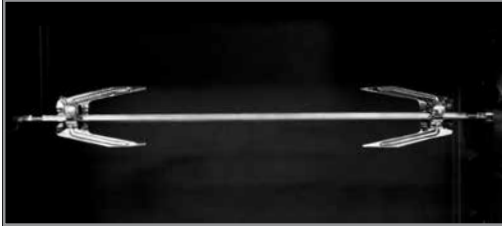
Open the oven door by the handle. Take out the baking tray using the enclosed removal handle. Close the oven door and check that the timer knob is set to "0".

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 rotisserie function

only available on model OV305CS/OV425CS/OV525CS



With the oven setting top heat and roasting spit you can easily roast meat and poultry.

Turn the oven setting knob to the desired setting and adjust the temperature with the temperature knob. Open the oven door. Place the baking tray on the lowest sliders in the oven so it will catch the food drippings and protect the bottom heating elements from grease. To make it easier to clean the baking tray use tinfoil on the baking tray.

Remove the clamp from the rounded end of the roasting spit. Spike the meat or poultry on the rounded end of the roasting spit. Make sure the meat is centred on the spit and the clamps are well punctured. The clamps can be moved over the roasting spit by adjusting the screws.

Place the roasting spit with the rounded end into the drive sleeve and place the straight end on the support on the left. Make sure the meat or poultry does not touch the top heating elements.

Turn the timer knob to the desired time and the oven with start working. The indicator light will indicate the oven is on.

The bell signal will sound when the set time is over and the oven with shut off. The indicator light will also go out.

Attention: always use oven mitts to remove food from the hot oven.

Open the oven door by the handle. Take out the roasting spit with the removal handle and place it on a plate.

Carefully remove the clamp from the rounded end.

Attention: the roasting spit and the clamps are hot. Slide the meat or poultry of the roasting spit.

Remove the baking tray with the enclosed handle.

Attention: the baking tray and the juices are hot.

Close the oven door and make sure the timer knob is set on "0".

6 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 inside of the appliance after every use. The sides and the ceiling have a special coating - easy to clean. Use a damp cloth. For a thorough cleaning use warm soapy water and dry the interior. Do not use any abrasives or metal scrapers. This will damage the oven. At the bottom of the oven lies the crumb tray. Lift it out carefully and wipe of all the crumbs. Clean the plate with a damp cloth.

Accessories

Clean the separate accessories such as the grill, the baking tray, the roasting spit and the handles with warm soapy water. These accessories can not be cleaned 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.

7 technical specifications

Model	OV185C
Voltage	230Volt -50Hz
Input power	1000 Watt
Timer	60 minutes
Capacity	18 liter
External dimensions	293 x 413 x 289 mm
Internal dimensions	265 x 290 x 220 mm
Net weight	± 6,3 kg

Model	OV305CS
Voltage	230Volt -50Hz
Input power	1600 Watt
Timer	120 minutes
Capacity	30 liter
External dimensions	342 x 453 x 345 mm
Internal dimensions	310 x 328 x 290 mm
Net weight	± 9 kg

Model	OV425CS
Voltage	230Volt -50Hz
Input power	1800 Watt
Timer	120 minutes
Capacity	42 liter
External dimensions	365 x 515 x 361 mm
Internal dimensions	330 x 386 x 310 mm
Net weight	± 11 kg

Model	OV525CS
Voltage	230Volt -50Hz
Input power	2000 Watt
Timer	120 minutes
Capacity	52 liter
External dimensions	449 x 572 x 385 mm
Internal dimensions	411 x 370 x 340 mm
Net weight	± 11,2 kg

8 baking table

Type of food	Quantity (pcs)	Time (minutes)	
Chicken	1-6	30-45	Put the chicken in the oven and turn it over after 20-25 minutes.
Sausage	1-8	15-18	Turn the sausages continually to ensure they cook evenly.
Hamburger	1-6	20-25	Turn the hamburgers after 15 minutes.
Steak	1-2	25-35	Turn the steak after 15 minutes and cook it to your own taste.
Fish	1-6	25	Set the timer to 10 minutes and leave the fish to cook on a lower temperature setting until it is cooked.
Bread	1-4	7-10	Place a slice of bread on the top slider and place on top a slice of cheese. Keep a close eye on the bread because it can easily burn.

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.

garantie & service

- Op alle apparaten van INVENTUM krijgt u standaard 2 jaar volledige fabrieksgarantie geldend vanaf de aankoopdatum. De garantie dekt aantoonbare defecten in materiaal, fabricage en functioneren van onderdelen en is inclusief materiaalkosten, voorrijkosten (indien van toepassing) en arbeidsloon.
- INVENTUM geeft naast de 2 jaar volledige garantie 3 jaar verlengde garantie op arbeidsloon en onderdelen. Het enige dat we u berekenen zijn de voorrij- of verzendkosten. Op deze manier is de kwaliteit van uw INVENTUM apparatuur dus 5 jaar lang gegarandeerd.
- Om in aanmerking te komen voor de uitgebreide 5 jaar garantie, dient u uw apparaat binnen 45 dagen na aanschaf te registreren op www.inventum.eu
- Waarom is registratie belangrijk voor u?
 1. U krijgt 5 jaar garantie
 2. Alle details van uw apparaat zijn bij Inventum bekend. U hoeft niet meer op zoek te gaan naar uw typenummer.
 3. Inventum kan u sneller en beter van dienst zijn wanneer u zich meldt bij ons servicecenter.
- De garantie is alleen van toepassing als de originele gedrukte aankoopnota (of een kopie hiervan) kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.
- De garantie geldt niet in geval van:
 - normale slijtage;
 - onoordeelkundig, onjuist en/of oneigenlijk gebruik;
 - onvoldoende onderhoud;
 - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvoorschriften;
 - ondeskundige installatie, montage of reparatie door uzelf of derden;
 - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelenzulks ter beoordeling van onze service organisatie.
- De garantie geldt niet voor:
 - normale verbruiksartikelen - zoals bakplaat, rooster en los bijgeleverde handgrepen;
 - normale gebruiksslijtage - zoals glasbreuk, krassen op apparatuur, verkleuringen van kunststof of gelakte onderdelen;Door onvoldoende of verkeerd onderhoud kunnen verkleuringen aan oppervlakten ontstaan en rubbers en kunststoffen snel verouderen. Ook dit valt niet onder de garantie.
 - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjes;
 - defecten en gevolgschaden veroorzaakt door sterke verontreiniging en verkeerd onderhoud zulks ter beoordeling van onze service organisatie.

Buiten de garantie vallen transportschades. Controleer daarom uw nieuwe apparatuur voordat u deze in gebruik neemt. Als u beschadigingen aantreft, neem dan binnen 5 werkdagen na aankoop contact op met uw leverancier.

Van garantie en/of vervanging zijn uitgesloten: defecten aan, verlies en beschadiging van het apparaat als gevolg van een gebeurtenis die gewoonlijk verzekerd is onder de inboedelverzekering.

Tot wie kunt u zich wenden?

Op www.inventum.eu vindt u - naast gebruiksaanwijzingen en schoonmaaktips - alle antwoorden op uw service vragen. Raadpleeg eerst de website voordat u zich meldt bij ons service center.

Via de website www.inventum.eu kunt u uw service aanvraag snel en eenvoudig online aanmelden. Het is ook mogelijk om dit telefonisch te doen via de INVENTUM service organisatie. INVENTUM Service Organisatie: 0900-INVENTUM (0900-468 36 88)

Om u zo goed mogelijk van dienst te zijn en uw service aanvraag zo snel mogelijk te verwerken, raden wij u aan om altijd eerst contact op te nemen met INVENTUM voordat u uw apparaat terug stuurt.

Na advies van onze service organisatie dient u uw apparaat, voorzien van een kopie van de originele, gedrukte aankoopbon en klachtomschrijving, gefrankeerd terug te sturen aan ons service adres:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.

T.a.v. afdeling Service
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
Website: www.inventum.eu
NEDERLAND
Helpdesk: 0900-INVENTUM (0900-468 36 88)

Zorg ervoor dat het apparaat goed verpakt wordt zodat er geen transport schade kan ontstaan. Inventum kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor eventuele transportschade.

Deze garantievoorwaarden gelden voor Nederland. Voor de lokale garantievoorwaarden neemt u contact op met uw leverancier. In de landen waar INVENTUM een vertegenwoordiging heeft, kunt u zich tot deze wenden als u een beroep wilt doen op de INVENTUM service organisatie. In de overige landen neemt u contact op met uw leverancier. Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.

Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan. Zonder dit verzoek om prijsopgave gaan wij ervan uit dat u, met het opsturen van uw apparaat, automatisch een opdracht tot reparatie heeft verstrekt. Wij verlenen twee maanden garantie op de door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden. De laatste versie van de gedeponeerde garantievoorwaarden is op te vragen bij via onze service organisatie.

guarantee & after sales service

- INVENTUM guarantees this product for a period of 2 years starting from the date of purchase. The warranty covers proven defects in material, manufacturing and functioning of components and includes material costs, travel- or shipping costs and labor.
- INVENTUM provides not only the 2 years standard warranty, but also gives 3 years extended warranty on spare parts and labor costs. We only bill the travel- or shipping costs. This way, the quality of your INVENTUM equipment is 5 years guaranteed.
- To qualify for the extended 5 year warranty, please register your appliance within 45 days of purchase on www.inventum.eu
- Why is registration important for you?
 1. You get a 5-year warranty
 2. All details of your appliance are known by Inventum. No need to search for your model number when you contact us.
 3. Inventum can provide a faster and better service when you contact our service center.
- Guarantee can only be given if proof of purchase (e.g. till receipt or copy) can be shown. Therefore keep it in a safe place. The guarantee period starts at the date of purchase.
- Guarantee is not valid in case of:
 - normal wear;
 - damage through misuse use or when the instructions were not followed correctly;
 - lack of maintenance;
 - not following the operation- and safety instructions;
 - incompetent montage or repairs made by yourself or others;
 - using accessories and spare parts which are not suitable for the appliance;for assessment by our technical department.
- The guarantee is not valid for:
 - normal wear - such as baking tray, grill rack and removal handles;
 - normal wear and tear – such as glass breakage, scratches on the equipment, discoloration of plastic or painted parts; Insufficient or incorrect maintenance can cause discoloration of surfaces and rubbers and plastics can deteriorate fast. This is also not covered under warranty.
 - (interchangeable) signal- and controllamps;
 - defects and consequential damage caused by strong contamination and incorrect maintenance;for assessment by our technical department.

Defects which do not significantly influence the value or operation of the device asre excluded by free repair and / or replacement.

Transport damage is not guaranteed. Therefore, check your new equipment before use. If any damage is found, please contact your supplier within 5 working days after purchase.

From warranty and/or replacement are excluded: defects, loss and damage to the appliance due to an event that usually is insured under the home contents insurance.

To whom can you turn to?

On www.inventum.eu you will find - besides advice on how to use the appliance and cleaning tips - all the answers to your service related questions. Please check the website before contacting our service center.

You can register your service request quickly and easily online at www.inventum.eu. It is also possible to do this by telephone via the INVENTUM service organization. INVENTUM Service Organization: 0900-INVENTUM (0900-468 36 88) (just for Holland).

To provide the best possible service and to process your service request as soon as possible, we recommend that you always first contact INVENTUM before returning your device.

Following the advice of our service organization, please send your appliance, including a copy of the original, printed proof of purchase and description of the complaint, stamped to our service address:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.

Attn. Service department
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
Website: www.inventum.eu
THE NETHERLANDS
Helpdesk: 0900-INVENTUM (0900-468 36 88)
(just for Holland)

These warranty conditions only apply to the Netherlands. For local warranty please contact your dealer.

In countries where INVENTUM has a distributor, you can turn to them if you need the INVENTUM service organization. In other countries, contact your dealer.

When the guarantee is no longer valid or when the period of guarantee has passed, we will charge any costs that flow out of an assessment and/or repairing. On request we will supply a statement before repairing. Without requesting a statement, we assume that you, by sending the appliance, automatically order to repair the appliance.

A guarantee period of two months is valid for repairs done by our technical department and the used spare parts, counting from the repair date. When a malfunction occurs within this period which directly flows out of the repairs and the used spare parts, the consumer has the right of repairs without any costs.

Modification and printing errors reserved. The latest version of the deposited guarantee conditions can be obtained through our service organization.



klein huishoudelijk



witgoed vrijstaand



witgoed inbouw



persoonlijke verzorging

**Inventum Huishoudelijke
Apparaten B.V.**

Generatorstraat 17
3903 LH Veenendaal
T +31 (0)900 -468 36 88

info@inventum.eu
www.inventum.eu

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

