

INVENTUM

maakt 't moment

BUILT-IN WARMING DRAWER • EINBAU-WÄRMESCHUBLADE
TIROIR CHAUFFANT ENCASTRABLE

inbouw warmhoudlade

IWL6014GT



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

5 JAAR
INVENTUM
GARANTIE

OMRUIL
SERVICE

OER
HOLLANDS
SINDS 1908

Nederlands

1.	veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2.	product omschrijving	pagina 7
3.	voor het eerste gebruik	pagina 8
4.	bediening van de warmhoudlade	pagina 8
5.	voedsel warmhouden - tabel	pagina 9
6.	vlees langzaam garen op lage temperatuur	pagina 10
7.	reiniging & onderhoud	pagina 14
8.	storingen & oplossingen	pagina 14
9.	installatievoorschrift	pagina 15
10.	product kaart	pagina 17
	<i>Algemene service- en garantievoorwaarden</i>	<i>pagina 60</i>

English

1.	safety instructions	page 18
2.	appliance description	page 21
3.	before first use	page 22
4.	operating the warming drawer	page 22
5.	keeping food warm - table	page 23
6.	low temperature cooking - meat	page 24
7.	cleaning & maintenance	page 28
8.	problems & solutions	page 28
9.	installation instructions	page 29
10.	product fiche	page 31
	<i>General terms and conditions of service and warranty</i>	<i>page 62</i>

Deutsch

1.	Sicherheitsvorschriften	Seite 32
2.	Produktbeschreibung	Seite 35
3.	Vor dem ersten Gebrauch	Seite 36
4.	Bedienung der Wärmeschublade	Seite 36
5.	Speisen warmhalten - Tabelle	Seite 37
6.	Speisen langsam auf niedriger Temperatur garen	Seite 38
7.	Reinigung und Wartung	Seite 42
8.	Störungen und Lösungen	Seite 42
9.	Installationsvorschrift	Seite 43
10.	Produktkarte	Seite 45
	<i>Allgemeine Service- und Garantiebedingungen</i>	<i>Seite 64</i>

Français

1.	consignes de sécurité	page 46
2.	description du produit	page 49
3.	avant la toute première utilisation	page 50
4.	commande du tiroir chauffant	page 50
5.	maintien des aliments au chaud - tableau	page 51
6.	faire cuire lentement des aliments à basse température	page 52
7.	nettoyage et entretien	page 56
8.	pannes et solutions	page 56
9.	instructions d'installation	page 57
10.	fiche du produit	page 59
	<i>conditions générales de garantie et de service après-vente</i>	<i>page 66</i>

1 veiligheidsvoorschriften

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

- voedselresten.
- Bacteriën ontwikkelen snel in voedsel wanneer de temperatuur te laag is. Zorg ervoor dat de temperatuur goed is ingesteld en dat het voedsel heet in de warmhoudlade geplaatst wordt.
 - Gebruik nooit een hogedruk- of stoomreiniger voor het reinigen van de warmhoudlade.
 - In geval van rook de warmhoudlade uitschakelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Houd de lade gesloten om de vlammen te verstikken.
 - Dit apparaat mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
 - Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
 - Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.
 - Indien de aansluitkabel beschadigd is, mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
 - De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
 - De wandcontactdoos en de stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
 - Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.
 - Het apparaat moet altijd geaard zijn.
 - Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze klantenservice. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen.
 - Het apparaat uitsluitend binnenshuis gebruiken en opbergen.
 - De warmhoudlade niet gebruiken in de buurt van water, een vochtige kelder/ garage of in de buurt van een zwembad.
 - De ventilatieopeningen nooit afdekken.
 - Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
 - Het niet schoon houden van de warmhoudlade kan leiden tot slijtage wat weer effect heeft op de levensduur en kan resulteren in gevaarlijke situaties.
 - De warmhoudlade is niet geschikt om gebruikt te worden met een

timer of een aparte afstandsbediening.

- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.
-  Huishoudelijke apparaten mogen niet bij het gewone huisvuil worden gevoegd. Breng het apparaat naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van uw gemeente om op verantwoorde wijze en conform overheidsbepalingen recycled te worden.

2 product omschrijving

1. Anti-slipmat (uitneembaar)
2. Bedieningspaneel
3. Glazen front

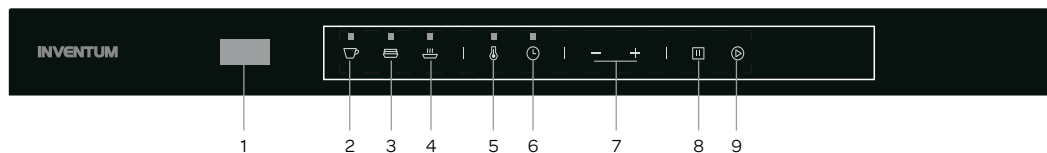




3. Glazen front

Aanwijzing: Er zit geen handgreep aan de lade.
Open en sluit de warmhoudlade door op het midden van het front te drukken.



BEDIENINGSPANEEL



1. Display
2.  Voor het opwarmen van kopjes en glazen
3.  Voor het opwarmen van borden en schalen
4.  Voor het warmhouden van voedsel
5.  Voor het instellen van de temperatuur
6.  Voor het instellen van de tijdsduur
7. - + Voor het aanpassen van de temperatuur en tijdsduur
8.  Annuleer-toets
9.  Starttoets







3 voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de warmhoudlade voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals beschermfolies en eventuele promotionele stickers. De verpakking (plastic zakken, beschermfolies en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje. Voor de installatie van de warmhoudlade volgt u de instructies in hoofdstuk 9.

Neem de anti-slip mat uit de warmhoudlade en reinig deze met warm water en een mild reinigingsmiddel. Goed naspoelen met alleen water en droog maken.

Reinig de binnen- en buitenkant van de warmhoudlade enkel met een vochtige doek. Plaats de anti-slip mat terug in de warmhoudlade.




Verwarm de lege warmhoudlade gedurende minstens 2 uren om alle achtergebleven productieresten, zoals olie, te verwijderen. Zorg voor voldoende ventilatie tijdens dit proces. U voorkomt hiermee dat er onaangename geuren ontstaan tijdens het warmhouden van voedsel.

- Druk de warmhoudlade open door op het midden van de lade te drukken. De warmhoudlade zal open springen en u kunt hem er verder uittrekken.
- Zet het apparaat aan met de starttoets .
- Druk op de  toets. De LED lampjes bij de functies  en  branden.
- Druk op de  toets en stel met de toetsen - + de tijd in op 2 uren (2h).
- Druk op de starttoets  om de functieinstelling en de tijd op te slaan.
- Duw de lade in het apparaat en sluit deze door op het midden van de lade te drukken.









De warmhoudlade heeft een soft close systeem. De warmhoudlade is ook voorzien van een contactbeveiliging. Als de lade niet goed gesloten is, zullen het verwarmingselement en de ventilator niet functioneren.

4 bediening van de warmhoudlade


Het voorverwarmen van serviesgoed voorkomt dat voedsel of dranken snel afkoelen tijdens het eten of drinken.




1. Druk de warmhoudlade open door op het midden van de lade te drukken. De warmhoudlade zal open springen en u kunt hem er verder uittrekken.
2. Druk op de  toets om de functie het verwarmen van kopjes en glazen te selecteren.
3. Deze functie start op 40°C en dit is zichtbaar in het display.
4. Druk op de toetsen - + om de temperatuur aan te passen.
5. Druk op de  toets en pas de verwarmingstijd aan met de toetsen - +.
6. Druk op de starttoets  om de temperatuur en de tijd op te slaan.
7. Zodra de warmhoudlade gesloten wordt, klinkt er een geluid en de warmhoudlade zal starten met verwarmen.

Extra aanwijzingen:

- Druk op één van de andere toetsen , ,  om een andere functie te selecteren bij het instellen van stap 2.
- Als u een instelling wilt annuleren, druk dan op de annuleertoets  voordat u de warmhoudlade sluit. Het apparaat gaat terug naar de beginstand **[0]**.
- Om tijdens het verwarmen de tijd of de temperatuur aan te passen, opent u de warmhoudlade en druk op de toets  of  en wijzig de instelling met de - + toetsen. Druk daarna op de starttoets  om de nieuwe instelling op te slaan.
- Zodra de warmhoudlade gesloten wordt, zal de warmhoudlade starten met verwarmen. Wilt u de hele instelling annuleren dan drukt u op de annuleertoets  voordat u de warmhoudlade sluit.
- Als er gedurende 3 minuten geen activiteit is tijdens het instellen dan zal het apparaat terug gaan naar de standby stand.
- Er klinkt een geluid bij voldoende druk op de toetsen.
- Er klinkt drie keer een geluidssignaal als de ingestelde tijd voorbij is.
- Let op! Bij het tegelijk warm houden van voedsel en serviesgoed kan het langer duren om borden of schalen op te warmen. Ze kunnen wel erg heet worden.


TEMPERATUURINSTELLINGEN

Elke functie heeft zijn eigen temperatuurbereik. De geadviseerde instelling staat dikgedrukt in de onderstaande tabel. De temperatuur kan aangepast worden in stappen van 5°C door te drukken op de  toets. De laatst ingestelde temperatuur wordt onthouden en staat in het display wanneer de warmhoudlade een volgende keer aangezet wordt.

Temperatuur °C *		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

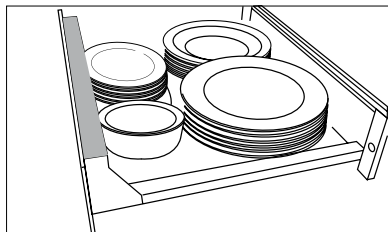
* De aangegeven temperaturen zijn gemeten in het midden van een lege warmhoudlade.

TIJDSDUUR

Het apparaat kan continue functioneren, dus zonder instelling van de tijdsduur. Selecteer dan alleen een functie en temperatuur. Een tijdsduur kan ingesteld worden met de toetsen  en - +. 1 x drukken is 1 uur (1h), 2 x drukken is 2 uur (2h), tot en met 5 uren.

CAPACITEIT


De hoeveelheid die past in de warmhoudlade is afhankelijk van de afmetingen en het gewicht van uw serviesgoed. Doe de warmhoudlade niet te vol. Het maximale draaggewicht van de lade is 25 kg. Open en sluit de lade voorzichtig als deze zwaar beladen is.



Hiernaast ziet u een voorbeeld hoe de warmhoudlade te vullen voor het verwarmen van serviesgoed voor een diner van 6 personen:

- 6 dinerborden Ø 26 cm
- 6 soepborden Ø 23 cm
- 6 dessertborden Ø 19 cm
- 1 ovale serveerschaal 32 cm
- 1 gemiddelde serveerschaal Ø 16 cm
- 1 kleine serveerschaal Ø 13 cm

5 voedsel warmhouden - tabel

Gerecht	Afdekken?	Temperatuur van de  instelling
Biefstuk (kort gebakken- rare)	ja	65°C
Gegratineerde ovenschotel	ja	80°C
Geroosterd vlees	ja	75°C
Vissticks	nee	80°C
Vlees in een saus	ja	80°C
Groente in een saus	ja	80°C
Goulash	ja	80°C
Aardappelpuree	ja	75°C
Bord met eten	ja	80°C
Pannenkoeken	nee	80°C
Pizza	nee	80°C
Appeltaart	nee	80°C
Brood opwarmen	nee	65°C
Broodjes opwarmen	nee	65°C

6 vlees langzaam garen op lage temperatuur

WAT IS GAREN OP LAGE TEMPERAATUUR?

Het is een kookmethode waarbij de baktemperatuur hetzelfde is of dichtbij de gewenste kerntemperatuur zit. In de traditionele keuken overschrijdt de baktemperatuur altijd de gewenste temperatuur waarop men het vlees eet.

Door het vlees te garen op een lage temperatuur, gaat het langzaam gedurende een langere tijd. Door deze kookmethode te gebruiken, verliest het vlees minder vocht (minder afbraak van moleculen), en blijven er meer vitamines en proteïnen behouden, waardoor het vlees zijn versheid, smaak en sappigheid behoudt.

Deze kookmethode is bijzonder geschikt voor grote en malse stukken vlees. Wij adviseren om een goede vleesthermometer te gebruiken om de kerntemperatuur in de gaten te houden.

KERNTEMPERAATUUR

Vlees kan tot een kerntemperatuur van 70°C gegaard worden in de warmhoudlade. Vlees waarbij de kerntemperatuur hoger moet zijn dan 70°C is niet geschikt voor het garen in de warmhoudlade.


De vleesthermometer geeft aan hoe gaar het vlees is in het midden. Hoe lager de kerntemperatuur, des te minder is de garing in het midden:

45-50°C = kort gebakken - nog rood

55-60°C = medium - rosé

65°C = doorbakken

HOE TE GEBRUIKEN

1. Verwarm de warmhoudlade voor tot 70°C met de functie  gedurende 15 minuten.
2. Verpak het vlees in vershoudfolie. Om meer smaak te krijgen aan het vlees, kunt u dit eerst kort aanbraden in een koekenpan.
3. De garingstijd is afhankelijk van de grootte en dikte van het vlees. Kijk in de tabel voor een indicatie van de garingstijden.
4. Leg het ingepakte vlees op een bord.

KOOKTABEL

Rund- en kalfsvlees				
Soort	Dikte	Garing	Tijd	Aanbraden en aanwijzingen
Hele filet	50 mm	kort gebakken	1 h 35 min.	90 seconden dichtschroeien op hoog vuur
		medium	2 h 35 min.	
		doorbakken	3 h 30 min.	3 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
	60 mm	kort gebakken	1 h 45 min.	90 seconden dichtschroeien op hoog vuur
		medium	2 h 50 min.	
		doorbakken	4 h	3 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
	70 mm	kort gebakken	2 h	90 seconden dichtschroeien op hoog vuur
		medium	3 h	
		doorbakken	4 h 40 min.	3 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
Medallions Rib eye T-bone Biefstuk	20 mm	kort gebakken	50 min.	90 seconden dichtschroeien op hoog vuur
		medium	1 h 30 min.	
		doorbakken	2 h	3 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
	30 mm	kort gebakken	1 h 5 min.	90 seconden dichtschroeien op hoog vuur
		medium	1 h 50 min.	
		doorbakken	2 h 20 min.	3 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
	40 mm	kort gebakken	1 h 20 min.	2 minuten dichtschroeien op hoog vuur
		medium	2 h 10 min.	
		doorbakken	3 h	4 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur

Rund- en kalfsvlees				
Soort	Dikte	Garing	Tijd	Aanbraden en aanwijzingen
Rosbief	60 mm	kort gebakken	1 h 45 min.	4 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
		medium	2 h 50 min.	
		doorbakken	4 h	6 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
	70 mm	kort gebakken	2 h	4 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
		medium	3 h	
		doorbakken	4 h 40 min.	6 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
	80 mm	kort gebakken	2 h 20 min.	4 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
		medium	3 h 30 min.	
		doorbakken	5 h 40 min.	6 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur

Varkensvlees				
Soort	Dikte	Garing	Tijd	Aanbraden en aanwijzingen
Hele filet	40 mm	medium	2 h 20 min.	90 seconden dichtschroeien op hoog vuur
		doorbakken	3 h 10 min.	3 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
	50 mm	medium	2 h 35 min.	90 seconden dichtschroeien op hoog vuur
		doorbakken	3 h 25 min.	3 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
	60 mm	medium	3 h	90 seconden dichtschroeien op hoog vuur
		doorbakken	4 h 5 min.	3 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
Hamschijf Rollade Hele varkenshaas	30 mm	medium	1 h 50 min.	2 minuten dichtschroeien op hoog vuur
		doorbakken	2 h 40 min.	3 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
	40 mm	medium	2 h 20 min.	2 minuten dichtschroeien op hoog vuur
		doorbakken	3 h 10 min.	3 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
	50 mm	medium	2 h 35 min.	4 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
		doorbakken	3 h 25 min.	6 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
	60 mm	medium	3 h	4 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
		doorbakken	4 h 5 min.	6 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
	70 mm	medium	3 h 20 min.	4 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
		doorbakken	4 h 45 min.	6 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
	80 mm	medium	3 h 40 min.	4 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
		doorbakken	5 h 30 min.	6 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
Karbonade	10 mm	medium	1 h 10 min.	60 seconden dichtschroeien op hoog vuur
		doorbakken	1 h 30 min.	2 minuten dichtschroeien op hoog vuur
	20 mm	medium	1 h 30 min.	90 seconden dichtschroeien op hoog vuur
		doorbakken	2 h 10 min.	3 minuten dichtschroeien op hoog vuur

Gevogelte				
Soort	Dikte	Garing	Tijd	Aanbraden en aanwijzingen
Kipfilet	25 mm	medium	1 h 30 min.	60 seconden dichtschroeien op hoog vuur
		doorbakken	2 h	90 seconden dichtschroeien op hoog vuur
	35 mm	medium	1 h 45 min.	60 seconden dichtschroeien op hoog vuur
		doorbakken	2 h 20 min.	90 seconden dichtschroeien op hoog vuur
Eendenborst	35 mm	kort gebakken	1 h	4 minuten op de huid dichtschroeien op middelhoog vuur
		medium	1 h 30 min.	
		doorbakken	2 h	
	45 mm	kort gebakken	1 h 45 min.	
		medium	2 h 20 min.	
		doorbakken	3 h	
Kalkoenfilet	40 mm	medium	3 h	90 seconden dichtschroeien op hoog vuur
		doorbakken	4 h	3 minuten dichtschroeien op hoog vuur
	50 mm	medium	3 h 50 min.	90 seconden dichtschroeien op hoog vuur
		doorbakken	5 h	3 minuten dichtschroeien op hoog vuur

Lamsvlees

Soort	Dikte	Garing	Tijd	Aanbraden en aanwijzingen
Lamsrack	40 mm	kort gebakken	1 h 20 min.	90 seconden dichtschroeien op hoog vuur
		medium	2 h 10 min.	
		doorbakken	3 h	3 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
	50 mm	kort gebakken	1 h 35 min.	90 seconden dichtschroeien op hoog vuur
		medium	2 h 35 min.	
		doorbakken	3 h 30 min.	3 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
	60 mm	kort gebakken	1 h 45 min.	90 seconden dichtschroeien op hoog vuur
		medium	2 h 50 min.	
		doorbakken	4 h	3 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
Lamszadel	60 mm	kort gebakken	1 h 50 min.	3 minuten dichtschroeien op hoog vuur
		medium	2 h 50 min.	4 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
		doorbakken	4 h	
	70 mm	kort gebakken	2 h	3 minuten dichtschroeien op hoog vuur
		medium	3 h	4 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
		doorbakken	4 h 40 min.	
	80 mm	kort gebakken	2 h 20 min.	3 minuten dichtschroeien op hoog vuur
		medium	3 h 30 min.	4 minuten dichtschroeien op middelhoog vuur
		doorbakken	5 h 40 min.	

Lamsvlees				
Soort	Dikte	Garing	Tijd	Aanbraden en aanwijzingen
Lamsbout	60 mm	kort gebakken	1 h 45 min.	2 minuten dichtschoeien op hoog vuur
		medium	2 h 50 min.	3 minuten dichtschoeien op middelhoog vuur
		doorbakken	4 h	
	70 mm	kort gebakken	2 h	2 minuten dichtschoeien op hoog vuur
		medium	3 h	3 minuten dichtschoeien op middelhoog vuur
		doorbakken	4 h 40 min.	
	80 mm	kort gebakken	2 h 20 min.	2 minuten dichtschoeien op hoog vuur
		medium	3 h 30 min.	3 minuten dichtschoeien op middelhoog vuur
		doorbakken	5 h 40 min.	
Lamskoteletten	10 mm	kort gebakken	35 min.	60 seconden dichtschoeien op hoog vuur
		medium	1 h 10 min.	
		doorbakken	2 h	90 seconden dichtschoeien op hoog vuur
	20 mm	kort gebakken	50 min.	60 seconden dichtschoeien op hoog vuur
		medium	1 h 30 min.	
		doorbakken	2 h 30 min.	90 seconden dichtschoeien op hoog vuur

Andere toepassingsmogelijkheden				
Soort voedsel	Te gebruiken serviesgoed	Afdekken?	Temperatuur	Tijdsduur
Bessen ontdooien	Bord	nee	65°C	1 uur
Bevroren groenten ontdooien	Bord	nee	65°C	1 uur
Deeg laten rijzen	Kom	ja	45°C	30 minuten
Yoghurt maken	Yoghurt potten met deksels	ja	45°C	6 uren
Chocolade smelten	Kom	nee	50°C	1 uur
Kruidentolie maken	Kom afgedekt met vershoudfolie	ja	75°C	4 uren
Water met een smaakje	Kom afgedekt met vershoudfolie	ja	65°C	4 uren
Gedroogde tomaten	Bord met bakpapier	nee	60°C	20 uren
Gedroogde groenten	Bord	nee	60°C	12 uren
Gedroogd fruit in schijfjes	Bord	nee	60°C	12 uren
Gedroogde kruiden	Bord	nee	70°C	4 uren
Brood drogen voor broodkruim	Bord	nee	80°C	4 uren
Ingelegde vis in olie	Magnetronschaal	ja - ventiel openen	50°C	afhankelijk van de grootte 1 tot 2 uren
Witte Melba toast	Bord	nee	80°C	2 uren
Slow cooking stoof	Glazen ovenschaal - Pyrex	ja	80°C	Tussen de 1 tot 12 uren

7 reiniging & onderhoud

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

Binnenzijde en voorkant

Maak de binnenzijde en de voorkant van het apparaat na elk gebruik schoon. Gebeurt dit niet dan kan het moeilijk worden om het vuil later te verwijderen en dit kan zorgen voor verkleuring van de oppervlakken.

Gebruik een vochtige doek. Indien noodzakelijk kunt u het apparaat met behulp van een mild afwasmiddel reinigen. Verwijder de resten van de schoonmaakmiddelen goed. De binnenzijde goed drogen met een doek.

Waarschuwing! Alle oppervlakken zijn gevoelig voor krassen. Krassen op de glazen voorkant kunnen op den duur zelfs breuken veroorzaken.

Het gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen oppervlakken aantasten en zorgen voor verkleuring.

Om beschadiging aan oppervlakken van het apparaat te voorkomen, mogen de volgende middelen niet gebruikt worden:

- reinigingsmiddelen op basis van soda, ammoniak, zuur of chloor;
- reinigingsmiddelen op basis van anti-kalk;
- agressieve reinigingsmiddelen zoals schurende middelen;
- reinigingsmiddelen op basis van oplosmiddel;
- roestvrijstaal reiniger;
- vaatwasmachinemiddel;
- ovenreiniger;
- reinigingsmiddel speciaal voor glas;
- schuursponzen of harde borstels, bijv. pannenspons;
- scherpe metalen schrapers.

Anti-slip mat

Neem de anti-slip mat uit de warmhoudlade voor reiniging.

- Maak de anti-slip mat alleen schoon met de hand. Gebruik daarbij heet water en een beetje afwasmiddel. Droog de anti-slip mat goed met een droge doek.



Leg de anti-slip mat pas terug als deze volledig droog is.




De anti-slip mat niet wassen in een afwasmachine of wasmachine.

Leg de anti-slip mat nooit in de warmhoudlade om te drogen.

8 storingen & oplossingen

Alvorens contact op te nemen met de klantenservice, adviseren wij u aan de hand van de onderstaande tabel eerst te kijken of u de storing wellicht zelf kunt verhelpen.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat wordt niet warm.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Verwijder de stekker en steek deze opnieuw goed in het stopcontact.
	De zekering in de meterkast is gesprongen.	Reset de zekering of draai er een nieuwe stop in. Functioneert het apparaat daarna nog niet, neem dan contact op met de Inventum klantenservice.
Het voedsel is niet heet genoeg.	De functie voor het warmhouden van voedsel  is niet geselecteerd.	Selecteer de juiste functie.
	De temperatuur is te laag ingesteld.	Selecteer een hogere temperatuur.
	De ventilatieopeningen zijn afgedekt.	Controleer of de warme lucht goed kan circuleren.
Het voedsel is te heet.	De functie voor het warmhouden van voedsel  is niet geselecteerd.	Selecteer de juiste functie.
	De temperatuur is te hoog ingesteld.	Selecteer een lagere temperatuur.

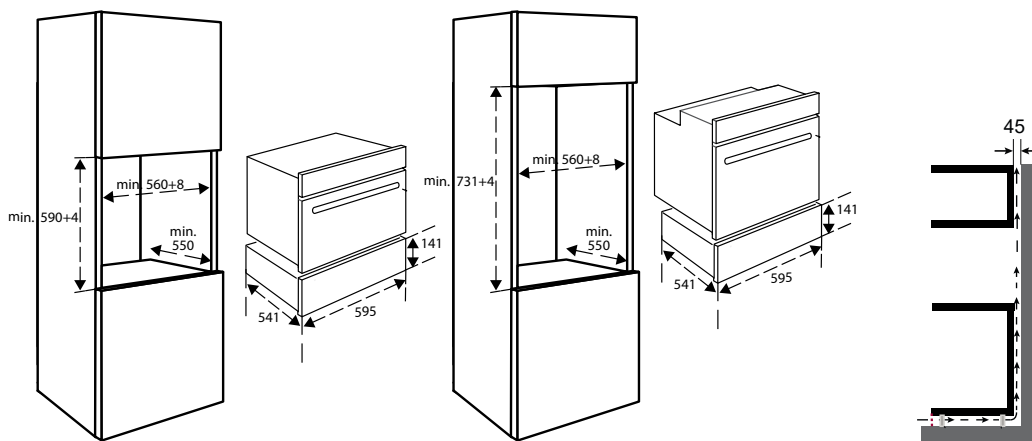
Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het serviesgoed is niet warm genoeg.	De functie voor het warmhouden van borden  is niet geselecteerd.	Selecteer de juiste functie.
	De temperatuur is te laag ingesteld.	Selecteer een hogere temperatuur.
	De ventilatieopeningen zijn afgedekt.	Controleer of de warme lucht goed kan circuleren.
	Het serviesgoed heeft niet lang genoeg kunnen opwarmen.	Verschillende factoren beïnvloeden de benodigde tijd voor het serviesgoed om warm te worden.
Het serviesgoed is te heet.	De functie voor het warmhouden van borden  of kopjes en glazen  is niet geselecteerd.	Selecteer de juiste functie.
	De temperatuur is te hoog ingesteld.	Selecteer een lagere temperatuur.
Er klinkt een geluid als het apparaat gebruikt wordt.	Het geluid wordt veroorzaakt door de ventilator die de warmte gelijkmatig verdeeld in de lade. De ventilator is met tussenpozen aan wanneer de functies voedsel warmhouden en langzaam garen gebruikt worden.	Dit is geen gebrek.

9 installatievoorschrift

- De veiligheid tijdens het gebruik is alleen gegarandeerd als de montage technisch correct en in overeenstemming met dit installatievoorschrift is uitgevoerd. De installateur is aansprakelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve montage.
- De elektrische aansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegde electriciën. Deze is op de hoogte van de landelijke en regionale veiligheidsvoorschriften waaraan de aansluiting moet voldoen.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de ongeschikte werking en de mogelijke schade veroorzaakt door ongeschikte elektrische installaties.
- De warmhoudlade moet worden aangesloten op een vaste installatie waarin middelen voor uitschakeling zijn ingebouwd, in overeenstemming met de voorschriften van de installatie.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet bekneld raakt tijdens de installatie of langs scherpe randen loopt. Hij moet zo geplaatst worden dat er geen hete delen van het apparaat geraakt worden.
- Het aansluitpunt, de wandcontactdoos en/of de stekker moeten altijd toegankelijk zijn.
- De warmhoudlade mag alleen ingebouwd worden in combinatie met andere geschikte apparaten zoals door Inventum aangegeven. Inventum kan niet garanderen dat het apparaat probleemloos functioneert als deze met een ongeschikt apparaat ingebouwd is.
- Wanneer de warmhoudlade in combinatie met een geschikt apparaat ingebouwd wordt, moet de warmhoudlade boven een vaste plank in het keukenmeubel bevestigd worden. Controleer dat het keukenmeubel de gewichten van de beide apparaten kan dragen.
- Omdat het combinatie apparaat direct bovenop de warmhoudlade wordt geplaatst, hoeft hier geen plank tussen. Het combinatie apparaat mag maximaal 50 kg wegen.
- Het apparaat moet op de juiste hoogte ingebouwd worden zodat men de inhoud goed kan zien. Dat is om verbranding door morsen van heet voedsel te voorkomen. Er moet voldoende ruimte zijn om de warmhoudlade volledig te openen.
- Het keukenmeubel waarin het apparaat wordt gemonteerd, moet hittebestendig zijn (> 60°C). Dit geldt ook voor de deuren en fronten van het keukenmeubel.
- Controleer of het keukenmeubel waarin het apparaat wordt gemonteerd goed vaststaat. Bijvoorbeeld door deze vast te schroeven aan de eraan staande elementen.
- Door verkeerde installatie, aansluiting of montage vervalt de garantie.
- **Attentie:** elke wijziging in het apparaat, inclusief het monteren en het vervangen van de voedingskabel, moet worden uitgevoerd door een erkende installateur.

INBOUWMATEN

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



Compact apparaat H: 454 mm

Grote oven H: 595 mm

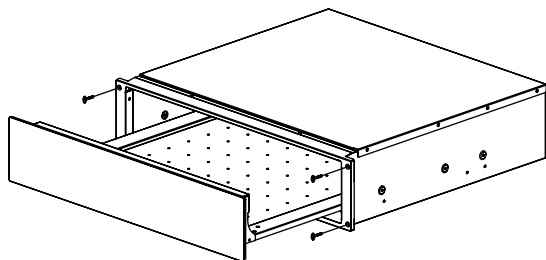
ELEKTRISCHE AANSLUITING

De netspanning moet overeenstemmen met de spanning weergegeven op het typeplaatje van het apparaat.

De groep in de meterkast moeten gezekeerd zijn met minimaal 16 Ampère elk. De aansluitkabel heeft een lengte van 1 m. Als de kabel te kort is, kunt u het apparaat niet alvast aansluiten en tegen de wand plaatsen voordat u de stekker in het stopcontact wilt steken.

HET INBOUWEN VAN DE WARMHOUDLADE

- Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen ten aanzien van afmetingen.
- Schuif de warmhoudlade in het keukenmeubel. Controleer of de behuizing niet in aanraking komt met de wanden van het keukenmeubel. Zorg dat er minimaal 2 mm ruimte is tussen de behuizing en de wanden van het keukenmeubel. Let erop dat het apparaat gecentreerd tussen de wanden van het keukenmeubel geplaatst is. Let op: zorg dat de aansluitkabel niet bekneld raakt en niet bovenop het apparaat ligt.
- Open de lade.
- Schroef de lade vast aan de zijwanden van het keukenmeubel met de bijgeleverde schroeven. Let op dat de schroeven niet te strak aangedraait worden.
- Sluit de lade en steek de stekker in het stopcontact.
- De warmhoudlade is nu bruikbaar.




Fabrikant	INVENTUM
Typenummer	IWL6014GT
Type apparaat	inbouw warmhoudlade
Aantal ruimten	1
Warmtebron per ruimte	elektrisch
Volume per ruimte	22 liter
Maximale laadcapaciteit in de lade	25 kg
Temperatuurbereik	30-80°C
Uitvoering	
Materiaal	glas en rvs
Bediening	touch control
Accessoires	anti-slip mat
Technische gegevens	
Afmeting (bx dxh) in mm	595 x 561 x 141
Netto gewicht in kg	18 kg
Maximaal draaggewicht van het apparaat	50 kg
Elektrische aansluitwaarde [W]	1000 watt
Netspanning [V] / netfrequentie [Hz]	220-240V - 50-60Hz
Lengte van het aansluitsnoer [cm]	100 cm

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

1 safety instructions

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This warming drawer is especially designed for keeping warm food, heat-resistant glasses and dishes and for low temperature cooking of meat. The warming drawer is not suited for heating up cold food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- Do not place any object between the drawer of the appliance. Don't allow soil or cleaner residue to accumulate on the sealing surfaces.
- **Warning:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repairs that involve the removal of the cover.
- **⚠ Attention! Avoid touching hot surfaces, especially the bottom of the drawer.**
- An electrical appliance is not a toy, and should therefore always be placed outside the reach of children. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
- This appliance shall not be used by children from 0 to 8 years. This appliance can be used by children over the age of 8 and above if they are continuously supervised. This can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Cleaning and maintenance shall not be made by children.
- Children must not play with the appliance.
- Only use heat-resistant crockery made of glass, porcelain.
- The warming drawer should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
- Bacteria can develop on the food if the temperature is set too low. Make sure that you set a high enough temperature to keep food warm. Ensure food is really hot when placed inside the warming drawer.

- The appliance may not be cleaned with a high-pressure cleaner or a steam cleaner.
- When you see smoke, switch off and unplug the appliance. Keep the drawer closed in order to stifle any flames.
- The appliance should only be connected by a registered installer.
- Faulty parts may only be replaced by original parts. The manufacturer can only guarantee that original parts meet safety requirements.
- Damage caused by incorrect connection, incorrect fitting, or incorrect use is not covered by the warranty.
- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- The appliance should not be connected to the network via a multi-plug socket or extension lead, as the safe use of the appliance can then not be guaranteed.
- The appliance must always be earthed.
- Only use and store the appliance indoors.
- Do not use the oven near water, in a wet basement/ garage or near a swimming pool.
- Do not cover any vents of the warming drawer.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter and keep it away from the heated surface.
- Failure to maintain the warming drawer clean could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the appliance.
- Never unplug it from the socket by pulling on the cable.
- Always ensure that your hands are dry before handling the plug, switch or power cord.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with it.
- Never immerse any part of the main body, lid, power cord and plug in water or any other liquid to protect against electrical hazards.

- If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.
-  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. Anti-slip mat (removable)
2. Control panel
3. Glass front

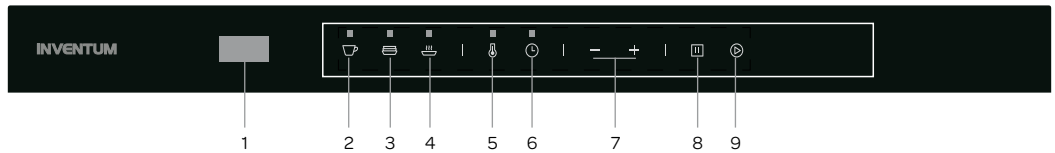









3. Glass front



Note: There is no handle on the appliance. Open and close the warming drawer by pressing the middle of the front.

CONTROL PANEL



1. Display
2.  For warming cups and glasses
3.  For warming plates and dishes
4.  For keeping food warm
5.  For setting the temperature
6.  For setting the duration
7. - + For adjusting temperature and time
8.  Cancel key
9.  Start key







3 before first use

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and remove all the packaging material, such as protective foils and sticky labels. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any damage, possible from transportation. Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the appliance and plug it in a socket. Follow the installation instructions in chapter 9 for installing the warming drawer.

Remove the anti-slip mat and clean the warming drawer with a damp cloth only.

The anti-slip mat may be cleaned with warm water and a mild detergent. Rinse well and dry thoroughly. Replace the anti-slip mat in the warming drawer.




Operate the empty warming drawer for at least 2 hours to remove all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when preparing food. Make sure to ventilate the room during this process.

- Open the warming drawer by pressing the middle of the drawer. When opening, the drawer pops out slightly and you can pull it out towards you.
- Switch the warming drawer on by touching the start key .
- Press the  key. The following LED lights will be lit  and .
- Press the  key and adjust the time with the keys - + until 2h is displayed.
- Press the start key  to store the setting of the function and the time.
- Close the drawer.









The warming drawer is fitted with a softclose mechanism and a contact switch. When the drawer is not closed properly, the heating element and the fan will not function.

4 operating the warming drawer


Preheating the dishes prevents food and drinks to cool down too quickly whilst eating and drinking.




1. Open the warming drawer by pressing the middle of the drawer. When opening, the drawer pops out slightly and you can pull it out towards you.
2. Press the  key to select the function for warming cups and glasses.
3. This function starts at 40°C and is displayed.
4. Press the keys - + to adjust the temperature.
5. Press the  key and adjust the warming time with the keys - +.
6. Press the start key  to save the temperature and time adjustment.
7. As soon as the warming drawer is closed, you will hear a sound and the warming drawer starts warming.

Extra notes:

- Press one of the other keys , ,  to select a different function when setting step 2.
- Before closing the drawer, you can touch the cancel key  to cancel the setting. The appliance will return to waiting state **[0]**.
- To adjust the time or temperature during the process of working, open the drawer and press the key  or  and adjust the setting with the keys - +. Then press the start key  to save the new setting.
- As soon as the warming drawer is closed, it starts warming. When you want to cancel the entire setting, press the cancel key  before closing.
- When there is no activity during 3 minutes whilst setting the appliance, it will return to waiting state **[0]**.
- A sound can be heard by each efficient press of the keys.
- The buzzer will sound thrice when the set time has passed.
- Attention! When keeping food warm and warming dishes at the same time, it will take longer to warm for the dishes. They can get very hot on this function.


TEMPERATURE SETTINGS

Each function has its own temperature range. The recommended temperature are printed in **bold**. The temperature can be altered in 5°C steps by touching the  key. The last temperature selected is automatically activated the next time the drawer is switched on, and this is shown in the display.

Temperature °C*		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

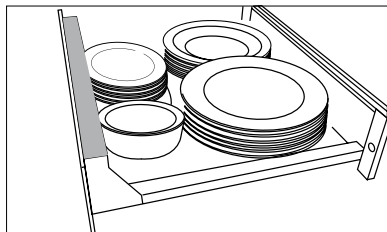
* Approximate temperature values, measured in the middle of the drawer when empty.

DURATION

The appliance is set for continuous operation mode. A limited duration can be selected by touching the keys  and **- +**. One touch is 1 hour (1h), two touches for 2 hours (2h), up to 5 hours.

CAPACITY


The quantity that can be loaded will depend to a great extent on the size and weight of your own crockery. Do not overload the drawer. The maximum load bearing capacity of the drawer is 25 kg. Open and close the drawer gently when it is loaded heavily.



The loading example shown here, is only a suggestion - preheat dinnerware for 6 people:

- 6 dinner plates Ø 26 cm
- 6 soup plates Ø 23 cm
- 6 dessert dishes Ø 19 cm
- 1 ovale platter 32 cm
- 1 medium serving bowl Ø 16 cm
- 1 small serving bowl Ø 13 cm

5 keeping food warm - table

Food	Cover the container?	Temperature for the  setting
Steak (rare)	yes	65°C
Bake/gratin	yes	80°C
Roast meat	yes	75°C
Fish fingers	no	80°C
Meat in a sauce	yes	80°C
Vegetables in a sauce	yes	80°C
Goulash	yes	80°C
Mashed potato	yes	75°C
Plated meal	yes	80°C
Pancakes	no	80°C
Pizza	no	80°C
Strudel	no	80°C
To warm bread	no	65°C
To warm rolls	no	65°C

6 low temperature cooking - meat

WHAT IS LOW TEMPERATURE COOKING?

It is any cooking procedure where the cooking temperature is at or close to the desired final core temperature. In traditional cooking, the cooking temperature always exceeds the desired ready-to-eat temperatures. With low temperature cooking meat method, meat cooks at a low temperature over a long period of time. Using this method, meat loses less liquid (less molecule breaking), maintain organoleptic characteristic (vitamins, proteins and so on) keeping freshness, flavor and juiciness intact. This cooking method is particularly suitable for large and tender pieces of meat. For precision we recommend using a proprietary food thermometer to monitor the core temperature.

CORE TEMPERATURE

Meat can be cooked to a core temperature of up to 70°C in the food warmer drawer. Meat which needs to be cooked to a core temperature higher than 70°C is not suitable for cooking in the food warming drawer.

The core temperature reading gives information about the degree of cooking in the middle of a piece of meat. The lower the core temperature, the less cooked the meat is in the middle:

45-50°C = rare

55-60°C = medium

65°C = well done

HOW TO USE IT

1. Preheat the warming drawer for 15 minutes to 70°C using the function **u**.
2. Cover the meat properly with cling film. To give more flavour to the meat, you can first sear the meat.
3. The cooking duration depends on the size of the individual pieces of meat - check the table for indication times.
4. Put the covered meat on a plate.

COOKING TABLE

Beef and veal				
Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Whole Fillet	50 mm	rare	1 h 35 min.	sear for 90 seconds with full power of the stove
		medium	2 h 35 min.	
		well done	3 h 30 min.	
	60 mm	rare	1 h 45 min.	sear for 90 seconds with full power of the stove
		medium	2 h 50 min.	
		well done	4 h	
	70 mm	rare	2 h	sear for 90 seconds with full power of the stove
		medium	3 h	
		well done	4 h 40 min.	
Medallions Rib eye T-bone Rump steak	20 mm	rare	50 min.	sear for 90 seconds with full power of the stove
		medium	1 h 30 min.	
		well done	2 h	
	30 mm	rare	1 h 5 min.	sear for 90 seconds with full power of the stove
		medium	1 h 50 min.	
		well done	2 h 20 min.	
	40 mm	rare	1 h 20 min.	sear for 2 minutes with full power of the stove
		medium	2 h 10 min.	
		well done	3 h	

Beef and veal				
Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Roast Beef	60 mm	rare	1 h 45 min.	sear for 4 minutes with medium-high power of the stove
		medium	2 h 50 min.	
		well done	4 h	
	70 mm	rare	2 h	sear for 4 minutes with medium-high power of the stove
		medium	3 h	
		well done	4 h 40 min.	
	80 mm	rare	2 h 20 min.	sear for 4 minutes with medium-high power of the stove
		medium	3 h 30 min.	
		well done	5 h 40 min.	

Pork				
Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications

Whole Fillet	40 mm	medium	2 h 20 min.	sear for 90 seconds with full power of the stove
		well done	3 h 10 min.	sear for 3 minutes with medium-high power of the stove
	50 mm	medium	2 h 35 min.	sear for 90 seconds with full power of the stove
		well done	3 h 25 min.	sear for 3 minutes with medium-high power of the stove
	60 mm	medium	3 h	sear for 90 seconds with full power of the stove
		well done	4 h 5 min.	sear for 3 minutes with medium-high power of the stove
Boned gammon / Roulades / Whole pork loin	30 mm	medium	1 h 50 min.	sear for 2 minutes with full power of the stove
		well done	2 h 40 min.	sear for 3 minutes with medium-high power of the stove
	40 mm	medium	2 h 20 min.	sear for 2 minutes with full power of the stove
		well done	3 h 10 min.	sear for 3 minutes with medium-high power of the stove
	50 mm	medium	2 h 35 min.	sear for 4 minutes with medium-high power of the stove
		well done	3 h 25 min.	sear for 6 minutes with medium-high power of the stove
	60 mm	medium	3 h	sear for 4 minutes with medium-high power of the stove
		well done	4 h 5 min.	sear for 6 minutes with medium-high power of the stove
	70 mm	medium	3 h 20 min.	sear for 4 minutes with medium-high power of the stove
		well done	4 h 45 min.	sear for 6 minutes with medium-high power of the stove
	80 mm	medium	3 h 40 min.	sear for 4 minutes with medium-high power of the stove
		well done	5 h 30 min.	sear for 6 minutes with medium-high power of the stove
Pork chop	10 mm	medium	1 h 10 min.	sear for 60 seconds with full power of the stove
		well done	1 h 30 min.	sear for 2 minutes with full power of the stove
	20 mm	medium	1 h 30 min.	sear for 90 seconds with full power of the stove
		well done	2 h 10 min.	sear for 3 minutes with full power of the stove

Poultry				
Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Chicken breast	25 mm	medium	1 h 30 min.	sear for 60 seconds with full power of the stove
		well done	2 h	sear for 90 seconds with full power of the stove
	35 mm	medium	1 h 45 min.	sear for 60 seconds with full power of the stove
		well done	2 h 20 min.	sear for 90 seconds with full power of the stove
Duck breast	35 mm	rare	1 h	sear for 4 minutes skin side down with medium-high power of the stove
		medium	1 h 30 min.	
		well done	2 h	
	45 mm	rare	1 h 45 min.	
		medium	2 h 20 min.	
		well done	3 h	
Turkey breast	40 mm	medium	3 h	sear for 90 seconds with full power of the stove
		well done	4 h	sear for 3 minutes with full power of the stove
	50 mm	medium	3 h 50 min.	sear for 90 seconds with full power of the stove
		well done	5 h	sear for 3 minutes with full power of the stove

Lamb

Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Rack of lamb	40 mm	rare	1 h 20 min.	sear for 90 seconds with full power of the stove
		medium	2 h 10 min.	
		well done	3 h	
	50 mm	rare	1 h 35 min.	sear for 90 seconds with full power of the stove
		medium	2 h 35 min.	
		well done	3 h 30 min.	
60 mm	rare	1 h 45 min.	sear for 90 seconds with full power of the stove	
	medium	2 h 50 min.		
	well done	4 h		sear for 3 minutes with medium-high power of the stove
Saddle of lamb	60 mm	rare	1 h 50 min.	sear for 3 minutes with full power of the stove
		medium	2 h 50 min.	sear for 4 minutes with medium-high power of the stove
		well done	4 h	
	70 mm	rare	2 h	sear for 3 minutes with full power of the stove
		medium	3 h	sear for 4 minutes with medium-high power of the stove
		well done	4 h 40 min.	
	80 mm	rare	2 h 20 min.	sear for 3 minutes with full power of the stove
		medium	3 h 30 min.	sear for 4 minutes with medium-high power of the stove
		well done	5 h 40 min.	

Lamb				
Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Boned leg of lamb	60 mm	rare	1 h 45 min.	2 minuten dichtschroeien op hoog vuur
		medium	2 h 50 min.	sear for 3 minutes with medium-high power of the stove
		well done	4 h	
	70 mm	rare	2 h	sear for 2 minutes with full power of the stove
		medium	3 h	sear for 3 minutes with medium-high power of the stove
		well done	4 h 40 min.	
	80 mm	rare	2 h 20 min.	sear for 2 minutes with full power of the stove
		medium	3 h 30 min.	sear for 3 minutes with medium-high power of the stove
		well done	5 h 40 min.	
Lamb chops	10 mm	rare	35 min.	sear for 60 seconds with full power of the stove
		medium	1 h 10 min.	
		well done	2 h	sear for 90 seconds with full power of the stove
	20 mm	rare	50 min.	sear for 60 seconds with full power of the stove
		medium	1 h 30 min.	
		well done	2 h 30 min.	sear for 90 seconds with full power of the stove

Other uses				
Type of food	Container	Cover the container?	Temperature	Duration
Defrosting berries	Plate	no	65°C	1 hour
Defrosting frozen vegetables	Plate	no	65°C	1 hour
Proving dough	Bowl	yes	45°C	30 minutes
Making yoghurt	Yoghurt jars with lids	yes	45°C	6 hours
Melt chocolate	Bowl	no	50°C	1 hour
Infusion oil	Bowl covered with cling film	yes	75°C	4 hours
Infusion water	Bowl covered with cling film	yes	65°C	4 hours
Dry tomatoes	Plate with baking paper	no	60°C	20 hours
Dry vegetable	Plate	no	60°C	12 hours
Dry sliced fruits	Plate	no	60°C	12 hours
Dry herbs	Plate	no	70°C	4 hours
Dry bread for bread crumbs	Plate	no	80°C	4 hours
Confited fish in oil	Microwaveable Tupperware	yes - open vent	50°C	depends on the size - between 1 to 2 hours
White Melba toast	Plate	no	80°C	2 hours
Slow cooking stew	Pyrex container	yes	80°C	Between 1 to 12 hours

7 cleaning & maintenance

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

Interior and the front

Clean the inside of the appliance and the front after every use. If this is not done, it might become impossible to remove and could cause the surfaces to alter or discolour.

Use a damp cloth. If needed, use some washing-up liquid. Rinse well. Dry the inside with a dry cloth.

Warning! All surfaces are susceptible to scratching. Scratches on glass surfaces could even cause a breakage. Contact with unsuitable cleaning agents can alter or discolour the surfaces.

To avoid damaging the surfaces of your appliance, do not use:

- cleaning agents containing soda, ammonia, acids or chlorides;
- cleaning agents containing descaling agents;
- abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners;
- solvent-based cleaning agents;
- stainless steel cleaning agents;
- dishwasher cleaner;
- oven sprays;
- glass cleaning agents;
- hard, abrasive sponges and brushes, e.g. pot scourers;
- sharp metal scrapers.

Anti-slip mat

Remove the anti-slip mat from the drawer before cleaning it.

- Clean the anti-slip mat by hand only, using a solution of hot water and a little washing-up liquid, and then dry with a cloth.



Do not put the anti-slip mat back into the drawer until it is completely dry.




Do not wash the anti-slip mat in a dishwasher or washing machine.

Never place the anti-slip mat in the warming drawer to dry.

8 problems & solutions

With the help of the following guides, minor faults in the performance of the appliance, some of which may result from incorrect operation, can be put right without contacting the customer service department.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up.	The appliance is not correctly plugged in.	Remove the plug and properly plug it in again.
	The mains fuse has tripped.	Reset the trip switch in the mains fuse box. If, after resetting the trip switch, the appliance will still not heat up, contact the Inventum customer service.
The food is not hot enough.	The function for keeping food warm  is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too low.	Select a higher temperature.
	The vents are covered.	Ensure that the air can circulate freely.
The food is too hot.	The function for keeping food warm  is not selected.	Select the correct function.
	The temperature is set too high.	Select a lower temperature.

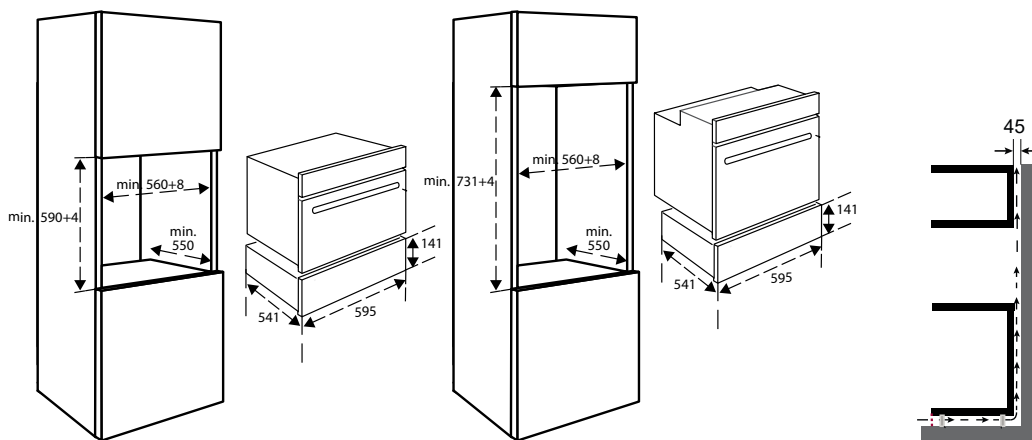
Problem	Possible cause	Remedy
The crockery is not warm enough.	The function for warming plates and dishes  is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too low.	Select a higher temperature.
	The vents are covered.	Ensure that the air can circulate freely.
	The crockery has not been allowed to heat up for a sufficiently long time.	Various factors will affect how long the crockery will take to heat up.
The crockery is too hot.	The function for warming plates and dishes  or cups and glasses  is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too high.	Select a lower temperature.
A noise can be heard when the warming drawer is being used.	The noise is caused by the fan which distributes the heat evenly through the drawer. The fan operates at intervals when the functions for keeping food warm and low temperature cooking are being used.	This is not a fault.

9 installation instructions

- The safety during use can only be guaranteed when the oven is installed correctly and according to the regulations. The installer is responsible for any damage caused by a faulty installation.
- The electrical connection must be made by a qualified electrician. This person is aware of the national and local regulations the installation must comply with.
- The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.
- The appliance must be connected to a fixed installation and the means of disconnecting it from the fixed installation must be installed according to the installation instructions.
- The connection cable must hang freely. Do not tie the power cable or pass it along sharp edges. It must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the appliance.
- The connection point, the wall socket and/or plug must always be accessible.
- The warming drawer may only be built in combination with those appliances quoted by Inventum as being suitable. Inventum cannot guarantee trouble-free operation if the appliance is operated in combination with appliances other than those quoted as being suitable.
- When building in the warming drawer in combination with another suitable appliance, the food warming drawer must be fitted above a fixed interim shelf in the cabinet. Please ensure that the housing unit can support both its weight and that of the other appliance.
- As the combination appliance is placed directly on top of the warming drawer once it is built in, an interim shelf is not necessary between the two appliances. The combination appliance may weigh a maximum of 50 kg.
- The appliance must be built in so that the contents of the drawer can be seen. This is to avoid scalding from hot food spilling over. There must be enough space for the drawer to be pulled out fully.
- The cabinet into which the oven is fitted, must be heat resistant (> 60°C). This also applies to the doors and the fronts of the cabinets.
- Ensure that the cabinet into which the appliance is installed is secure. For example, by mounting it to the adjoining elements.
- Damage caused by incorrect connection, incorrect use or incorrect fitting is not covered by the guarantee.
- **Attention:** any change to the appliance's interior, including fitting and changing the power cable, must only be performed by a qualified electrician.

INSTALLATION DIMENSIONS

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



Compact appliances H: 454 mm

Big oven H: 595 mm

ELECTRICAL CONNECTION

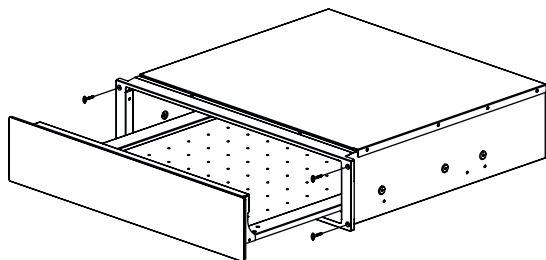
Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the appliance.

These groups in the meter must be secured with at least 16 amps each. The connection cable must have a length of at least 1.0 m.

When the cable is too short, you have no room to already connect the oven and place it against the wall before plugging it in.

THE FITTING OF THE APPLIANCE

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



10 product fiche


Manufacturer	INVENTUM
Model number	IWL6014GT
Type of appliance	built in warming drawer
Number of cavities	1
Heat source per cavity	electric
Volume per cavity	22 litres
Maximum load bearing capacity of the drawer	25 kg
Temperature range	30-80°C
Execution	
Material	glass and inox steel
Type of control	touch control
Accessories	anti-slip mat
Technical specifications	
Dimensions (bxdxh) in mm	595 x 561 x 141
Nett weight in kg	18 kg
Maximum loadcapacity on top of the appliance	60 kg
Power consumption [W]	1000 watt
Rated voltage [V] / frequency [Hz]	220-240V - 50-60Hz
Cord length [cm]	100 cm

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

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. Die Wärmeschublade ist nur für das Warmhalten von Speisen und hitzebeständigen Gläsern, Tellern oder Schüsseln und für das langsame Garen von Fleisch geeignet. Das Gerät ist nicht zum Aufwärmen von kalten Speisen geeignet. Das Gerät ist nicht für den industriellen Gebrauch oder den Einsatz im Labor geeignet.
- Platzieren Sie keinen Gegenstand zwischen der Schublade des Geräts. Sorgen Sie dafür, dass die Schublade und die Dichtung immer sauber bleiben.
- **Achtung:** Flüssigkeiten und andere Speisen dürfen nicht in geschlossenen Konservendosen erwärmt werden, sie könnten durch den Druck explodieren.
- Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden. Es ist gefährlich, eine Reparatur auszuführen, bei der das Gehäuse des Gerätes geöffnet werden muss.
- ⚠ Vermeiden Sie die Berührung der warmen Flächen, wenn das Gerät eingeschaltet ist. **Die Unterseite der Schublade wird warm!**
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie Kinder deshalb nie ohne Aufsicht mit elektrischen Geräten hantieren. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen nur verwendet werden, wenn sie das Gerät unter Aufsicht gebrauchen oder sie über den sicheren Gebrauch des Gerätes instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf von Kindern nicht gereinigt oder betrieben werden, es

- sei denn, es geschieht unter Aufsicht.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Materialien, die für den Gebrauch in der Wärmeschublade geeignet sind, wie hitzebeständiges Glas, Tongeschirr etc.
 - Entfernen Sie Speisereste und reinigen Sie die Wärmeschublade regelmäßig.
 - Wenn die Temperatur zu niedrig ist, entwickeln sich Bakterien schnell. Sorgen Sie dafür, dass die Temperatur optimal eingestellt ist und die Speisen heiß in die Wärmeschublade gegeben werden.
 - Verwenden Sie zur Reinigung der Wärmeschublade keinen Hochdruck- oder Dampfreiniger.
 - Schalten sie die Wärmeschublade bei Rauchentwicklung aus und entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose. Halten Sie die Schublade geschlossen, um die Flammen zu ersticken.
 - Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
 - Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur bei Originalteilen kann der Hersteller garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
 - Für Schäden, die durch falsches Anschließen, falsches Einbauen oder die unsachgemäße Verwendung entstehen, besteht kein Garantieanspruch.
 - Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf dieses nur vom Hersteller, seiner Serviceorganisation oder gleichwertig qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
 - Der Stromanschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
 - Die Wandsteckdose und der Stecker müssen immer erreichbar sein.
 - Das Gerät darf nicht über eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel angeschlossen werden. Eine sichere Nutzung des Gerätes kann sonst nicht gewährleistet werden.
 - Das Gerät muss immer geerdet sein.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät beschädigt ist oder wenn das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Fragen Sie den Einzelhändler oder unseren Kundenservice um Rat. Ersetzen Sie den Stecker oder das Kabel auf keinen Fall selbst.
 - Verwenden Sie das Gerät nur innerhalb des Hauses und bewahren sie es nur dort auf.

- Verwenden Sie die Wärmeschublade nicht in der Nähe von Wasser, einem feuchten Keller oder einer feuchten Garage oder in der Nähe eines Schwimmbads.
- Decken Sie nie die Belüftungsöffnungen ab.
- Knicken Sie das Netzkabel niemals scharf ab und lassen Sie es nie über heiße Teile laufen.
- Wenn die Wärmeschublade nicht sauber gehalten wird, kann dies zu Verschleiß führen, was sich wiederum auf die Lebensdauer auswirkt und zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Die Wärmeschublade kann nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung betrieben werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an einer Schuko-Wandsteckdose mit einer Netzspannung an, die der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Netzspannung entspricht.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Ziehen Sie nie am Kabel oder am Gerät, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Wenn Sie beschließen, das Gerät wegen eines Defektes nicht mehr zu gebrauchen, empfehlen wir Ihnen, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben, das Kabel zu durchtrennen. Bringen Sie das Gerät zur entsprechenden Abfallverwertungsstelle Ihrer Gemeinde.
- Wenn das Gerät nach dem Einschalten nicht funktioniert, kann die Sicherung oder der Fehlerstromschutzschalter im Sicherungskasten ausgelöst worden sein. Die Gruppe kann überlastet oder es kann ein Fehlerstrom aufgetreten sein.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie ins Wasser.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt geeignet.
- Bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht bei eventuellen Defekten kein Anspruch auf Schadensersatz und verfällt das Recht auf Garantie.
-  Haushaltsgeräte dürfen nicht über den Restmüll entsorgt werden. Bringen Sie das Gerät in die Recyclingsammelstelle ihrer Gemeinde, damit es auf verantwortbare Weise und gemäß den behördlichen Bestimmungen recycelt werden kann.

2 Produktbeschreibung

1. Antirutschmatte (ausnehmbar)
2. Bedienfeld
3. Vorderseite aus Glas

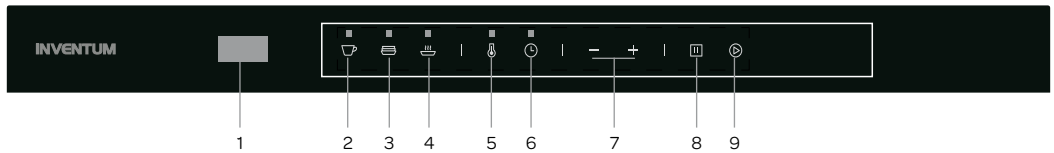









3. Vorderseite aus Glas

Hinweis: Es gibt keinen Handle auf der Gerät. Öffnen und schließen Sie die Erwärmung Schublade durch Drücken der Mitte der Vorderseite.



BEDIENFELD









1. Anzeige
2.  Erwärmung von Tassen und Gläsern
3.  Erwärmung von Tellern und Schüsseln
4.  Warmhalten von Speisen
5.  Temperatureinstellung
6.  Zeiteinstellung
7. - + Temperatur- und Zeiteinstellung
8.  Stopp- und Resettaste
9.  Starttaste

3 Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie Folgendes tun: Packen Sie die Wärmeschublade vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial wie Schutzfolien und eventuelle Werbeaufkleber. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikbeutel, Schutzfolien und Karton) immer 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. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Folgen Sie bei der Installation der Wärmeschublade den Anweisungen in Kapitel 9.

Nehmen Sie die Antirutschmatte aus der Wärmeschublade und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie die Schublade nur mit Wasser nach und trocknen Sie sie. Setzen Sie die Antirutschmatte zurück in die Wärmeschublade.




Erwärmen Sie die leere Wärmeschublade mindestens 2 Stunden, um alle rückständigen Produktionsreste wie Öl zu entfernen. Sorgen Sie während dieses Prozesses für ausreichende Belüftung. Sie vermeiden damit, dass beim Warmhalten von Speisen unangenehme Gerüche entstehen.

- Öffnen Sie die Wärmeschublade, indem Sie auf die Mitte der Schublade drücken. Die Wärmeschublade springt auf und Sie können Sie weiter herausziehen.
- Schalten Sie das Gerät mit der Starttaste ein .
- Drücken Sie auf die  Taste. Die LED-Lämpchen der Funktionen  und  leuchten.
- Drücken Sie auf die Taste  und stellen Sie mit den Tasten - + die Zeit auf 2 Stunden (2h) ein.
- Drücken Sie auf die Starttaste,  um die Funktionseinstellung und die Zeit zu speichern.
- Schieben Sie die Schublade in das Gerät und schließen Sie es, indem Sie auf die Mitte der Schublade drücken.









Die Wärmeschublade hat ein Soft-Close-System. Die Wärmeschublade ist auch mit einer Kontaktsicherung versehen. Wenn die Schublade nicht gut geschlossen ist, funktionieren das Warmhalteelement und der Lüfter nicht.

4 Bedienung der Wärmeschublade


Durch das Vorerwärmen des Geschirrs wird vermieden, dass Speisen oder Getränke beim Essen oder Trinken schnell abkühlen.




1. Öffnen Sie die Wärmeschublade, indem Sie auf die Mitte der Schublade drücken. Die Wärmeschublade springt auf und Sie können sie weiter herausziehen.
2. Drücken Sie auf die Taste  um die Funktion zur Erwärmung von Tassen und Gläsern auszuwählen.
3. Diese Funktion beginnt mit 40 °C, was im Display angezeigt wird.
4. Drücken Sie die Tasten - + zur Einstellung der Temperatur.
5. Drücken Sie die Taste  und passen Sie die Warmhaltezeit mit den Tasten - + an.
6. Drücken Sie auf die Starttaste,  um die Temperatur und die Zeit zu speichern.
7. Sobald die Wärmeschublade geschlossen wird, erklingt ein Ton und die Wärmeschublade beginnt mit der Erwärmung.

Zusätzliche Anweisungen:

- Drücken Sie eine der anderen Tasten , ,  um eine andere Funktion bei der Einstellung von Schritt 2 auszuwählen.
- Wenn Sie eine Einstellung stoppen/oder zurücksetzen möchten, drücken Sie die Stopp-/Resettaste  bevor Sie die Wärmeschublade schließen. Das Gerät wird zurückgesetzt auf die Ausgangsstellung **[0]**.
- Um während der Erwärmung die Zeit oder die Temperatur anzupassen, öffnen Sie die Wärmeschublade und drücken Sie die Taste  oder  und ändern Sie die Einstellung mit den Tasten - +.
- Drücken Sie danach die Starttaste,  um die neue Einstellung zu speichern.
- Sobald die Wärmeschublade geschlossen wird, beginnt sie mit der Erwärmung. Möchten Sie die Einstellung zurücksetzen, drücken Sie die Stopp-/Resettaste,  bevor Sie die Wärmeschublade schließen.
- Wenn während der Einstellung der Uhr 3 Minuten lang keine Aktivität erfolgt, geht das Gerät wieder auf Standby zurück.
- Bei ausreichendem Druck auf die Tasten erklingt ein Ton.
- Wenn die eingestellte Zeit vorbei ist, erklingt drei Mal ein Tonsignal.
- Achtung! Wenn gleichzeitig Speisen warmgehalten und Geschirr erwärmt wird, kann es länger dauern, bis Teller und Schüssel erwärmt sind. Sie können auch sehr heiß werden.


TEMPERATUREINSTELLUNGEN

Jede Funktion hat ihren eigenen Temperaturbereich. Die empfohlene Einstellung ist in nachfolgender Tabelle **fett** gedruckt angegeben. Die Temperatur kann in Schritten von 5 °C durch Drücken der Tasten  eingestellt werden. Die zuletzt eingestellte Temperatur bleibt eingestellt und wird im Display angezeigt, wenn die Wärmeschublade beim nächsten Mal eingeschaltet wird.

Temperatur °C *		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

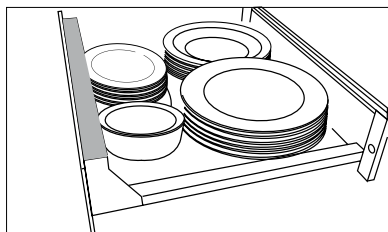
* Die angegebenen Temperaturen wurden in der Mitte einer leeren Wärmeschublade gemessen.

ZEITSPANNE

Das Gerät kann kontinuierlich, also ohne Einstellung einer Zeitspanne eingesetzt werden. Wählen Sie in diesem Fall nur die Funktion und die Temperatur aus. Eine Zeitspanne kann mit den Tasten  und **- +** eingestellt werden. 1 x Drücken = 1 Stunde (1h), 2 x Drücken = 2 Stunden (2h), bis 5 Stunden.

KAPAZITÄT


Die Aufnahmemenge der Wärmeschublade ist von den Maßen und dem Gewicht Ihres Geschirrs abhängig. Füllen Sie die Wärmeschublade nicht zu voll. Das maximale Tragengewicht der Schublade beträgt 25 kg. Öffnen und schließen Sie die Schublade vorsichtig, wenn sie schwer beladen ist.



Nachfolgend sehen Sie ein Beispiel zur Befüllung der Wärmeschublade zur Erwärmung von Geschirr für eine Mahlzeit für 6 Personen:

- 6 Speiseteller Ø 26 cm
- 6 Suppenteller Ø 23 cm
- 6 Desserteller Ø 19 cm
- 1 ovale Servierschüssel Ø 32 cm
- 1 mittlere Servierschüssel Ø 16 cm
- 1 kleine Servierschüssel Ø 13 cm

5 Speisen warmhalten - Tabelle

Gericht	Abdecken?	Einstelltemperatur 
Beefsteak (kurz gebraten - rare)	ja	65 °C
Gratinierter Auflauf	ja	80 °C
Braten	ja	75 °C
Fischstäbchen	nein	80 °C
Fleisch in Soße	ja	80 °C
Gemüse in Soße	ja	80 °C
Gulasch	ja	80 °C
Kartoffelpüree	ja	75 °C
Teller mit Speisen	ja	80 °C
Pfannkuchen	nein	80 °C
Pizza	nein	80 °C
Apfelkuchen	nein	80 °C
Brot aufwärmen	nein	65 °C
Brötchen aufwärmen	nein	65 °C

6 Speisen langsam auf niedriger Temperatur garen

WAS BEDEUTET NIEDRIGTEMPERATURGAREN?

Es ist eine Zubereitungsmethode, bei der sich die Brattemperatur an der gewünschten Kerntemperatur orientiert. In der herkömmlichen Küche überschreitet die Brattemperatur immer die gewünschte Temperatur, in der das Fleisch gegessen wird. Indem das Fleisch auf Niedrigtemperatur gegart wird, wird es langsam über eine längere Zeit gegart. Mit dieser Zubereitungsmethode verliert das Fleisch weniger Flüssigkeit (weniger Zerstörung von Molekülen), und es bleiben mehr Vitamine und Proteine erhalten, wodurch das Fleisch seine Frische, seinen Geschmack und seine Saftigkeit behält. Diese Zubereitungsart ist besonders für große und zarte Fleischstücke geeignet. Wir empfehlen Ihnen, ein gutes Bratenthermometer zu verwenden, um die Kerntemperatur überwachen zu können.


KERNTEMPERATUR

Fleisch kann in der Wärmeschublade bis zu einer Kerntemperatur von 70°C gegart werden. Fleisch, bei dem die Kerntemperatur mehr als 70°C erreichen muss, ist für das Garen in der Wärmeschublade nicht geeignet.

Das Bratenthermometer gibt den Gargrad in der Mitte des Bratens an. Je niedriger die Kerntemperatur in der Mitte des Bratens, umso geringer ist der Gargrad:

- 45 - 50°C = kurz gebraten - noch blutig
- 55 - 60°C = medium - rosa
- 65°C = durch

ANLEITUNG

1. Wärmen Sie die Wärmeschublade mit der Funktion  15 Minuten lang auf 70°C vor.
2. Wickeln Sie das Fleisch in Frischhaltefolie. Für mehr Geschmack können Sie das Fleisch vorher in einer Pfanne anbraten.
3. Die Garzeit ist von der Größe und Dicke des Fleischstückes abhängig. Empfohlene Garzeiten finden Sie in der Tabelle.
4. Legen Sie das eingewickelte Fleisch auf einen Teller.

GARZEITENTABELLE

Rind- und Kalbfleisch				
Fleischart	Dicke	Garergebnis	Zeit	Anbraten und Anleitungen
Ganzes Filet	50 mm	kurz gebraten	1 h 35 min	90 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
		medium	2 h 35 min	
		durchbraten	3 h 30 min	
	60 mm	kurz gebraten	1 h 45 min	90 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
		medium	2 h 50 min	
		durchbraten	4 h	
	70 mm	kurz gebraten	2	90 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
		medium	3 h	
		durchbraten	4 h 40 min	
Medallions Rib-Eye-Steak T-Bone-Steak Beefsteak	20 mm	kurz gebraten	50 min	90 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
		Medium	1 h 30 min	
		durchbraten	2 h	
	30 mm	kurz gebraten	1 h 5 min	90 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
		medium	1 h 50 min	
		durchbraten	2 h 20 min	
	40 mm	kurz gebraten	1 h 20 min	2 Minuten auf hoher Flamme scharf anbraten
		medium	2 h 10 min	
		durchbraten	3 h	

Rind- und Kalbfleisch				
Fleischart	Dicke	Garergebnis	Zeit	Anbraten und Anleitungen
Roastbeef	60 mm	kurz gebraten	1 h 45 min	4 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
		medium	2 h 50 min	
		durchbraten	4 h	6 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
	70 mm	kurz gebraten	2 h	4 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
		medium	3 h	
		durchbraten	4 h 40 min	6 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
	80 mm	kurz gebraten	2 h 20 min	4 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
		medium	3 h 30 min	
		durchbraten	5 h 40 min	6 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten

Schweinefleisch				
Fleischart	Dicke	Garergebnis	Zeit	Anbraten und Anleitung
Ganzes Filet	40 mm	medium	2 h 20 min	90 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
		durchbraten	3 h 10 min	3 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
	50 mm	medium	2 h 35 min	90 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
		durchbraten	3 h 25 min	3 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
	60 mm	medium	3 h	90 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
		durchbraten	4 h 5 min	3 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
Schinkenscheibe Rollbraten Ganzes Schweinefilet	30 mm	medium	1 h 50 min	2 Minuten auf hoher Flamme scharf anbraten
		durchbraten	2 h 40 min	3 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
	40 mm	medium	2 h 20 min	2 Minuten auf hoher Flamme scharf anbraten
		durchbraten	3 h 10 min	3 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
	50 mm	medium	2 h 35 min	4 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
		durchbraten	3 h 25 min	6 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
	60 mm	medium	3 h	4 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
		durchbraten	4 h 5 min	6 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
	70 mm	medium	3 h 20 min	4 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
		durchbraten	4 h 45 min	6 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
	80 mm	medium	3 h 40 min	4 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
		durchbraten	5 h 30 min	6 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
Karbonade	10 mm	medium	1 h 10 min	60 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
		durchbraten	1 h 30 min	2 Minuten auf hoher Flamme scharf anbraten
	20 mm	medium	1 h 30 min	90 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
		durchbraten	2 h 10 min	3 Minuten auf hoher Flamme scharf anbraten

Geflügel				
Fleischart	Dicke	Garergebnis	Zeit	Anbraten und Anleitung
Hähnchenbrustfilet	25 mm	medium	1 h 30 min	60 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
		durchbraten	2 h	90 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
	35 mm	medium	1 h 45 min	60 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
		durchbraten	2 h 20 min	90 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
Entenbrust	35 mm	kurz gebraten	1	4 Minuten auf mittlerer Flamme auf der Haut scharf anbraten
		medium	1 h 30 min	
		durchbraten	2 h	
	45 mm	kurz gebraten	1 h 45 min	
		medium	2 h 20 min	
		durchbraten	3 h	
Putenfilet	40 mm	Medium	3 h	90 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
		durchbraten	4 h	3 Minuten auf hoher Flamme scharf anbraten
	50 mm	Medium	3 h 50 min	90 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
		durchbraten	5 h	3 Minuten auf hoher Flamme scharf anbraten

Lammfleisch

Fleischart	Dicke	Garergebnis	Zeit	Anbraten und Anleitung
Lammkarree	40 mm	kurz gebraten	1 h 20 min	90 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
		Medium	2 h 10 min	
		durchbraten	3 h	3 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
	50 mm	kurz gebraten	1 h 35 min	90 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
		medium	2 h 35 min	
		durchbraten	3 h 30 min	3 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
	60 mm	kurz gebraten	1 h 45 min	90 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
		medium	2 h 50 min	
		durchbraten	4 h	3 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
Lammrücken	60 mm	kurz gebraten	1 h 50 min	3 Minuten auf hoher Flamme scharf anbraten
		medium	2 h 50 min	4 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
		durchbraten	4 h	
	70 mm	kurz gebraten	2 h	3 Minuten auf hoher Flamme scharf anbraten
		medium	3 h	4 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
		durchbraten	4 h 40 min	
	80 mm	kurz gebraten	2 h 20 min	3 Minuten auf hoher Flamme scharf anbraten
		medium	3 h 30 min	4 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
		durchbraten	5 h 40 min	

Lammfleisch				
Fleischart	Dicke	Garergebnis	Zeit	Anbraten und Anleitungen
Lammkeule	60 mm	kurz gebraten	1 h 45 min	2 Minuten auf hoher Flamme scharf anbraten
		medium	2 h 50 min	3 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
		durchbraten	4 h	
	70 mm	kurz gebraten	2 h	2 Minuten auf hoher Flamme scharf anbraten
		medium	3 h	3 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
		durchbraten	4 h 40 min	
	80 mm	kurz gebraten	2 h 20 min	2 Minuten auf hoher Flamme scharf anbraten
		medium	3 h 30 min	3 Minuten auf mittlerer Flamme scharf anbraten
		durchbraten	5 h 40 min	
Lammkotelett	10 mm	kurz gebraten	35 min	60 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
		Medium	1 h 10 min	
		durchbraten	2 h	90 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
	20 mm	kurz gebraten	50 min	60 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten
		medium	1 h 30 min	
		durchbraten	2 h 30 min	90 Sekunden auf hoher Flamme scharf anbraten

Andere Verwendungsmöglichkeiten				
Nahrungsmittelart	Dicke	Abdecken?	Temperatur	Dauer
Johannisbeeren auftauen	Teller	nein	65 °C	1 Stunde
Gefrorenes Gemüse auftauen	Teller	nein	65 °C	1 Stunde
Teig gehen lassen	Schüssel	ja	45 °C	30 Minuten
Joghurt herstellen	Joghurtgläser mit Deckel	ja	45 °C	6 Stunden
Schokolade schmelzen	Schüssel	nein	50 °C	1 Stunde
Kräuteröl herstellen	Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken	ja	75 °C	4 Stunden
Aromatisiertes Wasser	Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken	ja	65 °C	4 Stunden
Getrocknete Tomaten	Teller mit Backpapier	nein	60 °C	20 Stunden
Getrocknetes Gemüse	Teller	nein	60 °C	12 Stunden
Getrocknete Früchte in Scheiben	Teller	nein	60 °C	12 Stunden
Getrocknete Kräuter	Teller	nein	70 °C	4 Stunden
Brot für Semmelbrösel trocknen	Teller	nein	80 °C	4 Stunden
In Öl eingelegter Fisch	Mikrowellenschüssel	ja - Ventil öffnen	50 °C	1 bis 2 Stunden, abhängig von der Größe
Pfirsich-Melba-Toast	Teller	nein	80 °C	2 Stunden
Slow-cooking-Herd	Glasaufaufform - Pyrex	ja	80 °C	Zwischen 1 bis 2 Stunden

7 Reinigung und Wartung

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

Innen- und Vorderseite

Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Innen- und Vorderseite des Geräts. Wenn dies nicht geschieht, wird es schwierig, die Verschmutzung später zu entfernen und es kann zur Verfärbung der Oberflächen führen.

Verwenden Sie zur Reinigung einen feuchten Schwamm. Wenn notwendig, können Sie das Gerät mit einem milden Spülmittel reinigen. Entfernen Sie die Reste von Reinigungsmitteln vollständig. Trocknen Sie das Gerät innen mit einem Tuch gut aus.

Warnhinweis! Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Kratzer an der Glasfront können mit der Zeit sogar zum Bruch führen. Ungeeignete Reinigungsmittel können Oberflächen angreifen und Verfärbung zur Folge haben.

Um Beschädigungen an den Oberflächen des Gerätes zu vermeiden, dürfen folgende Mittel nicht verwendet werden:

- Reinigungsmittel auf der Grundlage von Soda, Ammoniak, Säure oder Chlor;
- Entkalker;
- aggressive Reinigungsmittel wie Scheuermittel;
- Reinigungsmittel auf der Basis von Lösungsmitteln;
- Edelstahlreiniger;
- Geschirrspülmittel;
- Backofenreiniger;
- Spezialreiniger für Glas;
- Scheuerschwämme oder harte Bürsten, beispielsweise Pfannenschwämme;
- scharfe Metallschaber.

Antirutschmatte

Nehmen Sie die Antirutschmatte zur Reinigung aus der Wärmeschublade.

- Reinigen Sie die Antirutschmatte nur mit der Hand. Verwenden Sie dazu heißes Wasser und ein wenig Abwaschmittel. Trocknen Sie die Antirutschmatte mit einem trockenen Tuch gut ab.



Legen Sie die Antirutschmatte erst zurück, wenn sie vollständig trocken ist.

Waschen Sie die Antirutschmatte nicht in einer Spül- oder Waschmaschine.

Legen Sie die Antirutschmatte niemals in die Wärmeschublade, um sie zu trocknen.

8 Störungen und Lösungen

Anhand folgender Tabelle können Sie prüfen, ob Sie die Störung selbst beheben können. Wenn nicht, können Sie gerne Kontakt mit unserem Kundenservice aufnehmen.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät wird nicht warm.	Der Stecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und stecken Sie ihn erneut in die Steckdose.
	Die Sicherung im Sicherungskasten ist durchgebrannt/herausgesprungen.	Setzen Sie die Sicherung zurück oder drehen Sie eine neue ein. Funktioniert das Gerät danach noch nicht, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundenservice von Inventum auf.
Die Speisen sind nicht heiß genug.	Die Funktion zum Warmhalten von Speisen  wurde nicht ausgewählt.	Wählen Sie die richtige Funktion.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Temperatur.
	Die Belüftungsöffnungen sind abgedeckt.	Kontrollieren Sie, ob die warme Luft optimal zirkulieren kann.
Die Speisen sind zu heiß.	Die Funktion zum Warmhalten von Speisen  wurde nicht ausgewählt.	Wählen Sie die richtige Funktion.
	Die Temperatur ist zu hoch eingestellt.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur.

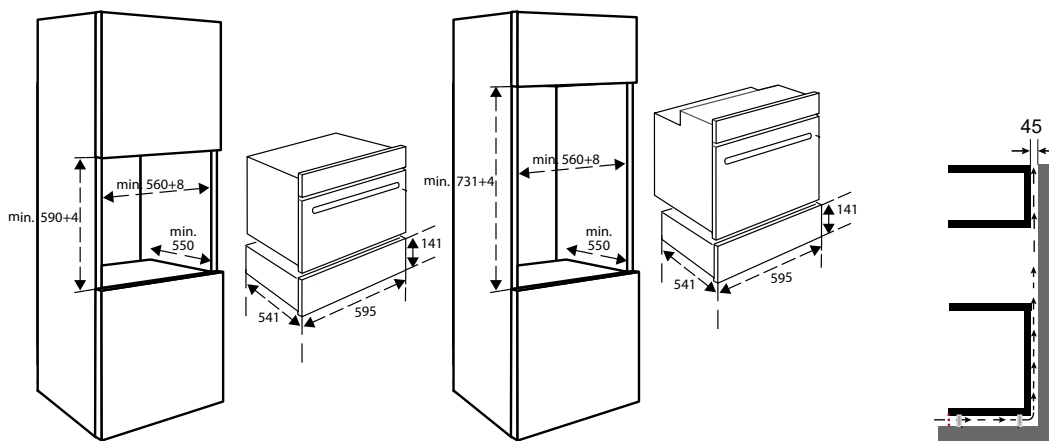
Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Das Geschirr ist nicht warm genug.	Die Funktion zur Erwärmung von Tellern ☞ wurde nicht ausgewählt.	Wählen Sie die richtige Funktion.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Temperatur.
	Die Belüftungsöffnungen sind abgedeckt.	Kontrollieren Sie, ob die warme Luft optimal zirkulieren kann.
	Das Geschirr konnte nicht lange genug aufgewärmt werden.	Verschiedene Faktoren beeinflussen die benötigte Aufwärmzeit für das Geschirr.
Das Geschirr ist zu heiß.	Die Funktion für das Warmhalten von Tellern ☞ oder Tassen und Gläsern ☞ wurde nicht ausgewählt.	Wählen Sie die richtige Funktion.
	Die Temperatur ist zu hoch eingestellt.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur.
Es erklingt kein Geräusch, wenn das Gerät in Gebrauch ist.	Das Geräusch wird durch den Ventilator verursacht, der die Wärme gleichmäßig in der Schublade verteilt. Der Ventilator läuft mit Unterbrechungen, wenn die Funktionen Warmhalten und Langsam Garen verwendet werden.	Das ist kein Mangel.

9 Installationsvorschrift

- Die Sicherheit beim Gebrauch ist nur garantiert, wenn die Montage technisch korrekt und in Übereinstimmung mit dieser Installationsvorschrift ausgeführt wird. Der Installateur haftet für Schäden durch fehlerhafte Montage.
- Der Stromanschluss darf nur von einem befugten Elektriker ausgeführt werden. Dieser ist über die nationalen und regionalen Sicherheitsvorschriften informiert, die der Anschluss erfüllen muss.
- Der Hersteller haftet nicht für die fehlerhafte Funktion und den möglichen Schaden, der durch fehlerhafte elektrische Installationen verursacht werden.
- Die Wärmeschublade muss an eine feste Anlage angeschlossen werden, in der Mittel zum Ausschalten gemäß den Anlagenvorschriften eingebaut sind.
- Sorgen Sie dafür, dass das Stromkabel während der Installation nicht eingeklemmt wird oder entlang scharfer Kanten läuft. Es muss so angebracht werden, dass keine heißen Teile des Gerätes das Kabel berühren.
- Der Anschlusspunkt, die Wandsteckdose und/oder der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Die Wärmeschublade darf in Kombination mit anderen Geräten nur mit Geräten eingebaut werden, die nach den Maßgaben von Inventum geeignet sind. Inventum kann nicht garantieren, dass das Gerät problemlos funktioniert, wenn es mit einem ungeeigneten Gerät eingebaut ist.
- Wenn die Wärmeschublade in Kombination mit einem geeigneten Gerät eingebaut wird, muss die Wärmeschublade über einem festen Brett im Küchenmöbel befestigt werden. Vergewissern Sie sich, dass das Küchenmöbel das Gewicht beider Geräte tragen kann.
- Da das Kombinationsgerät direkt über der Wärmeschublade angebracht wird, ist kein Zwischenbrett notwendig. Das Kombinationsgerät darf maximal 50 kg wiegen.
- Das Gerät muss in der richtigen Höhe eingebaut werden, damit man den Inhalt gut überblicken kann, um Verbrennungen durch Kleckern von Speisen zu vermeiden. Es muss ausreichend Platz sein, um die Wärmeschublade vollständig öffnen zu können.
- Das Küchenmöbel, in das das Gerät montiert wird, muss hitzebeständig sein (> 60 °C). Das gilt auf für die Türen und Fronten des Küchenmöbels.
- Vergewissern Sie sich, dass das Küchenmöbel, in das das Gerät montiert wird, einen guten Stand hat. Beispielsweise, indem es an benachbarte Elemente festgeschraubt wird.
- Bei falscher Installation, falschem Anschluss oder falscher Montage verfällt die Garantie.
- **Achtung:** Jede Änderung am Gerät, einschließlich Montage und Austausch der Stromkabel, muss von einem anerkannten Installateur durchgeführt werden.

EINBAUMASSE

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



Kompaktapparat H: 454 mm

Großer Herd H: 595 mm

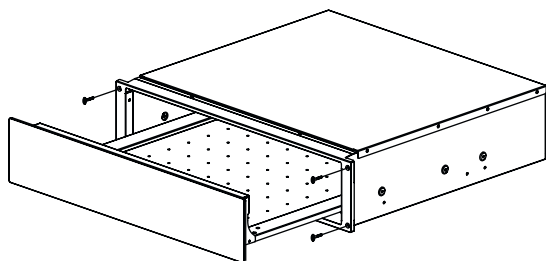
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Netzspannung muss mit der Spannung übereinstimmen, die auf dem Typenschild des Gerätes angegeben ist.

Die Gruppe im Sicherungskasten muss mit jeweils mindestens 16 Ampere abgesichert sein. Das Anschlusskabel hat eine Länge von 1 m. Wenn das Kabel zu kurz ist, können Sie das Gerät nicht schon anschließen und an die Wand schieben, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

EINBAU DER WÄRMESCHUBLADE

- Kontrollieren Sie, ob das Küchenmöbel und die Aussparung die Anforderungen in Bezug auf die Maße erfüllen.
- Schieben Sie die Wärmeschublade in das Küchenmöbel. Stellen Sie sicher, dass das Gehäuse die Wände des Küchenmöbels nicht berührt. Zwischen dem Gehäuse und den Seitenwänden des Küchenmöbels muss mindestens ein Abstand von 2 mm vorhanden sein. Achten Sie darauf, dass das Gerät zentriert zwischen den Seitenwänden des Küchenmöbels eingeschoben wird. **Achtung:** Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht eingeklemmt wird und nicht auf dem Gerät liegt.
- Öffnen Sie die Schublade.
- Schrauben Sie die Schublade mit den mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Küchenmöbels fest. Achten Sie darauf, dass die Schrauben nicht zu fest angedreht werden.
- Schließen Sie die Schublade und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Die Wärmeschublade ist jetzt betriebsbereit.



Hersteller	INVENTUM
Typ	IWL6014GT
Gerätetyp	Einbau-Wärmeschublade
Anzahl der Fächer	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen pro Fach	22 Liter
Maximale Ladekapazität der Schublade	25 kg
Temperaturbereich	30 - 80 °C
Ausführung	
Material	Glas und Edelstahl
Bedienung	Touchbedienung
Zubehör	Antirutschmatte
Technische Daten	
Maße (B x T x H) in mm	595 x 561 x 141
Nettogewicht in kg	18 kg
Maximale Belastbarkeit	50 kg
Nennleistung [W]	1000 Watt
Netzspannung [V] / Netzfrequenz [Hz]	220 - 240V - 50 - 60Hz
Länge Anschlusskabel [cm]	100 cm

Anmerkung: Auf dem Typenschild (an der Rückseite) sind die technischen Daten des Gerätes ebenfalls angegeben.


1 consignes de sécurité

- **Lire attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et le conserver soigneusement pour consultation future.**
- Utiliser cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi. Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs dans cet appareil. Le tiroir chauffant convient uniquement pour tenir au chaud des aliments et chauffer des verres, assiettes ou plats résistants à la chaleur, ainsi que pour faire cuire lentement de la viande. L'appareil ne convient pas pour faire chauffer des aliments froids. L'appareil ne convient pas pour un usage industriel ou en laboratoire.
- Ne pas coincer d'objets dans le tiroir de l'appareil. Veiller à ce que le tiroir et la garniture d'étanchéité restent toujours propres.
- **Attention :** Ne pas faire chauffer de liquides ni d'autres aliments en boîtes de conserve fermées, car les boîtes pourraient exploser sous l'effet de la pression.
- Les réparations sur appareils électriques ne doivent être effectuées que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux d'effectuer une réparation nécessitant l'ouverture du logement de l'appareil.
- ⚠ Éviter de toucher les surfaces chaudes lorsque l'appareil est en marche. **Le dessous du tiroir devient chaud !**
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent résulter de la manipulation d'appareils électriques. Ne jamais laisser les enfants travailler avec des appareils électriques sans surveillance. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, sauf sous surveillance.
- N'utiliser que du matériel résistant à la chaleur convenant à l'utilisation dans le tiroir chauffant, comme du verre résistant à la

chaleur, du grès, etc.

- Le tiroir chauffant doit être nettoyé régulièrement et les restes d'aliments doivent être enlevés.
- Les bactéries se développent rapidement dans les aliments lorsque la température est trop basse. Veiller donc à ce que la température soit correctement réglée et à ce que les aliments soient placés chauds dans le tiroir chauffant.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur à haute pression ni de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le tiroir chauffant.
- En cas de fumée, désactiver le tiroir chauffant et enlever la fiche de la prise électrique. Maintenir le tiroir fermé afin d'étouffer les flammes.
- Cet appareil ne doit être raccordé que par un installateur agréé.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par les pièces d'origine. Seules ces pièces d'origine peuvent être garanties par le fabricant pour répondre aux exigences de sécurité.
- Les dommages causés par un mauvais branchement, un mauvais encastrement ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées équivalentes, afin d'éviter tout risque.
- Le raccordement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- La prise de courant murale et la fiche mâle doivent être toujours accessibles.
- L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau électrique par l'intermédiaire d'une fiche domino ou d'une rallonge. Auquel cas, l'usage de l'appareil en toute sécurité ne peut pas être garanti.
- L'appareil doit toujours être mis à la terre.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne plus correctement ou s'il est tombé ou endommagé d'une autre manière. Consulter en ce cas le revendeur ou notre service clientèle. Ne remplacer en aucun cas la fiche ou le câble d'alimentation vous-même.
- L'appareil ne doit être utilisé et rangé qu'à l'intérieur.
- Ne pas utiliser le tiroir chauffant à proximité d'eau, dans une cave ou un garage humide ou près d'une piscine.
- Ne jamais obstruer les orifices de ventilation.
- Le câble d'alimentation ne doit pas faire de courbes aiguës ou entrer en contact avec les parties chaudes.
- Le fait de ne pas maintenir propre le tiroir chauffant peut entraîner

une usure qui réduira la durée de vie et pourra provoquer des situations dangereuses.

- Le tiroir chauffant ne doit pas être utilisé avec une minuterie ou une télécommande distincte.
- Brancher l'appareil au courant alternatif, sur une prise de terre, avec une tension de réseau correspondant à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas tirer sur le câble d'alimentation ou l'appareil pour retirer la fiche de la prise murale. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Si l'appareil n'est plus utilisé en raison d'un défaut, nous conseillons de retirer la fiche de la prise murale et de couper le câble d'alimentation. Déposer l'appareil à la déchetterie municipale.
- Si l'appareil ne fonctionne pas après la mise sous tension, il est possible que le fusible ou le disjoncteur ait sauté sur le tableau électrique. Le groupe peut être surchargé, ou un courant de fuite par la prise de terre peut s'être produit.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique. Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée, il n'y aura aucun droit à une indemnisation en cas d'éventuels défauts et la garantie sera annulée.
-  Les appareils ménagers ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers courants. Remettre l'appareil à un centre spécialisé de collecte de déchets de votre commune pour qu'il soit recyclé de manière responsable et conformément à la réglementation en vigueur.

2 description du produit

1. Tapis antidérapant
2. Panneau de commande
3. Devant de verre

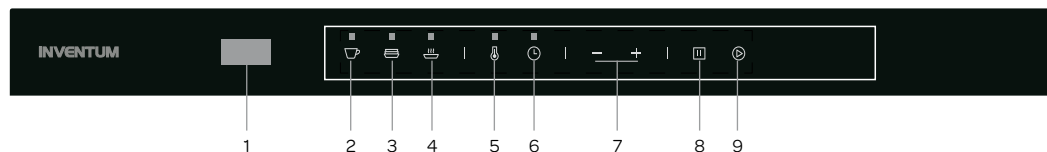









3. Devant de verre

Remarque: il n'y a pas de poignée sur l'appareil.
Ouvrir et fermer le tiroir chauffant en poussant au milieu du tiroir.



PANNEAU DE COMMANDE









1. Affichage
2.  Réchauffer les tasses et les verres
3.  Réchauffer les assiettes et les plats
4.  Maintenir les aliments au chaud
5.  Régler la température
6.  Régler la durée
7. - + Modifier la température et la durée
8.  Touche d'annulation
9.  Touche de démarrage

3 avant la toute première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, procédez de la manière suivante : déballez le tiroir chauffant avec précautions et enlevez tout le matériel d'emballage, comme les films de protection et autocollants promotionnels éventuels. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique, films de protection et cartons) hors de portée des enfants. Après l'avoir débarrassé, vérifiez scrupuleusement si l'appareil n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Vérifiez que l'installation électrique est compatible avec la tension indiquée sur la plaque signalétique. Pour l'installation du tiroir chauffant, suivre les instructions du chapitre 9.

Enlevez le tapis antidérapant du tiroir chauffant et nettoyez le tiroir chauffant à l'eau chaude, avec un produit nettoyant doux. Rincez ensuite correctement, uniquement avec de l'eau, et séchez. Remettez en place le tapis antidérapant dans le tiroir chauffant.




Faites chauffer le tiroir chauffant vide durant au minimum 2 heures, afin de faire disparaître tous les restes de fabrication subsistants tels que de l'huile. Assurez une ventilation suffisante de la pièce durant cette opération. Cela permet d'éviter des odeurs désagréables en maintenant des aliments au chaud.

- Ouvrez le tiroir chauffant en poussant au milieu du tiroir. Le tiroir chauffant s'ouvre sous l'effet d'un ressort et vous pouvez ensuite l'ouvrir en tirant.
- Allumez l'appareil à l'aide de la touche de démarrage .
- Pressez la touche . Les témoins lumineux LED des fonctions  et  s'allument.
- Pressez la touche  et réglez à l'aide des touches - + la durée à 2 heures (2h).
- Pressez la touche de démarrage  pour enregistrer le paramétrage de fonction et la durée.
- Repoussez le tiroir dans l'appareil et fermez-le en poussant au milieu du tiroir.









Le tiroir chauffant est muni d'un système de verrouillage en douceur. Le tiroir chauffant est également équipé d'un dispositif de sécurité de contact. Si le tiroir n'est pas correctement fermé, l'élément chauffant et le ventilateur ne fonctionneront pas.

4 commande du tiroir chauffant


Le préchauffage de la vaisselle permet d'éviter que les aliments et les boissons ne refroidissent trop vite lors de leur consommation.




1. Ouvrez le tiroir chauffant en poussant au milieu du tiroir. Le tiroir chauffant s'ouvre sous l'effet d'un ressort et vous pouvez ensuite l'ouvrir en tirant.
2. Pressez la touche  pour sélectionner la fonction Réchauffer les tasses et les verres.
3. Cette fonction commence à 40 °C et cela s'affiche.
4. Pressez les touches - + pour modifier la température.
5. Pressez la touche  et modifiez la durée de chauffage à l'aide des touches - +.
6. Pressez la touche de démarrage  pour enregistrer la température et la durée.
7. Dès que le tiroir chauffant est refermé, un signal sonore retentit et le tiroir commence à chauffer.

Indications complémentaires :

- Pressez une des autres touches , ,  pour sélectionner une autre fonction lors du réglage de l'étape 2.
- Si vous désirez annuler un réglage, pressez la touche d'annulation  avant de refermer le tiroir chauffant. L'appareil revient alors en position initiale **[0]**.
- Pour modifier la durée ou la température durant le chauffage, ouvrez le tiroir chauffant, pressez la touche  ou  et modifiez le réglage à l'aide des touches - +. Pressez ensuite la touche de démarrage  pour enregistrer le nouveau réglage.
- Le tiroir chauffant commence à chauffer dès qu'il est refermé. Si vous souhaitez annuler l'intégralité du réglage, pressez la touche d'annulation  avant de refermer le tiroir chauffant.
- Si aucune activité n'a lieu durant 3 minutes pendant le réglage de la minuterie, l'appareil revient en position de veille.
- Un signal sonore retentit lorsque vous avez suffisamment pressé les touches.
- Un signal sonore retentit trois fois lorsque la durée consignée est écoulée.
- Attention ! Si vous chauffez simultanément des aliments et de la vaisselle, le chauffage d'assiettes et de plats peut prendre plus de temps. Ils peuvent cependant devenir très chauds.


RÉGLAGES DE TEMPÉRATURE

Chaque fonction a sa propre plage de températures. Le réglage recommandé est indiqué en caractères gras dans le tableau ci-dessous. La température peut être modifiée par paliers de 5 °C en pressant la touche . La température qui a été consignée en dernier lieu est mémorisée et elle est indiquée dans l'affichage lorsque le tiroir chauffant est allumé la fois suivante.

Température °C*		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

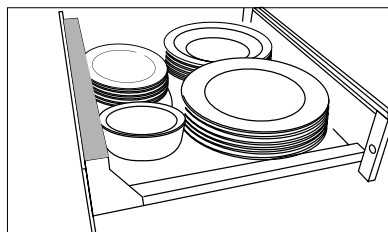
* Les températures indiquées sont mesurées au centre du tiroir chauffant vide.

DURÉE

L'appareil peut fonctionner de manière continue, donc sans réglage de durée. Pour ce faire, sélectionnez uniquement une fonction et une température. Vous pouvez consigner une durée à l'aide des touches  et **+**. 1 pression pour 1 heure (1 h), 2 pressions pour 2 heures (2 h), jusqu'à 5 heures.

CAPACITÉ


La quantité pouvant se loger dans le tiroir chauffant dépend des dimensions et du poids de votre vaisselle. Ne remplissez pas trop le tiroir chauffant. Le poids maximum supportable par le tiroir est de 25 kg. Ouvrez et fermez le tiroir avec précautions lorsqu'il est chargé lourdement.



L'illustration ci-contre présente un exemple de remplissage du tiroir chauffant pour chauffer une vaisselle pour un dîner de 6 personnes :

- 6 assiettes à dîner Ø 26 cm
- 6 assiettes creuses Ø 23 cm
- 6 assiettes à dessert Ø 19 cm
- 1 plat de service ovale 32 cm
- 1 plat de service moyen Ø 16 cm
- 1 petit plat de service Ø 13 cm

5 maintien des aliments au chaud - tableau

Plat	Couvrir ?	Température de réglage 
Bifteck (cuisson courte - saignant)	Oui	65 °C
Plat cuit au four gratiné	Oui	80 °C
Viande rôtie	Oui	75 °C
Bâtonnets de poisson pané	Non	80 °C
Viande en sauce	Oui	80 °C
Légume en sauce	Oui	80 °C
Goulasch	Oui	80 °C
Purée de pommes de terre	Oui	75 °C
Assiette avec aliments	Oui	80 °C
Crêpes	Non	80 °C
Pizza	Non	80 °C
Tarte aux pommes	Non	80 °C
Chauffer du pain	Non	65 °C
Chauffer des sandwiches	Non	65 °C

6 faire cuire lentement des aliments à basse température

QU'EST-CE QUE LA CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE ?

Il s'agit d'un mode de cuisson dans lequel la température de cuisson est égale ou proche de la température à cœur souhaitée. Dans la cuisine traditionnelle, la température de cuisson est toujours supérieure à la température souhaitée à laquelle la viande est consommée.

En faisant cuire la viande à faible température, elle mijote lentement durant plus longtemps. Grâce à ce mode de cuisson, la viande perd moins d'humidité (moins de décomposition de molécules) et conserve davantage de vitamines et de protéines, ce qui lui permet de rester fraîche, tendre et savoureuse.

Ce mode de cuisson convient très bien pour les grands morceaux de viande tendre. Nous conseillons d'utiliser un thermomètre à viande de bonne qualité pour suivre la température à cœur.

TEMPÉRATURE À CŒUR

Dans le tiroir chauffant, de la viande peut être cuite jusqu'à une température à cœur de 70 °C. Le tiroir chauffant ne convient pas pour faire cuire des viandes dont la température à cœur doit être supérieure à 70 °C.

Le thermomètre à viande indique le degré de cuisson de la viande à cœur. Plus la température à cœur est basse, moins il y a de cuisson à cœur :

45 - 50 °C = cuisson courte - saignant

55 - 60 °C = à point

65 °C = bien cuit

MODE D'UTILISATION


1. Préchauffez le tiroir chauffant jusqu'à 70 °C en utilisant la fonction  durant 15 minutes.
2. Emballez la viande dans du film étirable. Pour donner davantage de goût à la viande, vous pouvez la saisir un instant à la poêle au préalable.
3. La durée de cuisson dépend de la taille et de l'épaisseur de la viande. Consultez le tableau qui présente une indication des durées de cuisson.
4. Placez la viande emballée sur une assiette.

TABLEAU DE CUISSON

Viande de bœuf et de veau				
Sorte	Épaisseur	Cuisson	Durée	Saisir - Indications
Filet entier	50 mm	Cuisson courte	1 h 35 min	Saisir 90 secondes à feu vif
		À point	2 h 35 min	
		Bien cuit	3 h 30 min	
	60 mm	Cuisson courte	1 h 45 min	Saisir 90 secondes à feu vif
		À point	2 h 50 min	
		Bien cuit	4 h	
	70 mm	Cuisson courte	2 h	Saisir 90 secondes à feu vif
		À point	3 h	
		Bien cuit	4 h 40 min	
Médallions Faux-filet Steak dans l'aloyau Bifteck	20 mm	Cuisson courte	50 min	Saisir 90 secondes à feu vif
		À point	1 h 30 min	
		Bien cuit	2 h	
	30 mm	Cuisson courte	1 h 5 min	Saisir 90 secondes à feu vif
		À point	1 h 50 min	
		Bien cuit	2 h 20 min	
	40 mm	Cuisson courte	1 h 20 min	Saisir 2 minutes à feu vif
		À point	2 h 10 min	
		Bien cuit	3 h	

Viande de bœuf et de veau				
Sorte	Épaisseur	Cuisson	Durée	Saisir - Indications
Rosbif	60 mm	Cuisson courte	1 h 45 min	Saisir 4 minutes à feu moyen
		À point	2 h 50 min	
		Bien cuit	4 h	Saisir 6 minutes à feu moyen
	70 mm	Cuisson courte	2 h	Saisir 4 minutes à feu moyen
		À point	3 h	
		Bien cuit	4 h 40 min	Saisir 6 minutes à feu moyen
	80 mm	Cuisson courte	2 h 20 min	Saisir 4 minutes à feu moyen
		À point	3 h 30 min	
		Bien cuit	5 h 40 min	Saisir 6 minutes à feu moyen

Viande de porc				
Sorte	Épaisseur	Cuisson	Durée	Saisir - Indications
Filet entier	40 mm	À point	2 h 20 min	Saisir 90 secondes à feu vif
		Bien cuit	3 h 10 min	Saisir 3 minutes à feu moyen
	50 mm	À point	2 h 35 min	Saisir 90 secondes à feu vif
		Bien cuit	3 h 25 min	Saisir 3 minutes à feu moyen
	60 mm	À point	3 h	Saisir 90 secondes à feu vif
		Bien cuit	4 h 5 min	Saisir 3 minutes à feu moyen
Tranche de porc dans le jarret Roulade Filet de porc entier	30 mm	À point	1 h 50 min	Saisir 2 minutes à feu vif
		Bien cuit	2 h 40 min	Saisir 3 minutes à feu moyen
	40 mm	À point	2 h 20 min	Saisir 2 minutes à feu vif
		Bien cuit	3 h 10 min	Saisir 3 minutes à feu moyen
	50 mm	À point	2 h 35 min	Saisir 4 minutes à feu moyen
		Bien cuit	3 h 25 min	Saisir 6 minutes à feu moyen
	60 mm	À point	3 h	Saisir 4 minutes à feu moyen
		Bien cuit	4 h 5 min	Saisir 6 minutes à feu moyen
	70 mm	À point	3 h 20 min	Saisir 4 minutes à feu moyen
		Bien cuit	4 h 45 min	Saisir 6 minutes à feu moyen
	80 mm	À point	3 h 40 min	Saisir 4 minutes à feu moyen
		Bien cuit	5 h 30 min	Saisir 6 minutes à feu moyen
Côtelette	10 mm	À point	1 h 10 min	Saisir 60 secondes à feu vif
		Bien cuit	1 h 30 min	Saisir 2 minutes à feu vif
	20 mm	À point	1 h 30 min	Saisir 90 secondes à feu vif
		Bien cuit	2 h 10 min	Saisir 3 minutes à feu vif

Volaille				
Sorte	Épaisseur	Cuisson	Durée	Saisir - Indications
Filet de poulet	25 mm	À point	1 h 30 min	Saisir 60 secondes à feu vif
		Bien cuit	2 h	Saisir 90 secondes à feu vif
	35 mm	À point	1 h 45 min	Saisir 60 secondes à feu vif
		Bien cuit	2 h 20 min	Saisir 90 secondes à feu vif
Magret de canard	35 mm	Cuisson courte	1 h	Saisir 4 minutes sur la peau à feu moyen
		À point	1 h 30 min	
		Bien cuit	2 h	
	45 mm	Cuisson courte	1 h 45 min	
		À point	2 h 20 min	
		Bien cuit	3 h	
Filet de dinde	40 mm	À point	3 h	Saisir 90 secondes à feu vif
		Bien cuit	4 h	Saisir 3 minutes à feu vif
	50 mm	À point	3 h 50 min	Saisir 90 secondes à feu vif
		Bien cuit	5 h	Saisir 3 minutes à feu vif

Viande d'agneau				
Sorte	Épaisseur	Cuisson	Durée	Saisir - Indications
Carré d'agneau	40 mm	Cuisson courte	1 h 20 min	Saisir 90 secondes à feu vif
		À point	2 h 10 min	
		Bien cuit	3 h	
	50 mm	Cuisson courte	1 h 35 min	Saisir 90 secondes à feu vif
		À point	2 h 35 min	
		Bien cuit	3 h 30 min	
	60 mm	Cuisson courte	1 h 45 min	Saisir 90 secondes à feu vif
		À point	2 h 50 min	
		Bien cuit	4 h	
Selle d'agneau	60 mm	Cuisson courte	1 h 50 min	Saisir 3 minutes à feu vif
		À point	2 h 50 min	Saisir 4 minutes à feu moyen
		Bien cuit	4 h	
	70 mm	Cuisson courte	2 h	
		À point	3 h	Saisir 4 minutes à feu moyen
		Bien cuit	4 h 40 min	
	80 mm	Cuisson courte	2 h 20 min	
		À point	3 h 30 min	Saisir 4 minutes à feu moyen
		Bien cuit	5 h 40 min	

Viande d'agneau				
Sorte	Épaisseur	Cuisson	Durée	Saisir - Indications
Gigot d'agneau	60 mm	Cuisson courte	1 h 45 min	Saisir 2 minutes à feu vif
		À point	2 h 50 min	Saisir 3 minutes à feu moyen
		Bien cuit	4 h	
	70 mm	Cuisson courte	2 h	Saisir 2 minutes à feu vif
		À point	3 h	Saisir 3 minutes à feu moyen
		Bien cuit	4 h 40 min	
	80 mm	Cuisson courte	2 h 20 min	Saisir 2 minutes à feu vif
		À point	3 h 30 min	Saisir 3 minutes à feu moyen
		Bien cuit	5 h 40 min	
Côtelettes d'agneau	10 mm	Cuisson courte	35 min	Saisir 60 secondes à feu vif
		À point	1 h 10 min	
		Bien cuit	2 h	Saisir 90 secondes à feu vif
	20 mm	Cuisson courte	50 min	Saisir 60 secondes à feu vif
		À point	1 h 30 min	
		Bien cuit	2 h 30 min	Saisir 90 secondes à feu vif

Autres possibilités d'utilisation				
Type d'aliment	Épaisseur	Couvrir ?	Température	Durée
Décongélation de groseilles, cassis et myrtilles	Assiette	Non	65 °C	1 h
Décongélation de légumes	Assiette	Non	65 °C	1 h
Faire lever de la pâte	Bol	Oui	45 °C	30 minutes
Préparer du yaourt	Pots de yaourt avec couvercles	Oui	45 °C	6 h
Fondre du chocolat	Bol	Non	50 °C	1 h
Préparation d'huile aromatique	Bol recouvert de film étirable	Oui	75 °C	4 h
Eau aromatisée	Bol recouvert de film étirable	Oui	65 °C	4 h
Tomates séchées	Assiette avec papier de cuisson	Non	60 °C	20 h
Légumes séchés	Assiette	Non	60 °C	12 h
Fruit séché en tranches	Assiette	Non	60 °C	12 h
Épices séchées	Assiette	Non	70 °C	4 h
Séchage de pain pour chapelure	Assiette	Non	80 °C	4 h
Poisson mariné à l'huile	Plat à four à micro-ondes	Oui - ouvrir l'orifice de ventilation	50 °C	Selon la taille 1 à 2 h
Toast Melba blanc	Assiette	Non	80 °C	2 h
Daube à cuisson lente	Plat au four en verre - Pyrex	Oui	80 °C	De 1 à 12 h

7 nettoyage et entretien

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

Intérieur et avant

Nettoyez l'intérieur et l'avant de l'appareil après chaque utilisation. Si vous ne le faites pas, il peut devenir difficile d'enlever les saletés par la suite et cela peut entraîner une décoloration des surfaces.

Utilisez une éponge humide. Si nécessaire, vous pouvez nettoyer l'appareil en utilisant du produit vaisselle doux. Enlevez correctement les résidus de produits de nettoyage. Séchez correctement l'intérieur à l'aide d'un chiffon.

Avertissement ! Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Des rayures sur l'avant en verre peuvent même provoquer, avec le temps, des cassures.

L'utilisation de produits de nettoyage ne convenant pas peut provoquer une dégradation des surfaces et une décoloration.

Afin d'éviter la dégradation des surfaces de l'appareil, les produits suivants ne doivent pas être utilisés :

- nettoyeurs à base de soude, ammoniac, acide ou chlore ;
- nettoyeurs à base d'anti-calcaire ;
- nettoyeurs agressifs tels que des produits abrasifs ;
- nettoyeurs à base de solvant ;
- nettoyeur pour acier inoxydable ;
- produit lave-vaisselle ;
- nettoyeur de four ;
- nettoyeur spécial pour verre ;
- éponges à récurer ou brosses dures, par ex. éponges métalliques ;
- grattoirs métalliques tranchants.

Tapis antidérapant

Enlevez le tapis antidérapant du tiroir chauffant pour le nettoyer.

- Le tapis antidérapant doit être nettoyé uniquement à la main. Utilisez pour cela de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Séchez correctement le tapis antidérapant à l'aide d'un chiffon sec.



Ne le replacez dans le tiroir chauffant que lorsqu'il est entièrement sec.

Ne pas laver le tapis antidérapant au lave-vaisselle ni au lave-linge.

Ne placez jamais le tapis antidérapant dans le tiroir chauffant pour le sécher.

8 pannes et solutions

Avant d'appeler le service après-vente, nous vous conseillons de voir d'abord si vous pouvez remédier vous-même au problème, à l'aide du tableau ci-dessous.

Panne	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	La fiche n'est pas correctement branchée dans la prise électrique.	Retirez la fiche et rebranchez-la correctement dans la prise électrique.
	Le fusible du panneau de fusibles a sauté.	Réenclenchez le fusible en question ou placez-en un neuf. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, prenez contact avec le service après-vente d'Inventum.
Les aliments ne sont pas suffisamment chauds.	La fonction de chauffage des aliments  n'a pas été sélectionnée.	Sélectionnez la fonction correcte.
	Une température trop basse a été réglée.	Sélectionnez une température plus élevée.
	Les orifices de ventilation sont couverts.	Contrôlez que l'air chaud peut circuler correctement.
Les aliments sont trop chauds.	La fonction de chauffage des aliments  n'a pas été sélectionnée.	Sélectionnez la fonction correcte.
	Une température trop élevée a été réglée.	Sélectionnez une température plus basse.

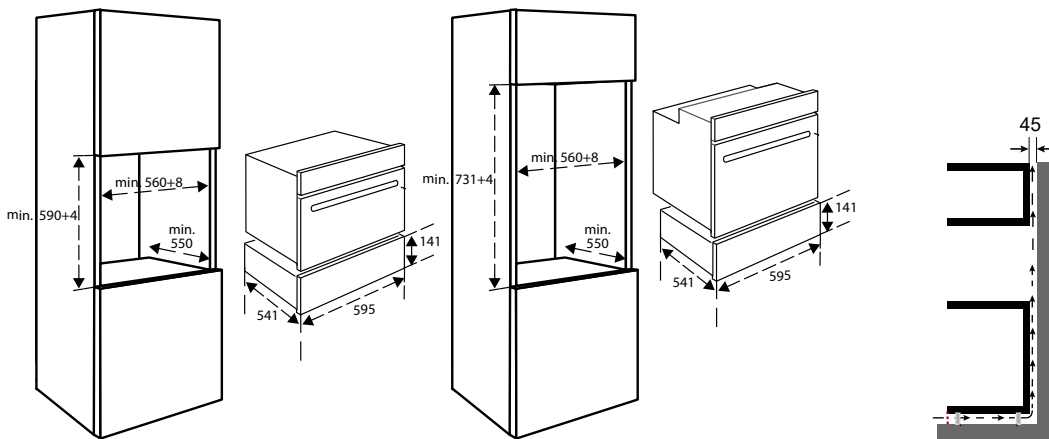
Panne	Cause possible	Solution
La vaisselle n'est pas suffisamment chaude.	La fonction de chauffage des assiettes ☞ n'a pas été sélectionnée.	Sélectionnez la fonction correcte.
	Une température trop basse a été réglée.	Sélectionnez une température plus élevée.
	Les orifices de ventilation sont couverts.	Contrôlez que l'air chaud peut circuler correctement.
	La vaisselle n'a pas pu chauffer assez longtemps.	La durée nécessaire pour chauffer la vaisselle dépend de différents facteurs.
La vaisselle est trop chaude.	La fonction de chauffage des assiettes ☞ ou des tasses et verres ☞ n'a pas été sélectionnée.	Sélectionnez la fonction correcte.
	Une température trop élevée a été réglée.	Sélectionnez une température plus basse.
Un bruit se fait entendre lorsque l'appareil est utilisé.	Ce bruit est causé par le ventilateur qui répartit la chaleur de manière régulière dans le tiroir. Le ventilateur fonctionne avec des pauses intermédiaires lorsque les fonctions de maintien d'aliments au chaud et de cuisson lente sont utilisées.	Il ne s'agit pas d'un défaut.

9 instructions d'installation

- La sécurité de l'utilisation n'est garantie que si le montage est réalisé de manière techniquement correcte et conformément aux présentes instructions d'installation. L'installateur est responsable des dommages causés par un montage incorrect.
- Le raccordement électrique sera impérativement réservé à un électricien qualifié. Ce dernier est informé des normes de sécurité nationales et régionales que le raccordement doit respecter.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de fonctionnement impropre et d'éventuels dommages causés par des installations électriques inappropriées.
- Le tiroir chauffant doit être raccordé à une installation fixe dans laquelle sont intégrés des moyens de désactivation, conformément aux instructions d'installation.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé au cours de l'installation ou qu'il n'est pas acheminé le long d'arêtes vives. Il doit être placé de manière à ne pas toucher de parties chaudes de l'appareil.
- Le point de raccordement, la prise de courant murale et/ou la fiche mâle doivent être toujours accessibles.
- Le tiroir chauffant ne doit être encastré qu'avec des appareils adéquats prévus par Inventum. Inventum ne peut pas garantir que l'appareil fonctionnera sans problèmes s'il est encastré avec un appareil inapproprié.
- Lorsque le tiroir chauffant est encastré avec un appareil approprié, le tiroir doit être fixé au-dessus d'une planche fixe dans le meuble de cuisine. Vérifiez que le meuble de cuisine peut supporter le poids des deux appareils.
- Étant donné que l'appareil qui lui est associé est placé directement au-dessus du tiroir chauffant, il n'est pas nécessaire de prévoir une planche intermédiaire. L'appareil associé ne doit pas peser plus de 50 kg.
- L'appareil doit être encastré à une hauteur adéquate permettant de voir correctement son contenu, afin d'éviter des brûlures par renversement d'aliments chauds. L'espace doit être suffisant pour pouvoir ouvrir entièrement le tiroir chauffant.
- Le meuble de cuisine dans lequel l'appareil est monté doit pouvoir résister à la chaleur (> 60 °C). Cette règle s'applique également aux portes et panneaux avant du meuble de cuisine.
- Vérifiez que le meuble de cuisine dans lequel l'appareil est monté est bien fixé. Vous pouvez par exemple le visser aux éléments qui se trouvent à côté.
- Les installations, raccordements et montages incorrects entraîneront la perte de la garantie.
- **Attention** : toute modification à apporter à l'appareil, y compris le montage et le remplacement du câble d'alimentation, doit être effectuée par un installateur agréé.

COTES D'ENCASTREMENT

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



Appareil compact H : 454 mm

Grand four H : 595 mm

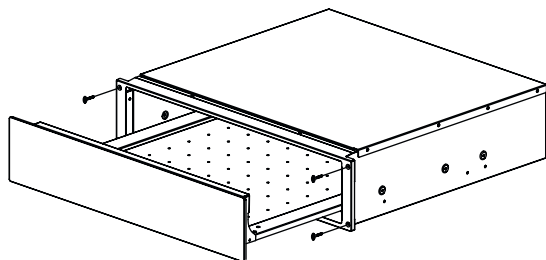
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

La tension de secteur doit correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Le tableau des fusibles doit être protégé par des fusibles d'au moins 16 ampères chacun. Le câble de branchement a une longueur de 1 m. Si ce câble est trop court, vous ne pouvez pas déjà raccorder l'appareil et le placer contre la paroi avant de brancher la fiche dans la prise électrique.

ENCASTREMENT DU TIROIR CHAUFFANT

- Vérifiez que le meuble de cuisine et l'évidement sont conformes aux exigences en termes de dimensions.
- Faites glisser le tiroir chauffant dans le meuble de cuisine. Vérifiez que le logement ne touche pas les parois du meuble de cuisine. Veillez à laisser au minimum 2 mm d'espace entre le logement et les parois du meuble de cuisine. Veillez à ce que l'appareil soit placé de manière centrée entre les parois du meuble de cuisine. Attention : veillez à ce que le câble de branchement ne soit pas coincé et ne se trouve pas au-dessus de l'appareil.
- Ouvrez le tiroir.
- Vissez le tiroir aux parois latérales du meuble de cuisine à l'aide des vis fournies. Ne serrez pas trop les vis.
- Fermez le tiroir et branchez la fiche dans la prise électrique.
- Le tiroir chauffant est désormais prêt à l'emploi.



Fabricant	INVENTUM
Numéro de type	IWL6014GT
Type d'appareil	Tiroir chauffant encastrable
Nombre de compartiments	1
Source de chaleur par compartiment	Électrique
Volume par compartiment	22 litres
Capacité maximale de chargement dans le tiroir	25 kg
Plage de températures	30 - 80 °C
Réalisation	
Matière	Verre et acier inoxydable
Utilisation	Commande tactile
Accessoires	Tapis antidérapant
Données techniques	
Dimensions (l x p x h) en mm	595 x 561 x 141
Poids net en kg	18 kg
Poids maximum de charge	50 kg
Puissance électrique [W]	1 000 watts
Tension de secteur [V] / fréquence de réseau [Hz]	220 - 240 V - 50 - 60 Hz
Longueur du cordon d'alimentation [cm]	100 cm

Remarque : Les spécifications techniques de l'appareil sont également indiquées sur la plaque signalétique à l'arrière.

algemene service- en garantievoorwaarden

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

2 jaar volledige fabrieksgarantie

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

5 jaar Inventum garantie

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

Productregistratie

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

Groot huishoudelijke apparatuur

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

Storingen of defecten buiten de garantieperiode

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

Uitgesloten van garantie

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

Van belang om te weten

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

general terms and conditions of service and warranty

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

2-year full manufacturer's warranty

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

5-year Inventum warranty

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

Product registration

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

Large domestic appliances

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

Breakdowns or faults outside the warranty period

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

Warranty exclusions

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

Important to know

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

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

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

Zwei Jahre volle Werksgarantie

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

Fünf Jahre Inventum-Garantie

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

Produktregistrierung

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

Große Haushaltsgeräte

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

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

Störungen oder Defekte außerhalb der Garantiezeit

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

Garantieausschluss

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

Wichtige Informationen

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

conditions générales de garantie et de service après-vente

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

2 ans de garantie complète de fabrication

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

5 ans de garantie Inventum

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

Enregistrement du produit

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

Gros appareils ménagers

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

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

Pannes ou défauts en dehors de la période de garantie

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

Sont exclus de la garantie

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

Important à savoir

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



klein huishoudelijk



witgoed vrijstaand



witgoed inbouw



persoonlijke verzorging

**Inventum Huishoudelijke
Apparaten B.V.**

Postbus 5023
6802 EA Arnhem

www.inventum.eu

facebook.com/inventum1908
youtube.com/inventum1908

