

INVENTUM

maakt 't moment

COOKER

fornuis

VFG6010WIT



- [gebruiksaanwijzing](#)
- [instruction manual](#)

5 JAAR
INVENTUM
GARANTIE

OMRUIL
SERVICE

OER
HOLLANDS
SINDS 1908

Nederlands

1.	veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2.	product omschrijving	pagina 9
3.	voor het eerste gebruik	pagina 10
4.	de branders ontsteken en bedienen	pagina 10
5.	gebruik	pagina 10
6.	bediening van de oven	pagina 11
7.	reiniging & onderhoud	pagina 12
8.	storingen & oplossingen	pagina 14
9.	installatievoorschrift	pagina 14
10.	ombouwen naar een andere gassoort	pagina 16
	<i>Garantie & service</i>	<i>pagina 30</i>


English

1.	safety instructions	page 17
2.	appliance description	page 21
3.	before first use	page 22
4.	ignition and operation	page 22
5.	use	page 22
6.	using the oven	page 23
7.	cleaning & maintenance	page 24
8.	problems & solutions	page 26
9.	installation instructions	page 26
10.	converting to another type of gas	page 28
	<i>Guarantee & after sales Service</i>	<i>page 32</i>

1 veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen in dit apparaat. Het fornuis is alleen geschikt voor het bereiden van voedsel. Het apparaat is niet geschikt voor industrieel of laboratorium gebruik.
-  **WAARSCHUWING:** het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- 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.
- Bewaar geen voorwerpen in kastjes boven of achter het apparaat die voor kinderen interessant zijn.
- De kookzones worden warm tijdens het gebruik en blijven na gebruik ook nog een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.
- **Let op:** Vloeistoffen en ander voedsel mogen niet opgewarmd worden in gesloten conservenblikken, omdat deze kunnen exploderen door de druk.
- Alcohol dampen kunnen vlam vatten. Nooit gerechten klaar maken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank gebruiken met een hoog alcoholpercentage. De oven deur voorzichtig openen.
- De buitenzijde van het fornuis kan warm worden nadat het fornuis langdurig is gebruikt. Dit geldt ook voor de oven deur. Bij langdurig gebruik op de maximale temperatuur wordt de ruit van de oven deur heet. Let op als er kinderen in de buurt zijn.

-  **WAARSCHUWING:** brandgevaar: laat niets op het fornuis staan.
-  **WAARSCHUWING:** koken met vet of olie op een fornuis zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- Het fornuis moet regelmatig gereinigd worden en verwijder voedselresten.
- Wanneer er krassen op de ruit van de ovendeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik nooit een hogedruk- of stoomreiniger voor het reinigen van het fornuis.
- In geval van rook het fornuis uitschakelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Houd de ovendeur gesloten om de vlammen te verstikken.
- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op een elektrische schok te vermijden.
- Zet geen toebehoren van de oven op de open ovendeur.
- De bodem van de oven nooit afdekken met aluminiumfolie. Aluminiumfolie houdt warmte tegen en geeft daardoor slechte bakresultaten. Bovendien kan het emaille van de ovenbodem beschadigd raken.
- Het fornuis heeft een ventilator die de ovenmantel koelt. Nadat de oven is uitgeschakeld, kan deze ventilator nog enige tijd nadraaien.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik.
- Houd natuurlijke ventilatie-openingen open.
- Bij langdurig gebruik van het fornuis is extra ventilatie noodzakelijk. Zet bijvoorbeeld een raam open of installeer een mechanische ventilator.
- Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde ventilator.
- De branderdelen zijn heet tijdens en direct na het gebruik.
- Vermijd directe aanraking en contact met niet-hittebestendige materialen.
- Dompel hete branderdeksele en pannendragers nooit onder in koud water. Door de snelle afkoeling kan het materiaal beschadigen.

- De afstand van de pan tot een knop of niet-hittebestendige wand moet altijd groter zijn dan twee centimeter. Bij kleinere afstanden kunnen door de hoge temperatuur de knoppen of de wand verkleuren en/of vervormen.
- Gebruik altijd de pannendragers en geschikt kookgerei.
- Plaats de pan altijd op de pannendrager. Het plaatsen van de pan direct op de branderdeksel kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Aluminium bakjes of folie zijn niet geschikt als kookgerei. Ze kunnen inbranden op de branderdeksele en pannendragers.
- Het fornuis kan alleen goed functioneren wanneer de branderdelen via de geleidingsnokken in elkaar zijn gezet. Zorg ervoor dat de pannendragers recht tegen elkaar en vlak op de vangschaal liggen. Alleen op deze manier kunnen de pannen stabiel geplaatst worden.
- Zorg ervoor dat ovenwanten of pannenlappen niet te dicht bij de vlam komen.
- De afdekplaat altijd omhoog zetten bij het gebruik van het kookgedeelte.
-  Controleer of alle branders uitgeschakeld en afgekoeld zijn voordat u de afdekplaat sluit.
- Maak de afdekplaat droog als er water ophoopt, voordat u deze opent. Doet u dit niet dan kan er vocht in het fornuis terecht komen.
- De afdekplaat niet als werkblad gebruiken.
- 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.
- 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.
- 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.
- De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten minimaal tot 85°C hittebestendig zijn. Ook al wordt het apparaat zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- Het niet schoon houden van het fornuis kan leiden tot slijtage wat weer effect heeft op de levensduur en kan resulteren in gevaarlijke situaties.

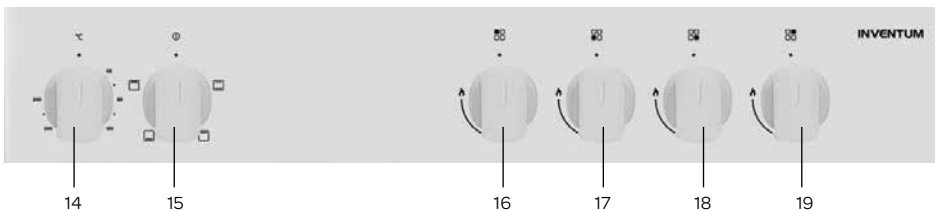
- Het fornuis is niet geschikt om gebruikt te worden met een timer of een aparte afstandsbediening.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- De veiligheid 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 gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en regionale veiligheidsvoorschriften. Laat het fornuis daarom aansluiten door een erkende installateur.
- De elektrische aansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegde electriciën. Deze is op de hoogte van de nationale en regionale veiligheidsvoorschriften waaraan de aansluiting moet voldoen.
- Het fornuis behoort tot beschermingsklasse I en mag alleen worden gebruikt in combinatie met een geaarde aansluiting. De fabrikant is niet aansprakelijk voor de ongeschikte werking en de mogelijke schade veroorzaakt door ongeschikte installaties.
- Het fornuis 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 fornuis geraakt worden.
- Het aansluitpunt, de wandcontactdoos en/of de stekker moeten altijd toegankelijk zijn.
- Door verkeerde installatie, aansluiting of montage vervalt de garantie.
- **Attentie:** elke wijziging in het apparaat, inclusief het vervangen van de voedingskabel, moet worden uitgevoerd door personeel van de technische dienst met een specifieke opleiding.
- Dompel het snoer of de stekker nooit onder in water.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.
-  Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de  wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Huishoudelijke apparaten mogen niet bij het gewone huisvuil worden gevoegd. Breng het apparaat naar een speciaal

centrum voor gescheiden afvalinzameling van uw gemeente om op verantwoorde wijze en conform overheidsbepalingen recycled te worden.

2 product omschrijving



1. Metalen afdekplaat
2. Scharnier afdekplaat
3. Normaalbrander
4. Sudderbrander
5. Normaalbrander
6. Sterkbrander
7. Pandrager - 2 stuks
8. Bedieningspaneel
9. Ovendeur met handgreep
10. Stelvoetjes
11. Ovenlamp
12. Rooster
13. Bakplaat
14. Temperatuurknop
15. Aan/ uit en ovenfunctieknop
16. Bedieningsknop - linksachter
17. Bedieningsknop - linksvoor
18. Bedieningsknop - rechtsvoor
19. Bedieningsknop - rechtsachter



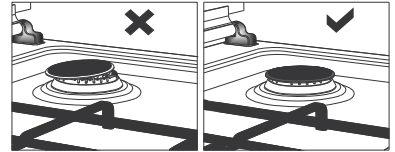
3 voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak het fornuis voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld staat op het typeplaatje. Voor de installatie van het fornuis volgt u de instructies in hoofdstuk 9. Reinig het fornuis en alle accessoires met warm water en een mild reinigingsmiddel. Goed naspoelen met alleen water en droog maken.

Verwarm de oven ongeveer 30 minuten op de hoogste temperatuur om alle achtergebleven productieresten, zoals olie, te verwijderen. U voorkomt hiermee dat er onaangename geuren ontstaan tijdens het bereiden van voedsel.

4 de branders ontsteken en bedienen

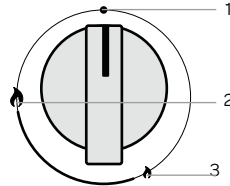
Controleer regelmatig of de branders en branderdeksels goed geplaatst zijn. Door een onjuiste plaatsing kan een slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de branderdeksels plaats vinden.



1. gastoevoer dicht
2. grootste vlam
3. kleinste vlam
4. thermokoppel (=vlambeveiliging)
5. vonkontsteking



Let op: open altijd de afdekplaat bij het gebruik van het kookgeedeelte.



4 5

In de bedieningsknop zit een automatische vonkontsteking.

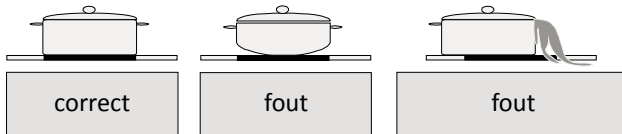
- Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom.
- Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden goed ingedrukt tussen de grootste en kleinste vlam indicatie. De geïntegreerde vonkontsteking zorgt ervoor dat de brander ontsteekt en gaat branden.
- Blijf de bedieningsknop nog 4 seconden ingedrukt houden nadat de vlam aan is om de thermokoppel te activeren. Anders kan de vlam direct weer uitgaan, omdat de thermokoppel nog niet actief is.
- Als de brander na 15 seconden niet brandt, moet u een minuut wachten voordat u de brander opnieuw probeert te ontsteken.
- Als de brander per ongeluk uitgaat, zal de thermokoppel (vlambeveiliging) in de betreffende brander de gastoevoer afsluiten (door het overkoken van vloeistof, door tocht, geen toevoer van gas, etc.). Geen vlam = geen gas!

Let op: de bedieningsknop blokkeert als deze op de grote vlam gedraait wordt. Druk de bedieningsknop iets in om de blokkering op te heffen en de bedieningsknop verder te draaien.

5 gebruik

Voor een optimaal resultaat van de branders adviseren wij het volgende:

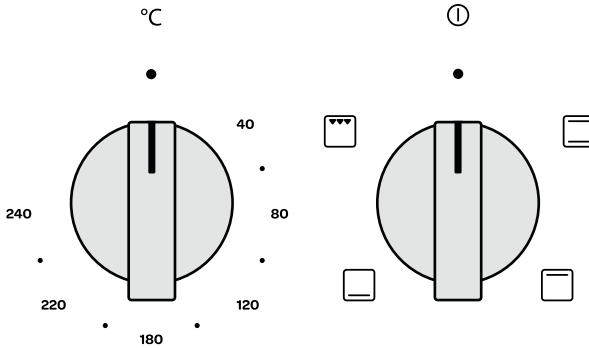
- Zorg ervoor dat de vlammen onder de pan blijven. Als de vlammen om de pan heen branden, gaat er veel energie verloren en de handgrepen van de pan kunnen te heet worden.



- Gebruik pannen die qua diameter passen bij de branders. Dit vermindert de kooktijd.
- Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.
- Gebruik de juiste hoeveelheid water voor het koken van voedsel en houd de deksel op de pan.
- Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Te kleine pannen staan niet stabiel op de pannendrager.

6 bediening van de oven

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



INSCHAKELEN

Om de oven in te schakelen, draait u de ovenfunctie-knop op de gewenste stand en de temperatuurknop op de gewenste temperatuur. Zodra de oven de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het thermostaatcontrolelampje uit. Het voorverwarmen van de oven duurt ongeveer 5 minuten, afhankelijk van de ingestelde temperatuur.




















UITSCHAKELEN

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

De oven beschikt over de volgende functies:

Ovenfunctie	Omschrijving	
	Boven- en onderwarmte	De warmte komt gelijkmatig van boven en onderen. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven. Voor pizza's, vlees, taart of cake.
	Bovenwarmte	Alleen het bovenste verwarmingselement geeft warmte af.
	Onderwarmte	Alleen het onderste verwarmingselement geeft warmte af.
	Grill element	Het hele grillelement is aan. Voor het grillen van vlees, vis, brood of gratineren.

Onderstaande tabellen zijn ter indicatie voor het bereiden van verschillende gerechten.

									
	Taart	Cupcakes & koekjes	Pizza	Vis	Worst	Rundv- lees	Varkensv- lees	Gevogelte	Groenten
Functie									
°C	160-200	160-180	200-230	210-220	230-250	225-250	210-230	160-180	190-210
	2-3	2	1-3	2	4-5	2	2	2	2
Tijd (min.)	30-60	20-40	10-20	45-60	14-18	120-150	90-120	45-60	40-50

7 reiniging & onderhoud

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

DE AFDEKPLAAT REINIGEN

Reinig de afdekplaat met een mild afwasmiddel. Om de afdekplaat en het kookgedeelte goed te kunnen reinigen, kunt u de afdekplaat verwijderen.

Open de afdekplaat en houd deze aan beide zijden vast. Trek de afdekplaat recht omhoog.

Monteer na het reinigen de afdekplaat in omgekeerde volgorde.

HET KOOKGEDEELTE REINIGEN

Reinig het kookgedeelte na elk gebruik om deze in een goede conditie te houden. Overgekookte etensresten kunnen gaan inwerken en zijn moeilijker te verwijderen als ze langere tijd niet verwijderd worden.

Gebruik voor het reinigen van het kookgedeelte een mild reinigingsmiddel zoals afwasmiddel. De losse onderdelen mogen **niet** in de vaatwasmachine gereinigd worden. Het materiaal wordt aangetast door het vaatwasmiddel van de vaatwasmachine.

Om het kookgedeelte eenvoudig te kunnen reinigen, zijn de pannendragers en de branders afneembaar.

- Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pannendragers.
- Controleer of de thermokoppel en vonkontsteking schoon zijn. Maak deze eventueel schoon met een tandenstoker.
- Reinig daarna de vangschaal.
- Neem alles nog een keer goed af met alleen een vochtige doek en droog het goed na met een zachte doek.
- Plaats de branders terug op de kookplaat. Let daarbij goed op de openingen voor de thermokoppel en vonkontsteking.
- Leg de branderdeksele op de branders.
- Plaats de pannendragers terug op de kookplaat. Leg de pannendragers voorzichtig op de vangschaal zonder te schuiven.
- Sluit de afdekplaat.

HARDNEKKIGE VLEKKEN

Reinig hardnekkige vlekken op de pannendragers en branderdeksele met een vloeibaar reinigingsmiddel en eventueel een kunststof schuursponsje. **Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen om de kookplaat te reinigen.**

Hardnekkige vlekken op het roestvaststaal kunt u het beste reinigen met een middel speciaal voor roestvaststaal. Poets altijd met de structuur van het staal mee om vlekken te voorkomen.

Na verloop van tijd kan er een verkleuring optreden op het oppervlak van het roestvaststaal.

DE OVEN REINIGEN

Binnenzijde

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

Accessoires

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

Buitenkant

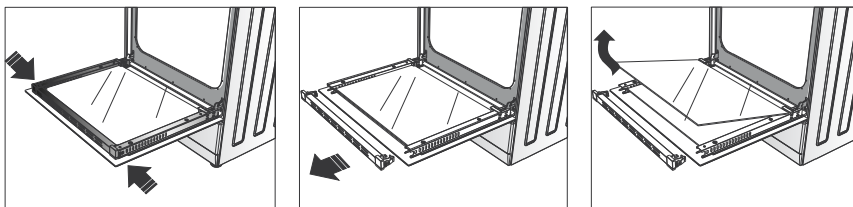
Reinig de buitenkant van het fornuis met een vochtige doek of spons. Indien noodzakelijk kunt u de buitenkant van het fornuis met behulp van een mild afwasmiddel reinigen. Reinig ook de deur en het deurrubber goed.

Om de oven eenvoudig te kunnen reinigen, kan de ovendeur verwijderd worden.

Deurruit van de ovendeur demonteren en monteren

Om de ovendeur gemakkelijker schoon te maken, kan de binnenste ruit verwijderd worden.

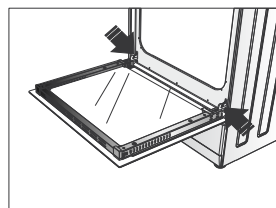
- Om de ruit te demonteren, opent u de ovendeur volledig.
- Druk aan de linker- en rechterzijde de lipjes in met uw vingers.
- Verwijder de afscherming.
- Til de ruit voorzichtig op en verwijder deze.
- Leg de ruit op een doek.
- Reinig de ruiten met een zachte doek en een glasreiner.
- Monteer na het reinigen de ruit en de afscherming in omgekeerde volgorde.



Ovendeur demonteren en monteren

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

- Om de ovendeur te demonteren, opent u de ovendeur volledig.
- Til de twee hendeltjes bij de scharnieren op. Gebruik een platte schroevendraaier.
- Sluit de deur voorzichtig tot de eerste stand die wordt veroorzaakt door de twee hendeltjes die u zojuist heeft opgetild.
- Til de deur naar boven en naar buiten op om deze te verwijderen.
- Plaats de scharnieren van de ovendeur in hun behuizing. Let op dat de deur recht zit.
- Zet de twee hendeltjes bij de scharnieren weer terug in de juiste positie.
- Sluit de ovendeur.



Ovenlamp vervangen

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

- Draai het glazen beschermkapje tegen de klok in los.
- Verwissel de ovenlamp voor een soortgelijke lamp (15 W, 230V, E14 fitting en geschikt voor hoge temperaturen - tot 300°C).
- Draai het glazen beschermkapje vast.
- Steek de stekker weer in het stopcontact of draai de zekering vast in de groepenkast.

Tips voor het schoonmaken

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

8 storingen & oplossingen

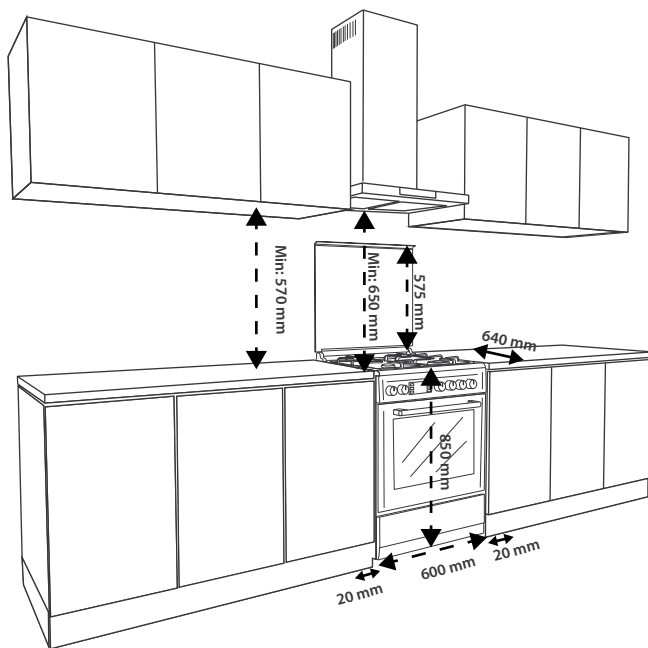
Storing	Oplossing
De ovenverlichting brandt niet.	Vervang de ovenlamp volgens de instructies.
De oven wordt niet warm.	- Is de juiste temperatuur en ovenfunctie ingesteld? - Is de deur van de oven goed gesloten?
Het controlelampje van de ovenfunctie brandt niet.	- Is er een ovenfunctie geselecteerd? - Heeft u het begin van de bereidingstijd uitgesteld? De oven schakelt pas in als dit nodig is.

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.
- Het fornuis behoort tot beschermingsklasse I en mag alleen worden gebruikt in combinatie met een geaarde aansluiting. De fabrikant is niet aansprakelijk voor de ongeschikte werking en de mogelijke schade veroorzaakt door ongeschikte elektrische installaties.
- Het fornuis moet worden aangesloten op een vaste installatie waarin middelen voor uitschakeling zijn ingebouwd, in overeenstemming met de voorschriften van de installatie.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet bekneld raakt tijdens de installatie of langs scherpe randen loopt. Hij moet zo geplaatst worden dat er geen hete delen van de oven geraakt worden.
- Het aansluitpunt, de wandcontactdoos en/of de stekker moeten altijd toegankelijk zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het fornuis moeten minimaal tot 85°C hittebestendig zijn. Ook al wordt het fornuis zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- 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.

AFMETINGEN

In onderstaande afbeelding zijn de afmetingen aangegeven in mm.



GASAANSLUITING

- De gasaansluiting kan zowel links als rechts plaatsvinden. Zorg ervoor dat de kant die niet gebruikt wordt, afgesloten wordt met een blindstop en een nieuwe afdichtingsring.
- De aansluiting van het fornuis op de gasleiding moet uitgevoerd worden met behulp van een speciale gaslang of een roestvrijstalen slang met een glad oppervlak die aan de lokale voorschriften voldoet.
- Na aansluiting op de gasleiding moet met zeepsop worden gecontroleerd of er geen lekkages zijn.

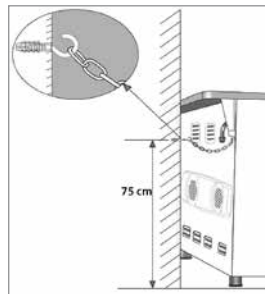


ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje.
- Sluit het fornuis aan op een geaard stopcontact.
- **Let op:** Het aansluitpunt moet altijd bereikbaar zijn.

HET PLAATSEN VAN HET FORNUIS

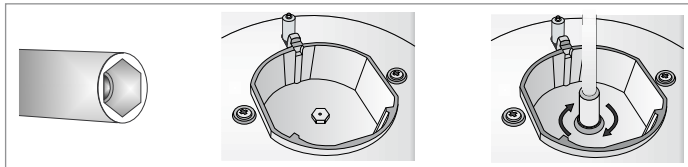
- Controleer of de ruimte waar u het fornuis wilt plaatsen, voldoet aan de gestelde eisen ten aanzien van afmetingen.
- Schuif het fornuis op de daarvoor bestemde plek.
- Om te voorkomen dat het fornuis kantelt, moet u het met de bijgeleverde ketting aan de wand bevestigen. Zorg ervoor dat de schroefhaak goed in de muur vast zit.
- Open de klep.
- Draai de stelvoeten omhoog of omlaag, totdat het fornuis waterpas staat.
- Sluit de klep.
- Steek de stekker in het stopcontact en stel de klok in.
- Het fornuis is nu gebruiksklaar.



10 ombouwen naar een andere gassoort

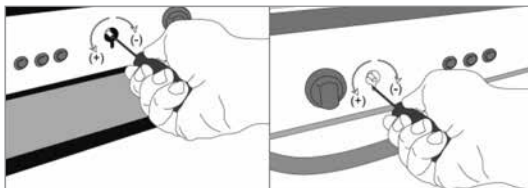
Uw fornuis wordt standaard geleverd met aardgas aansluitingen. Controleer dit op het typeplaatje. Wilt u uw fornuis gebruiken met flessengas dan kan het fornuis omgebouwd worden naar LPG (propana). Dit dient door een erkend installateur te gebeuren volgens de hieronder beschreven instructies en met de meegeleverde sproeiers.

- Verwijder de branderdekfels en branders zodat u bij de sproeiers kunt.
- Gebruik een zeskant schroevendraaier (nr. 7) om de sproeier te verwijderen.
- Verwijder de sproeier en plaats de nieuwe sproeier voor LPG. **Let op:** gebruik de juiste sproeier voor de betreffende brander.



Nadat de nieuwe sproeiers zijn geïnstalleerd, moet u de capaciteit van de vlam aanpassen. Doet u dit niet dan zullen de branders niet goed branden.

- Trek voorzichtig de bedieningsknoppen los.
- Draai met een kleine schroevendraaier het kleine schroefje achter de knop naar de juiste stand volgens onderstaande tabel. Herhaal deze stap bij elke gasbedieningsknop.
- Druk de bedieningsknoppen weer op het fornuis.






	Van aardgas naar LPG	Van LPG naar aardgas
Sudderbrander	2 slagen met de klok mee	2 slagen tegen de klok in
Normaal brander	2,5 slagen met de klok mee	2,5 slagen tegen de klok in
Sterk brander	3 slagen met de klok mee	3 slagen tegen de klok in




	G25/25 mbar	LPG G31	
	(kW)	(kW)	
1	0,88	0,88	1 Sudderbrander
2	1,61	1,78	2 Normaalbrander
3	3,00	3,00	3 Sterkbrander



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 cooker is especially designed to prepare food. It is not designed for industrial or laboratory use.
-  **WARNING:** this appliance and the accessible parts will become hot during use. Do not touch hot parts. Keep children younger than 8 away from the appliance unless they are under continuous supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 years and over, as well as by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance shall not be made by children.
- Do not keep objects that children might find interesting in cupboards above or behind the appliance.
- The cooking zones heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the stove during and immediately after cooking.
- **Warning:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- In preparing meals containing alcohol, high temperatures may cause the alcohol to evaporate. The vapour can catch fire if it comes into contact with hot parts. Be careful opening the oven door.
- The outside of the cooker may become hot if it is used for a long period of time at high temperatures. If the oven is used at the maximum temperature for a long time, the glass panel in the oven door may become hot. Please be careful if children are around.
-  **WARNING:** danger of fire: never leave anything on the stove.
-  **WARNING:** cooking with fat or oil on a stove without supervision can be dangerous and can lead to fire. NEVER try to extinguish a fire with water. Instead, switch the appliance off and then cover the flames with for example a lid or a fire blanket.
- The cooker should be cleaned regularly and any food deposits should

be removed.

- Do not use any abrasive cleaners or metal scrapers to clean the glass door. This will scratch the surface which may cause the glass to break.
- Do not use the appliance as a worktop. The appliance may accidentally be switched on or still be hot or catch fire.
- Never cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a risk of fire.
- The appliance may not be cleaned with a high-pressure cleaner or a steam cleaner.
- When you see smoke, switch off and unplug the oven. Keep the oven door closed in order to stifle any flames.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not place accessories on the open oven door.
- Never cover the bottom of the oven with aluminium foil. The foil blocks the heat flow, which may result in inferior cooking results. This can also damage the enamel of the bottom of the oven.
- The cooker has a fan that cools the oven casing. The fan may run for some time after the oven is switched off.
- Ensure that there is adequate ventilation during use.
- Keep all natural ventilation openings open.
- When using the cooker for long periods, extra ventilation is necessary. For example, open a window or install an electric fan.
- Never flambé under a cooker hood. The high flames can cause a fire, even if the cooker hood is switched off.
- The burner components are hot during and immediately after use.
- Do not touch, and avoid contact with non-heat resistant materials.
- Never immerse the hot burner caps and pan supports in cold water. The rapid cooling can damage the enamel.
- The distance between the pan and a knob or non-heat resistant wall should always be greater than two centimetres. In case of smaller distances the high temperature may cause the knobs or wall to discolour and/or deform.
- Always use the pan supports and suitable cookware.
- Always place the pan on the pan support. Placing the pan directly on the burner cap can result in dangerous situations.
- Aluminium trays or foil are not suitable as cooking utensils. They can burn into the burner caps and pan supports.
- The cooker can only function effectively if the burner components have been assembled using the guide ridges. Ensure that the pan supports lie properly against each other and flat on the drip tray. Only then the pans can be positioned stably.

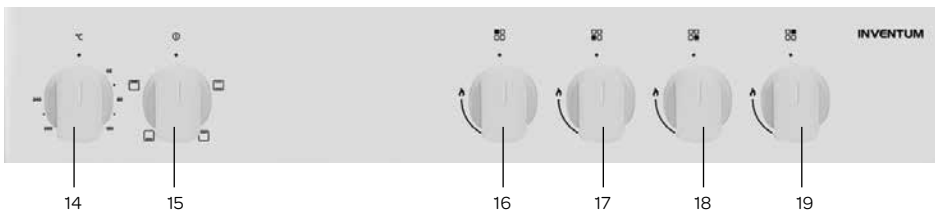
- Keep oven gloves or oven cloths away from the flame.
- Always raise the cover when using the stove.
-  Ensure that all burners are switched off and have cooled down before closing the cover.
- If there is water on the cover, dry it before opening. If you fail to do so, moisture may enter the cooker.
- Do not use the decorative cover as a cooking surface.
- 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.
- 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 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.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 85°C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.
- Failure to maintain the cooker clean could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible 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.
- The safety during use can only be guaranteed when the cooker is installed correctly and according to the regulations. The installer is responsible for any damage caused by a faulty installation.
- The gas connection must comply with the national and local safety regulations. The gas connection must be made by qualified installer.
- The electrical connection must be made by a qualified electricien. This person is aware of the national and local regulations the installation must comply with.
- The appliance falls under protection class I and can only be used in combination with a grounding conductor connection. The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.
- The appliance must be connected to a fixed installation and the means of disconnecting it from the fixed installation must be installed according to the installation instructions.

- The connection cable must hang freely. Do not tie the power cable or pass it along sharp edges. It must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the cooker.
- The connection point, the wall socket and/or plug must always be accessible.
- **Never immerse the power cord and plug into water or any other liquid to protect yourself against electrical hazards.**
- If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with it.
-  Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and  electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

2 appliance description



1. Metal cover
2. Hinge of the cover
3. Semi-rapid burner
4. Simmer burner
5. Semi-rapid burner
6. Rapid burner
7. Pan support - 2 pieces
8. Control panel
9. Oven door with handle
10. Adjustable feet
11. Oven light
12. Grid
13. Baking tray
14. Temperature knob
15. On/off and ovenfunction knob
16. Control knob rear left
17. Control knob front left
18. Control knob front right
19. Control knob rear right

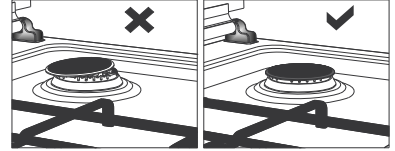


3 before first use

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any damage, possible from transportation. Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the appliance. Follow the installation instructions in chapter 9 for installing the stove. Clean the stove and the accessories with warm water and a mild detergent. Rinse well and dry thoroughly. Operate the oven for about 30 minutes at the maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when preparing food.

4 ignition and operation

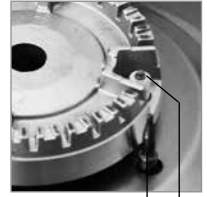
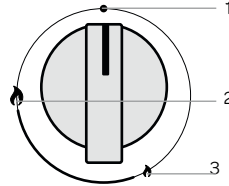
Before operating the hob please make sure that the burner caps are well positioned. The correct placement is shown in the pictures.



1. gas supply closed
2. highest flame
3. lowest flame
4. thermocouple
5. ignition



Attention: always open the cover when using the hob.



Each control knob has an automatic ignition.

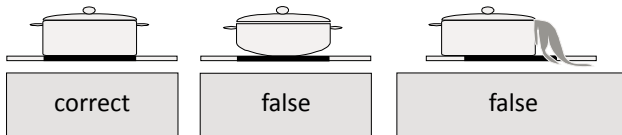
- Press the control knob and turn it anticlockwise.
- Hold the control knob down fully for at least 3 seconds between the highest and the lowest flame. The integrated ignition ignites the burner and the flame comes on.
- Hold down the control knob for 4 more seconds after the flame is on to activate the thermocouple. Otherwise the flame extinguishes immediately.
- When the burner is not ignited after 15 seconds, wait one minute before trying to ignite it again.
- When the burner accidentally goes out, the thermocouple safety pilot in each burner will close the gas supply (by boiling over, by drafts, no gas supply, etc.). No flame = no gas!

Attention: the control knob blocks if it is set to the highest flame. Press the control knob slightly to lift the blockade and turn the control knob.

5 use

For an optimal result of the burners we recommend the following:

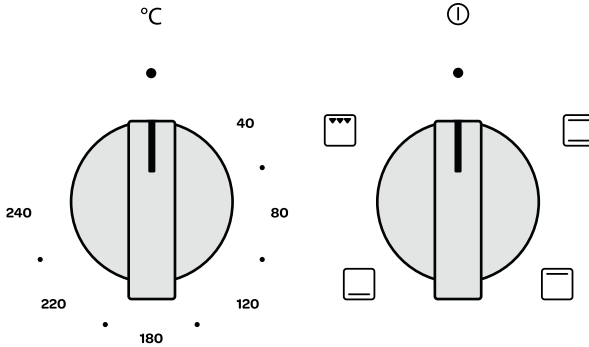
- Always ensure that the flames remain under the pan. When the flames burn around the pan, a lot of energy is lost and the handles from the pan may also become too hot.



- Use cookware that fit the burners in diameter. This reduces the cooking time.
- Use flat bottomed cookware.
- Always use the right amount of liquid for boiling food and use a lid to reduce the cooking time.
- Do not use pans with a base diameter smaller than 12 cm. Smaller pans are not stable on the pan support.

6 using the oven

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



SWITCHING ON

To switch the oven on, turn the oven function knob to the desired setting and the temperature knob to the right temperature. As soon as the oven has reached the set temperature, the thermostat light goes out. Preheating the oven takes about 5 minutes, depending on the desired temperature.




















SWITCHING OFF

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

The oven has the following functions:

Ovenfunction		Description
	Top- and bottom heating element	The dish is heated by the radiation heat of the top and bottom element. Always place the dish in the centre of the oven. For pizzas, meat, flans or cake.
	Top heating element	Only the top heating element radiates heat.
	Bottom heating element	Only the bottom heating element radiates heat.
	Grill element	The grill element heats up. For grilling meat, fish, bread or gratin.

The tables below are indicative:

									
	Cake	Cupcake & cookies	Pizza	Fish	Sausages	Beef	Pork	Poultry	Vegetables
Function									
°C	160-200	160-180	200-230	210-220	230-250	225-250	210-230	160-180	190-210
	2-3	2	1-3	2	4-5	2	2	2	2
Time (min.)	30-60	20-40	10-20	45-60	14-18	120-150	90-120	45-60	40-50

7 cleaning & maintenance

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

CLEANING THE COVER

Clean the cover with a mild cleaning detergent. For easy cleaning of the cover and the cooking part of the stove, the cover can be removed.

Open the cover and hold it on both sides. Lift the cover straight upwards.

After cleaning replace the cover in reverse order.

CLEANING THE COOKING PART

Clean the hob after each use to maintain it in good condition. Food residue can create stubborn stains if not removed directly after use. Use a mild cleaning detergent to clean the hob. Burner parts and the pan supports should **not** be cleaned in the dishwasher. The dishwasher detergent can corrode the materials.

The pan supports, burners and burner caps are removable for easy cleaning of the hob.

- First clean the control knobs, burners, burner caps and pan supports.
- Check whether the thermocouple and ignition are clean. If necessary use a toothpick or needle.
- Clean the drip tray.
- Clean everything again with just a damp cloth and dry it thoroughly.
- Refit the burners. Make sure the openings are aligned for the thermocouple and the ignition.
- Refit the burner caps.
- Refit the pan supports. Place them carefully on the drip tray without sliding.
- Close the cover.

PERSISTENT STAINS

Persistent stains on the pan supports and burner caps can best be removed with a fluid detergent or a plastic scouring sponge. **Never use aggressive cleaning products or sharp objects to clean the hob.**

Persistent stains on stainless steel are best removed with a special stainless steel cleaning product. Always wipe in the direction of the grain to prevent damage to the protective layer.

The surface of the stainless steel drip tray can discolour slightly over time.

CLEANING THE OVEN

Interior

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

Accessories

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

Exterior

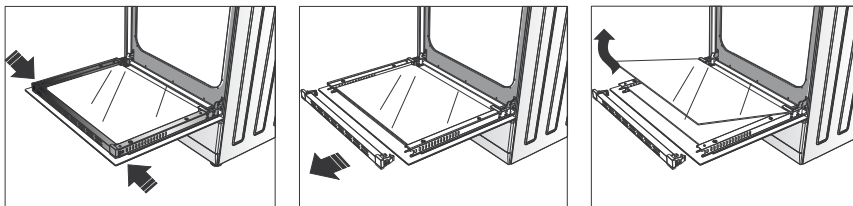
Clean the exterior of the appliance with a damp cloth or sponge. If necessary, clean the exterior with warm water and a mild detergent. Also clean the oven door and the door seal.

For easy cleaning the oven door can be removed.

Removing and installing the oven's front door glass

To clean the oven door properly, the inner glass can be removed.

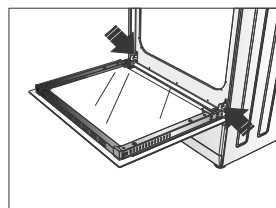
- To remove the inner glass, open the oven door completely.
- Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides with your fingers.
- Remove the profile.
- Carefully lift the glass and remove it.
- Place the inner glass on a cloth.
- Clean the glasses with a soft cloth and a glass-cleaning product.
- Replace the inner glass after cleaning in reverse order.



Removing and installing the oven door

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

- To remove the oven door, open it completely.
- Lift the two levers at the hinges. If necessary use a small screwdriver.
- Carefully close the door as far as the first stop, caused by the raised levers.
- Lift the door upwards and outwards, to remove it from the mountings.
- Place the hinges of the oven door in the mountings. Make sure the door is level.
- Lower the two levers at the hinges back.
- Close the oven door.



Replacing the oven lamp

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

- Unscrew the glass cover of the lamp.
- Replace the light bulb with a new equal bulb (15 W, 230V, E14 connection and must be resistant to high temperatures - upto 300°C).
- Refit the glass cover.
- Plug the appliance in.

Tips for cleaning

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

8 problems & solutions

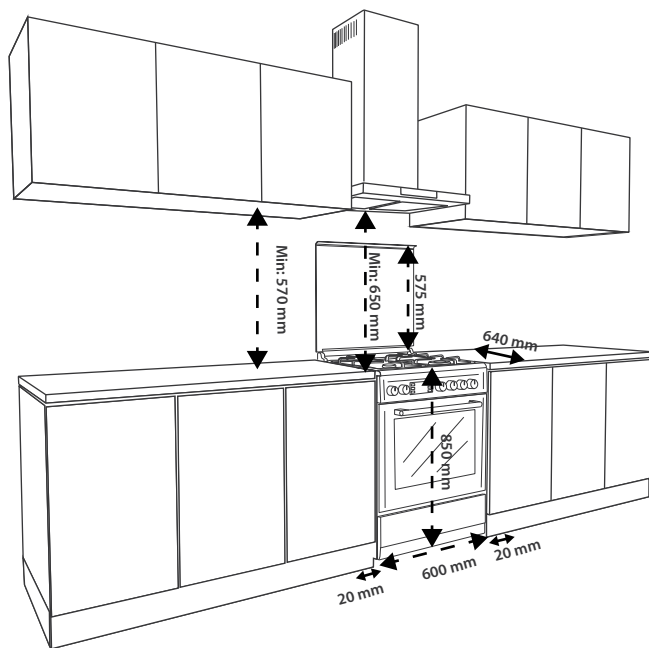
Problem	Solution
The oven lamp is not lit.	Replace the oven lamp according to the instructions.
The oven is not heating up.	- Has the correct temperature and oven function been set? - Is the door of the oven closed properly?
The control light of the oven function is not lit up.	- Is an oven function selected? - Is the beginning of the cooking time delayed? The oven will not start until it reaches the set time.

9 installation instructions

- The safety during use can only be guaranteed when the hob is installed correctly and according to the regulations. The installer is responsible for any damage caused by a faulty installation.
 - The electrical connection must be made by a qualified electricien. This person is aware of the national and local regulations the installation must comply with.
 - The appliance falls under protection class I and can only be used in combination with a grounding conductor connection. The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.
 - The appliance must be connected to a fixed installation and the means of disconnecting it from the fixed installation must be installed according to the installation instructions.
 - The connection cable must hang freely. Do not tie the power cable or pass it along sharp edges. It must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the oven.
 - The connection point, the wall socket and/or plug must always be accessible.
 - The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 85°C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.
 - Damage caused by incorrect connection, incorrect use or incorrect fitting is not covered by the guarantee.
- Attention:** any change to the appliance's interior, including fitting and changing the power cable, must only be performed by a qualified electricien.

DIMENSIONS

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



GAS CONNECTION

- The connection of the hob to the gas pipe network must be made by means of a special gas hose or a stainless steel hose with a continuous-surface complying with local regulations. **Always** a stainless steel hose when placing the hob above an oven. **Attention:** the stainless steel hose must hang freely. It must not be able to touch any moving parts of the cabinet.
- Check the perfect sealing after installation using a soapy solution.

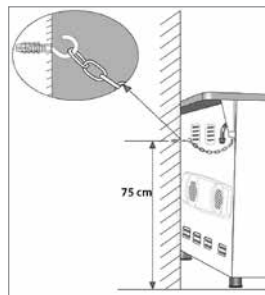


ELECTRICAL CONNECTION

- Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The earthing of the appliance is compulsory by law.
- **Attention:** the connection point must always be accessible.

THE FITTING OF THE APPLIANCE

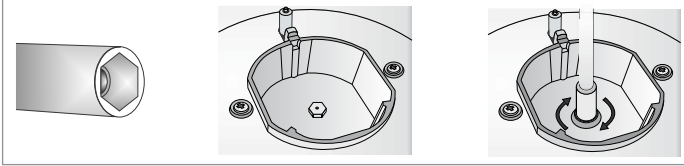
- Check that the space you want to place the stove meets the dimension requirements.
- Slide the stove in its position.
- To prevent the stove from falling over, fix it to the wall with the supplied chain. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.
- Open the cover of the storage compartment.
- Turn the adjustable feet up or down, until the stove is level.
- Close the cover.
- Plug the appliance in and set the clock.
- The appliance is ready for use.



10 converting to another type of gas

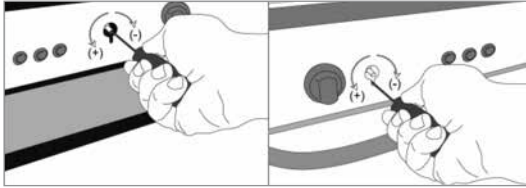
Your stove is delivered from the factory with a natural gas connection. Check this on the rating label. If you want to use the stove with another type of gas, the stove can be converted to LPG (propane). This must be done by a qualified installer according to the following instructions and with the supplied nozzles.

- Remove the burner caps and burners.
- Use a driver with a special head (a hexagonal screwdriver - nr. 7) to remove the nozzle.
- Remove the nozzle and place the new nozzle for LPG. **Attention:** use the correct nozzle for the right burner.



After installing the new nozzles, you must change the capacity of the flame. If this is not done the burners will not burn correctly.

- Carefully pull of the control knobs.
- Turn with a small screwdriver on the screw in the middle of the gas cock according to the table below. Repeat this for each gas control knob.
- Press the control knobs back on the stove.



	From natural gas to LPG	From LPG to natural gas
Simmer burner	2 turns clockwise	2 turns counterclockwise
Semi-rapid burner	2,5 turns clockwise	2,5 turns counterclockwise
Rapid burner	3 turns clockwise	3 turns counterclockwise



	G25/25 mbar	LPG G31	
	(kW)	(kW)	
1	0,88	0,88	1 Simmer burner
2	1,61	1,78	2 Semi-rapid burner
3	3,00	3,00	3 Rapid burner

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, 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 bezoekafspraak. 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 inbouw situaties.
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 costumer services department via the form at www.inventum.eu/service-aanvraag or by calling the costumer services department.
2. The costumer 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.



klein huishoudelijk



witgoed vrijstaand



witgoed inbouw



persoonlijke verzorging

**Inventum Huishoudelijke
Apparaten B.V.**

Meander 861
6825 MH Arnhem

Tel: 0800-4583688

info@inventum.eu
www.inventum.eu

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

