

INVENTUM

maakt 't moment

GAS COOKING HOB • GASKOCHFELD • TABLE DE CUISSON AU GAZ

gaskookplaat

VKG6008RVS



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

5 JAAR
INVENTUM
GARANTIE

OMRUIL
SERVICE

OER
HOLLANDS
SINDS 1908

Nederlands

1. veiligheidsvoorschriften	pagina 4
2. productomschrijving	pagina 7
3. voor het eerste gebruik	pagina 8
4. installatie instructies	pagina 8
5. de branders ontsteken en bedienen	pagina 12
6. reiniging en onderhoud	pagina 13
7. storingen en oplossingen	pagina 13
<i>Algemene service- en garantievoorwaarden</i>	<i>pagina 46</i>

English

1. safety instructions	page 14
2. appliance description	page 17
3. before first use	page 18
4. installation	page 18
5. how to use the burners	page 22
6. cleaning and maintenance	page 23
7. problems and solutions	page 23
<i>General terms and conditions of service and warranty</i>	<i>page 48</i>


Deutsch

1. Sicherheitsvorschriften	Seite 24
2. Produktbeschreibung	Seite 28
3. Vor dem ersten Gebrauch	Seite 29
4. Installationsanweisungen	Seite 29
5. Brenner zünden und Bedienen	Seite 33
6. Reinigung und Wartung	Seite 34
7. Störungen	Seite 34
<i>Allgemeine Service- und Garantiebedingungen</i>	<i>Seite 50</i>

Français

1. consignes de sécurité	page 35
2. description du produit	page 39
3. avant la toute première utilisation	page 40
4. instructions d'installation	page 40
5. allumage et commande des brûleurs	page 44
6. nettoyage et entretien	page 45
7. pannes	page 45
<i>Conditions générales de garantie et service après-vente</i>	<i>page 52</i>

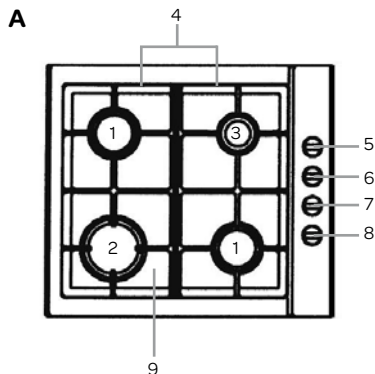
1 veiligheidsvoorschriften

- **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 de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten. Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.
-  **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.
- Wanneer de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.
- Open nooit de behuizing van het apparaat.
- Verwarm geen dichte blikken op de kookplaat. Er ontstaat een overdruk waardoor de blikken kunnen exploderen. U kunt zich hierdoor verwonden/verbranden.
-  **WAARSCHUWING:** brandgevaar: laat niets op de kookplaat staan.

-  **WAARSCHUWING:** koken met vet of olie op een kookplaat 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 apparaat mag niet buiten gebruikt worden.
- 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 de kookplaat.
- Gebruik het apparaat niet in een ruimte met een omgevingstemperatuur beneden 5°C.
- Als het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zal het 'nieuw' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik.
- Houd natuurlijke ventilatie-openingen open.
- Bij langdurig gebruik van de kookplaat 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 branderdeksels 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 branderdeksels en pannendragers.
- De kookplaat 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.
- 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.
- Het werkblad waarop de kookplaat wordt geplaatst, moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten minimaal tot 90°C hittebestendig zijn. Ook al wordt het apparaat zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
-  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 productomschrijving



Branders

1. Normaalbrander
2. Sterkbrander
3. Sudderbrander

Kookplaat

4. Pannendrager
9. Vangschaal

Bediening

5. Bedieningsknop rechtsachter
6. Bedieningsknop linksachter
7. Bedieningsknop linksvoor
8. Bedieningsknop rechtsvoor

De verpakking bevat het volgende:

- 1 x kookplaat
- 1 x aansluitnippel M24 x 1/2" - gas aansluiting Nederland
- 1 x aansluitnippel AG W21,8 x 1/14 - IG KLF (G12) Shell - gas aansluiting België
- 1 x gasfles aansluiting
- 1 x afdichtring



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 kookplaat voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele promotionele stickers. De verpakking (plastic zakken, piepschuim 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 de kookplaat volgt u de instructies in het hoofdstuk INSTALLATIE.

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

4 installatie instructies

Standaard wordt de kookplaat geleverd met aansluitnippel B (gas aansluiting Nederland) voor gemonteerd. Hier kan de gaslang rechtstreeks op worden aangesloten.

Aansluitnippel C is specifiek voor België en kan, indien de kookplaat in België wordt aangesloten, worden gebruikt als vervangende nippel voor aansluitnippel B.

LET OP! Sluit **NOOIT** een gaslang aan zonder gebruik te maken van een aansluitnippel (B, C of D) en gebruik **ALTIJD** de meegeleverde afdichting!

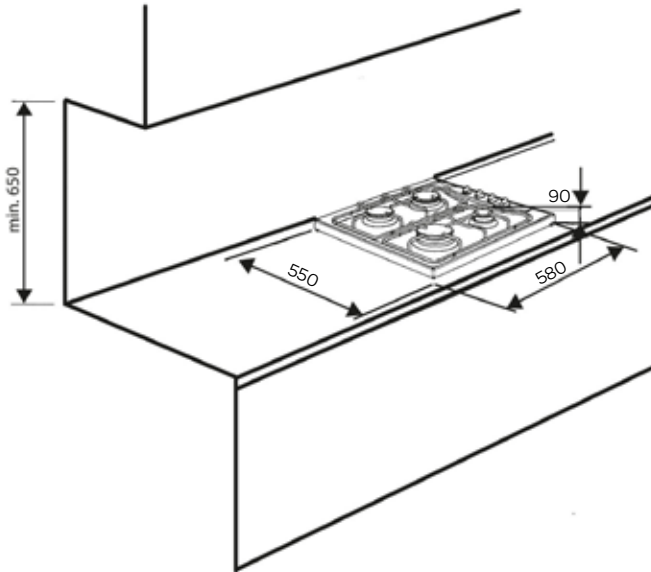
LET OP! Combineer **NOOIT** meerdere nippels met elkaar. Iedere aansluitnippel dient rechtstreeks op de kookplaat te worden gemonteerd.

- 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 de kookplaat 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.
- De kookplaat behoort tot beschermingsklasse III 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.
- De kookplaat 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.
- Het aansluitpunt, de wandcontactdoos en/of de stekker moeten altijd toegankelijk zijn.
- Het werkblad waarop de kookplaat wordt geplaatst, moet vlak, horizontaal en stabiel 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.

BUITENMATEN

In onderstaande afbeelding zijn de afmetingen van de kookplaat aangegeven.

Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is. De afstand van de kookplaat tot een afzuigkap moet minimaal 650 mm zijn.



GASAANSLUITING



Opgelet!

De kookplaat moet op een gasinstallatie aangesloten worden met het soort gas waaraan de kookplaat in de fabriek werd aangepast. Informatie over het soort gas waaraan de kookplaat aangepast is, vindt u op het typeplaatje. De kookplaat mag enkel aangesloten worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties en enkel een installateur mag de kookplaat aanpassen aan een ander soort gas.

Instructies voor de installateur

De installateur moet:

- gekwalificeerd zijn voor het aansluiten van gasinstallaties;
- de informatie op het typeplaatje van de kookplaat inzake het soort gas waaraan de kookplaat aangepast is doorlezen en de informatie vergelijken met de gasleveringsvoorwaarden op de installatieplaats;
- controleren of:
 - de ventilatie, d.w.z. de luchtcirculatie in de ruimtes, goed werkt;
 - de gasaansluitingen lekvrij zijn;
 - alle werkende onderdelen van de kookplaat goed functioneren;
 - de elektrische installatie kan functioneren samen met een aardingsleiding (nulleiding).
- de instellingen van de draaiknoppen voor de gasbranders inregelen om een goede werking van de vonkontsteking en de gaslekbeveiliging te garanderen.

Opgelet!

De kookplaat mag enkel door een erkend installateur op een gasfles met vloeibaar gas of een vaste gasinstallatie aangesloten worden. Hierbij moeten de geldende veiligheidsvoorschriften in acht genomen worden.

Aansluiten op een flexibele stalen leiding

Als de kookplaat in overeenstemming met de principes voor klasse 1, geïnstalleerd wordt, dan raden we aan om bij de aansluiting van de kookplaat op de gasinstallatie uitsluitend een elastische metalen leiding te gebruiken, die aan de geldende nationale voorschriften voldoet. De verbinding die het gas naar de kookplaat aanvoert, heeft een G $\frac{1}{2}$ " schroefdraad.

Voor de aansluiting mogen enkel buizen en koppelingen gebruikt worden, die aan de geldende normen voldoen. De maximale lengte van de elastische leiding mag niet meer dan 2000 mm bedragen.

Zorg ervoor, dat de aansluiting niet in contact komt met andere beweeglijke delen, die de aansluiting zouden kunnen beschadigen.

Aansluiten op een onbuigbare installatiebuis

De kookplaat heeft een verbindingstuk met een G $\frac{1}{2}$ " schroefdraad. De kookplaat moet zo op de gasinstallatie aangesloten worden, dat er op geen enkel punt van de installatie en op geen enkel element van de kookplaat spanning ontstaat.

Als er een overdreven draaimoment toegepast wordt bij het aandraaien (meer dan 20 Nm), dan kan dit de aansluiting beschadigen of kan er lekkage ontstaan.

De gasleiding mag de metalen behuizing aan de achterzijde van de kookplaat niet raken.



Attentie! Steeds nadat de drukregelaar vervangen wordt, moet de kookplaat een technische keuring ondergaan die de gasranen en de uitstroombewijzing omvat.

Opgelet! Na de installatie van de kookplaat moet de afdichting van alle aansluitingen gecontroleerd worden met bv. water met zeep. Er mag geen vuur gebruikt worden om de afdichting te controleren.

ELEKTRISCHE AANSLUITING



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

HET OMBOUWEN VAN DE KOOKPLAAT NAAR EEN ANDER SOORT GAS

Het ombouwen van de kookplaat naar een ander soort gas mag enkel uitgevoerd worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties.

Als het gas waarmee de kookplaat gevoed moet worden, verschilt van het gas dat voor de kookplaat voorzien is in de fabrieksversie, d.w.z. G25/25.3-25 mbar, dan moeten de inspuitsers vervangen worden en moet de vlam opnieuw ingesteld worden.

Om de kookplaat om te bouwen naar de verbranding van een ander soort gas, moet u:

- de inspuitsers vervangen (zie de gastabel hieronder);
- de "spaarvlam" instellen.

Opgelet! De kookplaat is door de producent uitgerust met inspuitsers die in de fabriek aangepast zijn aan het verbranden van het gas dat opgegeven is op het typeplaatje.

Gastabel

	G25/25.3-25 mbar*		G20/20 mbar		G30/30 mbar		SABAF branders
	Inspuiter diameter	Inspuiter markering	Inspuiter diameter	Inspuiter markering	Inspuiter diameter	Inspuiter markering	
1	0.72 mm	72	0.72 mm	72	0.50 mm	50	1 Sudderbrander 0.95 kW
2	0.97 mm	97	0.97 mm	97	0.65 mm	65	2 Normaalbranders 1.70 kW
3	1.15 mm	115	1.15 mm	115	0.85 mm	85	1 Sterkbrander 2.90 kW

Vlam van de brander	Omschakeling van aardgas naar vloeibaar gas	Omschakeling van vloeibaar gas naar aardgas
Vol	1. Vervang de inspuiter door de juiste inspuitsers volgens de gastabel	1. Vervang de inspuiter door de juiste inspuitsers volgens de gastabel
Spaarzaam	2. Draai de regelmoer lichtjes open en regel de grootte van de vlam	2. Draai de regelmoer lichtjes open en regel de grootte van de vlam

Om de instellingen te regelen moeten de gasregelknoppen verwijderd worden.

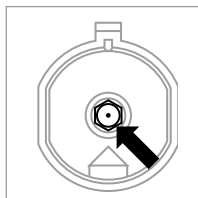
De toegepaste inspuitsers van de gaskookplaat vereisen geen instelling van de basisluchtstroom. Een correcte vlam heeft binnenin duidelijk blauwgroene kegeltjes.

Een korte, ruisende vlam of een lange, gele, rokende vlam zonder duidelijk afgetekende kegeltjes wijst op een slechte kwaliteit van het gas in de huisinstallatie of een beschadigde of vervuilde brander. Om de vlam te controleren moet u de brander ongeveer 10 minuten laten branden met volle vlam en daarna de draaiknop van het ventiel op spaarvlam plaatsen. De vlam mag niet uitgaan of overspringen naar de branderkoppen.

* Op het typeplaatje van uw product staat vermeld voor welke gassoort uw kookplaat geschikt is. Informeer bij de service organisatie van Inventum als u het apparaat om wilt bouwen voor gebruik met een ander type gas. In de handleiding van de ombouwset staat de werkwijze.



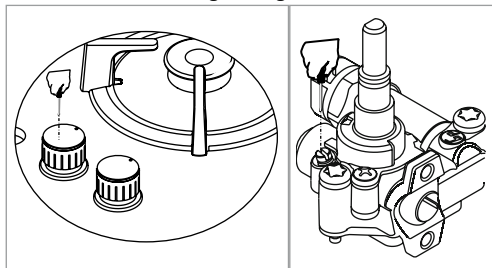
	G25/25.3 mbar*	
	(kW)	
1	0,95	1 Sudderbrander
2	1,70	2 Normaalbrander
3	2,90	3 Sterkbrander



Vervanging van een inspuiter

Draai de inspuiter los met behulp van een speciale dopsleutel 7 en vervang de inspuiter door een nieuwe die aangepast is aan het soort gas dat gebruikt gaat worden (zie de gastabel).

Opgelet! Het aanpassen van de kookplaat aan een ander soort gas dan door de producent aangegeven is op het typeplaatje van de kookplaat, of de aankoop van een kookplaat voor een ander soort gas dan het soort dat geïnstalleerd is in de woning, is uitsluitend een beslissing van de gebruiker - installateur.



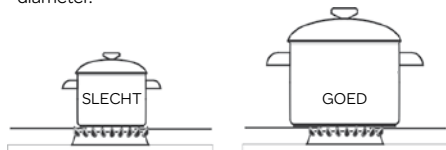
Bij kookplaten met beveiliging is een kraan met een gaslekbeveiliging toegepast volgens de tekening. De kranen moeten ingesteld worden terwijl de brander aan is op de spaarvlam, dit met behulp van een regelschroevendraaier van 2,5 mm.

Opgelet! Plak na aanpassen van de kookplaat een etiketje met een beschrijving van het soort gas waaraan de kookplaat is aangepast, op de kookplaat.

5 de branders ontsteken en bedienen

KEUZE VAN DE JUISTE POTTEN EN PANNEN

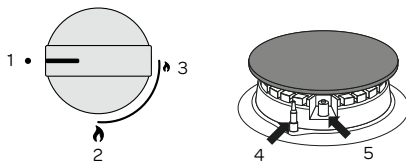
- Zorg ervoor dat de vlammen onder de pan blijven. Als de vlammen om de pan heen branden, gaat er veel energie verloren en de handgrepen van de pan kunnen te heet worden.
- Gebruik pannen die qua diameter passen bij de branders. Dit vermindert de kooktijd.
- Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.
- Gebruik de juiste hoeveelheid water voor het koken van voedsel en houd de deksel op de pan.
- Het is aangeraden om een pot te kiezen met een diameter van ongeveer 2,5-3 keer groter dan de diameter van de brander, d.w.z. :
 - voor de sudderbrander - een diameter van 120 tot 150 mm
 - voor de normaalbrander - een diameter van 160 tot 220 mm
 - voor de wokbrander - een diameter van 200 tot 240 mm en de hoogte van de pan mag niet groter zijn dan de diameter.



BRANDERS 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
5. vonkontsteking



In de bedieningsknop zit een automatische vonkontsteking.

- Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom naar de stand "grootste vlam" 🔥.
- Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden goed ingedrukt. De geïntegreerde vonkontsteking zorgt ervoor dat de brander ontsteekt en gaat branden.
- Blijf de bedieningsknop nog 10 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!

Goed instelde branders hebben een helderblauwe vlam met een duidelijk afgetekende kegel binnenin. De keuze van de grootte van de vlam hangt af van de instelling van de bedieningsknop van de brander.

- 🔥 grote vlam
- 🔥 kleine vlam (zgn. "spaarvlam")
- uit (de gastoevoer is afgesloten)

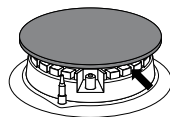
6 reiniging en onderhoud

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 branderdekselels op de branders.
- Plaats de pannendragers terug op de kookplaat. Leg de pannendragers voorzichtig op de vangschaal zonder te schuiven.



HARDNEKKIGE VLEKKEN

Reinig hardnekkige vlekken op de pannendragers en branderdekselels 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. Dit is normaal en valt niet onder de garantie.

7 storingen en oplossingen



Als de kookplaat niet goed functioneert volgens u, controleer dan eerst onderstaande punten voordat u contact opneemt met de klantenservice.

Storing	Oorzaak	Oplossing
U ruikt gas bij de kookplaat.	De gasaansluiting van de kookplaat lekt.	Sluit de hoofdkraan van het gas. Neem contact op met uw installateur.
Een brander gaat niet aan.	<ul style="list-style-type: none">• De stekker voor de vonkontsteking zit niet in het stopcontact.• Er is een zekering defect of in de meterkast uitgeschakeld.• Vonkontsteking is vuil of vochtig.• De branderdelen zijn niet juist geplaatst.• De brander is vuil of vochtig.• De hoofdgaskraan is gesloten.• Er is een storing in de gastoevoer.• Er is een verkeerd soort gas gebruikt.	<ul style="list-style-type: none">• Steek de stekker in het stopcontact.• Plaats een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.• Reinig/droog de vonkontsteking.• Zet de brander goed in elkaar en let daarbij op de openingen voor de thermokoppel en vonkontsteking.• Reinig/droog de branderonderdelen.• Open de hoofdgaskraan.• Informeer bij uw gasleverancier.• Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor uw kookplaat. Neem indien nodig contact op met uw installateur.
De brander gaat gelijk uit na het ontsteken.	<ul style="list-style-type: none">• U heeft de bedieningsknop niet lang en/of diep genoeg ingedrukt gehouden (minimaal 3 seconden).• De thermokoppel is vuil.	<ul style="list-style-type: none">• Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden volledig ingedrukt tussen de grootste en kleinste vlam indicatie. Bij het eerste gebruik kan dit langer duren in verband met de eerste aanvoer van gas.• Reinig/droog de thermokoppel.
De brander brandt niet gelijkmatig.	<ul style="list-style-type: none">• De branderdelen zijn niet goed geplaatst.• De branderdelen zijn vuil/vochtig.• Er wordt een verkeerd soort gas gebruikt.	<ul style="list-style-type: none">• Zet de branderdelen opnieuw in elkaar. Let daarbij op de openingen voor de thermokoppel en vonkontsteking.• Reinig/droog de branderdelen.• Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor uw kookplaat. Neem indien nodig contact op met uw installateur.

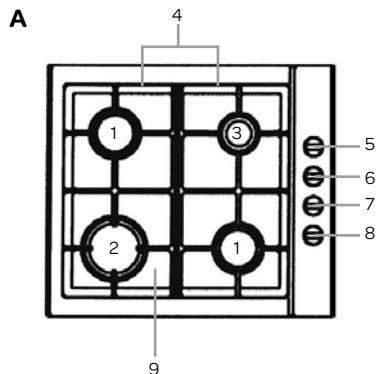
1 safety instructions

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home. The hob is only to be used for the preparation of food. The appliance is not designed for heating rooms.
-  **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 hob during and immediately after cooking.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage resulting from failure to follow the safety instructions and warnings.
- Never open the casing of the appliance.
- Do not warm closed tins on the hob. There will be a build-up of pressure that will cause tins to explode. You might get injured or scalded.
-  **WARNING:** danger of fire: never leave anything on the hob.
-  **WARNING:** cooking with fat or oil on a hob 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 appliance should not be placed or used outdoors.

- 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.
- Never use a pressure cleaner or steam cleaner to clean the hob.
- Do not use the appliance in temperatures below 5°C.
- When you use the hob for the first time you will notice a “new smell”. Don’t worry, this is normal. If the kitchen is well ventilated, the smell will soon disappear.
- Ensure that there is adequate ventilation during use.
- Keep all natural ventilation openings open.
- When using the hob 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 them 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 hob 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.
- This appliance should only be connected by a registered installer.
- Faulty parts may only be replaced by 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 worktop onto which the hob is placed, should be flat.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 90°C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.
-  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



Burners

1. Semi-rapid burner
2. Rapid burner
3. Simmer burner

Hob

4. Pan support
9. Drip tray

Controls

5. Control knob rear right
6. Control knob rear left
7. Control knob front left
8. Control knob front right

The package contains:

- 1 x hob
- 1 x gas feeding coupling M24 x 1/2" - gas connection in the Netherlands
- 1 x gas feeding coupling AG W21,8 x 1/14 - IG KLF (G12) Shell - gas connection in Belgium
- 1 x gas cylinder nipple
- 1 x sealing ring



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 bottom of the appliance and plug it in a socket. Follow the installation instructions in chapter INSTALLATION for installing the hob

Clean the hob and all the accessories with warm water and a mild cleaning detergent. Rinse well and dry thoroughly.

4 installation

The hob comes standard with coupling B (gas connection Netherlands) preassembled. The gas hose can be connected directly to the coupling.

Coupling C is specifically for Belgium and can, when the hob is used in Belgium, be replaced by coupling B.

ATTENTION! NEVER combine a gas hose without using a coupling (B, C or D) and ALWAYS use the enclosed sealing ring!

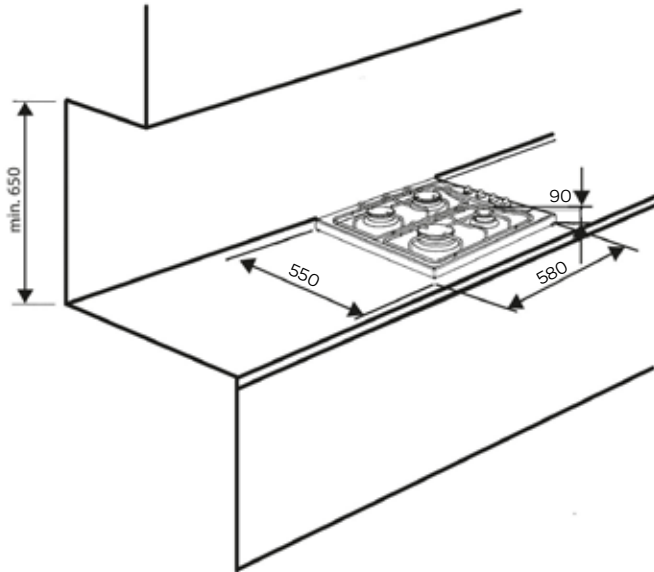
ATTENTION! NEVER combine multiple couplings. Every coupling must be connected directly to the hob.

- 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 gas connection must comply with the national and local safety regulations. The gas connection must be made by a 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 III and can only be used in combination with a grounding conductor connection. The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.
- The appliance must be connected to a fixed installation and the means of disconnecting it from the fixed installation must be installed according to the installation instructions.
- The connection cable must hang freely. Do not tie the power cable or pass it along sharp edges.
- The connection point, the wall socket and/or plug must always be accessible.
- The worktop onto which the hob is placed should be flat.
- 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.

OUTER DIMENSIONS

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

Sufficient clearance around the hob is essential for a safe use of the hob. Check that there is sufficient clearance. The minimum distance of the hob to a cooker hood should be at least 650 mm.



GAS CONNECTION



Caution!

The hob should be connected to a gas supply of the particular type of gas that the appliance is manufactured to function with. Information about the type of gas that the hob has been adapted to by the factory is shown on the rating label. The hob should be connected exclusively by an appropriately authorised fitter and only that person has the right to adapt the hob to a different type of gas. .

Fitting guidelines

A fitter should:

- have a gas fitter's authorisation;
- be acquainted with the information included on the rating label of the hob about the type of gas to which the hob is adapted; the information should be compared with the gas supply conditions at the place of installation;
- check:
 - airing efficiency, that is efficiency of air exchange in the rooms;
 - tightness of gas fitting connections;
 - effectiveness of alle functional elements of the hob;
 - if the electricity supply is adapted to function with a safety ground lead (zero).
- check the settings of the control knobs for the burners to ensure good functioning of the ignition and the thermocouple.

Caution!

The hob may only be connected to a liquid gas cylinder of the existing gas supply by an authorised fitter, observing all safety rules.

Connection with a flexible steel hose

If the hob is connected according to the class 1 specifications, only flexible metal hose can be used which meet the valid national regulations. Gas feeding connector must be G ½" threaded coupling. Use only pipes and fittings that meet the requirements of the valid standards. Maximum admissible length of the flexible hose is 2000 mm. Make sure the connection is not touching any mobile elements which could damage the hose.

Connection with a stable pipework

The hob comes with a G ½" threaded coupling. The connection to gas supply must be done in a manner that excludes stresses in any point of the pipework or parts of the appliance. Make sure you do not exceed the torque when making the connection (maximum torque is 20 Nm). Otherwise, the connection may be faulty or leaks may occur.

The gas hose should not touch metal elements of the hob back shield.



Important! Each time you replace a reducer, carry out technical inspection of the hob that covers gas valves and proper operation of the flame failure cut-off device.

Caution! On completion of the hob installation, the tightness of all connections should be checked, e.g. applying water with soap. Do not use fire to check tightness.

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.

ADAPTING THE HOB TO ANOTHER TYPE OF GAS

This operation may only be carried out by an appropriately authorised fitter.

If the gas the hob is to be supplied with differs from the gas provided for the hob by the manufacturer, that is G25/ 25,3 / 25 mbar, burner nozzles must be exchanged and the flame needs to be adjusted.

In order to adapt the hob to burn a different type of gas, you should:

- exchange the nozzles (see the gas tables below);
- adjust the "economical" flame.

Caution! The hobs provided by the manufacturer have burners which are factory-adapted to use the gas specified on their rating labels.

Gas table

	G25/ 25.3-25 mbar*		G20/20 mbar		G30/30 mbar		SABAF burners
	Injector diameter	Injector mark	Injector diameter	Injector mark	Injector diameter	Injector mark	
1	0.72 mm	72	0.72 mm	72	0.50 mm	50	1 Simmer burner 0.95 kW
2	0.97 mm	97	0.97 mm	97	0.65 mm	65	2 Semi-rapid burners 1.70 kW
3	1.15 mm	115	1.15 mm	115	0.85 mm	85	1 Rapid burner 2.90 kW

Burner flame	Re-arming from liquid gas to natural gas	Re-arming from natural gas to liquid gas
Full	1. Exchange a burner nozzle for the appropriate type according to the gas table.	1. Exchange a burner nozzle for the appropriate type according to the gas table.
Economical	2. Unscrew an adjusting bolt slightly and adjust the flame size.	2. Screw in an adjusting bolt slightly and check the flame size.

In order to perform adjusting operations, take off the knobs.

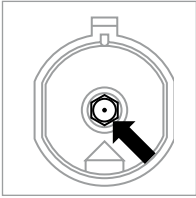
Surface burners applied do not require adjustment of primary air. A correct flame has distinct internal cones of blue and green colour.

A short, humming flame or long, yellow and smoking one, without clearly outlined cones, shows improper quality of gas in the household piping or a damaged or soiled burner. In order to check a flame, heat a burner for around 10 minutes with a full flame, and next turn the valve knob to the economical flame position. The flame should not go out or jump onto the nozzles.

* The rating label on the product indicates for which type of gas your appliance is suitable. Check with the service organisation of Inventum if you want to adjust the appliance for different types of gas. Find the method in the manual of the conversion kit.



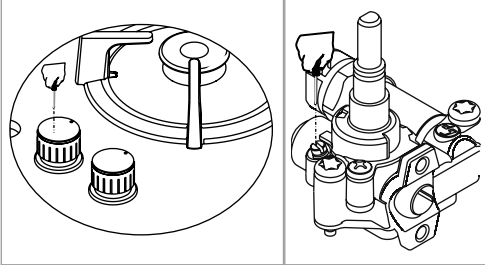
	G25/25.3 mbar*	
	(kW)	
1	0,95	1 Simmer burner
2	1,70	2 Semi-rapid burner
3	2,90	3 Rapid burner



Exchange of a burner nozzle

Unscrew the nozzle with a special socket spanner No 7 and replace with a new one according to a type of gas (see gas table).

Caution! Adapting the appliance to a different type of gas than is indicated by the manufacturer of the hob on the rating label, or purchasing a hob for a different type of gas than supplied to the house, is exclusively the responsibility of the user and the fitter.



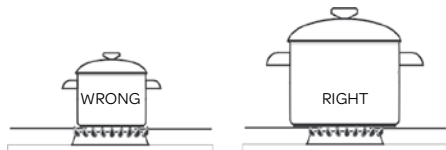
In hobs with a safety device, a knob with a surface burner safety valve is used, fig. Knobs should be adjusted with the burner switched on and set to the economical flame position, using an adjustment screwdriver of the size 2.5 mm.

Caution! After adjustment is completed, place a label indicating the type of gas to which the hob is now adapted.

5 how to use the burners

CHOICE OF COOKWARE

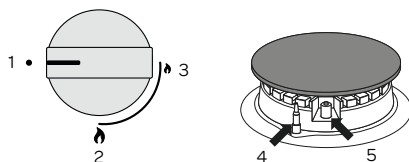
- Always ensure that the flames remain under the pan. When the flames burn around the pan, a lot of energy is lost and the handles from the pan may also become too hot.
- Use cookware that fit the burners in diameter. This reduces the cooking time.
- Use flat bottomed cookware.
- Always use the right amount of liquid for boiling food and use a lid to reduce the cooking time.
- The recommended pan diameter is around 2.5 to 3 times larger than the burner diameter, that is, for:
 - for a simmer burner - a pan with a diameter of 120 to 150 mm
 - for a semi-rapid burner - a pan with a diameter of 160 to 220 mm
 - for a wok burner - a pan with a diameter of 200 to 240 mm and the pan height should not be greater than its diameter.



CONTROL KNOBS FOR THE BURNERS

Before operating the hob please make sure that the burner caps are well positioned.

1. burner switched off ●
2. large flame 🔥
3. economical flame 🔥
4. thermocouple
5. ignition



Each control knob has an automatic ignition.

- Press the control knob and turn it anticlockwise to the setting "large flame" 🔥.
- 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 10 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!

A correctly adjusted burner has a light blue flame with a clearly visible internal cone. Selection of the flame size depends on the position of the control knob of the burner which has been set:

- 🔥 large flame
- 🔥 small flame ("economical flame")
- burner switched off (gas supply is cut off)

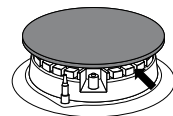
6 cleaning and maintenance

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 cooking part.

- 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.



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.


7 problems and solutions

If the hob does not function properly, according to you, please try to solve the problem first by checking the points in the table below before contacting the customer department.


Fault	Possible cause	Solution
There is a smell of gas near the hob.	The hob connection is leaking.	Turn off the main gas supply valve. Contact your installer.
A burner does not ignite.	<ul style="list-style-type: none"> • The plug is not in the socket. • A fuse is defective/ or switched off in the fuse box. • Ignition is dirty/damp. • The burner parts are not placed correctly. • The burner parts are dirty/damp. • The main gas supply valve is closed. • A fault in the gas mains. • Wrong type of gas used. 	<ul style="list-style-type: none"> • Put the plug into the socket. • Replace the fuse or switch on the fuse in the fuse box. • Clean/dry the ignition. • Refit the burner and watch the openings for the thermocouple and the ignition. • Clean/dry the burner parts. • Open the main gas valve. • Consult your gas supplier. • Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
The burner extinguishes immediately after igniting.	<ul style="list-style-type: none"> • The control knob has not been pressed long and/or deep enough (at least 3 seconds). • The thermocouple is dirty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Keep the control knob fully pressed for at least 3 seconds between the highest and the lowest flame setting. This can take longer the first time because of the gas supply. • Clean/dry the thermocouple.
The burner does not burn evenly.	<ul style="list-style-type: none"> • The burner parts are not placed correctly. • The burner parts are dirty/damp. • The wrong type of gas is used. 	<ul style="list-style-type: none"> • Refit the burner and watch the openings for the thermocouple and the ignition. • Clean/ dry the burner parts. • Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.

1 Sicherheitsvorschriften

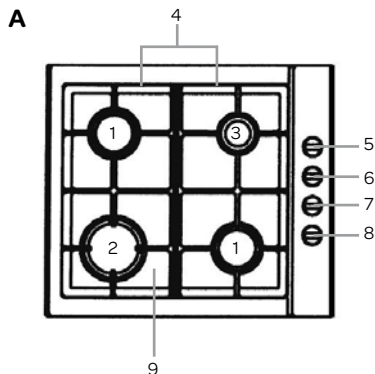
- **Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie später zurate ziehen können.**
- Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke. Verwenden Sie das Kochfeld nur für das Zubereiten von Gerichten. Das Gerät ist nicht zum Heizen von Räumen geeignet.
-  **WARNHINWEIS:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, es sei denn, diese werden kontinuierlich beaufsichtigt.
- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie über den sicheren Gebrauch des Gerätes instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf von Kindern nicht gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Bewahren Sie in Schränken über oder hinter dem Gerät keine Gegenstände auf, die für Kinder interessant sein können.
- Die Kochzonen werden während des Gebrauchs warm und bleiben auch nach dem Gebrauch noch einige Zeit warm. Halten Sie kleine Kinder während des Kochens und direkt danach vom Gerät fern.
- Wenn die Sicherheitsvorschriften und Warnhinweise nicht beachtet werden, kann der Hersteller nicht für daraus entstehende Schäden haftbar gemacht werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Dosen auf dem Kochfeld. Dabei entsteht Überdruck und die Dosen können explodieren. Sie können sich dadurch verletzen/verbrennen.

-  **WARNHINWEIS:** Feuergefahr: Lassen Sie nichts auf dem Kochfeld stehen.
- **WARNHINWEIS:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein eventuelles Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Abstell-/Arbeitsplatte. Das Gerät kann versehentlich eingeschaltet werden oder noch heiß sein. Dadurch können Gegenstände schmelzen, heiß werden oder in Brand geraten.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder etwas Ähnlichem ab. Wenn das Gerät noch heiß ist oder eingeschaltet wird, besteht Feuergefahr.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur unter 5°C.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird, riecht es „neu“. Das ist normal. Der Geruch verschwindet von alleine, wenn Sie lüften.
- Sorgen Sie während der Verwendung für ausreichende Belüftung.
- Halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen offen.
- Bei einer langen Verwendung des Kochfelds ist zusätzliche Lüftung notwendig. Öffnen Sie dann zum Beispiel ein Fenster oder installieren Sie ein mechanisches Lüftungssystem.
- Flambieren Sie niemals unter einer Abzugshaube. Wegen der hohen Flammen kann Brand entstehen, auch bei einem ausgeschalteten Ventilator.
- Die Brennteile sind während und direkt nach der Verwendung heiß.
- Berühren Sie diese nicht und vermeiden Sie den direkten Kontakt mit nicht hitzbeständigem Material.
- Tauchen Sie heiße Brennerdeckel und Topfträger niemals in kaltes Wasser ein. Durch die schnelle Abkühlung kann das Material beschädigt werden.

- Der Abstand einer Pfanne/eines Topfes zu einem Bedienungsknopf oder einer nicht hitzebeständigen Wand muss immer größer als zwei Zentimeter sein. Bei kleineren Abständen können sich die Bedienungsknöpfe oder die Wand durch die hohe Temperatur verfärben und/oder verformen.
- Verwenden Sie immer die Topfträger und geeignetes Kochgeschirr.
- Stellen Sie die Pfanne/den Topf immer auf den Topfträger. Wenn eine Pfanne/ein Topf direkt auf den Brennerdeckel gestellt wird, können gefährliche Situationen entstehen.
- Aluminiumverpackungen oder -folien sind als Kochgeschirr nicht geeignet. Sie können auf den Brennerdeckeln und Topfträgern einbrennen.
- Das Kochfeld kann nur gut funktionieren, wenn die Brennerteile richtig mithilfe der Positionierzapfen ineinander gefügt wurden. Sorgen Sie dafür, dass die Topfträger gerade gegeneinander und flach auf der Auffangschale liegen. Nur auf diese Weise können die Pfannen/Töpfe stabil abgestellt werden.
- Achten Sie darauf, dass Ofenhandschuhe oder Topflappen nicht zu nahe bei den Flammen liegen.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur bei Originalteilen kann der Hersteller garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Für Schäden, die durch falsches Anschließen, falsches Einbauen oder eine unsachgemäße Verwendung entstehen, besteht kein Garantieanspruch.
- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, darf das Anschlusskabel, wenn es beschädigt ist, nur vom Hersteller, seiner Serviceorganisation oder gleichwertig qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Der Stromanschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Das Gerät darf nicht über eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an das Stromnetz angeschlossen werden. Eine sichere Verwendung des Geräts kann andernfalls nicht gewährleistet werden.

- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Die Arbeitsplatte, auf die das Kochfeld gestellt wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rundum das Gerät müssen bis mindestens 90°C hitzebeständig sein. Obwohl das Gerät selbst nicht warm wird, kann sich die Wand durch die Wärme einer heißen Pfanne/eines heißen Topfes verfärben oder verformen.
-  Haushaltsgeräte dürfen nicht über den Restmüll entsorgt werden. Bringen Sie das Gerät zur Abfallsammelstelle Ihrer Gemeinde, wo es auf eine verantwortliche Weise und gemäß den behördlichen Bestimmungen recycelt werden kann.

2 Produktbeschreibung



Brenner

1. Normalbrenner
2. Starkbrenner
3. Schmorbrenner

Kochfeld

4. Topfträger
9. Auffangschale

Bedienung

5. Bedienelement rechts hinten
6. Bedienelement links hinten
7. Bedienelement links vorne
8. Bedienelement rechts vorne

Die Verpackung enthält folgende Teile:

- A. 1 x Kochfeld
- B. 1 x Anschlussnippel M24 x 1/2" - Gasanschluss in den Niederlanden
- C. 1 x Anschlussnippel AG W21,8 x 1/14 - IG KLF (G12) Shell - Gasanschluss in Belgien
- D. 1 x Anschluss für Gasflasche
- E. 1 x Dichtring



3 Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie Folgendes tun: Packen Sie das Kochfeld vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und eventuelle Werbeaufkleber. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikbeutel, Styropor und Pappe) immer für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken gründlich auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können. Kontrollieren Sie, ob die Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Befolgen Sie bei der Installation des Kochfelds die Anweisungen im Kapitel INSTALLATION.

Reinigen Sie das Kochfeld und das gesamte Zubehör mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie alles mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alles ab.

4 Installationsanweisungen

Bei dem Kochfeld ist standardmäßig der Anschlussnippel B (Gasanschluss Niederlande) vormontiert. Der Gasschlauch kann direkt daran angeschlossen werden.

Anschlussnippel C ist eine spezifische Ausführung für Belgien. Wenn das Kochfeld in Belgien angeschlossen wird, kann dieser Anschlussnippel C anstelle von Anschlussnippel B verwendet werden.

ACHTUNG! Schließen Sie **NIEMALS** einen Gasschlauch an, ohne einen Anschlussnippel (B, C oder D) zu verwenden, und setzen Sie **IMMER** den im Lieferumfang enthaltenen Dichtring ein!

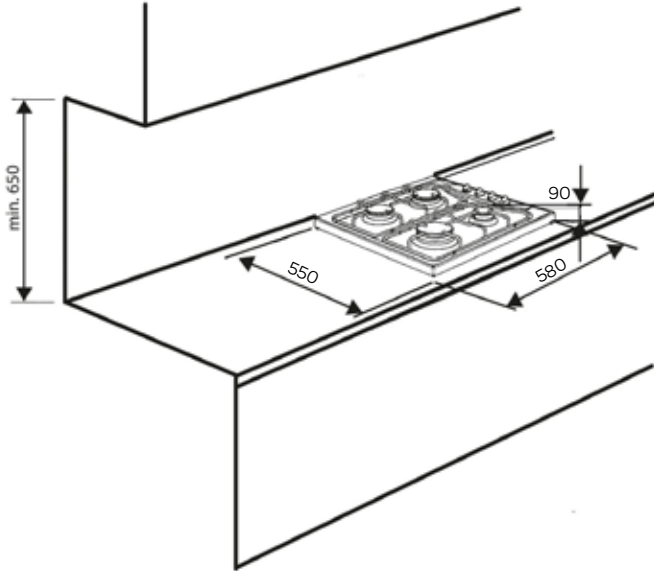
ACHTUNG! Kombinieren Sie **NIEMALS** mehrere Nippel miteinander. Jeder Anschlussnippel muss direkt am Kochfeld montiert werden.

- 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 Gasanschluss muss den nationalen und regionalen Sicherheitsvorschriften entsprechen. Lassen Sie das Kochfeld deshalb von einem anerkannten Installateur anschließen.
- Der Stromanschluss darf nur von einem befugten Elektriker ausgeführt werden. Dieser ist über die nationalen und regionalen Sicherheitsvorschriften informiert, die der Anschluss erfüllen muss.
- Das Kochfeld hat die Schutzklasse III und darf nur in Verbindung mit einem geerdeten Anschluss verwendet werden. Der Hersteller haftet nicht für die fehlerhafte Funktion und mögliche Schäden, die durch fehlerhafte elektrische Installationen verursacht werden.
- Das Kochfeld muss an einen festen Anschluss angeschlossen werden, in den gemäß den Installationsvorschriften Mittel zum Ausschalten eingebaut sind.
- Sorgen Sie dafür, dass das Stromkabel während der Installation nicht eingeklemmt oder an scharfen Kanten entlang verlegt wird.
- Der Anschlusspunkt, die Wandsteckdose und/oder der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Die Arbeitsplatte, auf die das Kochfeld gestellt wird, muss eben, horizontal und stabil sein.
- Bei falscher Installation, falschem Anschluss oder falscher Montage verfällt die Garantie.
- **Achtung:** Jede Änderung am Gerät, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, muss von entsprechend geschulten technischen Fachkräften durchgeführt werden.

AUSSENABMESSUNGEN

Die Abbildung unten enthält die Abmessungen des Kochfelds.

Für einen sicheren Gebrauch ist ausreichend freier Raum rundum das Kochfeld erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser freie Raum vorhanden ist. Der Abstand zwischen Kochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.



GAS-ANSCHLUSS



Achtung!

Das Kochfeld muss an eine Gasversorgung mit der Gasart angeschlossen werden, auf die das Kochfeld in der Fabrik eingestellt wurde. Informationen über die Gasart, auf die das Kochfeld eingestellt wurde, finden Sie auf dem Typenschild. Das Kochfeld darf nur von einem anerkannten Installateur mit den entsprechenden Qualifikationen angeschlossen werden; und nur ein Installateur darf das Kochfeld für eine andere Gasart einstellen.

Anweisungen für den Installateur

Der Installateur muss:

- für das Anschließen von Gasanlagen qualifiziert sein;
- Die Informationen auf dem Typenschild des Kochfelds hinsichtlich der Gasart, auf die das Kochfeld eingestellt wurde, durchlesen und die Informationen mit den Gaslieferbedingungen am Installationsort vergleichen;
- kontrollieren, ob:
 - die Lüftung (das heißt, die Luftzirkulation in den Räumen) einwandfrei funktioniert;
 - die Gasanschlüsse leckagefrei sind;
 - alle funktionstüchtigen Teile des Kochfelds auch wirklich einwandfrei funktionieren;
 - die elektrische Installation gemeinsam mit einer Erdleitung (Nulleitung) funktionieren kann.
- die Einstellungen der Drehknöpfe für die Gasbrenner regeln, um eine einwandfreie Funktion der Funkenzündung und des Gasaustrittsschutzes zu garantieren.

Achtung!

Das Kochfeld darf nur von einem anerkannten Installateur an eine Gasflasche mit Flüssiggas oder eine festinstallierte Gasversorgung angeschlossen werden. Dabei sind die geltenden Sicherheitsvorschriften zu berücksichtigen.

Anschließen an eine flexible Stahlleitung

Wenn das Kochfeld in Übereinstimmung mit den Prinzipien für Klasse 1 installiert wird, empfehlen wir, beim Anschließen des Kochfelds an die Gasversorgung ausschließlich eine elastische Metallleitung zu verwenden, die die geltenden nationalen Vorschriften erfüllt. Die Verbindung, durch die das Gas zum Kochfeld zugeleitet wird, hat ein G $\frac{1}{2}$ "-Gewinde.

Für den Anschluss dürfen nur Rohre und Kupplungen verwendet werden, die den geltenden Normen entsprechen. Die maximale Länge der elastischen Leitung darf 2000 mm nicht überschreiten.

Sorgen Sie dafür, dass der Anschluss nicht in Kontakt mit anderen bewegenden Teilen kommt, die den Anschluss beschädigen könnten.

Anschließen an ein starres Installationsrohr

Das Kochfeld ist mit einem Verbindungsstück mit einem G $\frac{1}{2}$ “-Gewinde ausgeführt. Das Kochfeld muss so an die Gasinstallation angeschlossen werden, dass an keiner einzigen Stelle in der Anlage und bei keinem einzigen Element des Kochfelds Spannung erzeugt wird.

Wenn beim Festdrehen ein zu großes Drehmoment verwendet wird (über 20 Nm), kann der Anschluss beschädigt werden oder es kann Leckage verursacht werden.

Die Gasleitung darf das Metallgehäuse an der Rückseite des Kochfelds nicht berühren.



Achtung! Immer, wenn der Druckregler ausgetauscht wurde, muss das Kochfeld einer technischen Prüfung unterzogen werden, bei der die Gashähne und der Gasaustrittsschutz überprüft werden.

Achtung! Nach der Installation des Kochfelds muss der Dichting bei allen Anschlüssen kontrolliert werden (z. B. mit Wasser und Seife). Zur Kontrolle der Dichtung darf kein Feuer verwendet werden.

STROMANSCHLUSS



- Prüfen Sie, ob die Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Kochfeld an eine geerdete Steckdose an.
- **Achtung:** Der Anschlusspunkt muss immer zugänglich sein.

UMBAUEN DES KOCHFELDS FÜR EINE ANDERE GASART

Das Umbauen des Kochfelds für eine andere Gasart darf nur von einem anerkannten Installateur mit den entsprechenden Qualifikationen vorgenommen werden.

Wenn das Gas, mit dem das Kochfeld versorgt werden muss, von dem Gas abweicht, für das das Kochfeld in der Werkversion ausgeführt ist, das heißt, G25/25,3 - 25 mbar, müssen die Düsen ausgetauscht werden und die Flamme muss neu eingestellt werden.

Beim Umbauen des Kochfelds für die Verbrennung einer anderen Gasart müssen Sie:

- die Düsen austauschen (siehe die Gastabelle unten);
- die „Sparflamme“ einstellen.

Achtung! Das Kochfeld wurde vom Hersteller mit Düsen ausgestattet, die in der Fabrik auf das Verbrennen des Gases eingestellt wurden, das auf dem Typenschild eingestellt ist.

Gastabelle

	G25/25,3 - 25 mbar*		G20/20 mbar		G30/30 mbar		SABAF-Brenner
	Düsen-durchmesser	Düse Ken-zeichnung	Düsen-durchmesser	Düse Ken-zeichnung	Düsen-durchmesser	Düse Ken-zeichnung	
1	0,72 mm	72	0,72 mm	72	0,50 mm	50	1 Schmorbrenner 0,95 kW
2	0,97 mm	97	0,97 mm	97	0,65 mm	65	2 Normalbrenner 1,70 kW
3	1,15 mm	115	1,15 mm	115	0,85 mm	85	1 Starkbrenner 2,90 kW

Flamme des Brenners	Umschaltung von Erdgas zu Flüssiggas	Umschaltung von Flüssiggas zu Erdgas
Voll	1. Ersetzen Sie die Düse durch die richtigen Düsen konform der Gastabelle.	1. Ersetzen Sie die Düse durch die richtigen Düsen konform der Gastabelle.
Sparsam	2. Drehen Sie die Regelmutter etwas auf und regeln Sie die Größe der Flamme.	2. Drehen Sie die Regelmutter etwas auf und regeln Sie die Größe der Flamme.

Um die Einstellungen zu regeln, müssen die Gasregelknöpfe entfernt werden.

Die verwendeten Düsen des Gaskochfelds erfordern keine Einstellung des Basisluftstroms. Eine korrekte Flamme hat im Inneren deutliche blaugrüne Kegel.

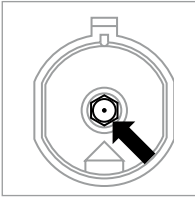
Eine kurze, rauschende Flamme oder eine lange, gelbe, rauchende Flamme ohne deutlich abgegrenzte Kegel deutet auf eine schlechte Qualität des Gases der Hausanlage oder einen beschädigten oder verschmutzten Brenner hin. Um die Flamme zu kontrollieren, müssen Sie den Brenner etwa 10 Minuten mit voller Flamme brennen lassen und dann den Drehknopf auf dem Ventil auf Sparflamme stellen.

Die Flamme darf nicht erlöschen oder zu den Brennerköpfen überspringen.

* Auf dem Typenschild Ihres Produkts ist angegeben, für welche Gasart Ihr Kochfeld geeignet ist. Informieren Sie sich beim Kundendienst von Inventum, wenn Sie das Gerät für die Verwendung mit einer anderen Gasart umbauen möchten. Die dabei einzuhaltende Vorgehensweise ist beim Umbausatz beschrieben.



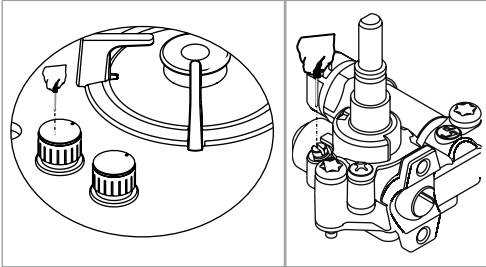
	G25/25,3 mbar*	
	(kW)	
1	0,95	1 Schmorbrenner
2	1,70	2 Normalbrenner
3	2,90	3 Starkbrenner



Austauschen einer Düse

Lösen Sie die Düsen mithilfe eines speziellen Steckschlüssels 7 und tauschen Sie die Düse durch eine neue Düse für die Gasart aus, die verwendet werden soll (siehe die Gastabelle).

Achtung! Das Anpassen des Kochfelds für eine andere als die vom Hersteller auf dem Typenschild angegebene Gasart oder der Erwerb eines Kochfelds für eine andere als die in der Wohnung installierte Gasart ist die alleinige Entscheidung des Benutzers/Installateurs.



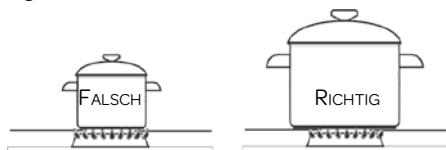
Bei Kochfeldern mit Schutzvorrichtung wird eine Armatur mit einem Gasaustrittsschutz verwendet (siehe Zeichnung). Die Armaturen müssen eingestellt werden, während der Brenner auf Sparflamme aktiv ist; verwenden Sie dazu einen Regelschraubendreher (2,5 mm).

Achtung! Kleben Sie nach dem Anpassen des Kochfelds ein Etikett mit einer Beschreibung der Gasart, für die das Kochfeld eingestellt wurde, auf das Kochfeld.

5 Brenner zünden und bedienen

AUSWAHL DER RICHTIGEN TÖPFE UND PFANNEN

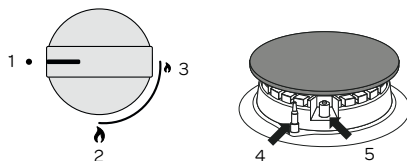
- Achten Sie darauf, dass die Flammen unter der Pfanne/dem Topf bleiben. Wenn Flammen um die Pfanne/den Topf herum brennen, geht viel Energie verloren. Darüber hinaus können dadurch die Handgriffe zu heiß werden.
- Verwenden Sie nur zum Durchmesser der Brenner passende Pfannen/Töpfe. Dadurch reduziert sich die Kochzeit.
- Verwenden Sie nur Pfannen/Töpfe mit ebenem Boden.
- Kochen Sie die Speisen mit der richtigen Menge Wasser und lassen Sie den Deckel auf der Pfanne/dem Topf.
- Wir empfehlen, eine Pfanne/einen Topf mit einem Durchmesser von etwa 2,5-3 Mal dem Durchmesser des Brenners zu verwenden, das heißt:
 - für den Schmorbrenner - einen Durchmesser zwischen 120 und 150 mm
 - für den Normalbrenner - einen Durchmesser zwischen 160 und 220 mm
 - für den Wokbrenner - einen Durchmesser zwischen 200 und 240 mm. Außerdem sollte die Höhe des Topfes nicht größer als der Durchmesser sein.



BRENNER BEDIENEN

Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Brenner und Brennerdeckel richtig positioniert sind. Eine falsche Positionierung kann zu einer schlechten Zündung, einer ungünstigen Verbrennung oder einer Beschädigung der Brennerdeckel führen.

1. Gaszufuhr geschlossen ●
2. Größte Flamme 🔥
3. Kleinste Flamme 🔥
4. Thermoelement
5. Funkenzündung



In den Bedienungsknopf ist eine automatische Funkenzündung integriert.

- Drücken Sie den Bedienungsknopf und drehen Sie diesen nach links in die Stellung „Größte Flamme“ 🔥.
- Halten Sie den Bedienungsknopf mindestens 3 Sekunden fest gedrückt. Die integrierte Funkenzündung sorgt dafür, dass der Brenner zündet und zu brennen beginnt.
- Halten Sie den Bedienungsknopf noch 10 Sekunden eingedrückt, nachdem die Flamme brennt, um das Thermoelement zu aktivieren. Andernfalls kann die Flamme nämlich sofort wieder erlöschen, weil das Thermoelement noch nicht aktiv ist.
- Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht brennt, müssen Sie eine Minute warten, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner zu zünden.
- Wenn der Brenner ohne Absicht erlischt (zum Beispiel durch Überkochen einer Flüssigkeit, Zugluft, fehlender Gaszufuhr), schließt das Thermoelement (Flammensicherung) die Gaszufuhr zu dem betreffenden Brenner. Keine Flamme = kein Gas!

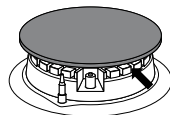
Richtig eingestellte Brenner haben eine hellblaue Flamme mit einem deutlich abgegrenzten Kegel im Inneren. Die Größe der Flamme kann über den Bedienungsknopf des Brenners geregelt werden.

- 🔥 Große Flamme
- 🔥 Kleine Flamme (die sogenannte „Sparflamme“)
- Aus (die Gaszufuhr ist geschlossen)

6 Reinigung und Wartung

Reinigen Sie verschmutzte Bereiche des Kochfelds nach jedem Gebrauch, sodass dieses in einem guten Zustand bleibt. Übergekochte Essensreste können verkrusten und lassen sich nach einer längeren Zeit schwerer entfernen. Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds ein mildes Reinigungsmittel wie beispielsweise ein Spülmittel. Die losen Teile dürfen **nicht** in der Spülmaschine gereinigt werden. Geschirrspülmittel für Spülmaschinen greift das Material an. Die Topfträger und die Brenner sind abnehmbar, sodass Sie das Kochfeld leichter reinigen können.

- Reinigen Sie zuerst die Bedienungsknöpfe, die Brenner und die Topfträger.
- Kontrollieren Sie, ob das Thermoelement und die Funkenzündung sauber sind. Reinigen Sie diese eventuell mit einem Zahnstocher.
- Reinigen Sie danach die Auffangschale.
- Wischen Sie alles noch einmal mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gut mit einem weichen Tuch nach.
- Setzen Sie die Brenner wieder auf das Kochfeld zurück. Achten Sie dabei sorgfältig auf die Öffnungen für das Thermoelement und die Funkenzündung.
- Legen Sie die Brennerdeckel auf die Brenner.
- Positionieren Sie die Topfträger wieder auf dem Kochfeld. Legen Sie die Topfträger vorsichtig auf die Auffangschale; vermeiden Sie dabei, diese zu schieben.



HARTNÄCKIGE FLECKEN

Reinigen Sie hartnäckige Flecken auf den Topfträgern und Brennerdeckeln mit einem flüssigen Reinigungsmittel und eventuell mit einem Scheuerschwamm aus Kunststoff. **Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine aggressiven scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände.**

Hartnäckige Flecken auf Edelstahl reinigen Sie am besten einem speziellen Reinigungsmittel für Edelstahl. Wischen Sie dabei stets in Richtung der Struktur des Stahls, um Flecken zu vermeiden.

Im Laufe der Zeit kann sich die Oberfläche verfärben. Das ist normal und wird nicht von der Garantie gedeckt.


7 Störungen

Wenn das Kochfeld nicht ordnungsgemäß funktioniert, sollten Sie zuerst die folgenden Lösungsmöglichkeiten ausprobieren, bevor Sie Kontakt mit dem Kundendienst aufnehmen.


Störung	Ursache	Lösung
Sie riechen Gas am Kochfeld.	Der Gasanschluss des Kochfelds ist undicht.	Schließen Sie den Gashaupthahn. Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Ein Brenner zündet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Stecker für die Funkenzündung steckt nicht richtig in der Steckdose. • Eine Sicherung ist defekt oder im Zählerschrank ausgeschaltet. • Die Funkenzündung ist verschmutzt oder feucht. • Die Brennerteile sind nicht korrekt positioniert. • Der Brenner ist verschmutzt oder feucht. • Der Hauptgashahn ist geschlossen. • Es liegt eine Störung bei der Gaszufuhr vor. • Es wird eine falsche Gasart verwendet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. • Setzen Sie eine neue Sicherung ein oder schalten Sie die Sicherung wieder ein. • Reinigen/trocknen Sie die Funkenzündung. • Setzen Sie den Brenner richtig zusammen und achten Sie dabei auf die Öffnungen für das Thermoelement und die Funkenzündung. • Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. • Öffnen Sie den Hauptgashahn. • Informieren Sie sich bei Ihrem Gaslieferanten. • Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für Ihr Kochfeld geeignet ist. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Installateur.
Der Brenner geht nach dem Zünden gleich wieder aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben den Bedienungsknopf nicht lange und/oder weit genug gedrückt (mindestens 3 Sekunden). • Das Thermoelement ist verschmutzt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie den Bedienungsknopf mindestens 3 Sekunden zwischen der Anzeige für die größte und für kleinste Flamme ganz gedrückt. Beim ersten Gebrauch kann dies wegen der ersten Gaszufuhr länger dauern. • Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement.
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Brennerteile sind nicht richtig positioniert. • Die Brennerteile sind verschmutzt/feucht. • Es wird eine falsche Gasart verwendet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Setzen Sie die Brennerteile erneut zusammen. Achten Sie dabei auf die Öffnungen für das Thermoelement und die Funkenzündung. • Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. • Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für Ihr Kochfeld geeignet ist. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Installateur.

1 consignes de sécurité

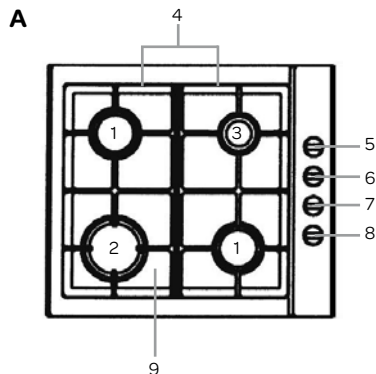
- **Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour une consultation future.**
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi. Utilisez la table de cuisson uniquement pour la préparation de plats. L'appareil n'est pas indiqué pour chauffer des pièces/chambres/espaces.
-  **AVERTISSEMENT** : l'appareil et les parties accessibles sont brûlantes pendant l'utilisation. Ne touchez pas les parties brûlantes. Éloignez les enfants de moins de 8 ans, excepté s'ils sont sous une surveillance constante.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils utilisent l'appareil sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, à moins que cette tâche soit effectuée sous surveillance.
- Ne conservez pas d'objets qui intéressent les enfants au-dessus de ou derrière l'appareil.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes pendant l'utilisation et elles le restent encore pendant un certain temps après l'utilisation. Ne laissez pas de petits enfants à proximité de l'appareil pendant et juste après la cuisson.
- Si les consignes de sécurité et mises en garde ne sont pas observées, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages susceptibles d'en résulter.
- N'ouvrez jamais le logement de l'appareil.
- Ne chauffez pas des boîtes de conserves non ouvertes sur la table de cuisson. Il se développe une surpression qui peut faire exploser ces boîtes. Vous risquez ainsi de vous blesser/brûler.

-  **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie : ne rien laisser sur la table de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : la cuisson à la graisse ou à l'huile sur une table de cuisson sans surveillance peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Il convient d'éteindre l'appareil puis d'étouffer les flammes à l'aide, par exemple, d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail. L'appareil peut se mettre accidentellement en marche ou être encore brûlant. Les objets peuvent alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou quelque chose de similaire. Il existe un risque d'incendie si l'appareil est encore chaud ou allumé.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à haute pression ou à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil dans une pièce où la température ambiante est inférieure à 5°C.
- Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, il dégagera une « odeur de neuf ». Ceci est normal. L'aération fera disparaître cette odeur d'elle-même.
- Assurer une bonne aération pendant l'utilisation de l'appareil.
- Veillez à ce que les trous d'aération naturelle restent ouverts.
- Une aération supplémentaire est nécessaire en cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson. Par exemple, ouvrir une fenêtre ou installer un ventilateur mécanique.
- Ne jamais flamber sous une hotte aspirante. Les hautes flammes peuvent provoquer un feu, même si le ventilateur est éteint.
- Les pièces du brûleur sont brûlantes pendant et juste après l'utilisation.
- Éviter le contact direct ou le contact avec des matériaux non résistants à la chaleur.
- Ne jamais plonger les chapeaux de brûleur et les grilles dans de l'eau froide. Le refroidissement rapide peut endommager le matériel.

- La distance entre le récipient de cuisson (marmite/casserole/poêle) et un bouton ou une paroi non résistant(e) à la chaleur doit toujours être supérieure à deux centimètres. À des distances plus petites, la haute température peut décolorer et/ou déformer les boutons ou la paroi.
- Utiliser toujours les grilles et des ustensiles de cuisine appropriés.
- Placer toujours le récipient de cuisson sur la grille. La mise en place du récipient de cuisson directement sur le chapeau du brûleur peut causer des situations dangereuses.
- Les barquettes ou film en aluminium ne sont pas appropriés comme ustensiles de cuisine. Ils peuvent brûler sur les chapeaux des brûleurs et les grilles.
- La table de cuisson ne peut fonctionner correctement que si les pièces du brûleur sont emboîtées sur les butées de guidage. Assurez-vous que les grilles sont disposées bien droit les unes contre les autres et à plat sur le plateau d'égouttement. C'est seulement de cette manière que les récipients de cuisson peuvent être placés de manière stable.
- Assurez-vous que les gants de cuisine ou les maniques ne s'approchent pas de trop près de la flamme.
- Cet appareil doit être raccordé uniquement par un installateur agréé.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine. Seules ces pièces d'origine peuvent être garanties par le fabricant comme répondant aux exigences de sécurité.
- Les dommages causés par un mauvais branchement, un mauvais encastrement ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou des personnes ayant une qualification équivalente, afin d'éviter des situations dangereuses.
- Le raccordement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- La prise de courant murale et la fiche mâle doivent toujours être accessibles.
- L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau électrique par l'intermédiaire d'un 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.
- Le plan de travail sur lequel est placée la table de cuisson, doit être une surface plane.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent pouvoir résister à une température d'au moins 90°C. Même si l'appareil lui-même n'est pas chaud, la chaleur d'un récipient de cuisson chaud peut décolorer ou déformer la paroi.
-  Les appareils ménagers ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers ordinaires. Déposez l'appareil dans un centre spécialisé de collecte de déchets de votre commune pour qu'il soit recyclé de manière responsable et conformément à la réglementation en vigueur.

2 description du produit



Brûleurs

1. Brûleur normal
2. Brûleur fort
3. Brûleur mijoteur

Table de cuisson

4. Grille
9. Plateau d'égouttement

Commande

5. Bouton de commande de feu arrière droit
6. Bouton de commande de feu arrière gauche
7. Bouton de commande de feu avant gauche
8. Bouton de commande de feu avant droit

L'emballage comprend les éléments suivants :

- A. 1 x table de cuisson
- B. 1 x raccord M24 x 1/2" - raccordement gaz Pays-Bas
- C. 1 x raccord AG W21,8 x 1/14 - IG KLF (G12) Shell - raccordement gaz Belgique
- D. 1 x raccord pour bouteille de gaz
- E. 1 x rondelle d'étanchéité



3 avant la toute première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez procéder comme suit : déballez la table de cuisson avec précaution et retirez tout le matériau d'emballage ainsi que d'éventuels autocollants publicitaires. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé et cartons) hors de portée des enfants. Après l'avoir débarrassé, vérifiez soigneusement si l'appareil n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Vérifiez si la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. Pour l'installation de la table de cuisson, respectez les instructions du chapitre INSTALLATION.

Nettoyez table de cuisson ainsi que tous les accessoires à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez ensuite soigneusement, uniquement à l'eau, et séchez.

4 instructions d'installation

La table de cuisson est livrée de façon standard avec le raccord B (raccord gaz Pays-Bas) préalablement monté. Le tuyau de gaz peut être directement branché sur ce raccord.

Le raccord C est spécifique à la Belgique et, si la table de cuisson doit être raccordée en Belgique, il peut être utilisé en remplacement du raccord B.

ATTENTION ! Ne branchez **JAMAIS** un tuyau de gaz sans utiliser un raccord (B, C ou D) et utilisez **TOUJOURS** la rondelle d'étanchéité fournie avec l'appareil !

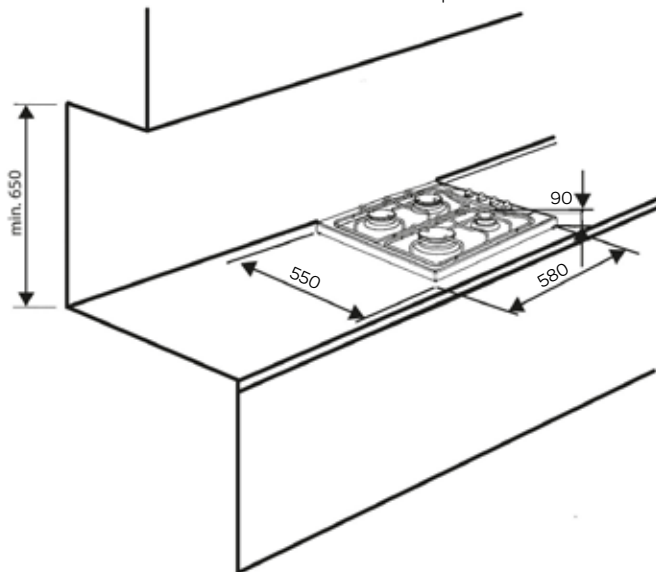
ATTENTION ! N'utilisez **JAMAIS** une combinaison de plusieurs raccords. Tout raccord doit être monté directement sur la table de cuisson.

- La sécurité au cours de l'utilisation n'est garantie que si le montage est réalisé correctement sur le plan technique et conformément aux présentes instructions d'installation. L'installateur est responsable des dommages causés par un montage incorrect.
- La prise de gaz doit répondre aux normes de sécurité nationales et régionales. Il convient, par conséquent, de confier le raccordement de la table de cuisson à un installateur agréé.
- Le raccordement électrique sera impérativement réservé à un électricien qualifié. Ce dernier est au fait des normes de sécurité nationales et régionales auxquelles le raccordement doit satisfaire.
- La table de cuisson est un appareil de classe de protection III et ne peut être utilisée qu'avec une borne mise à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre et d'éventuels dommages causés par des installations inadéquates.
- La table de cuisson doit être raccordée à une installation fixe dans laquelle sont intégrés des coupe-circuit et ce, 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.
- Le point de raccordement, la prise de courant murale et/ou la fiche mâle doivent toujours être accessibles.
- Le plan de travail sur lequel est placée la table de cuisson doit être une surface plane, horizontale et stable.
- Les installations, raccordements et montages incorrects entraîneront l'annulation de la garantie.
- **Attention :** toute modification de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doit être effectuée par le personnel du service technique formé spécifiquement à cet effet.

DIMENSIONS EXTÉRIEURES

L'illustration ci-dessous indique les dimensions de la table de cuisson.

Pour un usage en toute sécurité, un espace suffisant autour de la table de cuisson est nécessaire. Assurez-vous de l'existence de cet espace. La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être au minimum de 650 mm.



RACCORDEMENT AU GAZ



Attention !

La table de cuisson doit être raccordée à une installation de gaz distribuant le type de gaz auquel la table de cuisson a été adaptée. Les informations concernant le type de gaz auquel la table de cuisson est adaptée se trouvent sur la plaque signalétique. La table de cuisson peut uniquement être raccordée par un installateur agréé possédant les qualifications adéquates et seul un installateur agréé est autorisé à adapter la table de cuisson à un autre type de gaz.

Instructions pour l'installateur

L'installateur doit :

- être qualifié pour raccorder les installations de gaz ;
- lire attentivement les informations figurant sur la plaque signalétique de la table de cuisson relatives au type de gaz auquel la table de cuisson est adaptée et comparer ces informations aux conditions de distribution de gaz sur le lieu de l'installation ;
- contrôler si :
 - la ventilation, c.-à-d. le renouvellement de l'air dans les pièces, fonctionne correctement ;
 - les conduites de gaz ne présentent pas de fuites ;
 - toutes les pièces opérationnelles de la table de cuisson fonctionnent correctement ;
 - l'installation électrique peut fonctionner en combinaison avec une connexion de mise à la terre (mise à la terre du neutre).
- ajuster les réglages des boutons de commande des brûleurs de réglage jointes afin de garantir le bon fonctionnement de l'allumage par étincelle et du dispositif de protection contre les fuites de gaz.

Attention !

La table de cuisson peut être uniquement raccordée à une bouteille de gaz liquide ou à une installation de gaz fixe par un installateur agréé. En outre, les règles de sécurité en vigueur doivent être respectées.

Raccordement à un tuyau de gaz flexible en acier

Si la table de cuisson est installée conformément aux principes relatifs à la classe 1, nous recommandons alors, pour le raccordement de la table de cuisson à l'installation de gaz, d'utiliser uniquement une conduite métallique flexible conforme à la réglementation nationale en vigueur. Le raccord de l'alimentation en gaz de la table de cuisson a un filetage G $\frac{1}{2}$ ".

Pour le raccordement, il convient d'utiliser uniquement des tuyaux et des raccords qui sont conformes aux normes en vigueur. La longueur maximale de la conduite flexible ne doit pas être supérieure à 2 000 mm.

Veillez à ce que le tuyau de raccordement ne puisse pas entrer en contact avec des éléments mobiles risquant d'endommager le tuyau de raccordement.

Raccordement à un tuyau d'alimentation rigide

La table de cuisson est munie d'un raccord avec filetage G $\frac{1}{2}$ ". La table de cuisson doit être raccordée à l'installation de gaz de telle façon qu'aucun point de l'installation et aucun élément de la table de cuisson ne soit soumis à une contrainte mécanique.

Si un moment de torsion excessif (supérieur à 20 Nm) est appliqué lors du serrage, cela peut endommager le raccordement ou résulter en une fuite.

La conduite de gaz ne doit pas toucher l'arrière du boîtier de la table de cuisson.



Attention ! Chaque fois que le détendeur est remplacé, la table de cuisson doit faire l'objet d'un contrôle technique comprenant les robinets de gaz et le dispositif de sécurité en cas de défaut de flamme.

Attention ! Après l'installation de la table de cuisson, les joints d'étanchéité de tous les raccords doivent être contrôlés en utilisant de l'eau savonneuse. Il est interdit de contrôler l'étanchéité à l'aide d'une flamme.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



• Vérifiez que l'installation électrique est compatible avec la tension indiquée sur la plaque signalétique.

• Branchez la table de cuisson à une prise de courant mise à la terre.

• **Attention :** Le point de branchement doit toujours être accessible.

TRANSFORMATION DE LA TABLE DE CUISSON POUR L'ADAPTER À UN AUTRE TYPE DE GAZ

La transformation de la table de cuisson pour l'adapter à un autre type de gaz peut uniquement être réalisée par un installateur agréé ayant les qualifications adéquates.

Si le gaz qui doit alimenter la table de cuisson est différent du gaz qui est prévu à l'origine pour la table de cuisson dans sa version d'usine, c.-à-d. G25/25,3-25 mbar, les injecteurs doivent être remplacés et la flamme doit être de nouveau réglée. Pour transformer la table de cuisson afin de l'adapter au brûlage d'un autre type de gaz, vous devez :

- remplacer les injecteurs (voir le tableau des gaz ci-dessous) ;
- régler la « flamme économique ».

Attention ! Le fabricant a équipé la table de cuisson d'injecteurs qui ont été adaptés en usine au brûlage du type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Tableau des gaz

	G25/25,3-25 mbar*		G20/20 mbar		G30/30 mbar		Brûleurs SABAF	
	Diamètre d'injecteur	Marquage sur l'injecteur	Diamètre d'injecteur	Marquage sur l'injecteur	Diamètre d'injecteur	Marquage sur l'injecteur		
1	0,72 mm	72	0,72 mm	72	0,50 mm	50	1 Brûleur mijoteur	0,95 kW
2	0,97 mm	97	0,97 mm	97	0,65 mm	65	2 Brûleurs normaux	1,70 kW
3	1,15 mm	115	1,15 mm	115	0,85 mm	85	1 Brûleur fort	2,90 kW

Flamme du brûleur	Conversion de gaz naturel à gaz liquide	Conversion de gaz liquide à gaz naturel
Pleine	1. Remplacez les injecteurs par des injecteurs de type adéquat selon le tableau des gaz	1. Remplacez les injecteurs par des injecteurs de type adéquat selon le tableau des gaz
Économique	2. Desserrez légèrement l'écrou de réglage et ajustez la taille de la flamme	2. Desserrez légèrement l'écrou de réglage et ajustez la taille de la flamme

Pour permettre l'ajustement des réglages, les boutons de commande de brûleur doivent être enlevés.

Les injecteurs utilisés sur la table de cuisson au gaz ne requièrent pas de réglage de l'arrivée d'air primaire. Une flamme correcte contient des cônes vert-bleu clairement visibles à l'intérieur.

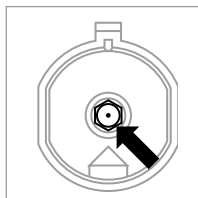
Une flamme courte, crachotante ou une flamme longue, jaune, produisant de la fumée et sans cônes aux contours bien définis signalent que le gaz est de mauvaise qualité dans l'installation domestique ou que le brûleur est endommagé ou encrassé. Pour contrôler la flamme, vous devez laisser le brûleur brûler à pleine flamme durant 10 minutes environ, puis tourner le bouton en position « flamme économique ».

La flamme ne doit pas s'éteindre, ni sauter sur le chapeau de brûleur.

* Le type de gaz convenant à votre table de cuisson est indiqué sur la plaque signalétique. Si vous souhaitez convertir votre appareil à l'utilisation d'un autre type de gaz, veuillez vous informer auprès du service après-vente d'Inventum. Le mode opératoire à cet effet est indiqué dans le manuel du kit de conversion.



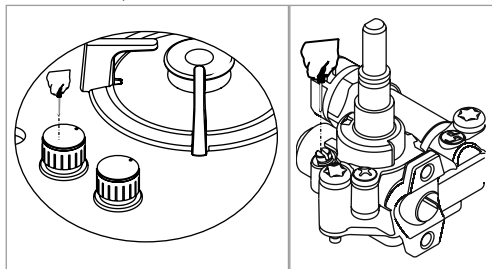
	G25/25,3 mbar*	
	(kW)	
1	0,95	1 Brûleur mijoteur
2	1,70	2 Brûleur normal
3	2,90	3 Brûleur fort



Remplacement d'un injecteur

Desserrez l'injecteur à l'aide d'une clé à pipe spéciale 7 et remplacez l'injecteur par un injecteur neuf adapté au type de gaz qui va être utilisé (voir le tableau des gaz).

Attention ! La conversion de la table de cuisson à un autre type de gaz que celui indiqué par le fabricant sur la plaque signalétique, ou l'achat d'une table de cuisson adaptée à un autre type de gaz que celui qui est installé dans l'habitation, relève de la responsabilité exclusive de l'utilisateur - installateur.



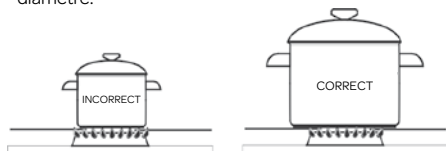
Les tables de cuisson avec dispositif de sécurité sont équipées d'un robinet doté d'une protection contre les fuites de gaz selon le dessin. Les robinets doivent être ajustés alors que le brûleur fonctionne en étant réglé sur la flamme économique, ce à l'aide d'un tournevis de 2,5 mm.

Attention ! Après avoir converti la table de cuisson, collez sur la table de cuisson une étiquette mentionnant le type de gaz auquel elle est adaptée.

5 allumage et commande des brûleurs

CHOIX DES CASSEROLES ET POÊLES ADÉQUATES

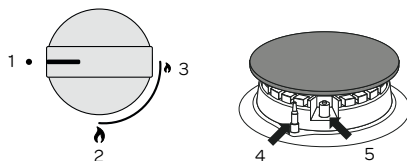
- Assurez-vous que les flammes restent au-dessous du récipient de cuisson. Si les flammes brûlent autour de la casserole, beaucoup d'énergie sera perdue et les poignées du récipient de cuisson peuvent devenir brûlantes.
- Utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre est adapté aux brûleurs. Ceci permet de réduire le temps de cuisson.
- Utilisez uniquement des récipients de cuisson à fond plat.
- Utilisez la bonne quantité d'eau pour cuire des aliments et gardez le couvercle sur le récipient de cuisson.
- Il est recommandé d'utiliser un récipient de cuisson dont le diamètre est environ 2,5 à 3 fois supérieur au diamètre du brûleur, c.-à-d. :
 - pour le brûleur mijoteur - un diamètre de 120 à 150 mm
 - pour le brûleur normal - un diamètre de 160 à 220 mm
 - pour le brûleur « wok » - un diamètre de 200 à 240 mm et la hauteur du récipient ne doit pas être supérieure à son diamètre.



UTILISATION DES BRÛLEURS

Contrôlez régulièrement si les brûleurs et les chapeaux de brûleur sont positionnés correctement. S'ils ne sont pas en position correcte, cela peut résulter en un allumage défectueux, une mauvaise combustion ou un endommagement des chapeaux de brûleur.

1. arrivée de gaz fermée ●
2. la plus grande flamme 🔥
3. la plus petite flamme 🔥
4. thermocouple
5. allumage par étincelle



Le bouton de commande est couplé à un dispositif d'allumage automatique par étincelle.

- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche en position « plus grande flamme » 🔥.
- Maintenez le bouton de commande fermement appuyé durant au moins 3 secondes. L'allumage par étincelle intégré veille à ce que brûleur s'allume et commence le brûlage.
- Maintenez le bouton de commande appuyé durant 10 secondes supplémentaires après que la flamme se soit allumée afin d'activer le thermocouple. Sinon, la flamme peut s'éteindre immédiatement car le thermocouple n'est pas encore actif.
- Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, attendez une minute avant d'essayer de le rallumer.
- Si le brûleur s'éteint accidentellement (pour cause de débordement de liquide, courant d'air, absence d'arrivée de gaz, etc.), le thermocouple (protection de la flamme) du brûleur concerné coupera l'arrivée de gaz. Pas de flamme = pas de gaz !

Un brûleur réglé correctement produit une flamme bleu vif contenant un cône aux contours bien définis. Le choix de la taille de la flamme est défini par la position du bouton de commande du brûleur.

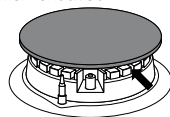
- 🔥 grande flamme
- 🔥 petite flamme (dite « économique »)
- éteint (l'arrivée de gaz est fermée)

6 nettoyage et entretien

Pour maintenir la partie cuisson en bon état, nettoyez-la après chaque utilisation. Les restes de nourriture brûlés peuvent s'incruster et sont difficiles à éliminer lorsqu'ils demeurent présents pendant une période prolongée. Pour nettoyer la partie cuisson, utilisez un détergent doux, par exemple du liquide vaisselle. Les pièces amovibles ne doivent **pas** être lavées au lave-vaisselle. Leur matériau est attaqué par le détergent utilisé dans le lave-vaisselle.

Pour faciliter le nettoyage de la partie cuisson, les grilles et les brûleurs sont amovibles.

- Nettoyez d'abord les boutons de commande, les brûleurs et les grilles.
- Vérifiez si thermocouple et le dispositif d'allumage par étincelle sont propres. Nettoyez-les éventuellement avec un cure-dent.
- Nettoyez ensuite le plateau d'égouttement.
- Essuyez l'ensemble encore une fois avec un chiffon simplement humecté d'eau et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Remettez les brûleurs en place sur la table de cuisson. Faites bien attention aux orifices du thermocouple et du dispositif d'allumage par étincelle.
- Placez les chapeaux de brûleur sur les brûleurs.
- Remettez les grilles en place sur la table de cuisson. Posez les grilles avec précaution sur la table de cuisson sans les faire glisser.



TÂCHES TENACES

Nettoyez les taches tenaces sur les grilles et les chapeaux des brûleurs à l'aide d'un détergent liquide et éventuellement d'une éponge à récurer synthétique. **N'utilisez pas des nettoyeurs abrasifs et agressifs ou des objets pointus/coupants pour nettoyer la table de cuisson.**

Pour éliminer les taches tenaces présentes sur l'acier inoxydable, il est préférable d'utiliser un produit spécial pour acier inoxydable. Frottez toujours en suivant la structure de l'acier pour éviter la formation de taches.

Une décoloration peut, avec le temps, apparaître sur la surface. Ceci est normal et n'est pas couvert par la garantie.

7 pannes

Si vous estimez que la table de cuisson ne fonctionne pas correctement, vérifiez d'abord les points suivants avant de contacter le service après-vente.

Panne	Cause	Solution
Vous sentez une odeur de gaz au niveau de la table de cuisson.	Le raccord de gaz de la table de cuisson fuit.	Fermez le robinet de gaz principal. Contactez votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche mâle du dispositif d'allumage par étincelle n'est pas branchée dans la prise. • Un fusible est défectueux ou bien désactivé dans le placard à compteurs. • Le dispositif d'allumage par étincelle est encrassé ou humide. • Les pièces du brûleur ne sont pas correctement installées. • Le brûleur est encrassé ou humide. • Le robinet de gaz principal est fermé. • Il y a un défaut dans l'arrivée de gaz. • Le type de gaz utilisé n'est pas approprié. 	<ul style="list-style-type: none"> • Branchez la fiche mâle dans la prise de courant. • Placez un nouveau fusible ou réarmez le disjoncteur. • Nettoyez/séchez le dispositif d'allumage par étincelle. • Assemblez correctement le brûleur en faisant attention aux orifices du thermocouple et du dispositif d'allumage par étincelle. • Nettoyez/séchez les pièces du brûleur. • Ouvrez le robinet de gaz principal. • Informez-vous après de votre compagnie de distribution de gaz. • Vérifiez si le gaz utilisé est approprié pour votre table de cuisson. Si nécessaire, contactez votre installateur.
Le brûleur s'éteint juste après son allumage.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande appuyé suffisamment longtemps et/ou profondément (3 secondes minimum). • Le thermocouple est encrassé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenez le bouton de commande appuyé à fond pendant au moins 3 secondes entre les indications « la plus grande flamme » et « la plus petite flamme ». • Lors de la première utilisation, cela peut prendre plus de temps en raison de l'amorçage de l'arrivée de gaz. • Nettoyez/séchez le thermocouple.
Le brûleur ne produit pas une flamme uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> • Les pièces du brûleur ne sont pas correctement placées. • Les pièces du brûleur sont encrassées/humides. • Le type de gaz utilisé n'est pas approprié. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réassemblez les pièces du brûleur. Faites attention aux orifices du thermocouple et du dispositif d'allumage par étincelle. • Nettoyez/séchez les pièces du brûleur. • Vérifiez si le gaz utilisé est approprié pour votre table de cuisson. Si nécessaire, contactez votre installateur.

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 toekomen. 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 garantietermijn 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 garantietermijn 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 garantietermijn 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 garantietermijn 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 bezoeksafpraak. 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 garantietermijn 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 garantietermijn

1. In geval van storingen of defecten aan klein huishoudelijke apparatuur of groot huishoudelijke apparatuur buiten de garantietermijn, 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 onderhoudsvoorschriften;
 - 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 a 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, Anfahr, 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.

- 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.
- 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.
- Die Garantiezeit beginnt am Datum des Ankaufs des Produktes.
- Zur Geltendmachung des Garantieanspruches ist eine Kopie des Originalkaufbeleges und die Bescheinigung der fünfjährigen Inventum-Garantie vorzulegen.
- Die Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Inventum Produkte innerhalb der Niederlande.

Störungen oder Defekte außerhalb der Garantiezeit

- 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.
- Der Kundenservice bittet Sie möglicherweise, das Produkt für eine Überprüfung oder Reparatur einzusenden. Die Versandkosten gehen auf Ihre Rechnung.
- Mit der Überprüfung, ob eine Reparatur möglich ist, sind Kosten verbunden, zu denen Sie im Voraus Ihre Zustimmung geben müssen.
- 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.
- 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

- 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.
- Gleichzeitig gilt die Garantie nicht für normale Konsumartikel wie z.B.:
 - Knetmaschinen, Backbleche, (Kohlenstoff-)Filter u.Ä.;
 - Batterien, Glühbirnen, Kohlenstofffilter, Fettfilter usw.;
 - externe Verbindungskabel;
 - Glaszubehör und Glasteile wie z.B. Ofentüren;
 - sowie ähnliche Artikel.
- 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.
- 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

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

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

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

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