INVENTUM

Handleiding

IKG6011RVS

Gaskookplaat

Gas cooking hob • Gaskochfeld • Table de cuisson au gaz

NL • Handleiding	4	-	15
EN • User manual	16	-	26
DE • Benutzerhandbuch	27	-	38
FR • Manuel d'utilisation	39	-	50

Nederlands

1. veiligheidsvoorschriften pagina 4
2. product omschrijving pagina 8
3. voor het eerste gebruik pagina 9
4. de branders ontsteken en bedienen pagina 9
5. gebruik pagina 9
6. reiniging & onderhoud pagina 10
7. storingen pagina 10
8. installatievoorschrift pagina 11

Algemene service- en garantievoorwaarden pagina 51

English

1. safety instructions page 16
2. appliance description page 19
3. before first use page 20
4. ignition and operation page 20
5. use page 20
6. cleaning & maintenance page 21
7. faults page 21
8. installation instructions page 22

General terms and conditions of service and warranty page 52

Deutsch

1. Sicherheitsvorschriften Seite 27
2. Produktbeschreibung Seite 31
3. Vor dem ersten Gebrauch Seite 32
4. Brenner entzünden und bedienen Seite 32
5. Benutzung Seite 32
6. Reinigung & Wartung Seite 33
7. Störungen Seite 33
8. Installationvorschrift Seite 34

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen Seite 53

Français

1. consignes de sécurité page 39
2. description du produit page 43
3. avant la toute première utilisation page 44
4. allumage et commande des brûleurs page 44
5. utilisation page 44
6. nettoyage et entretien page 45
7. pannes page 45
8. instructions d'installation page 46

Conditions générales de garantie et de service après-vente page 54

1 veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Als er geen landsymbool wordt weergegeven op het apparaat dienen de installatie-instructies te worden geraadpleegd, waarin de benodigde instructies staan voor aanpassing van het apparaat aan de gebruiksomstandigheden van het betreffende land.
- 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.
- **LET OP:** Dit apparaat is alleen bedoeld voor kookdoeleinden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, bijvoorbeeld het verwarmen van een ruimte.
- 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.

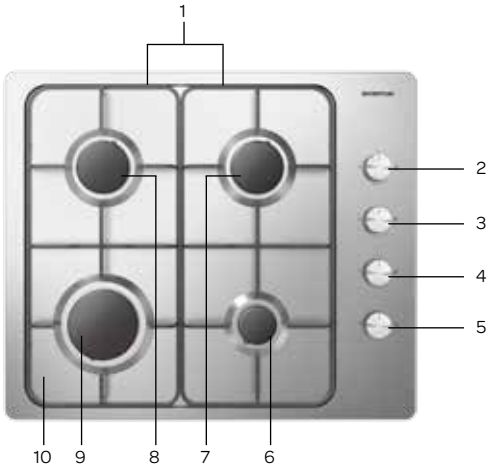
- Het apparaat mag niet buiten gebruikt worden.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog 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.
- **LET OP:** Bij gebruik van een gaskooktoestel worden er warmte, vocht en verbrandingsproducten geproduceerd in de ruimte waar het geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, met name tijdens gebruik van het apparaat.
- Lang intensief gebruik van het apparaat vereist mogelijk aanvullende ventilatie, bijvoorbeeld door meer mechanische ventilatie (indien aanwezig), aanvullende ventilatie om de verbrandingsproducten veilig af te voeren naar de buitenlucht, terwijl er ook wordt gezorgd voor toevoer van verse lucht met aanvullende ventilatie.
- Raadpleeg vóór installatie van de aanvullende ventilatie een professional.
- 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.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd, moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten minimaal tot 85°C hittebestendig zijn. Ook al wordt het apparaat zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.

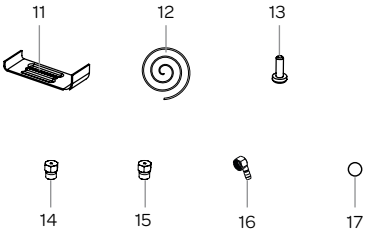
Huishoudelijke apparaten mogen niet bij het gewone huisvuil worden gevoegd. Breng het apparaat naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van uw gemeente om op verantwoorde wijze en conform overheidsbepalingen recycled te worden.

2 productomschrijving



1. Pannendrager
2. Bedieningsknop rechtsachter
3. Bedieningsknop linksachter
4. Bedieningsknop linksvoor
5. Bedieningsknop rechtsvoor
6. Sudderbrander
7. Normaalbrander
8. Normaalbrander
9. Sterkbrander
10. Vangschaal

Bijgeleverde aansluitmaterialen



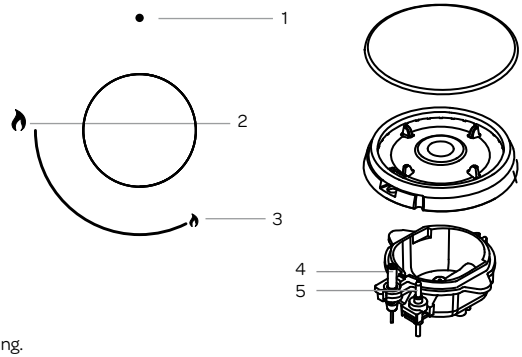
11. Bevestigingsbeugel (4 stuks)
12. Afdichtband
13. Schroef (4 stuks)
14. Spruitstuk - G20 (4 stuks)
15. Spruitstuk - G30 (4 stuks)
16. Gaskoppeling
17. O-ring (2 stuks)

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. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Was de pannendragers en de branders af met warm water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd en droog ze goed af. Reinig de overige delen met een vochtige doek. Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje. Voor de installatie van de kookplaat volgt u de instructies in hoofdstuk 8.

4 de branders ontsteken en bedienen

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



In de bedieningsknop zit een automatische vonkontsteking.

- Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom.
- Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden goed ingedrukt tussen de grootste en kleinste vlam indicatie. De geïntegreerde vonkontsteking zorgt ervoor dat de brander ontsteekt en gaat branden.
- Blijf de bedieningsknop nog 15 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 elke brander de gastoevoer afsluiten (door het overkoken van vloeistof, door tocht, geen toevoer van gas, etc.). Geen vlam = geen gas!

5 gebruik

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

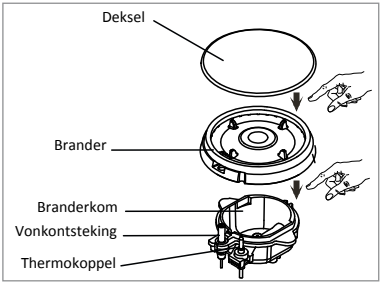
- Zorg ervoor dat de vlammen onder de pan blijven. Als de vlammen om de pan heen branden, gaat er veel energie verloren en de handgrepen van de pan kunnen te heet worden.
- Gebruik pannen die qua diameter passen bij de branders. Dit vermindert de kooktijd.
- Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.
- Gebruik de juiste hoeveelheid water voor het koken van voedsel en houd de deksel op de pan.
- Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Te kleine pannen staan niet stabiel op de pannendrager.

6 reiniging & onderhoud

Reinig de kookplaat 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 de kookplaat een mild reinigingsmiddel zoals afwasmiddel. De losse onderdelen mogen **niet** in de vaatwasmachine gereinigd worden. Het materiaal wordt aangetast door vaatwasmiddel voor de vaatwasmachine.

Om de kookplaat 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 branderdeksel 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 branderdeksels met een vloeibaar reinigingsmiddel en eventueel een kunststof schuursponsje. **Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen om de kookplaat te reiningen.**
Hardnekkige vlekken op het roestvaststaal kunt u het beste reinigen met een middel speciaal voor roestvaststaal. Poets altijd met de structuur van het staal mee om vlekken te voorkomen.
Na verloop van tijd kan er een verkleuring optreden op het oppervlak van het roestvaststaal.

7 storingen

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

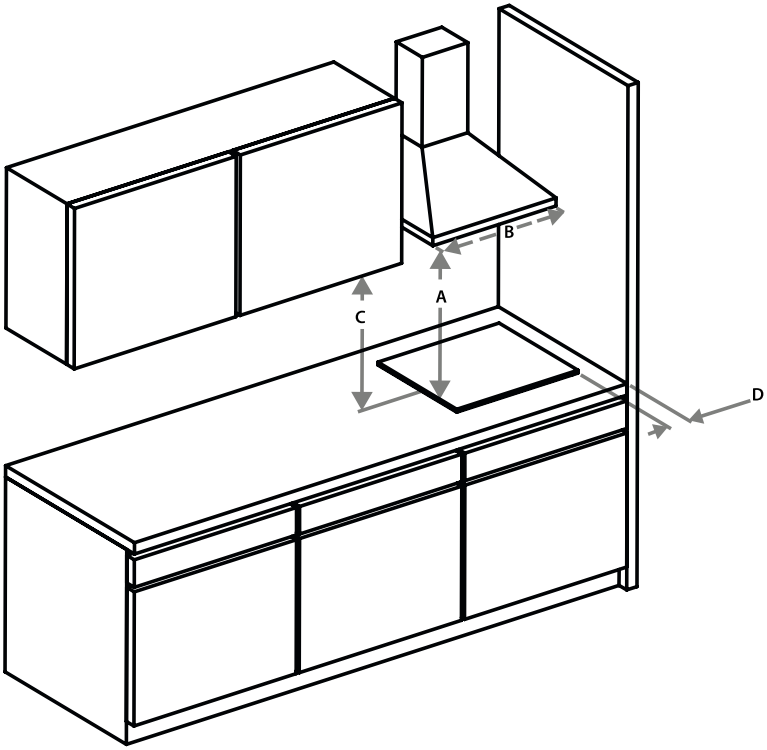
Storing	**Oorzaak**	**Oplossing**
U ruikt gas bij de kookplaat.	De gasaansluiting van de kookplaat lekt.	Sluit de hoofdkraan van het gas. Neem contact op met uw installateur.
Een brander gaat niet aan.	• De stekker voor de vonkontsteking zit niet in het stopcontact. • Er is een zekering defect of in de meterkast uitgeschakeld. • Vonksteking 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.	• 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.	• U heeft de bedieningsknop niet lang en/of diep genoeg ingedrukt gehouden (minimaal 15 seconden). • De thermokoppel is vuil.	• Houd de bedieningsknop minimaal 15 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.	• De branderdelen zijn niet goed geplaatst. • De branderdelen zijn vuil/vochtig. • Er wordt een verkeerd soort gas gebruikt.	• 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.

8 installatievoorschrift

- De veiligheid tijdens het gebruik is alleen gegarandeerd als de montage technisch correct en in overeenstemming met dit installatievoorschrift is uitgevoerd. De installateur is aansprakelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve montage.
- De 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 I en mag alleen worden gebruikt in combinatie met een geaarde aansluiting. De fabrikant is niet aansprakelijk voor de ongeschikte werking en de mogelijke schade veroorzaakt door ongeschikte installaties.
- 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. Indien er een oven onder gemonteerd is, laat de kabel dan via de achterste hoeken van de oven tot de aansluitkast lopen. Hij moet zo geplaatst worden dat er geen hete delen van de kookplaat of de oven geraakt worden.
- Het aansluitpunt, de wandcontactdoos en/of de stekker moeten altijd toegankelijk zijn.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt gemonteerd moet vlak, horizontaal en stabiel zijn. Volg de instructies van de fabrikant van het werkblad op.
- 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.

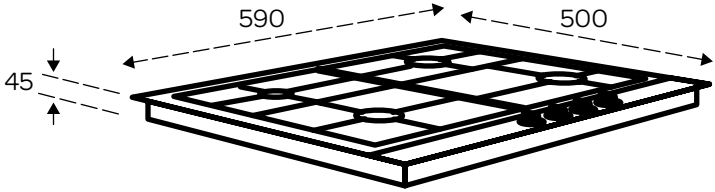
RUIMTE RONDOM DE KOOKPLAAT

Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.

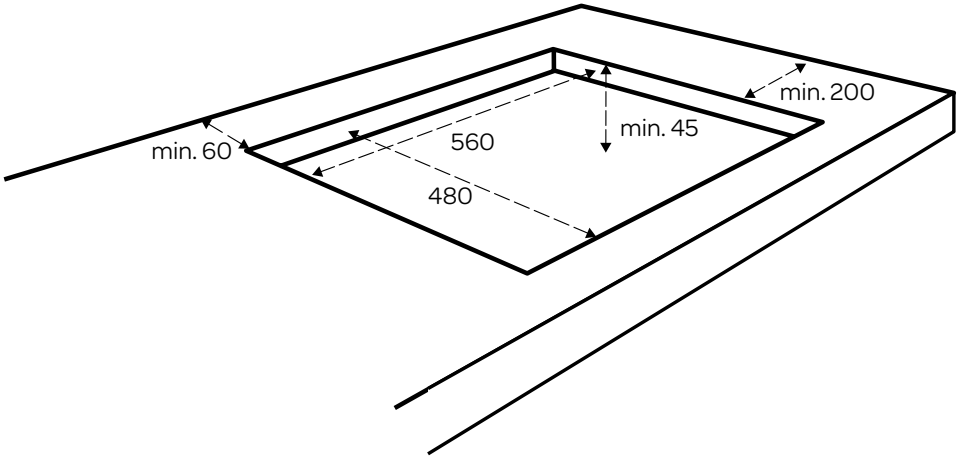


Afmetingen in mm	**A**	**B**	**C**	**D**
IKG6011RVS	min. 700	min. 600	min. 400	min. 200

BUITENMATEN
In onderstaande afbeelding zijn de afmetingen van de kookplaat aangegeven.



INBOUWMATEN
In onderstaande afbeelding zijn de afmetingen van de benodigde uitsparingen aangegeven.



GASAANSLUITING

- De aansluiting van de kookplaat op de gasleiding moet uitgevoerd worden met behulp van een speciale gasslang of een roestvrijstalen slang met een glad oppervlak die aan de lokale voorschriften voldoet. Gebruik altijd een roestvrijstalen slang als de kookplaat boven een oven wordt geplaatst. **Let op:** plaats de roestvrijstalen slang zodanig dat er geen bewegende delen van het kastmeubel wordt geraakt.
- Na aansluiting op de gasleiding moet met zeepsop worden gecontroleerd of er geen lekkages zijn.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

HET INBOUWEN VAN DE KOOKPLAAT

- Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen ten aanzien van afmetingen en ventilatie.
  a) zorg er vóór installatie voor dat de plaatselijke toevoeromstandigheden (soort gas en gasdruk) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn;
  b) de toevoeromstandigheden voor dit apparaat zijn te vinden op het label (of het gegevensplaatje);
  c) dit apparaat wordt niet aangesloten op een afzuiginstallatie. Het dient te worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de momenteel geldende installatieregelgeving. Er dient bijzondere aandacht te worden besteed aan de geldende vereisten met betrekking tot ventilatie.
- Verwijder de spaanders na de snijwerkzaamheden in de opening van het werkblad en behandel bij kunststof of houten werkbladen de kopse kanten met eventueel afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.
- Verwijder de beschermfolie van het afdichtband en plak het band op de rand van de uitsparing van het werkblad. Plak de afdichtband niet door de hoek, maar knip 4 stukken die goed aansluiten in de hoek.
- Monteer de meegeleverde bevestigingsbeugels aan de onderzijde van de kookplaat d.m.v. de meegeleverde schroefjes.
- Leg de kookplaat in de uitsparing.
- Draai de schroeven van de bevestigingsbeugels aan zodat de kookplaat stevig in de uitsparing gemonteerd is.
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet en op de gasleiding. De kookplaat is nu gebruiksklaar.
- Controleer de werking.

HET UITBOUWEN VAN DE KOOKPLAAT

Sluit het apparaat af van het stroomnet plus de gasleiding en draai de schroeven los van de bevestigingsbeugels. Verwijder de kookplaat uit de uitsparing van het werkblad door van beneden af druk uit te oefenen. **Attentie!** Pas op voor schade aan het apparaat! Probeer de kookplaat niet te verwijderen door hem van bovenaf uit het werkblad te wippen.

INSTRUCTIES VOOR GAS CONVERSIE
Met de extra spruitstukken bouwt u uw gaskookplaat om van aardgas (G25 / 25 mbar) op propaan-/butaangas (G30 / 28-30 mbar) of op aardgas (G20 / 20 mbar). Controleer voordat u met ombouwen begint of uw gaskookplaat daadwerkelijk op aardgas (G25 / 25 mbar) is ingesteld.

Let op:
Het uitvoeren van deze instructie door een niet bevoegd monteur kan leiden tot gevaarlijke situaties.

Inventum is niet aansprakelijk voor gevolgen (het ontstaan van een gevaarlijke situatie en/of schaden aan personen en goederen) ontstaan door het foutief uitvoeren van deze instructie door gespecialiseerde monteurs. Gevolgschade ontstaan door ondeskundig uitvoeren van deze instructie wordt niet gehonoreerd.

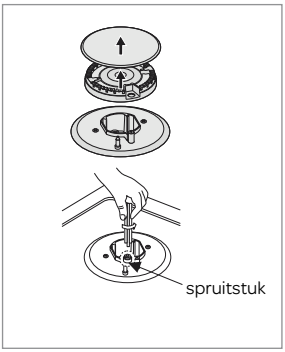
De extra spruitstukken zijn originele onderdelen. Originele onderdelen worden gekeurd op geschiktheid en veiligheid tijdens de typekeuring van het toestel. Regelmatig uitgevoerde partijkeuringen garanderen de kwaliteit van originele onderdelen.

Inventum adviseert het ombouwen van een toestel naar een andere gassoort te laten uitvoeren door een gespecialiseerde monteur.

Gereedschap
- Lekspray en/of speciale drukmeter
- Pijp- (of dopsleutel) 7
- Schroevendraaier 2 mm (bladbreedte)

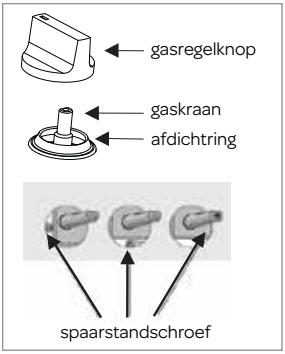
Let op: Test het toestel na het ombouwen op gasdichtheid.

Vervang de volgende onderdelen:
- spruitstukken voor de branders



DEMONTEREN
Voorkom beschadigingen van het werkblad.
Leg delen van het toestel op een beschermende ondergrond.
1. Verwijder de pandragers, branderdeksels en branderkoppen.
2. Verwijder de inspuiters uit alle branders. Gebruik daarvoor pijpsleutel 7.
3. Trek de bedieningsknoppen rechtstandig omhoog en verwijder deze.

OMBOUWEN
1. Plaats de nieuwe inspuiters in de branders.
   Gebruik daarvoor wederom pijpsleutel 7.
   De waarden van de spruitstukken vindt u, ter verificatie, in de gastabel met waarden voor inspuiters op pagina 15.
2. Plaats de branderkoppen en sluit de kookplaat aan.
3. Regel, met behulp van een kleine schroevendraaier, de kleinstand met de spaarstandschroef. De spaarstandschroef bevindt zich op het gaskraanhuis.
   Indien de spaarstandschoef zich op het gaskraanhuis bevind dan is deze via de gaskraanuitsparing in de vangschaal te bereiken. De vangschaal hoeft dus niet verwijderd te worden. Ontsteek de brander, draai de gaskraan naar 'kleinstand' en stel het vlambeeld bij. De vlammen moeten na het afregelen een lengte hebben van ongeveer 4 mm.
   Let op: de vlam mag in kleinstand niet uitwaaien. Na afstellen moet de vlam stabiel zijn. Dat wil zeggen dat de brander niet uit mag waaien wanneer er bijvoorbeeld met de hand voor gewapperd wordt.
4. Plak het meegeleverde gegevensplaatje voor het zojuist ingestelde gastype over de bestaande sticker op de onderbak van de gaskookplaat.



Waarschuwing!
Controle op gasdichtheid moet te allen tijde uitgevoerd worden voordat u het toestel in gebruik mag nemen!

CONTROLEREN OP GASDICHTHEID
Controleer de gasdichtheid met behulp van lekspray als het toestel is aangesloten op de gastoevoer:
1. Dicht de inspuiter af.
2. Open de gaskraan.
   Let op; kranen met een thermische beveiliging indrukken, opendraaien en ingedrukt houden!
3. Spuit lekspray rondom de inspuiter in de brander en controleer deze op gasdichtheid.

Controleer de gasdichtheid met een drukpomp als het toestel **niet** is aangesloten op de gastoevoer:
1. Sluit de drukpomp aan op de gasleiding en sluit alle gaskranen.
2. Verhoog de druk tot 150 mbar en sluit de kraan tussen drukpomp en drukmeter. Controleer de druk. Het drukverlies mag maximaal 5 mbar per minuut bedragen. Open na controle de kraan tussen drukpomp en drukmeter.
3. Draai één van de gaskranen open en sluit de bijbehorende inspuiter af.
   Let op; kranen met een thermische beveiliging indrukken, opendraaien en ingedrukt houden!

4. Verhoog de druk tot 150 mbar en sluit opnieuw de kraan tussen drukpomp en drukmeter. Controleer de druk. Het drukverlies mag maximaal 5 mbar per minuut bedragen.
5. Herhaal deze test voor alle kranen en inspuiters.

Werking controleren

Ontsteek de branders. Controleer of het vlambeeld over het gehele regelbereik regelmatig en stabiel is.
Belangrijk hierbij is dat:

1. de vlam niet dooft in kleinstand
2. de brander niet ' afblaast' in volstand (te herkennen aan vlammen die ver van de brander afstaan in combinatie met een 'sissend' geluid)
3. er geen lange gele vlammen zijn

Gastabel

	G25.3/25 mbar*	G20/20 mbar	G30/30 mbar	kW
1	0.78 mm	0.78 mm	0.50 mm	1 Sudderbrander 1.0 kW
2	1.00 mm	1.00 mm	0.66 mm	2 Normaalbrander 1.75 kW
3	1.28 mm	1.30 mm	0.87 mm	1 Sterkbrander 3.0 kW

* Op pagina 14 en 15 vind u meer informatie over het ombouwen van het apparaat voor gebruik met een ander type gas.

Dit toestel is afgesteld voor de toestelcategorie K (I2K) en is geschikt voor het gebruik van G en G+ distributiegassen volgens de specificaties zoals die zijn weergegeven in de NTA 8837:2012 Annex D met een Wobbe-index van 43,46 – 45,3 MJ/m3 (droog, 0 °C, bovenwaarde) of 41,23 – 42,98 (droog, 15 °C, bovenwaarde).
Dit toestel kan daarnaast worden omgebouwd en/of opnieuw worden afgeregeld voor de toestelcategorie E (I2E)

TECHNISCHE GEGEVENS

Merk		**INVENTUM**
Model		IKG6011RVS
Type kookplaat		Gas
Aantal kookzones		4
Verwarmtechnologie-1		Gas
Formaat-1		Hulp
Energie-efficiëntie-1	%	N.v.t.
Verwarmtechnologie-2		Gas
Formaat-2		Normaal
Energie-efficiëntie-2	%	59,0
Verwarmtechnologie-3		Gas
Formaat-3		Normaal
Energie-efficiëntie-3	%	59,0
Verwarmtechnologie-4		Gas
Formaat-4		Snel
Energie-efficiëntie-4	%	57,0
Verwarmtechnologie-5		-
Formaat-5		-
Energie-efficiëntie-5	%	-
Energie-efficiëntie van de kookplaat	%	58,3
Deze kookplaat voldoet aan EN 30-2-1		

1 safety instructions

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- If the country symbol is not stated on the appliance, it is necessary to refer to the instructions for installation which should provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- 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 or 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.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It shall not be used for other purposes, for example heating a room.
- 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.

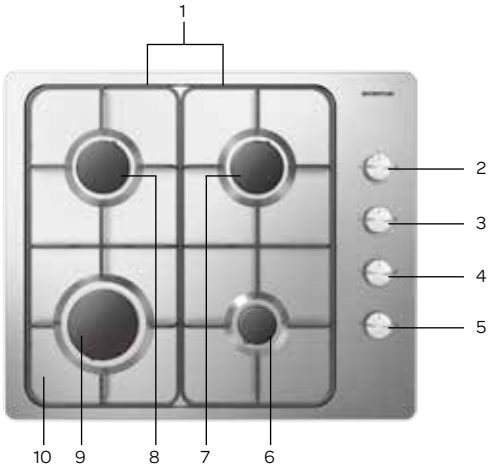
WARNING: danger of fire: never leave anything on the hob.
WARNING: cooking with fat or oil on a hob without supervision can be dangerous and can lead to fire. NEVER try to extinguish a fire with water. Instead, switch the appliance off and then cover the flames with for example a lid or a fire blanket.

- 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.
- **CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.
- Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation.
- Consult a professional before installation of the additional ventilation.
- 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 connection cable must hang freely and should not be fed through a drawer.
- The worktop into which the hob is fitted, should be flat.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 85°C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.

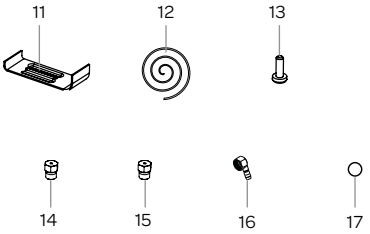
Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

2 appliance description



1. Pan support
2. Control knob rear right
3. Control knob rear left
4. Control knob front left
5. Control knob front right
6. Simmer burner
7. Semi-rapid burner
8. Semi-rapid burner
9. Rapid burner
10. Drip tray

Included accessories



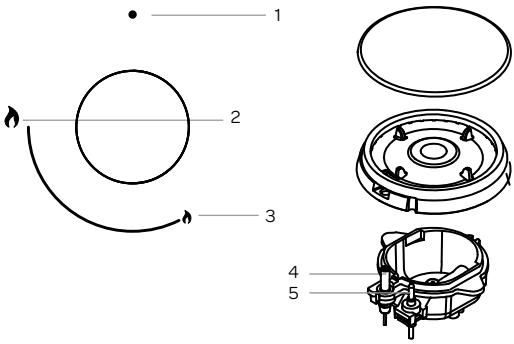
11. Bracket (4 pieces)
12. Sponge
13. Screw (4 pieces)
14. Injector - G20 (4 pieces)
15. Injector - G30 (4pieces)
16. Gas-pipe bend
17. O-ring (2 pieces)

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. Clean the pan supports and the burners with warm water and a mild cleaning detergent. Dry thoroughly. Clean the other parts with a damp cloth. 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 8 for installing the hob.

4 ignition and operation

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



Each control knob has an automatic ignition.

- Press the control knob and turn it anticlockwise.
- Hold the control knob down fully for at least 3 seconds between the highest and the lowest flame. The integrated ignition ignites the burner and the flame comes on.
- Hold down the control knob for 15 more seconds after the flame is on to activate the thermocouple. Otherwise the flame extinguishes immediatelty.
- 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!

5 use

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

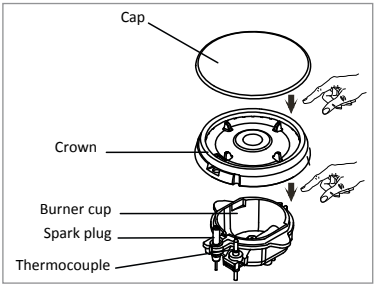
- Always ensure that the flames remain under the pan. When the flames burn around the pan, a lot of energy is lost and the handles from the pan may also become too hot.
- Use cookware that fit the burners in diameter. This reduces the cooking time.
- Use flat bottomed cookware.
- Always use the right amount of liquid for boiling food and use a lid to reduce the cooking time.
- Do not use pans with a base diameter smaller than 12 cm. Smaller pans are not stable on the pan support.

6 cleaning & 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 hob.

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



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 faults

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.

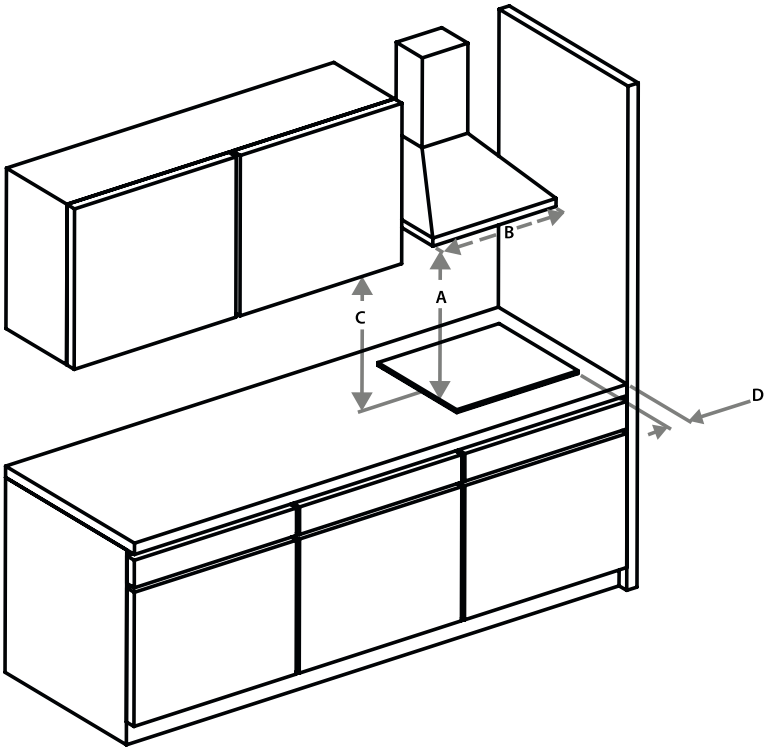
Fault	Possible cause	Solution
There is a smell of gas near the hob.	The hob connection is leaking.	Turn off the main gas supply valve. Contact your installer.
A burner does not ignite.	• The plug is not in the socket. • A fuse is defective/ or switched off in the fuse box. • Ignition is dirty/damp. • The burner parts are not placed correctly. • The burner parts are dirty/damp. • The main gas suplly valve is closed. • A fault in the gas mains. • Wrong type of gas used.	• 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.	• The control knob has not been pressed long and/or deep enough (at least 3 seconds). • The thermocouple is dirty.	• 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.	• The burner parts are not placed correctly. • The burner parts are dirty/damp. • The wrong type of gas is used.	• 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.

8 installation instructions

- The safety during use can only be guaranteed when the hob is installed correctly and according to the regulations. The installer is responsible for any damage caused by a faulty installation.
- The gas connection must comply with the national and local safety regulations. The gas connection must be made by q qualified installer.
- The electrical connection must be made by a qualified electricien. This person is aware of the national and local regulations the installation must comply with.
- The appliance falls under protection class I and can only be used in combination with a grounding conductor connection. The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.
- The appliance must be connected to a fixed installation and the means of disconnecting it from the fixed installation must be installed according to the installation instructions.
- The connection cable must hang freely. Do not tie the power cable or pass it along sharp edges. If there is an oven installed below, pass the cable along the rear corners of the oven to the connection box. It must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or the oven.
- The connection point, the wall socket and/or plug must always be accessible.
- The worktop into which the hob is fitted should be flat. Follow the instructions of the manufacturer of the worktop.
- 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.

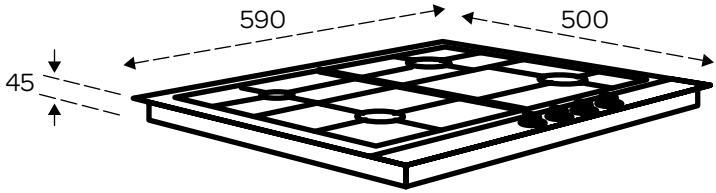
SPACE AROUND THE HOB

Sufficient clearance around the hob is essential for a safe use of the hob. Check that there is sufficient clearance.

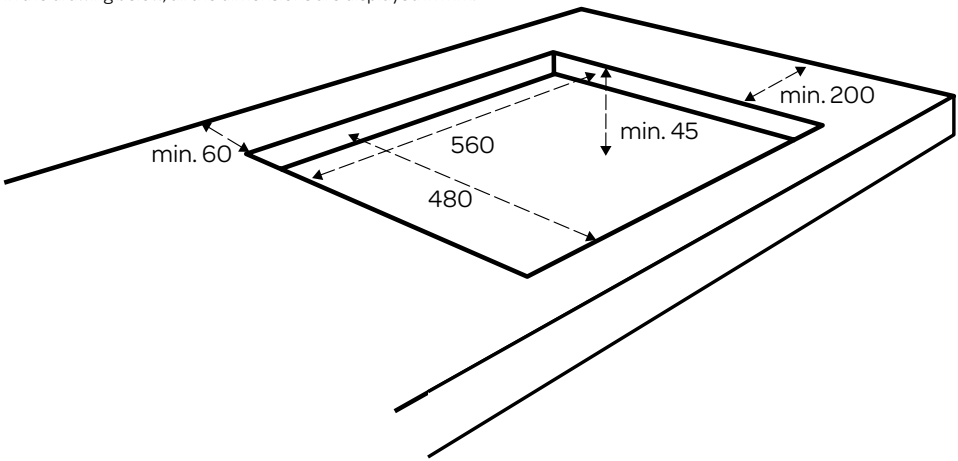


Dimensions	A	B	C	D
IKG6011RVS	min. 700	min. 600	min. 400	min. 200

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



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



GAS CONNECTION

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

THE FITTING OF THE APPLIANCE

- Check that the cabinet and the cut-out meet the dimension and ventilation requirements.
  a) prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible;
  b) the adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate);
  c) this appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- Remove the chips from the cutting job in the opening of the worktop and treat the saw ends of wooden or synthetic worktops with sealing varnish if necessary, to prevent moisture causing the worktop to swell.
- Remove the protective layer from the sealing tape and apply the tape on the edge of the cut out on the worktop. . Do not stick the tape around the corners, but cut 4 separate pieces to seal the corners well.
- Fit the supllied mounting brackets on the appliance.
- Lay the hob in the recess.
- Tighten the screws of the mounting brackets to firmly fit the hob in the cut-out.
- Connect the appliance to the electrical mains and the gas mains. The appliance is ready for use.
- Check that it works properly.

REMOVING THE HOB

Disconnect the hob from the electrical mains and the gas mains and loosen the screws of the mounting brackets. Remove the hob by pushing it upwards from the bottom. **Attention!** Beware of damage to the appliance! Do not try to remove it from the top.

GAS CONVERSION INSTRUCTIONS

This conversion kit allows you to convert the gas hob from natural gas (G25 / 25 mbar) to propane/butane gas (G30 / 28-30 mbar) or natural gas (G20 / 20 mbar). Before beginning the conversion, make sure your gas hob is actually set for natural gas.

Attention:

The execution of this instruction by an unauthorized mechanic can lead to dangerous situations.

Inventum can not be held liable for any damage (causing a hazardous situation and / or damage to persons and property) resulting from failure to follow the safety instructions and warnings by a specialized technician. Damage caused by incorrect execution of these instructions is not covered by the warranty.

This conversion kit consists of original parts. Original parts are being approved on suitabilty and safety during the approval of the device. Regular examinations guarantee the quality of the original parts.

Inventum recommends to have a specialized technician carry out the conversion of a device to a different type of gas.

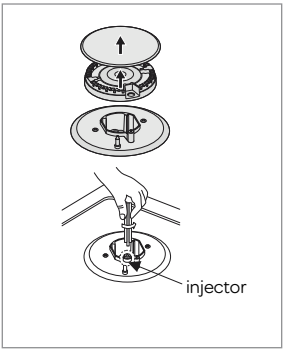
Tools

- Leak spray and/or special pressure gauge
- Tube- or socket spanner 7
- Screwdriver 2 mm (blade width)

Attention: Test the gas density after converting the gas hob.

Replace the following parts:

- injectors for the burners



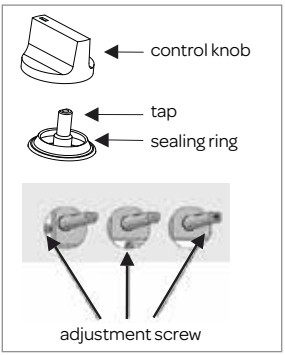
DISASSEMBLE

Prevent damage to the work top.
Place parts of the appliance on a protective surface.

1. Remove the pan supports, the burner caps and the burners.
2. Remove the injectors from all the burners. Use a tube- or socket spanner 7.
3. Pull the control knobs straight up and remove them.

CONVERTING

1. Insert the new injectors in the burners. Again use a tube- or socket spanner 7.
   For verification, you can find the values of the injectors, in the gas table of values for injectors on page 26.
2. Place the burners and connect the gas hob.
3. Adjust the simmer setting with the simmer setting screw, using a small screwdriver. The simmer setting screw can be found in the valve housing of the gas tap. When the simmer setting screw is on the body of the gas tap, the screw can be reached through the gas tap cut-out in the drip tray. The drip tray does not need to be removed. Ignite the burner, turn the gas tap to simmer setting and adjust the flames to a length of approx. 4 mm.
   Please note: the flame must not blow out in simmer setting. After adjusting, the flame should burn stable. That is to say that the burner may not blow out when fanned manually.
4. Stick the enclosed data label on the current data label to the bottom of the gas hob, covering the current gas data.



Warning!

Check the injectors on gas density. Always check the gas density before using the appliance!

CHECKING FOR GAS DENSITY

Checking for gas density with the aid of a leak spray when the appliance is connected to the gas supply:

1. Seal the injector.
2. Open the gas supply.
   Attention; valves with a thermo electric safety must be pressed, turned open and kept pressed!
3. Spray leak spray around the injector inside the burner and check it for gas density.

Check for gas density with a pressure pump when the appliance is **not** connected to a gas supply:

1. Connect the pressure pump to the gas pipe and close all gas taps.
2. Increase the pressure up to 150 mbar and close the tap between the pressure pump and the pressure gauge. Check the pressure. The pressure loss may amount to a maximum of 5 mbar per minute. After checking, open the tap between the pressure pump and the pressure gauge.
3. Open one of the gas taps and close the corresponding injector.
   Attention; valves with a thermo electric safety must be pressed, turned open and kept pressed!
4. Increase the pressure up to 150 mbar and again close the tap between the pressure pump and the pressure gauge. Check the pressure. The pressure loss may amount to a maximum of 5 mbar per minute.
5. Repeat this check for all the gas taps and injectors.

Checking the operation
Ignite the burners. Check whether the flame profile is uniform and stable for the complete flexibility range.
Important for this is that:
1. the flame does not smother in the simmer setting
2. the burner does not 'blow off' at the maximum burn setting (to be recognized to flames that are at a distance from the burner in combination with a 'hissing' sound)
3. there a no tall yellow flames

Gas table

	G25.3/25 mbar*	G20/20 mbar	G30/30 mbar	kW
1	0.78 mm	0.78 mm	0.50 mm	1 Simmer burner 1.0 kW
2	1.00 mm	1.00 mm	0.66 mm	2 Semi-rapid burner 1.75 kW
3	1.28 mm	1.30 mm	0.87 mm	1 Rapid burner 3.0 kW

* On pages 25 and 26 you can find more information about adjusting the appliance for different types of gas.

The appliance was configured for the appliance category K (I2K) and is suitable for the use of G and G+ distribution gases according to the specifications as included in the NTA 8837:2012 Annex D with a Wobbe index of 43.46 – 45.3 MJ/m3 (dry, 0 °C, upper value) or 41.23 – 42.98 (dry, 15 °C, upper value).
This appliance can moreover be converted and/or be calibrated for the appliance category E (I2E).

TECHNICAL DATA

Manufacturer		**INVENTUM**
Model		IKG6011RVS
Type of hob		Gas
Number of cooking zones		4
Heating technology-1		Gas
Format-1		Help
Energy-efficiency-1	%	N.v.t.
Heating technology-2		Gas
Format-2		Normal
Energy-efficiency-2	%	59,0
Heating technology-3		Gas
Format-3		Normal
Energy-efficiency-3	%	59,0
Heating technology-4		Gas
Format-4		Rapid
Energy-efficiency-4	%	57,0
Heating technology-5		-
Format-5		-
Energy-efficiency-5	%	-
Energy-efficiency of the hob	%	58,3
This hob complies to EN 30-2-1		

1 Sicherheitsvorschriften

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie auch später noch zurate ziehen können.**
- Falls das Ländersymbol nicht auf dem Gerät angebracht ist, müssen die Installationsanweisungen beachtet werden, die die notwendigen Anweisungen zur Anpassung des Geräts an die Nutzungsbedingungen des jeweiligen Landes enthalten sollten.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanweisung 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.
- **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen vorgesehen. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden, beispielsweise zum Heizen eines Raumes.
- 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 Kochfeld 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 Gerätes.
- 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 ein Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, das 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.

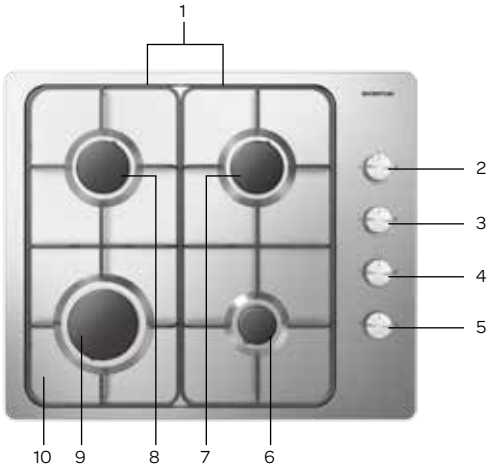
- Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Abstell-/Arbeitsplatte. Das Gerät kann versehentlich eingeschaltet werden oder noch heiß sein. Dadurch können Gegenstände schmelzen, heiß werden oder in Brand geraten.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder etwas Ähnlichem ab. Wenn das Gerät noch heiß ist oder eingeschaltet wird, besteht Feuergefahr.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds keinen 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 für ausreichende Belüftung während der Benutzung.
- **ACHTUNG:** Bei der Verwendung eines Gaskochers werden in dem Raum, in dem er installiert ist, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte erzeugt. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, vor allem während der Benutzung des Geräts.

- Bei längerer intensiver Nutzung des Geräts kann zusätzliche Belüftung erforderlich sein, z. B. durch stärkere mechanische Belüftung (sofern vorhanden) oder durch zusätzliche Belüftung, um die Verbrennungsprodukte sicher nach draußen (in die Außenluft) abzuführen und zugleich für ausreichenden Luftaustausch und zusätzliche Belüftung zu sorgen.
- Erkundigen Sie sich vor der Installation der zusätzlichen Belüftung bei einem Fachmann.
- Halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen offen.
- Bei langdauernder Benutzung des Kochfelds ist zusätzliche Belüftung notwendig. Öffenen Sie beispielsweise ein Fenster oder installieren Sie einen mechanischen Ventilator.
- Flambieren Sie niemals unter einer Abzugshaube. Wegen der hohen Flammen kann Brand entstehen, auch bei einem ausgeschalteten Ventilator.
- Die Brennerteile sind während und direkt nach der Benutzung heiß.
- Vermeiden Sie direkte Berührung von nicht hitzbeständigem Material.
- Tauchen Sie heiße Brennerdeckel und Pfannen-/Topfträger niemals in kaltes Wasser ein. Durch die schnelle Abkühlung kann das Material beschädigt werden.
- Der Abstand der Pfanne/des Topfes zu einem Knopf oder einer nicht hitzebeständigen Wand muss immer größer als zwei Zentimeter sein. Bei kleineren Abständen können sich wegen der hohen Temperatur die Knöpfe oder die Wand verfärben und/oder verformen.
- Verwenden Sie immer die Pfannen-/Topfträger und geeignetes Kochgeschirr.
- Setzen Sie die Pfanne/den Topf immer auf den Pfannen-/Topfträger. Das Abstellen der Pfanne/des Topfs direkt auf den Brennerdeckel kann zu gefährlichen Situationen führen.
- Aluminiumdosen oder Folie sind nicht als Küchengeschirr geeignet. Sie können auf den Brennerdeckeln und Pfannen-/Topfträgern einbrennen.
- Das Kochfeld kann nur gut funktionieren, wenn die Brennerteile mithilfe der Positionierzapfen (1) ineinander gesetzt wurden. Sorgen Sie dafür, dass die Pfannen-/Topfträger genau gegeneinander und flach auf der Auffangschale liegen. Nur auf diese Weise können die Pfannen/Töpfe stabil abgestellt werden.

- Achten Sie darauf, dass die Ofenhandschuhe und die Pfannen-/Topflappen nicht zu nahe an die Flamme kommen.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur bei Originalteilen kann der Hersteller garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Für Schäden, die durch falsches Anschließen, falsches Einbauen oder die unsachgemäße Verwendung entstehen, besteht kein Garantieanspruch.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf dieses nur vom Hersteller, seiner Serviceorganisation oder gleichwertig qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
- Der Stromanschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen immer erreichbar sein.
- Das Gerät darf nicht über eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel angeschlossen werden. Eine sichere Nutzung des Gerätes kann sonst nicht gewährleistet werden.
- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und darf nicht durch eine Schublade angestoßen werden.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rundum das Gerät müssen bis mindestens 85°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.

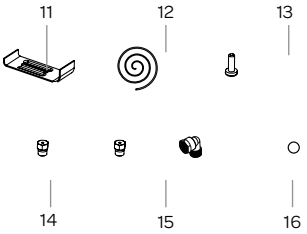
Haushaltsgeräte dürfen nicht über den Restmüll entsorgt werden. Bringen Sie das Gerät in die Recyclingsammelstelle ihrer Gemeinde, damit es auf verantwortbare Weise und gemäß den behördlichen Bestimmungen recycelt werden kann.

2 Produktbeschreibung



1. Pfannen-/Topfträger
2. Bedienungsknopf rechts hinten
3. Bedienungsknopf links hinten
4. Bedienungsknopf links vorne
5. Bedienungsknopf rechts vorne
6. Schmorbrenner
7. Normalbrenner
8. Normalbrenner
9. Starkbrenner
10. Auffangschale

Mitgeliefertes Anschlussmaterial



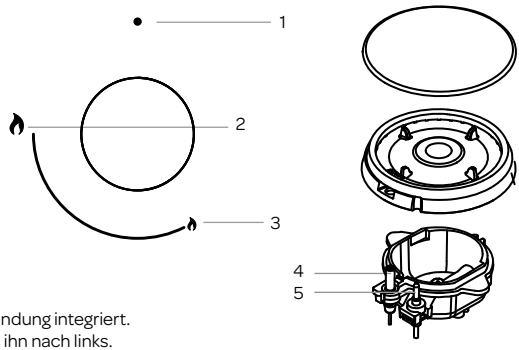
11. Befestigungsbügel (4 Stück)
12. Abdichtband
13. Schrauben (4 Stück)
14. Spritzdüsen (4 Stück)
15. Gaskopplung
16. O-Ringe (2 Stück)

3 Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, müssen Sie wie folgt vorgehen: Nehmen Sie das Kochfeld vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikhülle und Karton) für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät, nachdem Sie es aus der Verpackung genommen haben, sorgfältig auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können. Waschen Sie die Topfträger und die Brenner mit warmem Wasser ab, dem etwas Spülmittel zugegeben wurde, und trocknen Sie sie gut ab. Reinigen Sie die übrigen Teile mit einem feuchten Tuch. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Befolgen Sie bei der Installation des Kochfelds die Anweisungen in Kapitel 8.

4 Brenner zünden und bedienen

1. Gaszufuhr abgeschlossen
2. größte Flamme
3. kleinste Flamme
4. Thermoelement (=Flammensicherung)
5. Funkenzündung



In den Bedienungsknopf ist eine automatische Funkenzündung integriert.

- Drücken Sie auf den Bedienungsknopf und drehen Sie ihn nach links.
- Halten Sie den Bedienungsknopf mindestens 3 Sekunden zwischen der Anzeige für die größte und für kleinste Flamme fest eingedrückt. Die integrierte Funkenzündung sorgt dafür, dass der Brenner zündet und zu brennen beginnt.
- Halten Sie den Bedienungsknopf noch 15 Sekunden eingedrückt, nachdem die Flamme an ist, um das Thermoelement zu aktivieren. Ansonsten kann die Flamme nämlich wieder sofort ausgehen.
- Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht brennt, müssen Sie 1 Minute warten, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu zünden.
- Wenn der Brenner unbeabsichtigerweise (wegen Überkochens von Flüssigkeit, Zugluft, fehlender Gaszufuhr) ausgeht, schließt das Thermoelement (Flammensicherung) in jedem Brenner die Gaszufuhr ab. Keine Flamme = kein Gas!

5 Gebrauch

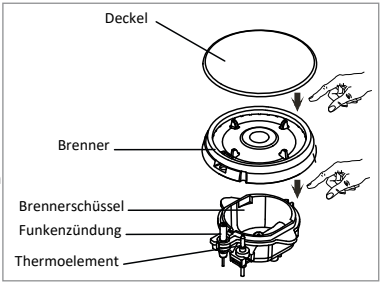
Zur Sicherstellen einer optimalen Funktion der Brenner raten wir das Folgende:

- 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 Pfannen/Töpfe, deren Durchmesser zu den Brennern passen. Dadurch reduziert sich die Kochzeit.
- Benutzen Sie nur Pfannen/Töpfe mit ebenem Boden.
- Benutzen Sie die richtige Menge Wasser für das Kochen von Speisen und lassen Sie den Deckel auf der Pfanne/dem Topf.
- Verwenden Sie keine Pfannen/Töpfe mit einem geringeren Bodendurchmesser als 12 cm. Zu kleine Töpfe/Pfannen stehen nicht stabil auf dem Pfannen-/Topfträger.

6 Reinigung & Wartung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, um es in einem guten Zustand zu halten. Übergekochte Essensreste können sich einfressen und sind
nach längerer Zeit schwierig zu entfernen.
Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds ein mildes Reinigungsmittel wie beispielsweise ein Spülmittel. Die losen Teile dürfen **nicht** in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Das Material wird vom Geschirrspülmittel für die Geschirrspülmaschine angegriffen.

Um das Kochfeld leichter reinigen zu können, sind die Pfannen-/Topfträger und die Brenner abnehmbar.



- Reinigen Sie zuerst die Bedienungsknöpfe, die Brenner und die Pfannen-/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.
- Stellen Sie die Brenner zurück auf das Kochfeld. Achten Sie dabei sorgfältig auf die Öffnungen für das Thermoelement und die Funkenzündung.
- Legen Sie die Brennerdeckel auf die Brenner.
- Stellen Sie die Pfannen-/Topfträger zurück auf das Kochfeld. Legen Sie die Pfannen-/Topfträger vorsichtig auf die Auffangschale, ohne sie über diese zu verschieben.

HARTNÄCKIGE FLECKEN
Reinigen Sie hartnäckige Flecken auf den Pfannen-/Topfträgern und Brennerdeckeln mit einem flüssigen Reinigungsmittel und eventuell mit einem Scheuerschwamm aus Kunststoff. **Verwenden Sie keine aggressiven scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände, um das Kochfeld zu reinigen.**
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.
Nach einiger Zeit kann sich die Oberfläche des Edelstahls verfärben.

7 Störungen

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

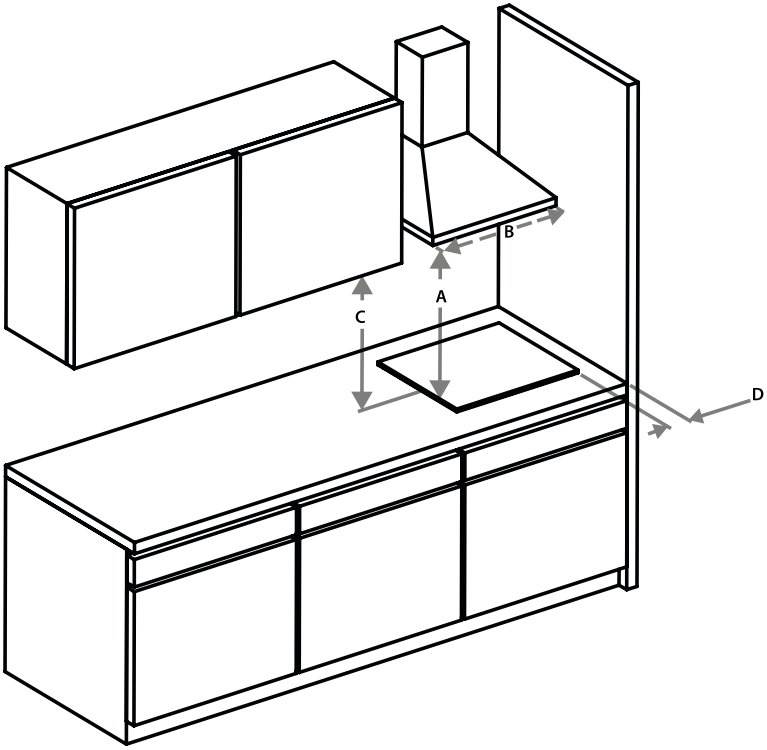
Störung	Ursache	Lösung
Sie riechen Gas am Kochfeld.	Der Gasanschluss des Kochfelds ist undicht.	Schließen Sie den Gashaupthahn. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf.
Ein Brenner lässt sich nicht anzünden.	• Der Stecker für die Funkenzündung steckt nicht richtig in der Steckdose. • Eine Sicherung ist defekt oder im Zählerschrank ausgeschaltet. • Die Funkenzündung ist verschmutzt oder feucht. • Die Brennerteile sind nicht korrekt angebracht. • Der Brenner ist verschmutzt oder feucht. • Der Hauptgashahn ist geschlossen. • Es liegt eine Störung bei der Gaszufuhr vor. • Es wird eine falsche Gasart verwendet.	• 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. Nehmen Sie, falls notwendig, Kontakt mit Ihrem Installateur auf.
Der Brenner geht nach dem Zünden gleich wieder aus.	• Sie haben den Bedienungsknopf nicht lange und/oder tief genug gedrückt (gehalten) (mindestens 15 Sekunden). • Das Thermoelement ist verschmutzt.	• Halten Sie den Bedienungsknopf mindestens 15 Sekunden zwischen der Anzeige für die größte und für kleinste Flamme vollständig eingedrückt. Beim ersten Gebrauch kann dies wegen der ersten Gaszufuhr länger dauern. • Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement.
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	• Die Brennerteile sind nicht korrekt angebracht. • Die Brennerteile sind verschmutzt/feucht. • Es wird eine falsche Gasart verwendet.	• Bauen 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. Nehmen Sie, falls notwendig, Kontakt mit Ihrem Installateur auf.

8 Installationsvorschrift

- Die Sicherheit beim Gebrauch ist nur garantiert, wenn die Montage technisch korrekt und in Übereinstimmung mit dieser Installationsvorschrift ausgeführt wird. Der Installateur haftet für Schäden durch fehlerhafte Montage.
- Der Gasanschluss muss den nationalen und regionalen Sicherheitsvorschriften entsprechen. Lassen Sie die Kochplatte 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 I 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 Anschlüsse verursacht werden.
- Das Kochfeld muss an eine feste Anlage angeschlossen werden, in die Mittel zum Ausschalten gemäß den Anlagenvorschriften eingebaut sind.
- Sorgen Sie dafür, dass das Stromkabel während der Installation nicht eingeklemmt wird oder entlang scharfer Kanten läuft. Wenn unterhalb ein Herd eingebaut ist, muss das Kabel über die hinteren Ecken des Herds zum Anschlussschrank verlaufen. Das Kabel muss so verlegt werden, dass es keine heißen Teile des Kochfelds oder des Herds berührt.
- Der Anschlusspunkt, die Wandsteckdose und/oder der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben, horizontal und stabil sein. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers der Arbeitsplatte.
- Bei falscher Installation, falschem Anschluss oder falscher Montage verfällt die Garantie.
- **Achtung:** Jede Änderung am Gerät, einschließlich des Austausches des Stromversorgungskabels, muss von entsprechend geschultem technischen Fachkräften durchgeführt werden.

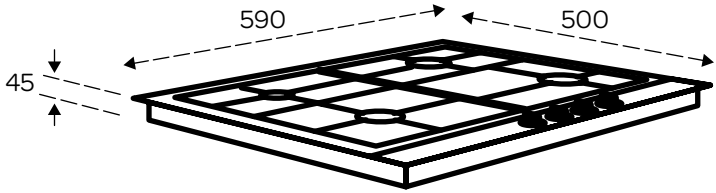
FREIER RAUM RUNDUM DAS KOCHFELD

Für einen sicheren Gebrauch ist ausreichend freier Raum rundum das Kochfeld erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser freie Raum vorhanden ist.

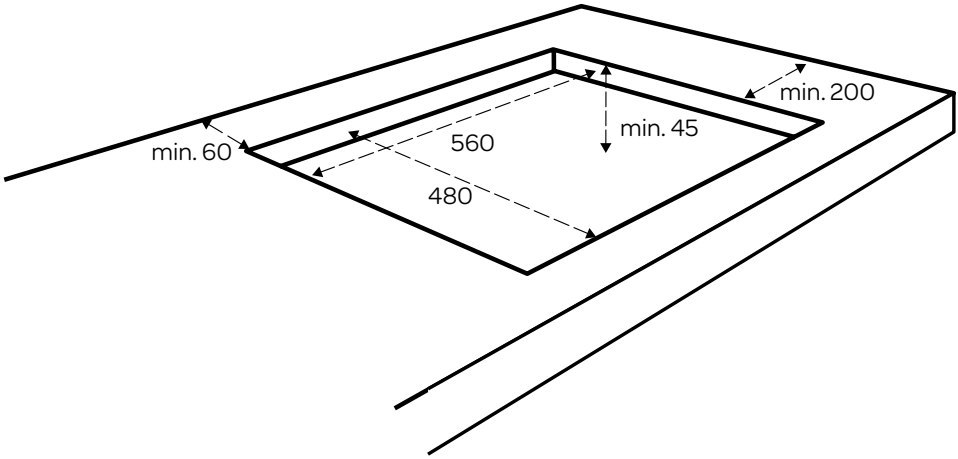


Abmessungen in mm	A	B	C	D
IKG6011RVS	min. 650	min. 600	min. 400	min. 200

AUSSENMASSE
In nachfolgender Abbildung sind die Abmessungen des Kochfeldes angegeben.



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



GAS-ANSCHLUSS

- Der Anschluss des Kochfeldes an die Gasleitung muss mit einem speziellen Gasschlauch oder einem Edelstahlschlauch mit glatter Oberfläche erfolgen, der den örtlichen Vorschriften entspricht. Verwenden Sie immer einen Edelstahlschlauch, wenn das Kochfeld über einem Herd angebracht wird. **Achtung:** Positionieren Sie den Edelstahlschlauch so, dass er nicht mit beweglichen Teilen des Schrankes in Berührung kommt.
- Nach dem Anschluss an die Gasleitung Dichtheit mit Seifenwasser prüfen.

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 erreichbar sein.

EINBAU DES KOCHFELDS

- Kontrollieren Sie, ob das Küchenmöbel und die Aussparung die Anforderungen in Bezug auf die Abmessungen und die Lüftung erfüllen.
  a) Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Bedingungen der Gaslieferung (Gasart und Gasdruck) und die Einstellungen des Geräts kompatibel sind.
  b) Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett (oder dem Typenschild) angegeben.
  c) Dieses Gerät ist nicht an eine Abluftanlage zur Ableitung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss unter Einhaltung der aktuellen Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Dabei sind insbesondere die einschlägigen Anforderungen hinsichtlich der Belüftung zu beachten.
- Entfernen Sie eventuelle Späne nach den Schneidarbeiten in der Öffnung der Arbeitsplatte und behandeln Sie die Stirnseiten bei Arbeitsplatten aus Kunststoff oder Holz eventuell mit Dichtmittel, um Aufquellen der Arbeitsplatte durch Feuchtigkeit vorzubeugen.
- Entfernen Sie die Schutzfolie des Abdichtbandes und kleben Sie das Band auf den Rand der Aussparung der Arbeitsplatte. Kleben Sie das Abdichtband nicht über eine Ecke, sondern schneiden Sie 4 Stücke ab, die in der Ecke gut aneinander anschließen.
- Montieren Sie die mitgelieferten Halterungen mit den mitgelieferten Schrauben an der Unterseite des Kochfeldes.
- Setzen Sie das Kochfeld in die Aussparung.
- Ziehen Sie die Schrauben der Halterungen so an, dass das Kochfeld fest in der Aussparung sitzt.
- Verbinden Sie das Kochfeld mit dem Stromnetz und der Gasleitung Das Kochfeld ist jetzt betriebsbereit.
- Kontrollieren Sie die Funktion.

AUSBAU DES KOCHFELDS

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und der Gasleitung und schrauben Sie die Schrauben von den Halterungen ab. Entfernen Sie das Kochfeld aus der Aussparung der Arbeitsplatte durch Druck von unten. **Achtung!** Achten Sie auf, dass Sie das Gerät nicht beschädigen! Versuchen Sie nicht, das Kochfeld auszubauen, indem Sie es von oben aus der Arbeitsplatte herauskippen.

HINWEISE ZUR GASUMSTELLUNG

Mit den zusätzlichen Verteilerrohren können Sie Ihr Gaskochfeld von Erdgas (G25 / 25 mbar) auf Propan-/Butangas (G30 / 28-30 mbar) umstellen. Bevor Sie mit der Umstellung beginnen, stellen Sie sicher, dass Ihr Gaskochfeld tatsächlich auf Erdgas eingestellt ist.

Vorsicht:

Wird diese Anweisung von einem nichtbefugten Monteur durchgeführt, kann dies zu gefährlichen Situationen führen.

Inventum haftet nicht für Folgen (Auftreten einer gefährlichen Situation und/oder Schäden an Personen und Gütern), die sich aus der fehlerhaften Ausführung dieser Anleitung durch spezialisierte Monteure ergeben. Folgeschäden, die durch unsachgemäße Ausführung dieser Anweisung entstehen, werden nicht anerkannt.

Die zusätzlichen Verteilerrohre sind Originalteile. Originalteile werden bei der Typprüfung auf Eignung und Sicherheit geprüft. Regelmäßige Chargenprüfungen garantieren die Qualität der Originalteile.

Inventum empfiehlt, die Umstellung eines Gasgerätes auf eine andere Gasart von einem spezialisierten Monteur durchführen zu lassen.

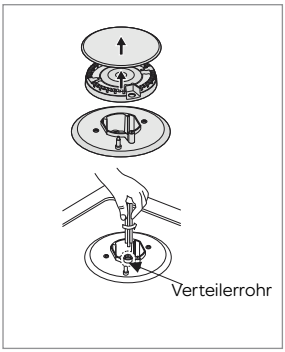
Werkzeuge

- Leckspray und/ oder spezielle Druckmesser
- Rohr- (oder Steckschlüssel) 7
- Schraubendreher 2 mm (Blattbreite)

Vorsicht: Prüfen Sie das Gerät nach der Umstellung auf Gasdichtheit.

Tauschen Sie folgende Teile aus:

- Verteilerrohre für die Brenner



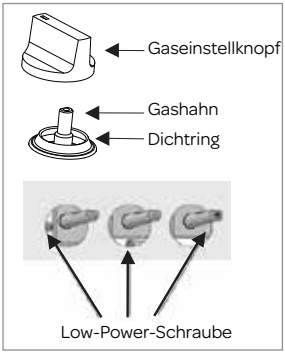
DEMONTIEREN

Vermeiden Sie Beschädigungen an der Arbeitsplatte.
Legen Sie Geräteteile auf einen schützenden Untergrund.

1. Entfernen Sie die Pfannen-/Topfträger, Brennerdeckel und Brennerköpfe.
2. Entfernen Sie die Injektoren von allen Brennern. Verwenden Sie hierfür Rohrschlüssel 7.
3. Ziehen Sie die Bedienungsknöpfe nach oben und entfernen Sie sie.

UMBAUEN

1. Setzen Sie die neuen Injektoren in die Brenner ein. Verwenden Sie hierfür wieder Rohrschlüssel 7.
   Zur Überprüfung finden Sie die Werte der Verteiler in der Gastabelle mit Injektionswerten auf Seite 38.
2. Setzen Sie die Brennerköpfe ein und schließen Sie das Kochfeld an.
3. Stellen Sie mit einem kleinen Schraubendreher die kleinste Position mit der Low-Power-Schraube ein. Die Low-Power-Schraube befindet sich am Gasventilgehäuse. Befindet sich die Low-Power-Schraube am Gashahngehäuse, ist sie über die Gashahnaussparung in der Auffangschale zugänglich. Die Auffangschale muss also nicht entfernt werden. Zünden Sie den Brenner, drehen Sie den Gashahn in ‚kleinste Position' und stellen Sie das Flammenbild nach. Die Flammen sollen nach dem Einstellen etwa 4 mm lang sein.
   Vorsicht: Die Flamme darf in der kleinstmöglichen Position nicht ausgehen. Nach der Einstellung muss die Flamme stabil sein. Das bedeutet, dass der Brenner nicht ausgehen darf, wenn beispielsweise mit der Hand gewedelt wird.
4. Nach Abschluss der Umstellung muss das Typenschild mit einer Markierung für die richtige Gasart versehen werden. Kennzeichnen Sie dies in der entsprechenden Kategorie mit einem ‚V' und entfernen Sie die vorherige ‚V"-Markierung.



Warnhinweis!

Die Überprüfung der Gasdichtigkeit muss vor jedem Einsatz des Gerätes durchgeführt werden!

PRÜFUNG AUF GASDICHTIGKEIT

Prüfen Sie die Gasdichtigkeit mithilfe eines Lecksprays, wenn das Gerät an die Gaszufuhr angeschlossen ist:

1. Dichten Sie den Injektor ab.
2. Öffnen Sie den Gashahn.
   Achtung: Hähne mit einer thermischen Sicherung eindrücken, aufdrehen und eingedrückt halten!
3. Sprühen Sie Leckspray rundum den Injektor im Brenner und prüfen Sie diesen auf Gasdichtigkeit.

Prüfen Sie die Gasdichtigkeit mit einer Druckpumpe, wenn das Gerät **nicht** an die Gaszufuhr angeschlossen ist:

1. Schließen Sie die Druckpumpe an die Gasleitung und schließen Sie alle Gashähne.
2. Erhöhen Sie den Druck auf 150 mbar und schließen Sie den Hahn zwischen Druckpumpe und Druckmesser. Prüfen Sie den Druck. Der Druckverlust darf maximal 5 mbar pro Minute betragen. Öffnen Sie nach der Prüfung den Hahn zwischen Druckpumpe und Druckmesser.

3. Drehen Sie einen der Gashähne auf und schließen Sie den zugehörigen Injektor ab.
   Achtung: Hähne mit einer thermischen Sicherung eindrücken, aufdrehen und eingedrückt halten!
4. Erhöhen Sie den Druck auf 150 mbar und schließen Sie den Hahn zwischen Druckpumpe und Druckmesser erneut. Prüfen Sie den Druck. Der Druckverlust darf maximal 5 mbar pro Minute betragen.
5. Wiederholen Sie diese Prüfung an allen Hähnen und Injektoren.

Funktion kontrollieren.
Zünden Sie die Brenner. Prüfen Sie, ob das Flammenbild über den gesamten Regelbereich regelmäßig und stabil ist.
Wichtig ist hierbei, dass:
1. die Flamme in der kleinsten Position nicht erlischt;
2. der Brenner in voller Leistung nicht ‚abbläst' (zu erkennen an Flammen, die weit vom Brenner entfernt sind, zusammen mit einem ‚zischenden' Geräusch);
3. keine langen gelben Flammen entstehen.

	G25.3/25 mbar*	G20/20 mbar	G30/30 mbar	kW
1	0.78 mm	0.78 mm	0.50 mm	1 Schmorbrenner 1.0 kW
2	1.00 mm	1.00 mm	0.66 mm	2 Normalbrenner 1.75 kW
3	1.28 mm	1.30 mm	0.87 mm	1 Wok brenner 3.0 kW

* Weitere Informationen zum Umbau des Gerätes auf eine andere Gasart finden Sie auf den Seiten 37 und 38.

Dieses Gerät ist auf die Gerätekategorie K (I2K) eingestellt und eignet sich für den Einsatz von G- und G+-Verteilungsgasen nach den Vorgaben der NTA 8837:2012 Anhang D mit einem Wobbe-Index von 43,46 - 45,3 MJ/m3 (trocken, 0 °C, oberer Wert) oder 41,23 - 42,98 (trocken, 15 °C, oberer Wert).
Dieses Gerät kann auch auf die Gerätekategorie E (I2E) umgebaut und/oder nachjustiert werden.

TECHNISCHE DATEN

Marke		**INVENTUM**
Modell		IKG6011RVS
Typ Kochfeld		Gas
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie-1		Gas
Format-1		Hilfe
Energieeffizienz-1	%	Nicht zutreffend
Heiztechnologie-2		Gas
Format-2		Normal
Energieeffizienz-2	%	59,0
Heiztechnologie-3		Gas
Format-3		Normal
Energieeffizienz-3	%	59,0
Heiztechnologie-4		Gas
Format-4		Schnell
Energieeffizienz-4	%	57,0
Heiztechnologie-5		-
Format-5		-
Energieeffizienz-5	%	-
Energieeffizienz des Kochfeldes	%	58,3
Dieses Kochfeld entspricht EN 30-2-1		

1 Consignes de sécurité

- **Lire attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et le conserver soigneusement pour consultation future.**
- Si le symbole du pays n'est pas mentionné sur l'appareil, il est nécessaire de se référer aux consignes d'installation qui doivent fournir les instructions requises concernant la modification de l'appareil en vue de se conformer aux conditions d'utilisation du pays.
- Utiliser cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi. Utiliser 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 pas toucher les parties brûlantes. Éloigner les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.

- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus..
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- **ATTENTION :** cet appareil est destiné uniquement à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.
- L'appareil ne devrait pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, sauf sous surveillance.
- Si des objets attirent ou intéressent les enfants, ne pas les ranger dans des armoires situées au-dessus ou derrière l'appareil.
- Les zones de cuisson chauffent pendant l'utilisation et restent encore chaudes pendant un certain temps après l'utilisation. Ne pas laisser les 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.
- Ne jamais ouvrir le caisson de l'appareil.
- Ne pas chauffer des boites 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 de feu : 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 JAMAIS tenter 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.

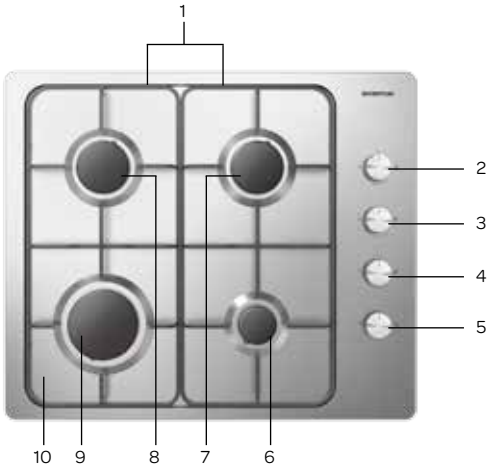
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil comme plan de travail. L'appareil peut se mettre accidentellement en marche ou être encore brûlant. Les objets peuvent alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.
- Ne jamais couvrir l'appareil avec un chiffon ou quelque chose de similaire. Il y a risque de feu si l'appareil est encore chaud ou allumé.
- Ne jamais utiliser un nettoyeur à haute pression ou à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Ne pas utiliser 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.
- **ATTENTION :** l'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce dans laquelle il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'augmentation de la ventilation mécanique si elle existe, une ventilation supplémentaire pour évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (externe) tout en assurant également un renouvellement d'air de la pièce avec une ventilation supplémentaire.

- Consultez un professionnel avant l'installation de la ventilation supplémentaire.
- Faire en sorte 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 un 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 en aluminium ou le film plastique 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 ne doit être raccordé que par un installateur agréé.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par les pièces d'origine. Le fabricant peut alors garantir que seules ces répondent aux exigences de sécurité.

- Les dommages causés par un mauvais branchement, un mauvais encastrement ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente et des personnes qualifiées équivalentes, 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 être toujours accessibles.
- L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau électrique par l'intermédiaire d'une fiche domino ou d'une rallonge. Auquel cas, l'usage de l'appareil en toute sécurité ne peut pas être garanti.
- L'appareil doit toujours être mis à la terre.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne pas être heurté par un tiroir.
- Le plan de travail où la table de cuisson est encastrée doit être lisse.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent résister à la chaleur, au moins jusqu'à 85°C. Même si l'appareil même n'est pas chaud, la chaleur d'un récipient de cuisson chaud peut décolorer ou déformer la paroi.

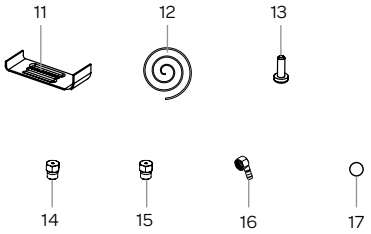
Les appareils ménagers ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers habituels. Remettre l'appareil à un centre spécialisé de collecte de déchets de votre commune pour qu'il soit recyclé de manière responsable et conformément à la réglementation en vigueur.

2 description du produit



1. Grille
2. Bouton de commande arrière droit
3. Bouton de commande arrière gauche
4. Bouton de commande avant gauche
5. Bouton de commande avant droit
6. Brûleur mijoteur
7. Brûleur normal
8. Brûleur normal
9. Brûleur fort
10. Plateau d'égouttement

Matériel de raccordement fourni avec la table de cuisson



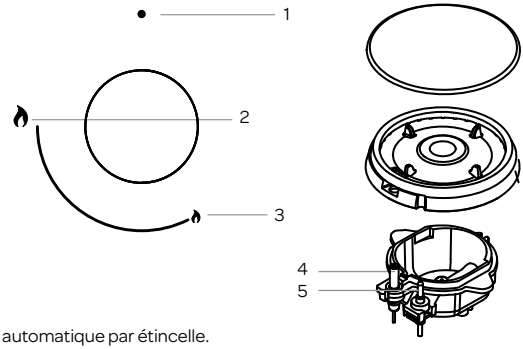
11. Étrier de fixation (4 x)
12. Ruban d'étanchéité
13. Vis (4 x)
14. Diffuseur -G20 (4 x)
15. Diffuseur - G30 (4 x)
16. Raccord de gaz
17. Joint torique (2 x)

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 matériel d'emballage. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique et cartons) hors de portée des enfants. Après l'avoir déballé, vérifiez scrupuleusement si l'appareil n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Laver les grilles et les brûleurs à l'eau tiède en y ajoutant un peu de liquide vaisselle et sécher soigneusement. Nettoyer les autres pièces à l'aide d'un chiffon humide. Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la tension indiquée sur la plaque signalétique. Pour l'installation de la table de cuisson, suivez les instructions du chapitre 8.

4 allumage et commande des brûleurs

1. arrivée de gaz fermée
2. la plus grande flamme
3. la plus petite flamme
4. thermocouple (=protection de flamme)
5. allumage par étincelle



Le bouton de commande abrite un dispositif d'allumage automatique par étincelle.

- Enfoncer le bouton de commande et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Maintenir le bouton de commande bien enfoncé pendant au moins 3 secondes entre les indications 'la plus grande flamme' et 'la plus petite la flamme'. L'allumage par étincelle intégré veille à ce que brûleur s'allume et se mette à brûler.
- Pour activer le thermocouple, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 15 autres secondes après que la flamme se soit allumée. 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, le thermocouple (protection de la flamme) de chaque brûleur coupera l'arrivée de gaz (pour cause de débordement de liquide, de courant d'air, absence d'arrivée de gaz, etc.). Pas de flamme = pas de gaz !

5 utilisation

Pour un résultat optimal des brûleurs, nous vous conseillons ce qui suit :

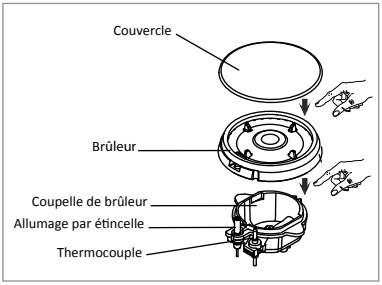
- Assurez-vous que les flammes restent au-dessous du récipient de cuisson. Si les flammes brûlent autour de la casserole, beaucoup d'énergie sera perdue et les poignées du récipient de cuisson peuvent devenir brûlantes.
- Utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre est adapté aux brûleurs. Ce qui réduit le temps de cuisson.
- Utiliser uniquement des récipients de cuisson à fond plat.
- Utiliser la bonne quantité d'eau pour cuire des aliments et garder le couvercle sur le récipient de cuisson.
- Ne pas utiliser des récipients de cuisson dont le diamètre de fond est inférieur à 12 cm. Des récipients de cuisson trop petits ne sont pas stables sur la grille.

6 nettoyage & entretien

Pour la maintenir en bon état, nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation. Les restes d'aliment surcuits peuvent s'incruster et sont plus difficiles à éliminer s'ils ne sont pas enlevés pendant une longue période de temps.
Pour nettoyer la table de cuisson, utiliser un détergent doux comme le liquide vaisselle. Les pièces amovibles ne doivent **pas** être lavées au lave-vaisselle. Le matériau sera attaqué par le détergent de lave-vaisselle.

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

- Nettoyer d'abord les boutons de commande, les brûleurs et les grilles.
- Vérifier si thermocouple et le dispositif d'allumage par étincelle sont propres. Les nettoyer éventuellement à l'aide d'un cure-dent.
- Puis nettoyer le plateau d'égouttement.
- Bien essuyer l'ensemble encore une fois uniquement avec un chiffon humide et bien sécher avec un chiffon doux.
- Remettre les brûleurs en place sur la table de cuisson. Faire bien attention aux orifices du thermocouple et du dispositif d'allumage par étincelle.
- Poser les chapeaux sur les brûleurs.
- Remettre les grilles en place sur la table de cuisson. Poser les grilles avec précaution sur la table de cuisson sans les faire glisser.



TÂCHES TENACES
Nettoyer 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. **Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs et agressifs ou des objets pointus/ coupants pour nettoyer la table de cuisson.**
Pour éliminer les taches tenaces présente sur l'acier inoxydable, il est préférable d'utiliser un produit spécial pour acier inoxydable. Frotter toujours en suivant la structure de l'acier pour éviter la formation de taches.
Une décoloration peut, avec le temps, survenir à la surface de l'acier inoxydable.

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.

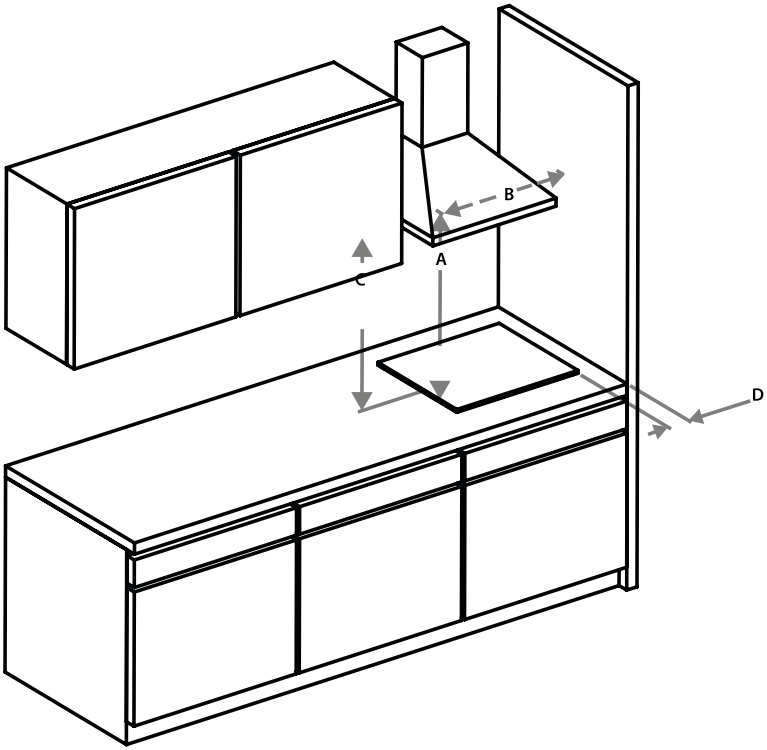
Panne	Cause	Solution
Vous sentez un odeur de gaz au niveau de la table de cuisson.	Présence de fuite au niveau de la prise de la table de cuisson.	Fermez le robinet de gaz principal. Contactez votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas.	• La fiche mâle du dispositif d'allumage par étincelle n'est 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 une panne dans l'arrivée de gaz. • Le type de gaz utilisé n'est pas approprié.	• Brancher la fiche mâle dans la prise de courant. • Placer un nouveau fusible ou réactiver le fusible. • Nettoyer/sécher le dispositif d'allumage par étincelle. • Assembler correctement le brûleur et faire attention aux orifices du thermocouple et du dispositif d'allumage par étincelle. • Nettoyer/sécher les pièces du brûleur. • Ouvrir le robinet de gaz principal. • Informez-vous après de votre compagnie de distribution de gaz. • Vérifier si le gaz utilisé est approprié pour votre table de cuisson. Si nécessaire, contactez votre installateur.
Le brûleur s'éteint juste après son allumage.	• Vous n'avez pas tenu le bouton de commande suffisamment longtemps et/ou profondément (15 secondes minimum). • Le thermocouple est encrassé.	• Maintenez le bouton de commande enfoncé à fond pendant au moins 15 secondes entre les indications 'la plus grande flamme' et 'la plus petite la flamme'. Lors de la première utilisation, cela peut prendre plus de temps en raison de la première amenée de gaz. • Nettoyer/sécher le thermocouple.
Le brûleur ne donne pas une flamme uniforme.	• 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.	• Réassembler les pièces du brûleur. Faire attention aux orifices du thermocouple et du dispositif d'allumage par étincelle. • Nettoyer/sécher les pièces du brûleur. • Vérifier si le gaz utilisé est approprié pour votre table de cuisson. Si nécessaire, contactez votre installateur.

8 instructions d'installation

- La sécurité au cours de l'utilisation n'est garantie que si le montage est techniquement réalisé de manière correcte 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 fait partie de la classe de protection I 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 moyens de mise hors tension 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. Si un four est monté au-dessous, acheminer le câble jusqu'à la boîte de jonction en passant par les coins arrière du four. Il doit être posé de manière à ce qu'il ne soit au contact d'aucune partie chaude de la table de cuisson ou du four.
- Le point de raccordement, la prise de courant murale et/ou la fiche mâle doivent être toujours accessibles.
- Le plan de travail où la table de cuisson est montée doit être lisse, horizontale et stable. Observer les instructions du fabricant du plan de travail.
- Une installation incorrecte, un raccordement incorrect ou un montage incorrect entraînera la perte 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, jouissant d'une formation spécifique.

ESPACE AUTOUR DE LA TABLE DE CUISSON

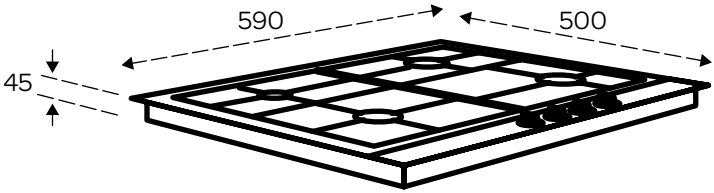
Pour un usage en toute sécurité, un espace suffisant autour de la table de cuisson est nécessaire. Assurez-vous de l'existence de cet espace.



Dimensions en mm	A	B	C	D
IKG6011RVS	min. 700	min. 600	min. 400	min. 200

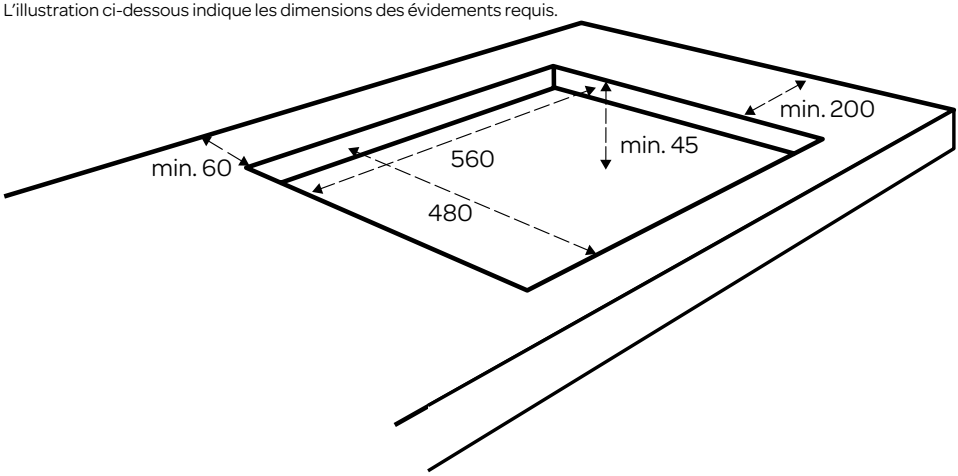
DIMENSIONS EXTÉRIEURES

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



COTES D'ENCASTREMENT

L'illustration ci-dessous indique les dimensions des évidements requis.



RACCORDEMENT AU GAZ

- Le raccordement de la table de cuisson à la conduite de gaz doit être réalisé à l'aide d'un tuyau flexible à gaz spécial ou d'un tuyau flexible en acier inoxydable à surface lisse qui répond aux normes locales.
  Utiliser toujours un tuyau flexible en acier inoxydable si la table de cuisson est posée au-dessus d'un four.
  Attention : poser le tuyau flexible en acier inoxydable de telle manière qu'aucun élément mobile du placard ne soit touché.
- Après le raccordement à la conduite de gaz, il faut, à l'aide d'eau savonneuse, s'assurer de l'absence de fuites.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Branchez la table de cuisson dans une prise de courant mise à la terre.
- **Attention :** Le point de raccordement doit être toujours accessible.

ENCASTREMENT DE LA TABLE DE CUISSON

- Vérifier si le meuble de cuisine et l'évidement sont conformes aux exigences posées en termes de dimensions et d'aération.
  a) avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles ;
  b) les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette (ou sur la plaque signalétique) ;
  c) cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Après les travaux de découpe dans l'ouverture du plan de travail, enlever les copeaux. S'il s'agit de plans de travail en matière plastique ou en bois, traiter les sections transversales éventuellement avec un vernis de scellement pour prévenir la dilatation du plan de travail due à l'humidité.
- Retirer le film protecteur du ruban d'étanchéité et coller le ruban sur le bord de l'évidement de la surface de travail.. Ne pas coller le ruban d'étanchéité à travers le coin mais découper 4 morceaux qui adhèrent bien dans le coin.
- Fixer les brides de fixation fournies sur la face inférieure de la table de cuisson au moyen des vis fournies.
- Poser la table de cuisson dans l'évidement.
- Serrer les vis des étriers de fixation pour que la table de cuisson soit fermement posée dans l'évidement.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique et à la conduite de gaz. La table de cuisson est maintenant prête à l'emploi.
- Vérifier le fonctionnement.

DÉSENCASTREMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Débrancher l'appareil du réseau électrique et de la conduite de gaz et dévisser les vis des étriers de fixation. Dégager la table de cuisson de l'évidement du plan de travail en y exerçant une pression par le bas. **Attention !** Éviter tout endommagement de l'appareil ! Ne pas tenter de dégager la table de cuisson en l'arrachant par le haut du plan de travail.

INSTRUCTIONS DE CONVERSION DE GAZ

Les diffuseurs supplémentaires vous permettent de convertir votre table de cuisson du gaz naturel (G25 / 25 mbars) au gaz propane/butane (G30 / 28-30 mbars) ou au gaz natural (G20 / 20 mbars). Avant de procéder à la conversion, vérifiez si votre table de cuisson au gaz est effectivement réglée sur le gaz naturel.

Attention :

La mise en œuvre de cette instruction par une installation non agréé peut donner lieu à des situations dangereuses.

Inventum décline toute responsabilité quant aux conséquences (survenue d'une situation dangereuse et/ou de dommages aux personnes et aux biens) dues à la mauvaise exécution de cette instruction par des installateurs spécialisés. Les dommages indirects résultant d'une exécution non conforme à cette instruction ne seront pas indemnisés.

Les diffuseurs supplémentaires sont des pièces d'origine. Les pièces d'origine sont contrôlées en termes d'appropriation et de sécurité lors du contrôle de type de l'appareil. Les contrôles réguliers des lots garantissent la qualité des pièces d'origine.

Inventum recommande de confier la conversion d'un appareil pour un autre type de gaz à un installateur spécialisé.

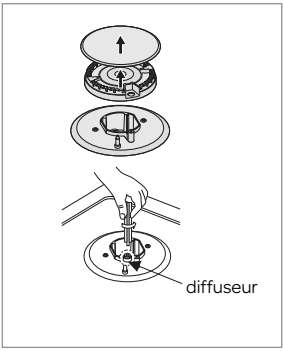
Outillage

- Aérosol pour détection de fuites et/ou manomètre spécial
- Clé à pipe (ou à douille) 7
- Tournevis de 2 mm (largeur de la lame)

Attention : Après sa conversion, assurez-vous que l'appareil est étanche au gaz.

Remplacez les pièces suivantes :

- diffuseurs des brûleurs



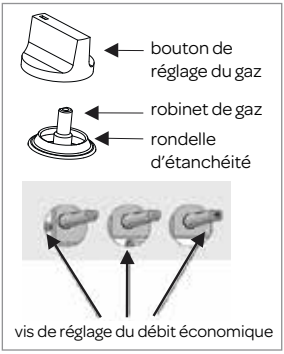
DÉMONTAGE

Éviter que le plan de travail soit endommagé.
Poser les parties de l'appareil sur un support protecteur.

1. Retirer les grilles, les chapeaux des brûleurs et les becs des brûleurs.
2. Retirez les injecteurs de tous les brûleurs. Pour ce faire, utiliser la clé à pipe 7.
3. Tirez les boutons de commande vers le haut puis et les retirer.

CONVERSION

1. Placer les nouveaux injecteurs dans les brûleurs.
   Pour ce faire, réutiliser la clé à pipe 7.
   Pour la vérification, vous pouvez trouver les valeurs des injecteurs, dans la table de gaz des valeurs pour les injecteurs à la page 50.
2. Placer les becs des brûleurs et raccorder la table de cuisson.
3. À l'aide d'un petit tournevis, ajuster le débit réduit avec la vis de réglage du débit économique. La vis de réglage du débit économique dans le logement du robinet de gaz. Si la vis de réglage du débit économique se trouve dans le logement du robinet de gaz, on peut y accéder par l'évidement du robinet de gaz situé dans le plateau d'égouttement. Il n'est donc pas nécessaire de retirer le plateau d'égouttement. Allumer le brûleur, tourner le robinet de gaz pour le mettre en 'débit réduit' et ajuster la flamme. Après ce réglage, les flammes doivent avoir une longueur de 4 mm environ.
   Attention : En débit réduit, la flamme ne doit pas s'éteindre. Après le réglage, la flamme doit être stable. En d'autres termes, le brûleur ne doit pas s'éteindre si, par exemple, on agite la main dessus pour tenter de l'éteindre.
4. Coller l'étiquette de données jointe sur l'étiquette de données actuelle au bas de la plaque de gaz, couvrant les données de gaz actuelles.



Avertissement !

L'étanchéité au gaz doit être systématiquement contrôlée avant la remise en service de l'appareil !

CONTRÔLE DE L'ÉTANCHÉITÉ AU GAZ

Contrôler l'étanchéité au gaz à l'aide d'un aérosol pour détection de fuites lorsque l'appareil est branché sur l'arrivée du gaz :

1. Fermer l'injecteur.
2. Ouvrir le robinet de gaz.
   Attention : enfoncer, ouvrir en tournant et maintenir enfoncés les robinets de gaz munis d'une protection thermique !
3. Appliquer l'aérosol pour détection de fuites autour de l'injecteur situé dans le brûleur et vérifier son étanchéité au gaz.

Contrôler l'étanchéité au gaz à l'aide d'une pompe à pression lorsque l'appareil n'est **pas** branché sur l'arrivée du gaz :

1. Raccorder la pompe à pression à la conduite de gaz et fermer tous les robinets de gaz.
2. Augmenter la pression jusqu'à 150 mbars et fermer le robinet situé entre la pompe de pression et le manomètre. Contrôler la pression. La perte de pression ne doit pas dépasser 5 mbars par minute. Après le contrôle, ouvrir le robinet entre la pompe à pression et le manomètre.

3. Ouvrir en tournant un des robinets de gaz et fermer l'injecteur correspondant.
   Attention : enfoncer, ouvrir en tournant et maintenir enfoncés les robinets de gaz munis d'une protection thermique !
4. Augmenter la pression jusqu'à 150 mbars et refermer le robinet situé entre la pompe de pression et le manomètre. Contrôler la pression. La perte de pression ne doit pas dépasser 5 mbars par minute.
5. Répéter ce test pour tous les robinets et injecteurs.

Contrôle du fonctionnement

Allumer les brûleurs Vérifier si la flamme est régulière et stable sur toute la plage de réglage.
À cet égard, il est important :

1. qu'en débit réduit, la flamme ne s'éteigne pas.
2. qu'en position maximale, le brûleur ne 'souffle' pas (ce que l'on reconnaît à des flammes qui s'éloignent du brûleur en combinaison avec un bruit de 'sifflement')
3. qu'il n'y ait pas de longues flammes jaunes

Table à gaz

	G25.3/25 mbar*	G20/20 mbar	G30/30 mbar	kW
1	0.78 mm	0.78 mm	0.50 mm	1 Brûleur mijoteur 1.0 kW
2	1.00 mm	1.00 mm	0.66 mm	2 Brûleur normal 1.75 kW
3	1.28 mm	1.30 mm	0.87 mm	1 Brûleur fort 3.0 kW

* Vous trouverez en pages 49 et 50 de plus amples informations sur la conversion de l'appareil pour qu'il puisse être utilisé avec un autre type de gaz.

Cet appareil est réglé pour faire partie de la catégorie d'appareils K (I2K). Il est indiqué pour l'utilisation de gaz de distribution G et G+ selon les spécifications présentées dans le document NTA 8837:2012, annexe D, avec un indice Wobbe de 43,46 - 45,3 MJ/m^3 (à sec, à 0°C, valeur supérieure) ou de 41,23 - 42,98 (à sec, 15°C, valeur supérieure).
Cet appareil peut, en outre, être converti et/ou réajusté pour la catégorie d'appareils E (I2E).

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Marque		**INVENTUM**
Modèle		IKG6011RVS
Type de table de cuisson		Gaz
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage-1		Gaz
Format-1		Aide
Efficacité énergétique-1	%	Sans objet
Technologie de chauffage-2		Gaz
Format-2		Normal
Efficacité énergétique-2	%	59,0
Technologie de chauffage-3		Gaz
Format-3		Normal
Efficacité énergétique-3	%	59,0
Technologie de chauffage-4		Gaz
Format-4		Rapide
Efficacité énergétique-4	%	57,0
Technologie de chauffage-5		-
Format-5		-
Efficacité énergétique-5	%	-
Efficacité énergétique de la table de cuisson	%	58,3
Cette table de cuisson est conforme à la norme EN-30-2-1		

algemene service- en garantievoorwaarden

5 jaar Inventum garantie!

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

Uitgesloten van garantie

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

Aanmelden van storingen aan Inventum producten

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

Van belang om te weten

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

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

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

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

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

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 901, 6825 MH Arnhem, Nederland

General terms and conditions of service and warranty

5-year Inventum warranty!

1. Customers enjoy a 5-year full manufacturer's warranty on all Inventum products.
2. Within this period, a defective product or part, which makes normal functioning of the product or part impossible, will always be repaired free of charge or, if repair is not possible and/or does not provide a solution, replaced (by the same or equivalent product). The assessment of this lies with Inventum.
3. In order to make a claim under the 5-year Inventum warranty you must, within two months after discovering the fault or defect, either return the product to the shop where you bought it, or contact the Inventum customer service department by using the form at www.inventum.eu/service.
4. The warranty period starts from the date stated on the product's original sales receipt.
5. To invoke the warranty, you must always send a copy of the original proof of purchase with the service request and present the original proof of purchase to the service technician.
6. The 5-year warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

Warranty exclusions

1. The 5-year Inventum guarantee does not apply in case of: normal wear and tear, consumables, improper use, insufficient or incorrect maintenance, incorrect and/or inexpert assembly and installation of the appliance, repairs by unauthorised third parties, business or commercial use, missing serial number, damage caused by an external cause. This enumeration is not exhaustive.
2. B-choice products and products that have been built-in in a showroom are not covered by the 5-year Inventum warranty. All optical damage such as dents, scratches and slight traces of use are excluded from any warranty.

Reporting malfunctions on Inventum products

1. Faults or defects on Inventum products can be reported by using the service request form on the website www.inventum.eu/service or through the seller of the product.
2. A copy of the original proof of purchase must be included with the request.
3. Inventum's service department determines whether the product will be repaired or replaced, based on the request and the sales receipt.

Important to know

- Products sent without prior notification will not be accepted. Further to the notification you will be informed by Inventum whether a warranty applies and whether you must return the product.
- The replacement or repair of a defective product, or a part thereof, does not lead to an extension of the original warranty period.
- Products eligible for replacement or repair must be emptied and clean.

For a detailed explanation of the warranty conditions and items excluded from them, please visit Inventum's website www.inventum.eu/algemene-voorwaarden

These general warranty and service conditions apply to Inventum brand products purchased after 27 April 2022 and intended for use within the Netherlands.

For Inventum products used outside the Netherlands, but within a EU Member State, the warranty rules of that country apply. Inventum provides warranty and service by a white goods technician only in the Netherlands.

As a consumer, you are entitled by law to a properly working product. Does the product break down sooner than you might expect? This means that the product is not in conformity. In that case, the law offers you, the buyer, with a number of legal remedies for your protection. This legal protection is not affected by the above commercial warranty given by Inventum on Inventum products used within the Netherlands.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 901, 6825 MH Arnhem, The Netherlands

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen

Fünf Jahre Inventum-Garantie

1. Auf alle Produkte der Marke Inventum erhalten Sie als Konsument fünf Jahre Inventum-Garantie.
2. Innerhalb dieses Zeitraums wird ein defektes Produkt oder Geräteteil, das dazu führt, dass das Produkt oder Geräteteil nicht normal funktioniert, in jedem Fall kostenlos repariert oder, falls Reparatur nicht möglich ist und/oder keine Lösung bietet, (gegen das gleiche oder ein gleichwertiges Produkt) umgetauscht. Die Beurteilung liegt im Ermessen von Inventum.
3. Um Ihren Anspruch auf die fünfjährige Inventum-Garantie geltend zu machen, wenden Sie sich innerhalb von 2 Monaten nach Feststellung der Störung oder des Defektes an das Geschäft, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder kontaktieren Sie die Serviceabteilung von Inventum mittels des Serviceantragsformulars auf der Seite www.inventum.eu/service.
4. Die Garantiezeit beginnt an dem im Originalkaufbeleg des Produktes festgelegten Datum.
5. Zur Geltendmachung des Garantieanspruches ist dem Serviceantrag immer eine Kopie des Originalkaufbeleges beizulegen und ist der Originalkaufbeleg dem Servicetechniker vorzulegen.
6. Die fünfjährige Inventum-Garantie gilt ausschließlich bei normalem Hausgebrauch der Produkte innerhalb der Niederlande.

Garantieausschluss

1. Die fünfjährige Inventum-Garantie gilt nicht im Falle von: normalem Verschleiß, Verbrauchsartikeln, unsachgemäßem Gebrauch, unzureichender oder falscher Wartung, falscher und/oder unfachmännischer Montage und Installation des Gerätes, Reparaturen durch unbefugte Dritte, geschäftlicher oder gewerblicher Nutzung, Fehlen der Seriennummer und Beschädigung durch äußere Einwirkung. Diese Aufzählung ist nicht limitativ.
2. Produkte zweiter Wahl und Produkte, die in einem Ausstellungsraum eingebaut gewesen sind, fallen nicht unter die fünfjährige Inventum-Garantie, und ferner sind alle optischen Schäden wie Beulen und Kratzer sowie leichte Gebrauchsspuren von jeglicher Form der Garantie ausgeschlossen.

Meldung von Störungen an Inventum-Produkten

1. Störungen oder Defekte an Inventum-Produkten können mittels des Serviceantragsformulars auf der Seite www.inventum.eu/service oder über den Verkäufer des Produktes gemeldet werden.
2. Der Meldung ist eine Kopie des Originalkaufbelegs beizulegen.
3. Die Serviceabteilung von Inventum entscheidet auf der Grundlage der Meldung und des Kaufbelegs, ob das Produkt repariert oder umgetauscht wird.

Wichtige Informationen

- Produkte, die zugesandt werden, ohne dass zunächst eine Meldung gemacht wurde, werden nicht bearbeitet. Auf der Grundlage einer Meldung teilt Inventum Ihnen mit, ob die Garantie gilt, und ob Sie das Produkt zusenden sollen.
- Der Ersatz oder die Reparatur eines defekten Produktes oder eines seiner Geräteteile hat nicht eine Verlängerung der ursprünglichen Garantiefrist zur Folge.
- Produkte, die für Ersatz oder Reparatur in Betracht kommen, müssen leer und sauber sein.

Eine ausführliche Erläuterung zu den Garantiebedingungen und den Ausnahmen von der Garantie finden Sie auf der Seite von Inventum: www.inventum.eu/algemene-voorwaarden.

Diese allgemeinen Service- und Garantiebedingungen gelten für Produkte der Marke Inventum mit einem Kaufdatum ab dem 27. April 2022 und Nutzung innerhalb der Niederlande.

Auf Inventum-Produkte, die außerhalb der Niederlande, jedoch in einem EU-Staat genutzt werden, sind die Garantievorschriften des betreffenden Staates anwendbar. Inventum bietet nur in den Niederlanden Garantie und Service durch einen Weißwarentechniker an.

Als Konsument haben Sie aufgrund des Gesetzes Anspruch auf ein solides Produkt. Geht das Produkt früher kaputt, als Sie erwarten durften? In diesem Fall ist von Nichtkonformität die Rede. Das Gesetz bietet Ihnen als Käufer in diesem Fall einige Rechtsmittel zum Schutz. Dieser Rechtsschutz wird von der vorgenannten gewerblichen Garantie von Inventum auf Inventum-Produkte, die in den Niederlanden genutzt werden, nicht berührt.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 901, 6825 MH Arnheim, Niederlande

Conditions générales de garantie et de service après-vente

5 ans de garantie Inventum !

1. En tant que consommateur, vous bénéficiez d'une garantie Inventum de 5 ans sur tous les produits de la marque Inventum.
2. Pendant cette période, un produit défectueux ou une pièce défectueuse, rendant impossible le fonctionnement normal du produit ou de la pièce, sera toujours gratuitement réparé(e) ou, si la réparation n'est pas possible et/ou n'offre pas de solution, échangé(e) (par un produit identique ou équivalent). L'évaluation des défauts incombe à Inventum.
3. Pour revendiquer la garantie Inventum de 5 ans, vous pouvez retourner au magasin où vous avez acheté le produit dans les 2 mois suivant la découverte du défaut ou de la défectuosité, ou contacter le service après-vente d'Inventum par le biais du formulaire de demande d'intervention sur le site Web www.inventum.eu/service.
4. La période de garantie commence à partir de la date figurant sur le bon d'achat original du produit.
5. Pour avoir droit à la garantie, vous devez toujours envoyer une copie du bon d'achat original avec la demande d'intervention et présenter le bon d'achat original au technicien de service.
6. La garantie Inventum de 5 ans s'applique seulement à un usage ménager normal des produits aux Pays-Bas.

Sont exclus de la garantie

1. La garantie Inventum de 5 ans ne s'applique pas aux cas suivants : usure normale, consommables, utilisation abusive, entretien insuffisant ou incorrect, montage et installation incorrects et/ou incompétents de l'appareil, réparations effectuées par des tiers non autorisés, usage professionnel ou commercial, numéro de série manquant, dommages engendrés par une cause externe. Cette énumération n'est pas exhaustive.
2. Les produits de second choix et les produits qui ont été encastrés dans une salle d'exposition ne sont pas couverts par la garantie Inventum de 5 ans. Tous les dommages visibles tels que les bosses et les rayures et les légères traces d'utilisation sont exclus de toute garantie.

Signalement des pannes des produits Inventum

1. Les pannes ou les défauts des produits Inventum peuvent être signalés par le biais du formulaire d'intervention sur le site Web www.inventum.eu/service ou par l'intermédiaire du vendeur du produit.
2. Une copie du bon d'achat original doit être envoyée avec la demande.
3. Le service après-vente d'Inventum détermine sur la base de la demande et du bon d'achat si le produit sera réparé ou échangé.

Important à savoir

- Les produits envoyés sans demande préalable ne seront pas traités. Après avoir introduit votre demande, vous recevrez un message d'Inventum indiquant si vous avez droit à une garantie et si vous devez envoyer le produit.
- Le remplacement ou la réparation d'un produit défectueux ou d'une pièce défectueuse n'entraîne pas un prolongement du délai de garantie initial.
- Les produits éligibles pour le remplacement ou la réparation doivent être vidés et propres.

Pour une explication détaillée des conditions de garantie et des éléments qui en sont exclus, rendez-vous sur le site Web d'Inventum : www.inventum.eu/algemene-voorwaarden

Les présentes conditions générales de garantie et de service après-vente s'appliquent aux produits de la marque Inventum dont la date d'achat est postérieure au 27 avril 2022 et qui sont utilisés aux Pays-Bas.

Pour les produits Inventum utilisés en dehors des Pays-Bas, mais dans un pays de l'UE, les règles de garantie de ce pays s'appliquent. Inventum n'offre une garantie et un service après-vente par un technicien spécialisé en appareils électroménagers qu'aux Pays-Bas uniquement.

En tant que consommateur, vous avez droit, en vertu de la loi, à un produit fiable. Le produit tombe en panne plus tôt que prévu ? Il est alors question de non-conformité. Dans un tel cas, la loi vous offre, en tant qu'acheteur, un certain nombre de recours pour vous protéger. Cette protection juridique n'est pas affectée par la garantie commerciale ci-dessus accordée par Inventum sur les produits Inventum utilisés aux Pays-Bas.

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V., Meander 901, 6825 MH Arnhem, Nederland (Pays-Bas)

INVENTUM

IKG6011RVS/04.1024
Wijzigingen en drukfouten voorbehouden
Modifications and errors reserved
Änderungen und Druckfehler vorbehalten
Sous réserve de modification

INVENTUM

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.

Postbus 5023
6802 EA Arnhem

www.inventum.eu

facebook.com/inventum1908
pinterest.com/inventum1908
youtube.com/inventum1908
instagram.com/inventum1908