

# inventum

**KOOKPLAAT KP60/61/62/63/64**  
**PLAQUE DE CUISSON KP60/61/62/63/64**

**Gebruiksaanwijzing**  
**Mode d'emploi**



## Gebruiksaanwijzing Inventum gaskookplaat

### Artikelnummers:

KP60, KP61, KP62, KP63 en KP64

### Aansluitwaarde

G30	28-30 mbar	8,15 kW	593 g/h
G31	28-30/37 mbar	8,15 kW	582 g/h
G20	20 mbar	8,15 kW	776 l/h
G25	25 mbar	8,15 kW	903 l/h

### Inhoud

1. Veiligheidsvoorschriften.
2. Beschrijving van het apparaat.
3. Voor het eerste gebruik.
4. Installatie.
5. Tips en raadgevingen.
6. Reiniging en onderhoud.
7. Garantie bepalingen en service.

## 1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u de kookplaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik de kookplaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- De aansluitgegevens van dit toestel staan vermeld op het installatieplaatje dat zich aan de achterzijde van de kookplaat bevindt.
- Dit toestel moet worden geïnstalleerd volgens de geldende normen en mag uitsluitend worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte.
- Dit toestel moet worden voorzien van een aarde aansluiting. Bij een foutieve aansluiting vervalt de aanspraak op garantie.
- Dit toestel is niet voorzien van een systeem voor het afvoeren van verbrandingsgassen. Zorg ervoor dat die ruimte waar het apparaat gebruikt wordt voldoende geventileerd is.
- Het gebruik van een gas kookplaat veroorzaakt warmte en dampvorming in de ruimte waarin het bevindt. Zorg er daarom voor dat die ruimte goed geventileerd wordt. Maak daarvoor gebruik van een natuurlijk ventilatiemiddel of van een elektrische afzuigkap. De ventilatiecapaciteit moet worden aangepast aan de gebruiksduur van het apparaat (openen van een venster of een deur of verhogen van de capaciteit van de afzuigkap).
- **Let op:** vermijdt het aanraken van warme oppervlakken wanneer het toestel ingeschakeld is.
- Als een van de gasbranders per ongeluk dooft, mag u niet vergeten de overeenkomstige bedieningsknop op nul te draaien. Probeer de brander nooit opnieuw te ontsteken nadat hij meer dan een minuut heeft opengestaan zonder te branden. Wacht in dat geval ca. 5 minuten alvorens de brander opnieuw te ontsteken.

- Controleer de dichtheid van de gastoevoerslang nooit met behulp van een vlam, maar altijd met een zeepoplossing.
- Zorg er altijd voor dat het toestel op een effen, vlakke ondergrond staat.
- Het toestel op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc).
- Laat het toestel niet onbeheerd achter indien het toestel in werking is.
- Indien u het toestel wilt verplaatsen dient u ervoor te zorgen dat het toestel uitgeschakeld en geheel afgekoeld is.
- Gebruik het toestel niet wanneer de stekker, het snoer of het toestel beschadigd is, wanneer het toestel niet meer naar behoren functioneert, wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Het toestel buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken.

## 2. BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL (ZIE FIG. 1)

1. Gasbranders
2. Pannendragers
3. Vangschaal
4. Bedieningspaneel

De kookplaten KP63 en KP64 zijn voorzien van een glazen deksel.



## 3. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers van de kookplaat en houdt het buiten bereik van kinderen. Controleer na het uitpakken het toestel 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 netspanning van de wandcontactdoos overeenkomt met de waarde die vermeld is op het typeplaatje.

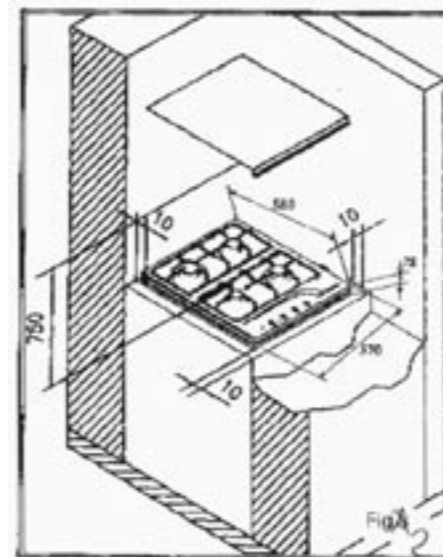
## 4. INSTALLATIE

De aansluiting op de gastoevoer dient te geschieden conform de regels en door een erkend en gecertificeerd gasinstallatie bedrijf.

1. Het gaat om een toestel van klasse 1. Het moet dus geïnstalleerd en aangesloten worden volgens de geldende normen.
2. De afstand tussen het toestel en de aangrenzende muren of meubelen moet als volgt worden bepaald: de afstand in de hoogte tussen de kookplaat en de afzuigkap of een bovenkastje moet minimaal 75 cm. zijn. (zie fig. 2)
3. Als uw toestel op gas en elektriciteit werkt, dient u het zo dicht mogelijk bij de beide energiebronnen te plaatsen.
4. In Spanje, Italië, Portugal, Luxemburg, Duitsland en Griekenland is het toegestaan het toestel aan te sluiten met behulp van een eindstuk en een soepele leiding, zoals aangegeven in B (fig. 3).

Voor die landen moeten de eindstukken beantwoorden aan de geldende nationale normen. Voor Denemarken, Nederland en Ierland moet de aansluiting gebeuren met behulp van het onderdeel E (fig. 3) en met soepele leidingen zoals aangegeven in C (fig. 3) of met harde leidingen. Dat type aansluiting kan ook worden gebruikt in Spanje, Italië, Portugal, Luxemburg, Duitsland en Griekenland. In Engeland mag de aansluiting worden uitgevoerd zoals aangegeven in D (fig. 3). In Frankrijk is het verplicht de aansluiting op het aardgas net uit te voeren met behulp van flexibele leiding met eindstuk, zoals aangegeven in C of met een harde leiding. De toevoerleiding mag in geen geval achter de kookplaat lopen of in contact staan met de aangrenzende wanden. Na het uitvoeren van de aansluiting moet u nagaan of de aansluiting werkelijk gasdicht is. Om dat te doen, brengt u ter hoogte van de aansluiting een zeepoplossing aan op de leiding. Er mag in geen geval een gasbel worden gevormd. Als er toch een gasbel wordt gevormd dan dient de aansluitmoer een beetje vaster te worden gedraaid of de toestand van de pakking te worden gecontroleerd.

**Nadrukkelijk wijzen wij u erop dit te laten uitvoeren door een erkend en gecertificeerd gasinstallatie bedrijf.**



figuur 2



figuur 3

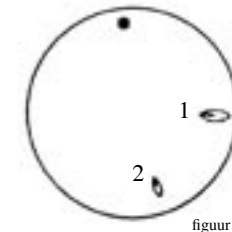
## 5. HET GEBRUIK VAN UW KOOKPLAAT

### Bedieningspaneel

- Gasbrander linksachter
- Gas of wok brander linksvoor (KP60 geen wok)
- Gasbrander rechtsvoor
- Gasbrander rechtsachter
- Knop voor de elektrische vonkontsteking

### Bedieningsknop van de branders (zie figuur 4)

- 1 = Hoge stand
- 2 = Lage stand



figuur 4

### Elektrische vonkontsteking

Kies de gewenste brander en draai hem naar rechts. Druk vervolgens onmiddellijk op de knop van de elektrische vonkontsteking

## 6. TIPS EN RAADGEVINGEN

### • Reiniging

Reinig de emailen oppervlakken uitsluitend met water en schoonmaakmiddel. Gebruik geen schuurmiddel of schuurspons. Reinig de RVS oppervlakken als boven en behandel het na met een speciale RVS reiniger.

### • Wokbrander (alleen op model KP61 en KP62)

De wokbrander is speciaal geschikt voor het snel en gezond, met behoud van vitamines, bereiden van gerechten. Voor het wokken dient een extra sterke wokbrander aanwezig te zijn die ervoor zorgt dat de gerechten snel dichtschroeien. Gebruik tijdens het wokken geen deksel. Voor een optimaal bereidings-proces dient u uw pan altijd voor te verwarmen op de laagste stand zonder gebruik te maken van boter of een ander bakproduct.

### • Branders (zie figuur 5)

Voor een optimale benutting van de capaciteit van de branders, gebruik pannen met de volgende diameters:

Sudderbrander	10-14 cm
Normaal brander	14-22 cm
Sterk of wok brander	22-28 cm



## Let op!

Dit toestel kan geschikt worden gemaakt voor andere soorten gas. Wijzigingen aan de gas instelling van dit toestel mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend en gecertificeerd gas installateur. De hiervoor benodigde ombouwset en installatievoorschriften zijn voor een erkend en gecertificeerd installateur verkrijgbaar bij Martex Holland BV.

## 7. REINIGING EN ONDERHOUD

- Voordat u het toestel gaat reinigen let erop dat de oven en de branders uit zijn en dat deze geheel afgekoeld zijn.
- Alle geëmailleerde oppervlakken mogen worden gereinigd met water en schoonmaakmiddel en met behulp van een zachte, schone doek. Gebruik nooit een schuurspoon of schuurmiddel.
- Voor RVS uitvoeringen geldt uitsluitend water en schoonmaakmiddelen of speciale RVS reiniger.
- De bedieningsknoppen moeten regelmatig gereinigd worden met behulp van een vochtige doek en daarna worden afgedroogd met een droge doek.
- De branders en de pannendragers mogen worden gereinigd met water en zeep.

## 8. GARANTIEBEPALINGEN EN SERVICE

- Uw garantietermijn bedraagt 12 maanden na aankoop van het toestel.
- De garantie is alleen van toepassing als de aankoopnota kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.
- De garantie geldt niet in geval van:
  - normale slijtage;
  - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
  - onvoldoende onderhoud;
  - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvorschriften;
  - ondeskundige montage of reparatie door uzelf of derden;
  - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelenzulks ter beoordeling van onze technische dienst.
- De garantie geldt niet voor:
  - normale verbruiksartikelen;
  - externe verbindingkabels;
  - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjeszulks ter beoordeling van onze technische dienst.

### Buiten garantie

- Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstrekken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.

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

Wijzigingen en/of drukfouten voorbehouden.

## Mode d'emploi

### Inventum plaque de cuisson KP60, KP61, KP62, KP63 et KP64

#### Table des matières

G30	28-30 mbar	8,15 kW	593 g/h
G31	28-30/37 mbar	8,15 kW	582 g/h
G20	20 mbar	8,15 kW	776 l/h
G25	25 mbar	8,15 kW	903 l/h

#### Index

1. Consignes de sécurité
2. Description de l'appareil
3. Pour une première utilisation
4. Montage
5. Utilisation plaque de cuisson
6. Recommandation
7. Nettoyage et entretien
8. Conditions de garantie et service après-vente

## 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre plaque de cuisson et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de terre murale, ayant un voltage correspondant à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- Ne posez jamais plaque de cuisson à proximité d'appareils qui pourraient facilement prendre feu tels que rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à ce que plaque de cuisson soit toujours posé sur une surface stable et plane.
- Ne laissez pas votre plaque de cuisson sans surveillance si celui-ci est en marche.
- Si vous voulez déplacer le plaque de cuisson, assurez-vous que celui-ci est bien débranché.
- Ne jamais laisser l'appareil à la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent exister lors de l'utilisation d'appareils électriques. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser un enfant se servir de cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil soit toujours rangé de telle sorte que les enfants ne puissent pas y accéder.
- En cas de perturbation ou de panne, n'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil; il est indispensable d'utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.
- Cet appareil doit avoir un branchement de mise à terre. Tout branchement incorrect ne sera pas couvert par la garantie.
- Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion. Veillez à assurer une bonne ventilation de la pièce.
- L'utilisation d'une plaque de cuisson à gaz provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle elle se

trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soint bien aérée. Pour ce faire, utilisez un moyen de ventilation naturelle ou un hotte électrique.

- Si par accident, un des brûleur s'éteint, veuillez tourner la manette adéquate pour l'éteindre. Ne tentez pas de rallumer le brûleur avant au moins une minute.
- Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée du gaz à l'aide d'une flamme.

## 2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Brûleurs à gaz
2. Grille
3. Plan
4. Panneau de contrôle

Les plaques de cuisson KP63 et KP64 sont équipées avec un couvercle en verre.



figuur 1

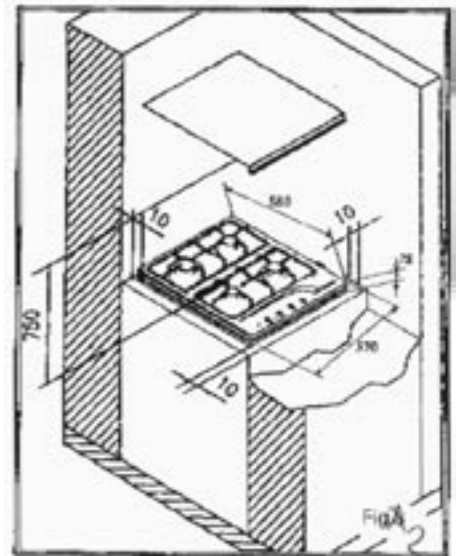
## 3. POUR UNE PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes collées éventuellement sur la plaque de cuisson et gardez-le hors de portée des enfants. Nettoyez les brûleurs à gaz et la grille et la avec de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de produit vaisselle. Puis essuyez bien. Nettoyez les autres éléments de la cuisinière avec un chiffon humide.

## 4. INSTALLATION

**Avant installation, assurez-vous que les conditions de distributions locales (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil soient compatibles.**

1. Il s'agit d'un appareil de Classe I. Il doit donc être installé et braché suivant les normes en vigueur.
2. La distance entre l'appareil et les murs ou les meubles adjacents doit être comme suit: La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 750 mm.
3. Si votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veillez à le placer le plus près possible de deux sources d'énergie.
4. L'Espagne, l'Italie, le Portugal, le Luxembourg, Allemagne la



figuur 2

Grèce autorisent le raccordement au moyen d'un about et d'un tuyau souple comme indiqué en B (fig. 3).






Pour ces pays les abouts doivent être conformes aux normes nationales en vigueur. Pour le Danemark, les Pays Bas, l'Irlande le raccordement est obligatoirement réalisé en utilisant la pièce E (fig. 3) et des tuyaux flexibles comme indiqué en C (fig.3) ou des tubes rigides. Ce type de raccordement peut aussi être utilisé en Espagne, en Italie, au Portugal, en Grèce et au Luxembourg. L'Angleterre autorise le raccordement comme indiqué en D. fig. 3. En France, le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé en utilisant soit un tuyau flexible avec embout comme indiqué en C, soit un tuyau rigide. Le raccordement au gaz butane se fera au moyen d'un tuyau NF-gaz auquel vous ajouterez un collier. En aucun cas, le tuyau d'alimentation ne doit passer derrière le plaque, ni être en contact avec les parois adjacentes. Après que le raccordement ait été effectué, il faut en vérifier l'étanchéité. Pour ce faire appliquez sur le tuyau un liquide moussant. Aucune bulle ne doit apparaître. S'il y a des bulles, il convient de vérifier le serrage de l'écrou de raccordement ou éventuellement l'état du joint. Avant la première utilisation, assurez vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre plaque.



figure 3

## 5. UTILISATION

### Panneau de contrôle

-  Brûleur ou plaque arrière gauche
-  Brûleur ou brûleur 'wok' avant gauche (KP60 sans brûleur 'wok')
-  Brûleur avant droit
-  Brûleur arrière droit
-  Bouton de l'allumage électrique des brûleurs à gaz.

### Table de cuisson

1. Position forte
2. Position faible

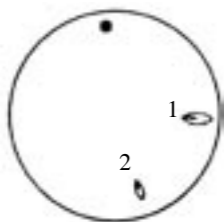


figure 4

### Allumage électrique des brûleurs à gaz

Appuyez ensuite sur le bouton du dispositif d'allumage. Enfoncez la manette correspondant au brûleur à utiliser et tournez-la

## 6. RECOMMANDATION

Pour obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants:

Brûleur rapide	: 22-28 cm
Brûleur semi-rapide	: 14-22 cm
Brûleur auxiliaire	: 10-14 cm



### Brûleur 'wok'

Le brûleur 'wok' permet de chauffer rapidement et ce qui assure une bonne répartition de la chaleur. Pour un résultat optimal, faites préchauffer le casserole du wok sans couvercle et n'utilisez pas du beurre ou de l'huile.

## 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer votre appareil, assurez-vous qu'il soit débranché et complètement refroidi.
2. Les parties émaillées peuvent être nettoyées à l'eau et au savon à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
3. En retirant la grille, vous pouvez facilement nettoyer la surface émaillée de la table de cuisson.
4. Les manettes doivent être nettoyées régulièrement à l'aide d'un chiffon humide et essuyées à l'aide d'un chiffon sec.
5. Les brûleurs et les grilles peuvent être nettoyés avec de l'eau et du savon.
6. Il est conseillé de retirer de temps en temps les boutons de contrôle afin de nettoyer la surface qu'ils cachent. Ils ne sont pas fixés mais montés. Ils peuvent être retirés à l'aide d'un instrument en plastique comme une spatule.

## 8. CONDITIONS DE GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

- \* La garantie est assurée pendant 12 mois à compter de la date d'achat de l'article.
- \* La garantie ne sera applicable que sur présentation du bon d'achat. C'est pourquoi vous devez conserver bien précieusement votre bon d'achat. Le délai de garantie commence à partir de la date d'achat.
- \* La garantie n'est pas assurée dans les cas suivants:
  - usure normale
  - emploi inadéquat ou utilisation abusive
  - entretien insuffisant

- non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien
- montage ou réparation par une tierce personne incompétente
- réparation par l'acheteur non compétent
- adaptation par l'acheteur de pièces détachées qui ne sont pas d'origine un tel cas sera soumis au jugement de notre service technique

- \* La garantie n'est pas applicable pour:
  - les articles de consommation normale
  - les câbles de raccordement extérieurs
  - les lampes témoins (changeables) de signal et d'éclairagece qui sera jugé par notre service technique

### Hors garantie

- \* Si la garantie n'est pas applicable ou bien si le délai de garantie est dépassé, nous vous facturerons les frais liés à un devis et/ou à une réparation.
- \* Sur simple demande de votre part, nous pouvons d'abord établir un devis avant de commencer toute réparation. Sans votre demande de devis, nous partons du principe que vous nous donnez automatiquement votre accord pour la réparation de votre appareil, dès l'instant où vous nous l'avez envoyé.
- \* Si, après le devis, vous nous demandez d'effectuer la réparation, alors nous ne vous facturerons pas les frais de devis.
- \* Nous assurons deux mois de garantie sur les réparations effectuées par notre service après-vente et sur le matériel qui aura été ajouté, et ce délai de deux mois est calculé à compter de la date de la réparation. Si pendant cette période, il y avait une défection de l'appareil due directement aux travaux de réparation qui ont été effectués ou due au matériel rajouté, il va de soi que l'acheteur pourra de plein droit faire réparer gratuitement son appareil.

