

NL	Gebruiksaanwijzing	p. 2
FR	Mode d'emploi	p. 13
DE	Bedienungsanleitung	p. 24
EN	Operating Instructions	p. 35

1811

NOVY®

INHOUDSOPGAVE

1	ALGEMENE INFORMATIE	3
2	VEILIGHEID	3
2.1	Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel	3
2.2	Gebruik van het apparaat	3
2.3	Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging	3
2.4	Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat	4
2.5	Andere voorzorgsmaatregelen	4
3	BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL	4
3.1	Technische kenmerken van de inductiekookplaat	4
3.2	Principe van inductie	4
3.3	Geluiden bij inductie	4
3.4	Globaal overzicht	5
3.5	Bedieningspaneel kookplaat	5
4	GERBUIK VAN HET TOESTEL	5
4.1	Toetsen en slider bediening	5
4.2	Bediening van de kookplaat	5
4.2.1	In- en uitschakelen	5
4.2.2	Pandetectie	6
4.2.3	Aanduiding restwarmte	6
4.2.4	Power functie en Super Power functie	6
4.2.5	Timer functie	6
4.2.6	Programmeren van de aankookautomaat	7
4.2.7	Stop & Go Functie	7
4.2.8	Herhalingsfunctie	7
4.2.9	Warmhoudfunctie	8
4.2.10	Bridge Functie	8
4.2.11	Grill functie	8
4.2.12	Vergrendeling van het bedieningspaneel	8
4.3	Bediening van de ventilatietoren	8
4.3.1	In en uitschakelen en naloopfunctie	8
4.3.2	Vermogensniveau verhogen en verlagen	8
4.3.3	Lage stand afzuiging	8
4.3.4	Auto-stop	9
4.3.5	Concentratie van de ventilatie	9
4.4	Reinigingsindicaties	9
4.4.1	Reinigingsindicatie vetfilters	9
4.4.2	Reinigingsindicatie Monoblock recirculatiefilter (alleen bij recirculatie)	9
5	KOOKADVIES	9
6	ONDERHOUD	10
6.1	Onderhoud van de kookplaat	10
6.2	Uitnemen van de ventilatietoren en reservoir legen	10
6.3	Reinigen van de vetfilters	10
6.4	Terugplaatsen van de ventilatietoren	11
6.5	Reinigen van het Monoblock recirculatiefilter (alleen bij recirculatie)	11
7	KLEINE STORINGEN VERHELPEN	11
7.1	Meldingen bij de kookplaat	11
7.2	Meldingen bij de afzuiging	12
7.3	Overig	12
	Maattekening	45

1 ALGEMENE INFORMATIE

- Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing en de montage instructie vóór de installatie en ingebruikname van dit toestel. Hierin vind u belangrijke informatie voor de montage en gebruik van het toestel.
- Dit toestel is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Controleer de staat van het toestel en het montage-materiaal zodra u ze uit de verpakking haalt. Neem het toestel met zorg uit de verpakking. Gebruik geen scherpe messen om de verpakking te openen. Installeer het toestel niet indien het beschadigd is en richt u in dat geval tot NOVY.
- Bewaar deze handleiding zorgvuldig en geef deze door aan de persoon die het toestel eventueel na u gebruikt.
- Recyclage van de transportverpakking en het oude toestel. Dit toestel is beschermd door verpakking. De gebruikte materialen zijn niet schadelijk voor het milieu en geschikt voor recyclage. Opteer voor een milieuvriendelijke afvoer van de verpakking. Uw apparaat bevat tevens vele recycleerbare materialen. Daarom dienen gebruikte apparaten van ander afval te worden gescheiden. De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.



In deze gebruiksaanwijzing wordt gewerkt met een aantal symbolen. Hieronder vind u de betekenis van deze symbolen.

Symbol	Betekenis	Actie
	Indicatie	Toelichting van een indicatie op het toestel.
	Waarschuwing	Dit symbool duidt op een belangrijke tip of een gevaarlijke situatie.

Leef deze instructie na om letsel en materiële schade te voorkomen.

2 VEILIGHEID

2.1 Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

- Verwijder alle etiketten en zelfklevers van het glas.
- Het apparaat niet ombouwen of wijzigen.

- De kookplaat dient niet als ondergrond of werkvlak gebruikt te worden.
- De veiligheid wordt enkel verzekerd wanneer het apparaat volgens de vereiste voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengkabel voor de aansluiting op het elektrische net.

2.2 Gebruik van het apparaat

- Voor het eerste gebruik poets de glasplaat met een vochtige doek en droog het af. Gebruik geen detergent, deze kan op het glas een blauwachtige waas doen verschijnen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet geplaatst worden op het glazen kookoppervlak omdat deze dan heet kunnen worden.
- Verzeker u ervan dat geen enkele elektrische kabel van een vast of los apparaat met het warme kookvlak of met een warme kookpot in contact komt.
- Gebruik enkel geschikte kookpotten/ pannen. Andere materialen kunnen smelten of ontbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.
- Schakel de warmtebron na gebruik steeds uit.
- Waak steeds over bereidingen die oliën en vetten bevatten want deze kunnen vlug vlam vatten.
- Magnetisch gevoelige voorwerpen (creditcards, informatica diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het functionerende apparaat bevinden.
- Pas op voor brandwonden tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Kinderen jonger dan 8 jaar, personen van wie de psychische en of mentale capaciteit vermindert zijn en personen van wie de kennis onaangepast is, kunnen dit toestel enkel onder toezicht gebruiken of indien zij opgeleid zijn om dit toestel te gebruiken in veilige omstandigheden.
- Dit toestel is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderd lichamelijke, zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens of gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij begeleiding of instructies krijgen over het gebruik van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten zodanig begeleid worden dat het zeker is dat zij niet gaan spelen met het toestel.

2.3 Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Beschadigde kookpotten of kookpotten met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen het glas beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen het glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op het glas vallen.
- Vermijd het stoten van kookpotten tegen de rand van het glas.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.
- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen

kunnen tijdens het afkoelen het vitro keramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden)

- Risico van brand! Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Plaats nooit een warme kookpot op de bedieningszone.
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor een voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bijv. sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.

2.4 Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in het vitro keramische glas is en verwittig de dienst na verkoop.
- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.
- **WAARSCHUWING:** Als het glazen kookoppervlak gebroken is, schakel het toestel uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

2.5 Andere voorzorgsmaatregelen

- Zorg ervoor dat de kookpot steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Een magnetisch veld kan elektronische apparatuur beïnvloeden. Personen die een pacemaker dragen doen er goed aan eerst de verdeler of een arts te raadplegen.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpannen: deze kunnen op de nog hete zones smelten.
- Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoorkleef of iets dergelijks verstikken.



Het gebruik van niet geschikte potten en pannen of van verwijderbare accessoires om potten, niet geschikt voor inductie, op te warmen, valt niet onder de garantie voorwaarden. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gehouden worden voor beschadigingen aan de kookplaat en haar omgeving die hiervan het gevolg kunnen zijn.

3 BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

Het toestel is een inductiekookplaat met geïntegreerde werkblad afzuiging. De inductiekookplaat beschikt over 4 kookzones met in het midden van de kookplaat de ventilatietoren die voor het verwijderen van de kookdampen zorgt.

De werking van de kookplaat en van de afzuiging worden apart van elkaar bedient. Verderop in deze gebruiksaanwijzing vind u de uitleg van de bediening van het apparaat.

3.1 Technische kenmerken van de inductiekookplaat

Type	1811
Total vermogen	7400 W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	187.4 Wh/kg
Zone	220 x 180 mm
Detectie kookpan	Ø 100 mm
Normaal*	2100 W
Met Power*	2600 W
Super Power*	3700 W
Kookgerei **	Ø 150 mm
Energieverbruik ECcw**	182.8 Wh/kg
Kookgerei **	Ø 180 mm
Energieverbruik ECcw**	190.6 Wh/kg
Kookgerei **	Ø 210 mm (x2)
Energieverbruik ECcw**	188.1 Wh/kg

* het vermogen kan variëren in functie van de afmetingen en het materiaal van de kookpotten

** berekend volgens de methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen(EN 60350-2)

3.2 Principe van inductie

Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer deze in werking is, produceert ze een variabel elektromagnetisch veld dat op zijn beurt inductiestroom produceert in de magnetische bodem van de kookpot. Hierdoor verwarmt de kookpot die op de kookzone staat.

Uiteraard zijn aangepaste kookpotten vereist:

- Aanbevolen zijn alle metalen kookpotten met magnetische basis (eventueel met een magneet te controleren) zoals: gietijzeren ketel, zwarte ijzeren pan, geëmailleerde metalen kookpotten, in inox met magnetische bodem, ...
- Uitgesloten zijn alle kookpotten in koper, inox, aluminium, glas, hout, keramiek, aardewerk, inox zonder magnetische bodem...

De inductie kookzone houdt onmiddellijk rekening met de afmeting van de gebruikte kookpot. Is de diameter te klein dan werkt de kookpot niet. De diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone.

Wanneer de kookpot niet aan de kookplaat aangepast is, blijft het symbool [U] branden.

3.3 Geluiden bij inductie

Bij gebruik van een inductiekookplaat kunnen in het kookgerei allerlei geluiden ontstaan. Deze geluiden zijn afhankelijk van constructie en het materiaal van de bodem van het kookgerei.

Brommen

Dit treedt op als u kookt op een hogere vermogensstand, en wordt veroorzaakt door de hoeveelheid energie die van de kookplaat naar het kookgerei wordt gestuurd. Het geluid verdwijnt of is zachter als u de kookplaat op een lagere stand instelt.

Knetteren

Dit geluid ontstaat als het kookgerei uit verschillende materiaallagen is gemaakt. Het geluid wordt veroorzaakt door trillingen in de aanraakvlakken van de verschillende materiaallagen.

Fluiten

Dergelijke geluiden treden over het algemeen op bij kookgerei dat is samengesteld uit verschillende materiaallagen, en als twee aangrenzende kookzones gelijktijdig op de maximale instelling worden gebruikt. Het fluitende geluid verdwijnt of is zachter als u de kookplaat op een lagere stand instelt.

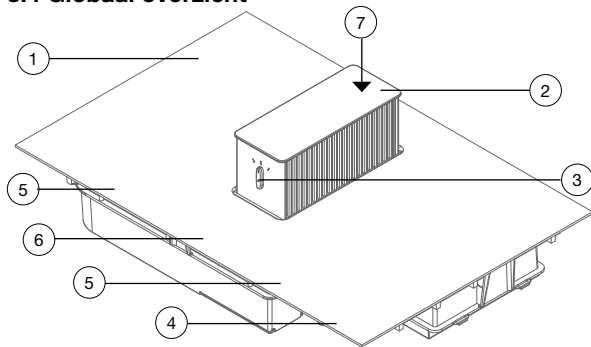
Klikken

Bij lage vermogensstanden kunnen bij elektronische schakelingen klikgeluiden optreden.

Zoemen

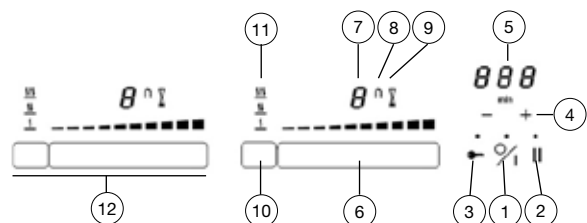
Er kan een zoemend geluid ontstaan als de ventilator wordt ingeschakeld. Deze ventilator koelt de elektronica als u de kookplaat intensief gebruikt. Ook nadat u de kookplaat heeft uitgeschakeld, blijft de ventilator doorlopen als de temperatuur te hoog is.

3.4 Globaal overzicht



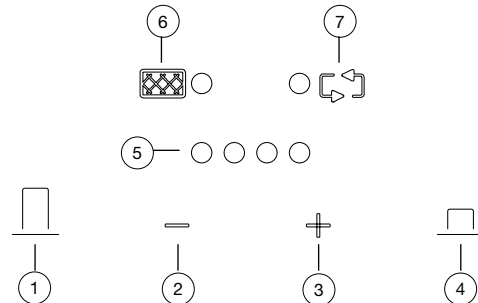
- 1 Inductie kookplaat
- 2 Aanzuigtoren
- 3 Klepbediening
- 4 Bediening kookplaat
- 5 Bediening kookzones
- 6 Bediening afzuiging
- 7 Vetfilters (in de aanzuigtoren)

3.5 Bedieningspaneel



- 1 Aan/ uit toets voor de kookplaat
- 2 Stop & Go toets
- 3 Vergrendelingstoets
- 4 Timer toets
- 5 Aanduiding van de timer
- 6 Zone voor sliderbediening en timer (zone voor

- 7 Aanduiding van het vermogensniveau
- 8 Bridge lampje
- 9 Timer lampje
- 10 Warmhoud toets
- 11 Warmhoud lampjes
- 12 Bediening kookzone achter



- 1 In- en uitschakelen en naloopfunctie
- 2 Vermogen afzuiging verlagen
- 3 Vermogen afzuiging verhogen
- 4 Lage stand afzuiging
- 5 Aanduiding vermogensniveaus afzuiging
- 6 Reinigingsindicatie vetfilter
- 7 Reinigingsindicatie recirculatiefilter

4 GERBUIK VAN HET TOESTEL

4.1 Toetsen en slider bediening

Het toestel is uitgerust met tiptoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toets zet de functie in werking. Deze activering wordt weergegeven door een lichtje, een aflezing en/of een geluidssignaal.

⚠ Niet op meerdere toetsen tegelijk duwen bij normaal gebruik.

Voor de selectie van het vermogen volstaat het om met uw vinger over de slider te **glijden net onder de witte led aanduiding**. U heeft ook de rechtstreekse toegang tot een bepaald niveau door met uw vinger het gewenste niveau rechtstreeks te selecteren



4.2 Bediening van de kookplaat

4.2.1 In- en uitschakelen

In- en uitschakelen van de kookplaat:

Actie	Bedieningspaneel	Display
Inschakelen	Druk op [O/I] en 2 -sec blijven duwen	[wit LED licht op bij O/I]
Uitschakelen	Druk op [O/I]	geen of [H]

In- en uitschakelen van een kookzone:

Actie	Bedieningspaneel	Display
Instellen (Sterkteregeling)	Glijden over de "SLIDER"	[0] tot [9]
Uitschakelen	Glijden tot [0] over de "SLIDER"	[0] of [H]

Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

4.2.2 Pandetectie

Deze kookplaat is uitgerust met een interactief controlesysteem dat het gebruik van de kookplaat nog vereenvoudigd. Wanneer u een pan op de ingeschakelde kookplaat plaatst, wordt deze automatisch gedetecteerd. Bovendien krijgt u een indicatie [0] welke slider u dient te gebruiken voor de desbetreffende zone. De detectie van de pan verzekert een optimale veiligheid.

De inductiekookplaat werkt niet:

- Indien er geen pan op de kookzone staat of wanneer de pan ongeschikt is voor inductie. In dit geval is het onmogelijk het vermogen op te voeren en het symbool [U] verschijnt op het display. Wanneer een pan op de kookzone wordt geplaatst verdwijnt de [U].
- De werking wordt onderbroken wanneer tijdens het koken de pan van de kookzone wordt genomen. Het symbool [U] verschijnt op het display. De [U] verdwijnt wanneer de kookpot terug op het kookvlak wordt geplaatst. Het koken gaat door op het voordien gekozen vermogen.

Schakel de kookzone uit na gebruik. De pandetectie [U] blijft dan niet actief.

4.2.3 Aanduiding restwarmte

Als na het uitzetten van de kookzones of het volledig uitzetten van de kookplaat, de kookzones nog warm zijn, wordt dit aangegeven door [H].

Het symbool [H] verdwijnt wanneer de kookzones zonder gevaar kunnen aangeraakt worden. Zolang het lampje van de restwarmte blijft branden, de kookzones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzones plaatsen. Gevaar voor brand of brandwonden!

4.2.4 Power functie en Super Power functie

De Power functie [P] en Super Power [,, //] verlenen aan de gekozen kookzone een opgevoerd vermogen. Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen.

Power is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

In- en uitschakelen van Power:

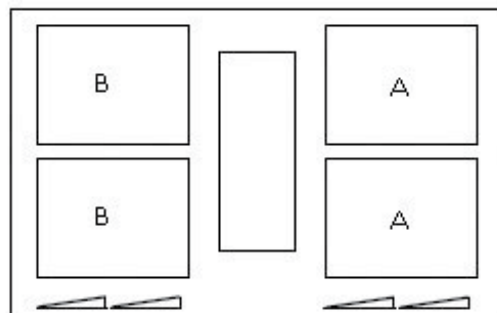
Actie	Bedieningspaneel	Display
Power inschakelen	Tot het einde van de « SLIDER » glijden of meteen op het einde van de "SLIDER" duwen	[P]
Power uitschakelen	Glijden over de "SLIDER"	[9] naar [0]

In- en uitschakelen van Super Power:

Actie	Bedieningspaneel	Display
Power inschakelen	Tot het einde van de « SLIDER » glijden of meteen op het einde van de "SLIDER" duwen	[P]
Super Power inschakelen	Druk opnieuw einde van de "SLIDER"	[,, //] en P]
Super Power uitschakelen	Glijden over de "SLIDER"	[P] naar [0]
Power uitschakelen	Glijden over de "SLIDER"	[9] naar [0]

Beheer van het maximaal vermogen:

De kookplaat is opgedeeld in 2 afzonderlijke verwarmingszones, elke zone met een maximaal vermogen.



Als deze vermogensgrens bij het inschakelen van een hoge kookstand of de powerfunctie wordt overschreden, reduceert het powermanagement de kookstand van de bijbehorende module-kookzone. De aanwijzing van deze kookzone knippert eerst, daarna wordt de maximaal mogelijke kookstand constant getoond.

Gekozen kookzone	Andere kookzone (bijvoorbeeld: kookniveau 9)
[P] wordt weergegeven	[9] wordt tot [8] gereduceerd en knippert

Het is mogelijk om met booster (of dubbel booster) meerdere kookzones tegelijkertijd te activeren, hiervoor is het noodzakelijk om de zones door elkaar te gebruiken (AB).

4.2.5 Timer functie

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden en dit met verschillende tijdsaanduidingen (van 0 tot 99 minuten) voor iedere zone.

Regeling of wijziging van de kooktijd:

Actie	Bedieningspaneel	Display
Selecteer het vermogen	Over « SLIDER »glijden“	[1] tot [P]
Selecteer de timer	druk tegelijkertijd op [-] en [+] van de timer en eventueel nogmaals tegelijkertijd indrukken tot de zandloper van de desbetreffende zone oplicht	zandloper van de zone licht op
Duurtijd verminderen	druk op [-] van de timer	[60] gaat naar 59...
Duurtijd verlengen	druk op [+] van de timer	de tijd verlengt

Na enkele seconden knippert de led [min] niet meer. De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

Uitschakelen van de timerfunctie:

Actie	Bedieningspaneel	Display
Selecteer de timer	Tegelijkertijd drukken op [-] en [+] van de timer tot de gewenste zandloper oplicht	de tijd wordt weergegeven
Stop de timer	blijf op [-] van de timer drukken	[000]

Indien verschillende timers geactiveerd zijn, dient deze handeling enkele keren herhaald te worden.

Gebruik van de timer zonder koken:

De timer kan ook als onafhankelijke kookwekker worden gebruikt zonder dat een kookzone wordt geschakeld. Indien de kooktafel wordt uitgeschakeld loopt de onafhankelijke kookwekker nog verder tot het einde van de ingestelde tijd.

Actie	Bedieningspaneel	Display
De kookplaat inschakelen	druk op [0/I]	[0]
Selecteer de timer	druk tegelijkertijd op [-] en [+] van de timer	[000]
Duurtijd verminderen	druk op [-] van de timer	[60] gaat naar 59...
Duurtijd verlengen	druk op [+] van de timer	de tijd verlengt

Na enkele seconden knippert de led [min] niet meer. De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd:

Zodra de geselecteerde kooktijd afgelopen is, gaat de Anzeige knipperen [000], er klinkt een geluidssignaal en de kookzone stopt. Om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen drukt u op [-] of [+] van de timer.

4.2.6 Programmeren van de aankookautomaat

Alle kookzones zijn uitgerust met een aankookautomaat. De kookzone functioneert eerst een zekere tijd op volle kracht en vermindert dan automatisch tot het gekozen vermogen.

Programmeren van de aankookautomaat:

Actie	Bedieningspaneel	Display
Het vermogen kiezen (vb. « 7 »)	over de “SLIDER glijden tot [7] en 3sec blijven duwen	[7] knippert met [A]

Stopzetten van de aankookautomaat:

Actie	Bedieningspaneel	Display
Het vermogen kiezen	Glijden over de “SLIDER“	[0] tot [9]

4.2.7 Stop & Go Functie

Deze functie onderbreekt de activiteit van de kookplaat tijdelijk en laat een herstart met dezelfde instellingen toe.

Aan- en uitzetten van Stop & Go:

Actie	Bedieningspaneel	Display
Stop & Go aanzetten	Druk op [II]	[II] verschijnt
Stop & Go uitzetten	duw op [II] duw op de geanimeerde « SLIDER »	geanimeerde « SLIDER » de vorige instellingen verschijnen

4.2.8 Herhalingsfunctie

Na het uitzetten van de kookplaat (0/I) is het mogelijk de laatst gekozen instellingen te herhalen:

- Staat van alle kookzones (vermogen)
- Minuten en seconden van de geprogrammeerde kookzones door de timers
- Functie “automatisch koken”
- Warmhoudfunctie

De herhalingsprocedure is als volgt:

- Duw op de toets [0/I]
- Duw op [II] voor het knipperen stopt.




De vorige instellingen zijn opnieuw Betätigungungf

4.2.9 Warmhoudfunctie

Deze functie maakt het mogelijk een temperatuur van 42°C, 70°C of 94°C te bereiken en automatisch te behouden.

Dit voorkomt dat vloeistoffen overlopen en dat uw gerechten aan de bodem van de kookpot gaan kleven.

Aanzetten, stopzetten van de Warmhoudfunctie:

Actie	Bedieningspaneel	Display
Activeer warmhouden 42°C	druk 1 maal op [Warmhoud toets]	[U] en led []
Activeer warmhouden 70°C	druk 2 maal op [Warmhoud toets]	[U] en led []
Activeer warmhouden 94°C	druk 3 maal op [Warmhoud toets]	[U] en led []
Warmhoudfunctie stoppen	over de « SLIDER » glijden [0] tot [9] of op [Warmhoud toets] drukken tot [0]	[0] tot [9] [0]

De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.

4.2.10 Bridge Functie

Deze functie laat toe om de 2 linker en 2 rechter zones te koppelen tot 2 grote zones. Deze functie kan manueel of automatisch geactiveerd wanneer een grote pot/pan op het kookoppervlak wordt gezet.

Actie	Bedieningspaneel	Display
Kookplaat aanzetten	Selecteer [0/1]	[0]
Manueel bridge activeren	tegelijktijd op [Warmhoud toets] duwen van de 2 te combineren zones	[0] et []
Bridge verhogen	over de « SLIDER » glijden tot het gewenste vermogen	[1 tot 9]
Bridge stopzetten	tegelijktijd op [Warmhoud toets] duwen van de 2 gecombineerde zones	[0]



4.2.11 Grill functie

Met deze functie kan het optimale gebruik van de grillplaat met het combineren van twee zones en gebruik van de juiste vermogens.

Actie	Bedieningspaneel	Display
Activeer de kookplaat	Druk toets [0/1] zet de grillplaat op de 2 zones naar gebruiken	[0] [] knippen
Activeer de Grill	Toets tegelijktijd op de «SLIDER» van de 2 kookzones	[]
Verhoog de Grillstand	Schuif op de «SLIDER» wat de slider aangeeft	vermogen op de SLIDER"
Stop de Grill	Druk tegelijktijd op de «SLIDER» van de 2 kookzones	[0]

4.2.12 Vergrendeling van de bediening




Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan de bediening worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit [0/1]).

Actie	Bedieningspaneel	Display
Kookplaat vergrendelen	vinger gedurende 6s op [] houden	led vergrendeling licht op
Kookplaat ontgrendelen	vinger gedurende 6s op [] houden	led vergrendeling gaat uit

4.3 Bediening van de ventilatietoren

4.3.1 In en uitschakelen en nalooptijd

LET OP: bij het inschakelen van de afzuiging komt automatisch de toren in het midden van de inductiekookplaat omhoog. Zorg dat er niets op deze toren staat.

Actie	Bedieningspaneel	Display
Inschakelen	druk op [] en 2 seconden blijven drukken	wit led licht op
Nalooptijd	druk op []	wit led knippert
Uitschakelen	druk op []	geen indicatie


Nalooptijd: De nalooptijd is standaard 30 minuten. Gedurende deze 30 minuten kan de afzuiging nog de aanwezige geurtjes en kookdampen uit de keuken verwijderen. Maak dus gebruik van deze nalooptijd. Na 30 minuten schakelt de motor uit.

4.3.2 Vermogensniveau verhogen en verlagen

Actie	Bedieningspaneel	Display
Inschakelen	druk op [] en 2 seconden blijven drukken	wit led licht op
Vermogen verhogen	druk op [+]	witte leds gaan intenser branden (totaal 4 leds)
Vermogen verlagen	druk op [-]	witte leds gaan minder intens branden tot dat deze helemaal uit zijn

4.3.3 Lage stand afzuiging

Met de toets [symbool] kan gekozen worden voor een vast ingesteld vermogen, waarbij de toren op een laag niveau blijft. Deze functie zou gebruikt kunnen worden voor bijvoorbeeld het koken van een ei.

Actie	Bedieningspaneel	Display
Inschakelen	druk op [] en 2 seconden blijven drukken	
Uitschakelen	druk op []	

4.3.4 Auto-stop

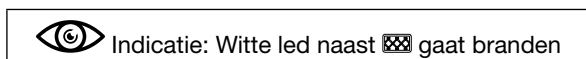
Om te vermijden dat de afzuiging aan zou blijven staan, wordt de motor automatisch na 3 uur uitgeschakeld (enkel indien tijdens die 3 uur de bediening niet werd gewijzigd).


4.3.5 Concentratie van de ventilatie

Indien u slecht op één zijde van de kookplaat kookt, kunt u de verwijdering van de dampen concentreren op die zijde. Met behulp van de schakelaar kunt u de dampverwijdering concentreren op de linker of rechterzijde. Zo wordt de efficiëntie van het toestel nog verhoogd.

4.4 Reinigingsindicaties


4.4.1 Reinigingsindicatie vetfilters



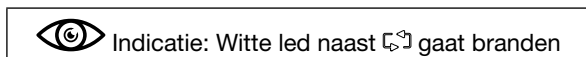
Na 20 kookuren knippert het witte led naast het symbool .


⚠ Volg de reinigingsinstructies op welke beschreven staan in het hoofdstuk Reiniging.

Na het reinigen en het terug plaatsen van de vetfilters, reset de reinigingsindicatie.

Reset: druk gedurende 3 seconden op de  toets


4.4.2 Reinigingsindicatie Monoblock recirculatiefilter (alleen bij recirculatie)



Na 200 kookuren brandt de witte led op naast het symbool  (Deze indicatie geeft aan dat het Monoblock recirculatiefilter geregenereerd dient te worden).

⚠ Volg de reinigingsinstructies op welke beschreven staan in het hoofdstuk Reiniging.

Na het regenereren en het terugplaatsen van het Monoblock recirculatiefilter, dient u reinigingsindicatie weer op te starten.

Reset: druk gedurende 3 seconden op de toets .

Indien deze programmering niet wordt uitgevoerd, wordt de programmering automatisch ingesteld na 10 keer inschakelen van de afzuiging.

5 KOOKADVIES

Kwaliteit van de kookpannen/potten

Aangepaste kookpannen/potten: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, inox met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem.

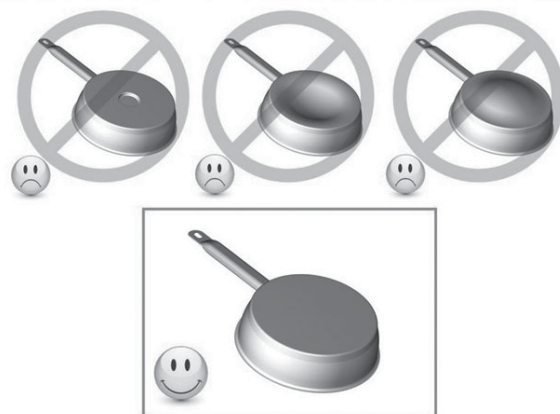
Niet aangepaste kookpotten: aluminium en inox zonder

magnetische bodem, koper, messing, keramiek, porselein. De fabrikanten vermelden of hun producten geschikt zijn voor inductie.

Om u ervan te verzekeren of de kookpotten geschikt zijn:

- Giet een beetje water in een kookpot en plaats deze op een inductie kookzone ingesteld op [9]. Het water moet binnen enkele seconden opwarmen.
- Houd een magneet tegen de bodem van de kookpot. De magneet moet blijven plakken.


Sommige kookpotten zoemen wanneer ze op een inductie kookzone geplaatst worden. Dit wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het beïnvloedt geenszins het functioneren.



Afmetingen van de kookpotten

De kookzones passen zich in zekere mate automatisch aan de diameter van de kookpot aan. De bodem van deze kookpot dient wel een minimum diameter te hebben in functie van de diameter van de gekozen kookzone. Plaats de kookpot goed in het midden van de kookzone teneinde een optimaal rendement van uw kooktafel te verkrijgen.

Voorbeelden van vermogensregeling (de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

1 - 2	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Kant- en klaargerechten
2 - 3	Opzwellen Ontdooien	Rijst, pudding en bereidde gerechten Groenten, vis, diepvroren producten
3 - 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 - 5	Water	Gekookte aardappelen, soep, pasta Verse groenten
6 - 7	Zachtjes koken	Vlees, lever, eieren, braadworsten Goulash, rollade, pens
7 - 8	Koken Braden	Aardappelen, beignets, platte koeken
9	Braden Op kooktemperatuur brengen	Steaks, omeletten water
P en 	Braden Op kooktemperatuur brengen	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water

6 REINIGING EN ONDERHOUD

⚠ Volg alle instructies zoals beschreven in het hoofdstuk Veiligheid

⚠ Controleer voorafgaand de reiniging of de kookplaat volledig uitgeschakeld is en de kookzones afgekoeld zijn.

⚠ Volg onderstaande reinigingsinstructies voor een langere levensduur en optimale werking van het toestel

6.1 Onderhoud van de kookplaat

⚠ Laat het apparaat eerst afkoelen, anders is er risico op brandwonden.

⚠ Gebruik in geen geval toestellen die met “stoom” of met “druk” werken.

⚠ Geen voorwerpen gebruiken die het vitrokeramische glas kunnen beschadigen, zoals een schuurpons, schuurmiddel en agressieve reinigingsmiddelen.

Reinigen glas kookplaat

Veeg het oppervlak schoon met een vochtige doek of spons met eventueel wat afwasmiddel (het beste telkens na gebruik). Daarna wrijft u de kookplaat met een droge doek of met keukenpapier droog. Let er altijd op dat alle doeken die u gebruikt proper zijn, zodat krassen op het oppervlak vermeden worden.

Voor hardnekkige vlekken

Sterke verontreinigingen en vlekken (kalkvlekken, parelmoerachtig glanzende vlekken) kunt u het best verwijderen als de kookplaat nog lauwwarm is. Gebruik hiervoor gebruikelijke reinigingsmiddelen en reinigingsmethode. Indien dit echter niet zou volstaan kunt u gebruik maken van een specifiek reinigingsproduct voor het reinigen van vitrokeramisch glas (bv vitrocleen)

Overgekookte spijzen eerst met een natte doek inweten en vervolgens de vuilresten met een speciale glasschraper voor keramische kookplaten verwijderen. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

Ingebrande suiker en gesmolten kunststof verwijdert u meteen – in nog hete toestand – met een glasschraper. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

Zandkorrels, die eventueel bij het aardappelen schillen of sla schoonmaken op de kookplaten vallen, kunnen bij het verschuiven van pannen krassen veroorzaken. Let er dus op dat er geen zandkorrels op het oppervlak blijven liggen.

Kleurveranderingen van de kookplaat hebben geen invloed op de werking en de stevigheid van de vitrokeramiek. Het gaat hierbij niet om een beschadiging van de kookplaat, maar om niet verwijderde en daarom ingebrande resten.

Glanzende plekken ontstaan door slijtage van de pan-

bodem, in het bijzonder bij het gebruik van kookservies met een aluminiumbodem of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Ze kunnen alleen maar moeizaam met gebruikelijke reinigingsmiddelen worden verwijderd. Eventueel de reiniging meermaals herhalen.

Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panbodems wordt het decor in de loop van de tijd afgeschuurd en er ontstaan donkere vlekken.

Gebruik de kookplaat niet als een werkblad of om materialen op te leggen.

Til de pannen/ potten altijd op en schuif deze niet over de glasplaat

6.2 Uitnemen van de ventilatietoren en reservoir legen

Indien er water in de aanzuigopening is gekomen, wordt dit opgevangen in een uitneembaar reservoir (inhoud van 150ml).


- Druk op de toets [symbool] zodat de toren omhoog gaat.
- Neem de toren aan de zijkanten met 2 handen vast. De toren niet enkel aan het glas naar omhoog trekken

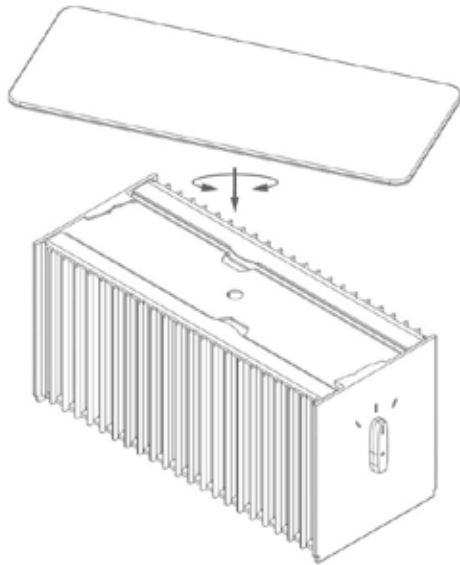
Zodra de toren verwijderd wordt van de kookplaat gaan de 4 witte led's knipperen. Plaats de toren niet op de kookplaat.

In de opening ziet u het uitneembare water reservoir.

Neem het waterreservoir eruit en maak deze weer leeg. Indien dit reservoir vol is zal het terecht komen in het overstroom reservoir (200ml). Dit kan met een doek weer drooggemaakt worden. Mocht ook het overstroom reservoir vol zijn geraakt, komt het overtollige water onderin de een bak terecht (100ml). Dit kan met een doek drooggemaakt worden. Het is ook mogelijk om een schuif aan de onderzijde van het toestel te openen om zo het water te verwijderen.

6.3 Reinigen van de vetfilters

Na 20 kookuren brandt de witte led op naast het symbool . Neem de aanzuigtoren uit de kookplaat zoals beschreven staat bij 6.2.




Draai het glas een kwartslag naar rechts en het glas kan van de toren los genomen worden. In de binnenzijde van de toren ziet u direct de 2 metalen vetfilters.

De filter kan als volgt gereinigd worden:

- In de vaatwasmachine
- Handmatig: Dompel de filter in een oplossing van kokend water, waaraan een ontvetkend afwasmiddel is toegevoegd. Spoel vervolgens de filters onder de kraan met warm water uit en laat ze daarna drogen.


! Indien de bovenvermelde instructies niet worden uitgevoerd, ontstaat er door een te sterke vervuiling, kans op brandgevaar.

Na het reinigen:

- Plaats de filters en het glas terug op de toren.
- Plaats de toren terug in de opening.
- Druk gedurende 3 seconden op de  toets.

6.4 Terugplaatsen van de ventilatietoren

Plaats het uitneembare water reservoir en de ventilatietoren terug op de voorziene plaats in het midden van de kookplaat. De ventilatietoren wordt mooi magnetisch op zijn plaats gehouden.

Druk nu op de toets  zodat de toren naar beneden gaat en initialiseert.

De 4 leds stoppen met knipperen na deze procedure.

6.5 Reinigen van het Monoblock recirculatiefilter (alleen bij recirculatie)

Indien gekozen is voor recirculatie is het toestel aangesloten op een uitblaasbox met een Monoblock recirculatiefilter.


Het Monoblock recirculatiefilter kan tot 12 maal toe geregenereerd worden.

Regenereren van het Monoblock recirculatiefilter:

- De Monoblock kan tot 12 maal toe geregenereerd worden. Dit gebeurt in de oven.
- Plaats de filter gedurende 1 uur in een oven op 120°C. Voorzie voldoende verluchting in de ruimte

waar de oven staat, er kunnen geuren vrijkomen. Bij het bakken van bepaalde vissoorten, kan er geur vrijkomen. Beste oplossing is het meteen regenereren van de filter.

Na het reinigen:

- Plaats het monoblock recirculatiefilter terug in de uitblaasbox
- druk gedurende 3 seconden op de  toets.

7 KLEINE STORINGEN VERHELPEN

7.1 Meldingen bij de kookplaat

De kookplaat of de kookzone werkt niet:

- de kookplaat is slecht op het elektrisch net aangesloten
- de veiligheidszekering is gesprongen
- kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- de tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- er staat een voorwerp op de tiptoetsen

Het symbool [U] licht op:

- er staat geen kookpot op de kookzone
- de kookpot is niet geschikt voor inductie
- de diameter van de bodem van de kookpot is te klein in vergelijking met de kookzone

Het symbool [E] licht op:

- Het elektronisch systeem is ontregeld.
- Ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan.
- Doe beroep op de dienst na verkoop

Een enkele zone of alle zones vallen uit:

- de veiligheid is in werking getreden
- deze treedt in werking wanneer u vergeten heeft een kookzone uit te schakelen
- de veiligheid treedt eveneens in werking wanneer één of meerdere tiptoetsen bedekt zijn
- een kookpan is leeg en de bodem is oververhit
- de kookplaat beschikt eveneens over een automatische vermindering van het vermogen en van een automatische uitschakeling bij oververhitting

De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel:

- dit is geen defect, de ventilator beveiligd zo de elektronische apparatuur
- de ventilator stopt vanzelf.

De bediening van automatisch koken treedt niet in werking:

- de kookzone is nog warm [H]
- het maximum kookniveau staat aan [9]
- het kookniveau werd aangezet met de toets [-].

Het symbool [U] licht op:

- Zie hoofdstuk "Warmhouden".

Het symbool [II] licht op:

- Zie hoofdstuk "Stop&Go".

Het symbool [H] of [Er03] licht op:

- Een voorwerp of vloeistof bedekt de toetsen van de bediening. Het symbool verdwijnt van zodra de toetsen vrijgemaakt of afgekuist zijn.

Het symbool [E2]licht op:

- De kooktafel is oververhit, laat afkoelen, daarna kunt u ze weer terug inschakelen.

Het symbool [E8]licht op:

- De luchttoevoer van de ventilator is afgesloten. Maak deze vrij.

Het symbool [U400]licht op:

- De kooktafel werd niet goed aan het netwerk aangesloten. Kijk de aansluiting na.

Het symbool [Er47]licht op:

- De kooktafel werd niet goed aan het netwerk aangesloten. Kijk de aansluiting na.

Indien één van deze foutmeldingen blijft verschijnen, kunt u de dienst na verkoop contacteren.

7.2 Meldingen bij de afzuiging

Vier knipperende witte leds:

- De aanzuigtoren is niet juist geplaatst in de opening. Plaats de aanzuigtoren juist of maak de magneten aan de onderzijde van de aanzuigtoren schoon en vetvrij.

De afzuigkap zuigt niet goed af. Wat kan dit probleem veroorzaken?

- Controleer het vetfilter. Respecteer de reinigingsindicatie. Het filter dient gemiddeld één maal in de twee weken gereinigd te worden om de dampen goed door te laten.
- Controleer de luchttoevoer in de woning. Zodra de afzuigkap aangezet wordt, dient er luchttoevoer aanwezig te zijn d.m.v. roosters in de ramen open te zetten of een raam open te zetten.
- Controleer het kanaal op verstoppingen of vernauwingen waardoor de lucht niet goed afgevoerd kan worden.

7.3 Overig

Storing: In geval van storing, aarzel niet om onze Herstedienst te contacteren:

Voor België: Tel.: 056/36.51.02

Voor Frankrijk: Tel.: 03.20.94.06.62

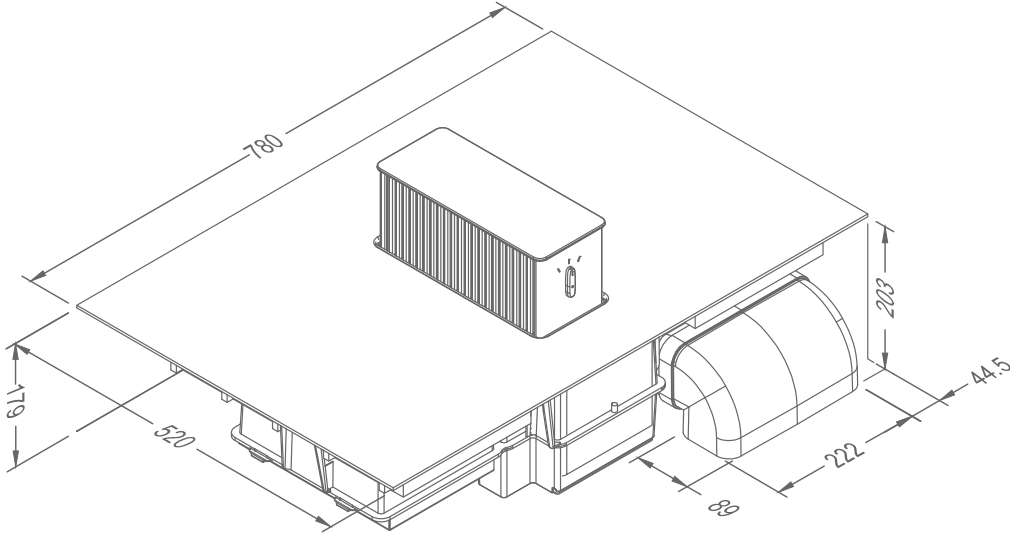
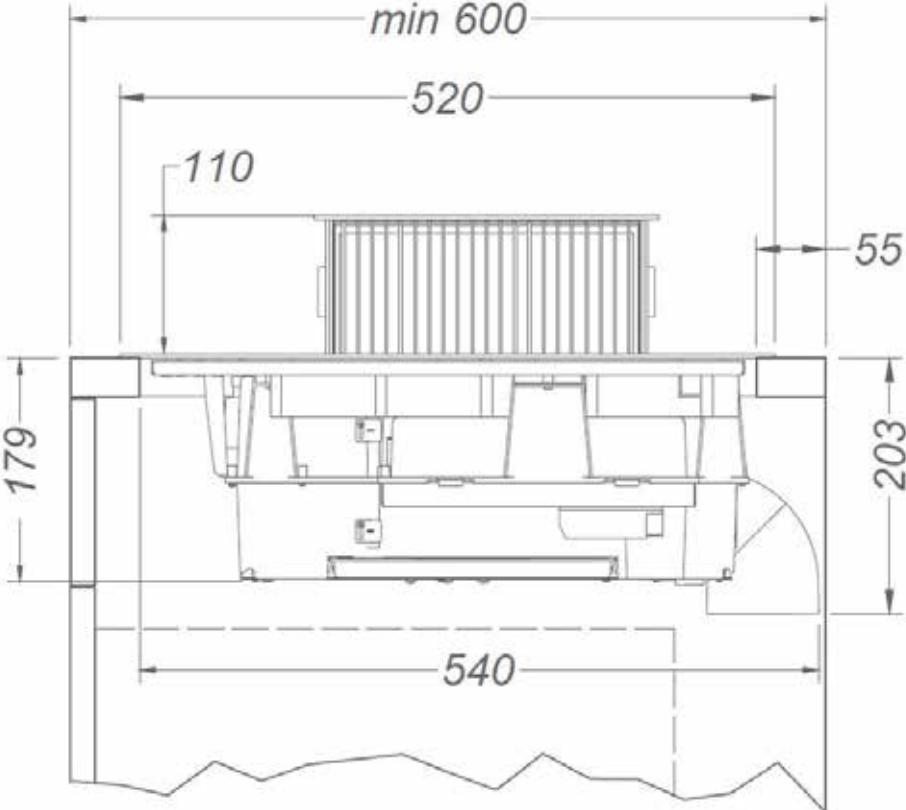
Voor Duitsland: Tel.: 0511.54.20.771

Voor alle andere landen: uw lokale installateur of Novy in België: +32 (0)56/36.51.02

Voor een goede en vlotte afhandeling is het noodzakelijk dat de Herstedienst weet welk type apparaat u heeft. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje aan de binnenkant van de aanzuigunit en kunt u het best hier noteren:

Typenummer:.....

Afmetingen - Dimensions - Abmessungen - Dimensions



NOVY nv behoudt zich het recht voor te allen tijde en zonder voorbehoud de constructie en de prijzen van haar producten te wijzigen.

NOVY SA se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis la construction et les prix de ses produits.

Die NOVY AG behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorbehalt die Konstruktion und die Preise ihrer Produkte zu ändern.

NOVY nv
Noordlaan 6
B - 8520 KUURNE
Tel. 056/36.51.00 - Fax 056/35.32.51
E-mail : novy@novy.be
<http://www.novy.be>

France: Tél: 0320.940662
Deutschland und Österreich: Tel: +49 (0)511.54.20.771
Nederland: Tel.: +31 (0)88-0119110

GARANTIEVOORWAARDEN - LES CONDITIONS DE GARANTIE - DIE GARANTIEBEDINGUNGEN - WARRENTY CONDITIONS

BELGIË

Novy damkappen worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desalniettemin kan er een defect optreden. Zowel binnen als buiten de waarborgperiode, kan de Novy technische dienst op een snelle en deskundige manier een herstelling van het toestel uitvoeren, zonder dat dit afbreuk doet aan de levensduur ervan.

Aanvang en duur van de waarborgperiode

De waarborgperiode vangt aan op de datum van aflevering door de verkoper (factuurdatum als bewijs) van het toestel bij de consument. De duur ervan bedraagt 60 maanden, maar wordt beperkt tot 12 maanden ingeval van industrieel of hiermee gelijkgesteld gebruik, bv. in hotels, pensions, ...

Beperkingen

Deze waarborg is niet geldig wanneer het gaat om fouten, veroorzaakt door normale sleet, misbruik of verwaarlozing, of door ondeskundige plaatsing. Anderzijds vervalt de waarborg wanneer het apparaat zou hersteld of omgebouwd zijn met onderdelen die niet van ons fabrikaat zijn of wanneer de identificatienummers zouden zijn verwijderd of veranderd.

Er is evenmin sprake van waarborg wanneer het apparaat zou hersteld of veranderd zijn door personen die niet door onze firma daartoe gemachtigd zijn.

De volledige lijst met beperkingen is beschikbaar op aanvraag.

De waarborgvoorwaarden gelden voor in België op de markt gebrachte en in gebruik zijnde toestellen. Bij ingebruikname in het buitenland van een in België gekocht toestel, of in België van een in het buitenland gekocht toestel moet de consument er zich van vergewissen of het toestel voldoet aan de lokale technische vereisten (gassoort, spanning, frequentie, installatievoorschriften, klimaatomstandigheden). Schade veroorzaakt door het niet geschikt zijn van het toestel en de noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de waarborgvoorwaarden.

Aanvraag tot herstelling

Wanneer een onderdeel defect bevonden wordt, dient het via de vakhandelaar of keukeninstallateur te worden teruggestuurd aan ons adres, ontdaan van alle andere onderdelen en vergezeld van een aanvraag tot vervanging onder waarborg door afzender alsmede van dit certificaat en factuur.

Tel. nr Technische Dienst NOVY (te contacteren bij defect): 056-36 51 02

Hou dit document steeds bij de hand

BELGIQUE

Les hottes Novy sont toujours fabriquées avec le plus grand soin possible. Cela n'exclut pas l'éventualité d'un défaut. Le service technique de Novy peut réparer votre appareil rapidement et correctement, aussi bien durant la période de garantie, qu'après, sans porter préjudice à sa durée de vie.

Début et durée de la période de garantie

La période de garantie débute à la date de livraison par le vendeur au domicile du client (la date de la facture fait foi). La durée est 60 mois, limitée à 12 mois pour une utilisation industrielle ou comparable, dans les hôtels, pensions, ...

Limitations

Cette garantie n'est pas valide quand il s'agit de défauts suite à l'usure normale, une utilisation non conforme ou négligence ou à une installation non conforme. D'autre part, la garantie est annulée si l'appareil a été réparé ou modifié avec des pièces qui ne sont pas d'origine, ou lorsque les numéros d'identification ont été démontés ou modifiés.

La garantie ne sera pas non plus applicable quand l'appareil a été réparé ou modifié par une personne non autorisée par notre entreprise.

La liste complète des limitations est disponible sur demande.

Les conditions de garantie sont valides pour les appareils commercialisés et utilisés en Belgique. Lorsque l'appareil acheté en Belgique est utilisé à l'étranger ou un appareil acheté à l'étranger est utilisé en Belgique, il incombe au consommateur de vérifier si l'appareil correspond aux exigences techniques locales (type de gaz, tension, fréquence, conditions d'installation, conditions climatiques). Les dégâts occasionnés par une utilisation non conforme ou adéquate et les adaptations nécessaires ou souhaités ne sont pas concernés par les conditions de la garantie.

Demande de réparation

En cas de pièce défectueuse, il convient de vous adresser au commerçant spécialisé ou installateur

de cuisine qui la renverra à l'usine, accompagné de votre demande de remplacement sous garantie, du certificat de garantie et de votre facture.

Tél. No du service technique de NOVY (à contacter en cas d'un défaut): 056-36 51 02

Gardez ce document toujours à portée de main.

BELGIEN

Dunstabzugshauben von Novy werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Dennoch kann es zu einem Defekt kommen. Sowohl während der Garantiefrist als auch darüber hinaus kann der technische Dienst von Novy das Gerät schnell und fachkundig reparieren, ohne dass dies die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigt.

Beginn und Dauer der Garantiefrist

Die Garantiefrist beginnt an dem Tag, an dem der Verkäufer (Rechnungsdatum gilt als Beleg) das Gerät an den Verbraucher liefert. Die Garantiefrist beträgt 60 Monate, wird jedoch bei industrieller oder vergleichbarer Nutzung z. B. in Hotels, Pensionen, ... auf 12 Monate verkürzt.

Einschränkungen

Diese Garantiefrist hat keine Gültigkeit, wenn es um Fehler geht, die auf normalen Verschleiß, Missbrauch bzw. mangelnde Pflege oder nicht sachkundige Aufstellung zurückzuführen sind. Andererseits erlischt der Garantieanspruch, wenn das Gerät mit Teilen repariert oder umgebaut wird, die nicht von unserem Hersteller stammen, oder wenn die Gerätekennummern entfernt oder verändert werden.

Ein Garantieanspruch liegt ebenso wenig vor, wenn das Gerät von Personen repariert oder verändert wird, die nicht die entsprechende Zulassung unserer Firma besitzen.

Die vollständige Liste der Einschränkungen erhalten Sie auf Anfrage.

Die Garantiebedingungen gelten für in Belgien auf den Markt gebrachte und verwendete Geräte. Bei Inbetriebnahme eines in Belgien erworbenen Gerätes im Ausland oder eines im Ausland erworbenen Gerätes in Belgien hat sich der Verbraucher zu vergewissen, ob das Gerät den lokalen technischen Anforderungen (Gasqualität, Spannung, Frequenz, Installationsvorschriften, Klimabedingungen) gerecht wird. Schäden, die auf die Tatsache zurückzuführen sind, dass das Gerät für den gewünschten Verwendungszweck nicht geeignet ist und die notwendigen oder gewünschten Änderungen unangemessen sind, fallen nicht unter die Garantiebedingungen.

Reparaturanfrage

Wird ein Defekt an einem Ersatzteil festgestellt, ist es über den Fachhändler oder den Küchenbauer an unsere Adresse zurückzuschicken, und zwar vollständig ausgebaut und versehen mit einer Anfrage des Absenders zum Austausch im Rahmen des Garantieanspruchs sowie dieses Zertifikats und der Rechnung.

Telefonnummer Technischer Dienst NOVY (bei einem Defekt): +32-(0)56-36 51 02.

Bewahren Sie dieses Dokument immer griffbereit auf.

FRANCE

Les hottes Novy sont toujours fabriquées avec le plus grand soin possible. Cela n'exclut pas l'éventualité d'un défaut. Le service technique de Novy peut réparer votre appareil rapidement et correctement, aussi bien durant la période de garantie, qu'après, sans porter préjudice à sa durée de vie.

Début et durée de la période de garantie

La période de garantie débute à la date de livraison par le vendeur au domicile du client (la date de la facture fait foi). La durée est 60 mois, limitée à 12 mois pour une utilisation industrielle ou comparable, dans les hôtels, pensions, ...

Limitations

Cette garantie n'est pas valide quand il s'agit de défauts suite à l'usure normale, une utilisation non conforme ou négligence ou à une installation non conforme. D'autre part, la garantie est annulée si l'appareil a été réparé ou modifié avec des pièces qui ne sont pas d'origine, ou lorsque les numéros d'identification ont été démontés ou modifiés. La garantie ne sera pas non plus applicable quand l'appareil a été réparé ou modifié par une personne non autorisée par notre entreprise.

La liste complète des limitations est disponible sur demande.

Les conditions de garantie sont valides pour les appareils commercialisés et utilisés en France. Lorsque l'appareil acheté en France est utilisé à l'étranger ou un appareil acheté à l'étranger est utilisé en France, il incombe au consommateur

de vérifier si l'appareil correspond aux exigences techniques locales (type de gaz, tension, fréquence, conditions d'installation, conditions climatiques). Les dégâts occasionnés par une utilisation non conforme ou adéquate et les adaptations nécessaires ou souhaités ne sont pas concernés par les conditions de la garantie.

Demande de réparation

En cas de pièce défectueuse, il convient de vous adresser à votre revendeur ou installateur de cuisine qui la renverra à l'usine, accompagné de votre demande de remplacement sous garantie, du certificat de garantie et de votre facture.

DEUTSCHLAND und ÖSTERREICH

Dunstabzugshauben von Novy werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Dennoch kann es zu einem Defekt kommen. Sowohl während der Garantiefrist als auch darüber hinaus kann der technische Dienst von Novy das Gerät schnell und fachkundig reparieren, ohne dass dies die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigt.

Beginn und Dauer der Garantiefrist

Die Garantiefrist beginnt an dem Tag, an dem der Verkäufer (Rechnungsdatum gilt als Beleg) das Gerät an den Verbraucher liefert. Die Garantiefrist beträgt vierundzwanzig Monate.

Einschränkungen

Diese Garantiefrist hat keine Gültigkeit, wenn es um Fehler geht, die auf normalen Verschleiß, Missbrauch bzw. mangelnde Pflege oder nicht sachkundige Aufstellung zurückzuführen sind. Andererseits erlischt der Garantieanspruch, wenn das Gerät mit Teilen repariert oder umgebaut wird, die nicht von unserem Hersteller stammen, oder wenn die Gerätekennummern entfernt oder verändert werden.

Ein Garantieanspruch liegt ebenso wenig vor, wenn das Gerät von Personen repariert oder verändert wird, die nicht die entsprechende Zulassung unserer Firma besitzen.

Die vollständige Liste der Einschränkungen erhalten Sie auf Anfrage.

Die Garantiebedingungen gelten für in Belgien auf den Markt gebrachte und verwendete Geräte. Bei Inbetriebnahme eines in Belgien erworbenen Gerätes im Ausland oder eines im Ausland erworbenen Gerätes in Belgien hat sich der Verbraucher zu vergewissen, ob das Gerät den lokalen technischen Anforderungen (Gasqualität, Spannung, Frequenz, Installationsvorschriften, Klimabedingungen) gerecht wird. Schäden, die auf die Tatsache zurückzuführen sind, dass das Gerät für den gewünschten Verwendungszweck nicht geeignet ist und die notwendigen oder gewünschten Änderungen unangemessen sind, fallen nicht unter die Garantiebedingungen.

Reparaturanfrage

Wird ein Defekt an einem Ersatzteil festgestellt, ist es über den Fachhändler oder den Küchenbauer an unsere Adresse zurückzuschicken, und zwar vollständig ausgebaut und versehen mit einer Anfrage des Absenders zum Austausch im Rahmen des Garantieanspruchs sowie dieses Zertifikats und der Rechnung. Bewahren Sie dieses Dokument immer griffbereit auf.

NOVY NEDERLAND B.V.

Garantietermijn en dekking

Een storing is een openbaring van een technisch gebrek aan het huishoudelijk apparaat, ten gevolge van een materiaal-, ontwerp- en/of productiefout, waardoor het normaal functioneren van het apparaat onmogelijk is. Met inachtneming van de onderstaande voorwaarden, wordt door Novy Nederland B.V. 5 jaar garantie verleend. De garantie gaat in op de datum van aankoop zoals die vermeld staat op de aankoopnota van de desbetreffende keukendetailist/installateur. In het 1e en 2e jaar krijgt u bij optredende storing aan uw Novy-apparaat volledige garantie op materiaal, voorrijkosten en arbeidsloon. Bij storingen die optreden in het 3e, 4e of 5e jaar geeft deze garantie recht op vergoeding van de te vervangen onderdelen. Bij een servicebezoek in het 3e, 4e of 5e jaar worden alleen de op dat moment geldende voorrijkosten en arbeidsloon in rekening gebracht. Bij de openbaring van een storing binnen 6 maanden na aflevering, wordt vermoed dat de storing reeds bij aflevering aanwezig was. Servicebezoeken worden uitsluitend op werkdagen tussen 8:00 en 17:00 uur uitgevoerd en vinden uitsluitend in Nederland plaats. Deze garantie van het huishoudelijke apparaat geldt niet bij een toepassing in een niet-huishoudelijke situatie. De garantie is overdraagbaar op eigenaar en/of adres.

Beperkingen

De garantie heeft geen betrekking op onderdelen

zoals lampen, glasplaten, vetfilters, geurfilters, snoer, steker en losse accessoires. Op de garantie kan geen aanspraak worden gemaakt bij gebreken aan het apparaat die terug te voeren zijn op onjuist gebruik, ondeugdelijk onderhoud, onachtzaamheid, het niet juist handelen volgens de bepalingen in de gebruiksaanwijzing of de montage-instructie, gebreken die te wijten zijn aan installatiefouten of gebreken die de werking of de waarde van het apparaat niet noemenswaardig beïnvloeden. Eveneens kan er geen aanspraak op de garantie worden gedaan bij beschadigingen die ontstaan zijn door de gebruiker of derden, defecten en beschadigingen van het apparaat als gevolg van gebeurtenissen die gewoonlijk verzekerd zijn onder een inboedelverzekering of gebeurtenissen die buiten het normale gebruik van het apparaat vallen. Bij een apparaat die ingebouwd is geweest in de showroom van een (keuken)leverancier wordt de garantie beperkt tot de technische delen. Beschadigingen van zichtbare delen zijn uitgesloten van garantie.

Voorwaarden

Een aanspraak op de garantie vervalt indien reparaties of ingrepen worden uitgevoerd door derden die niet door Novy gemachtigd zijn, of indien apparaten worden voorzien van niet-originele onderdelen waardoor een storing ontstaat. De reparaties aan de producten worden in de regel bij de eindgebruiker uitgevoerd. De onderdelen die zijn vervangen, worden eigendom van Novy. Bij een reparatie dient te allen tijde de originele aankoopnota aan de servicemonteur te worden overlegd. De reparatie zal zoveel mogelijk tijdens het eerste bezoek worden uitgevoerd. Indien een tweede bezoek nodig is, zullen eventueel voorrijkosten en arbeidsloon in rekening worden gebracht, indien de noodzaak voor een herhaalbezoek aan de eindgebruiker toe te schrijven is.

Garantiegevallen leiden niet tot een verlenging van de garantietermijn en vormen evenmin het begin van een nieuwe garantietermijn. De garantietermijn voor ingebouwde vervangingsonderdelen eindigt gelijktijdig met de garantietermijn van het apparaat als geheel.

Indien het typeplaatje met daarop het typenummer en serienummer is verwijderd, gewijzigd of onleesbaar is, vervalt elke aanspraak op de garantie. De garantievoorwaarden gelden voor in Nederland op de markt gebrachte en in gebruik zijnde apparaten. Bij ingebruikname in het buitenland van een in Nederland gekocht apparaat, of in Nederland van een in het buitenland gekocht apparaat moet de consument zich van bewust zijn of het apparaat aan de lokale technische vereisten (bijvoorbeeld spanning, frequentie, installatievoorschriften, klimaatomstandigheden). Schade veroorzaakt door het niet geschikt zijn van het apparaat en de noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de garantievoorwaarden.

Uitgebreidere of andere aanspraken, in het bijzonder aanspraken op vergoeding van buiten het apparaat ontstane schade, zijn uitgesloten, voor zover de aansprakelijkheid niet voortvloeit uit wettelijke bepalingen van dwingend recht.

Indien bij aanmelding van een storing de omschrijving van de storing niet leidt tot een vaststelling van deze storing door de servicemonteur en bovendien een verder inspectie van het apparaat ook geen vaststelling van een mogelijk ander defect oplevert, zullen voorrijkosten en arbeidsloon in rekening worden gebracht overeenkomstig op dat moment geldende tarieven.

Reparatie en eventuele vervanging van een apparaat Voor zover herstelwerkzaamheden door Novy Nederland B.V. redelijkerwijs niet mogelijk zijn, wordt op verzoek van de eindgebruiker binnen de genoemde garantietermijn een gelijkwaardige vervangend apparaat aangeboden. Bij een levering van een vervangend apparaat behoudt Novy Nederland B.V. zich het recht voor een redelijke gebruiksvergoeding in rekening te brengen voor de tot dan toe genoten gebruiksduur.

Aanvraag voor een service

In geval van een storing kunt u contact opnemen met uw (keuken)leverancier. Voor een goede en snelle afhandeling is het noodzakelijk dat u bij het melden van een service het type nummer van uw apparaat bij de hand heeft.

Onderdelen bestellen

Voor het bestellen van onderdelen kunt u zich wenden tot:

Novy Nederland B.V.

T (088)-0119100

E info@novynederland.nl

I www.novynederland.nl



NOVY nv - Noordlaan 6 - B 8520 Kuurne

T +32(0)56 36 51 00 - F +32(0)56 35 32 51 - novy@novy.be - www.novy.be

Waarborgcertificaat NOVY dampkappen

Certificat de garantie hottes NOVY

Garantie Zertifikat NOVY Dunsthauben

Warrenty certificate NOVY hoods

Naam/Nom/Name/Name:

Adres/Adresse/Adresse/Adress:

Faktuurdatum/Date de facturation

Datum der Rechnung/Invoice Date

Zie achterkant
Voir au dos
Sehen Sie die Rückseite
See back