

| | | |
|-----------|-------------------------------|--------------|
| NL | Gebruiksaanwijzing | p. 2 |
| FR | Mode d'emploi | p. 12 |
| DE | Bedienungsanleitung | S. 22 |
| EN | Operation Instructions | p. 32 |

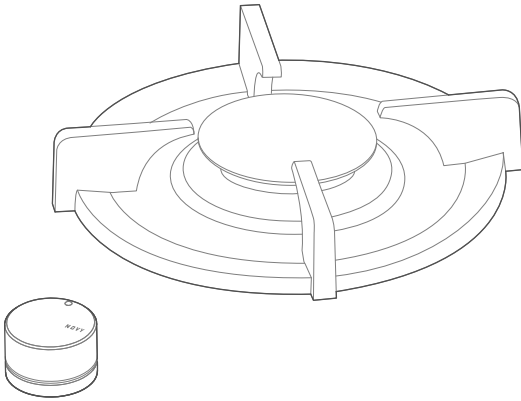
Novy
56 0xx Top



NOVY

NOVY

Novy GAS 56 0XX TOP



INHOUD

| | |
|--|---|
| Algemene informatie | 3 |
| 1 Inbouwmaten | 3 |
| 2 Aansluiting: gas en elektrisch | 4 |
| 2.1 Aanwijzingen gasaansluiting | 4 |
| 2.2 Aanwijzingen elektrische aansluiting 230 V – 50 Hz – 0,6 VA | 4 |
| 2.3 Batterij vonkontsteking*1,5V DC | 4 |
| Overzicht modellen | 4 |
| Overzicht gas - sproeier combinatie | 4 |
| Toestel categorieën | 4 |
| 3 Algemene instructies | 5 |
| 3.1 Veiligheidsvoorschriften | 5 |
| 4 Bediening | 5 |
| 4.1 Branders | 5 |
| 4.2 Branders ontsteken en instellen | 5 |
| Inschakelen | 5 |
| Uitschakelen | 6 |
| 5 Optimaal gebruik | 6 |
| 5.1 Wokbrander | 6 |
| 6 Onderhoud | 6 |
| 6.1 Algemeen | 6 |
| 6.2 Reinigen | 7 |
| 7 Storingen | 8 |
| 8 Top (TS) modellen overzicht | 9 |

Geachte klant,



Gefeliciteerd met de aankoop van uw gaskookplaat. Dankzij de verschillende brandercapaciteiten kunt u elk gerecht op de juiste wijze bereiden. De geïntegreerde vonkontsteking in de bediening zorgt er voor dat u met één hand de branders en de ontsteking kunt regelen.

Deze handleiding beschrijft hoe u optimaal gebruik kunt maken van alle functies van dit toestel. Wij raden u aan de gebruikershandleiding en montage-instructies zorgvuldig door te lezen, voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Bewaar deze handleiding goed, zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen. Bovendien dient deze handleiding ook als naslagwerk voor de servicedienst.

Wij wensen u veel kookplezier!

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

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

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

Type sticker

ALGEMENE INFORMATIE

Uw gaskookplaat is vervaardigd met gebruik van duurzame materialen.

De verpakking is recyclebaar en bestaat uit de volgende materiaalsoorten:

- karton;
- papier;

Deze materialen dienen conform de overheidsbepalingen op een verantwoorde wijze te worden afgevoerd. De verpakking van dit product is voorzien van een sticker met de afbeelding van een doorgekruiste vuilnisbak (zie fig. 9).



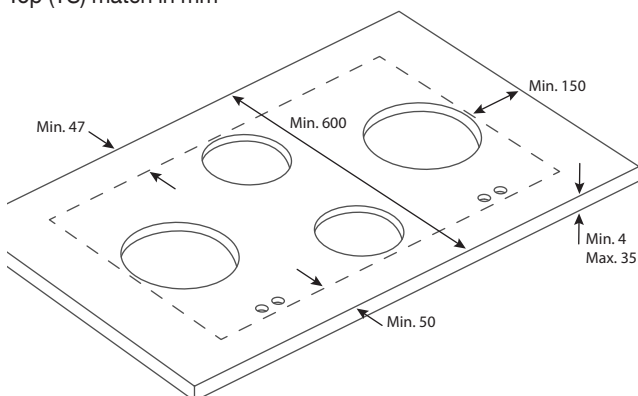
fig. 9

De richtlijn inzake afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) van de Europese Unie. De richtlijn AEEA van de Europese Unie vereist dat producten die in de landen van de EU worden verkocht (of in sommige gevallen de verpakking daarvan), moeten zijn voorzien van het etiket met een doorgekruiste vuilnisbak. Zoals bepaald door de richtlijn AEEA, betekent dit etiket met de doorgekruiste vuilnisbak dat klanten en eindgebruikers in de landen van de EU elektrische en elektronische apparatuur of toebehoren niet met het huisvuil mogen wegwerpen. Klanten en eindgebruikers binnen de EU moeten contact opnemen met hun plaatselijke leverancier of onderhoudscentrum voor informatie over het afvalinzamelsysteem in hun gemeente.

Het gebruik van een gaskookplaat leidt tot de vorming van warmte, vocht en verbrandingsgassen in de ruimte. Vooral als het toestel in werking is, moet worden gezorgd voor een goede ventilatie van de ruimte waarin het is geïnstalleerd: dit kan via natuurlijke ventilatie of via een mechanisch ventilatiesysteem. Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan het nodig zijn om voor extra ventilatie te zorgen, bijv. door een raam open te zetten of een bestaand ventilatiesysteem te boosten of ze op een hoger vermogensniveau te zetten.

1 INBOUWMATEN

Top (TS) maten in mm



- De module van de gaskookplaat mag nooit over de scheiding van twee kasten gemonteerd worden. De kookplaat moet te allen tijde demontabel zijn in geval van service.
- Zodra de module bijvoorbeeld boven een lade wordt gepland, dient u rekening te houden met de totale dikte van de unit en ondersteuningsset van 119 mm (TS) gemeten vanaf de bovenkant van het blad (fig. 2).
- Om doorbuigen van het keukenblad te voorkomen, dient de module ondersteund te worden met de ondersteuningsset (fig. 2 en 3).

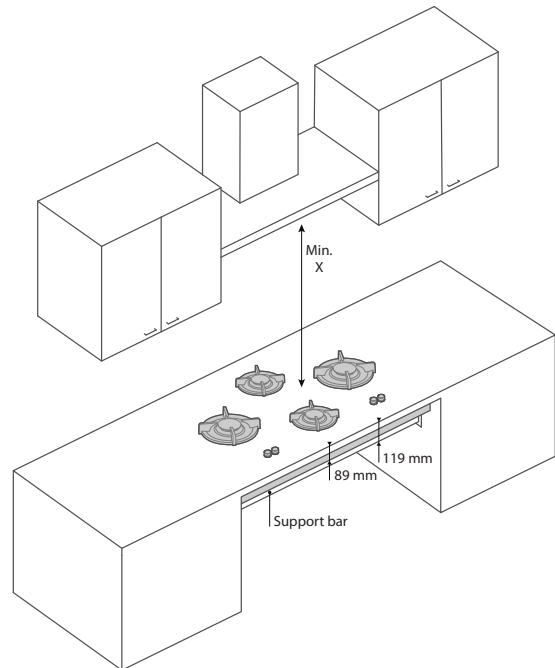


fig. 2

Tussen de gaskookplaat en de erboven gemonteerde dampkap dient een door de fabrikant aangegeven minimale veiligheidsafstand (X) aangehouden te worden. Deze afstand dient gemeten te worden tussen de pandrager en de onderrand van de dampkap in werking.

De bekleding en lijm van de meubels en kasten die in de buurt van de gaskookplaat staan moeten niet-ontvlambaar en hittebestendig zijn.

Respecteer hier de minimale veiligheidsafstand opgegeven door de meubelfabrikant.

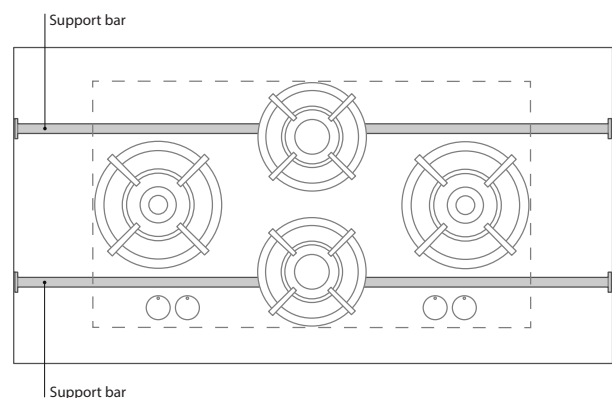


fig. 3

2 AANSLUITING: GAS EN ELEKTRISCH

2.1 Aanwijzingen gasaansluiting

- Controleer voor installatie of de lokale distributie condities (soort gas en gasdruk) overeenkomen met de instellingwaardes van dit apparaat.
- De instellingwaardes van dit apparaat zijn vermeld op de typeplaat.
- Dit apparaat is niet uitgerust met een verbrandingsgasafvoer installatie. Installatie en aansluiting dienen te voldoen aan de lokaal en landelijk geldende voorschriften. Daarbij moet vooral gelet worden op de ventilatievoorschriften.
- De gasaansluiting dient te voldoen aan de algemeen geldende voorschriften. Wij adviseren de kookplaat met een vaste gasleiding aan te sluiten. Gebruik van een goedgekeurde, speciaal daarvoor bestemde, gas slang is ook toegestaan.
- Gebruik achter een oven altijd een volledige metalen slang.
- Bij gebruik van een goedgekeurde gas slang mag deze niet geknikt zijn en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.
- De aansluitkraan moet op een makkelijk bereikbare plaats geplaatst worden.
- Controleer voor ingebruikname alle aansluitingen op lekken, dit kan met behulp van zeepsop.

2.2 Aanwijzingen elektrische aansluiting

230 V – 50 Hz – 0,6 VA

- De elektrische installatie dient te voldoen aan de nationaal en plaatselijk geldende voorschriften.
- Wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar zijn.
- Het toestel aansluiten met de meegeleverde geaarde stekker op een geaard stopcontact.
- Bij beschadiging van de aansluitkabel mag deze alleen vervangen worden door de fabrikant, of een door hen aan te wijzen installateur. Dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.

2.3 Batterij vonkontsteking*

1,5V DC

- De vonkontsteking werkt via een AA-batterij.
- De batterij bevindt zich aan de onderzijde in de behuizing.
- Vervang de batterij als de vonkontsteking niet werkt.

* afhankelijk van het model

Overzicht modellen

| Type | Totaal kW | Bel. gr/h |
|---------|------------|-----------|
| Akan | 1,8 Kw Hs | 130 |
| Altar | 3 kW Hs | 220 |
| Air | 5 kW Hs | 360 |
| Azuma | 5 kW Hs | 360 |
| Bandai | 4,8 kW Hs | 350 |
| Baluran | 8 kW Hs | 580 |
| Bennett | 6,8 kW Hs | 490 |
| Baula | 8 kW Hs | 580 |
| Bely | 6,8 kW Hs | 490 |
| Bromo | 10 kW | 720 |
| Capital | 9,8 kW Hs | 710 |
| Cima | 9,8 kW Hs | 710 |
| Colo | 12 kW Hs | 850 |
| Cusin | 13 kW Hs | 940 |
| Dempo | 14,8 kW Hs | 1070 |
| Danau | 14,8 kW Hs | 1070 |
| Drum | 14,8 kW Hs | 1070 |
| Ebeko | 14,6 kW Hs | 1060 |
| Elbrus | 14,6 kW Hs | 1060 |
| Enep | 14,6 kW Hs | 1060 |
| Foessa | 19,6 kW Hs | 1420 |

Overzicht gas - sproeier combinatie

| Gas | Gasdruk mbar | Brander - 0,3 - 1,8 kW sproeier | Brander - 0,3 - 3 kW sproeier | Brander - 0,2 - 5 kW buitenring sproeier | Brander - 0,2 - 5 kW binnering sproeier |
|-------|--------------|---------------------------------|-------------------------------|--|---|
| G25 | 25 | 1.02 | 1.32 | 2x 1.18 | 1x 0,71 |
| G25.3 | 25 | 1.02 | 1.32 | 2x 1.18 | 1x 0,71 |
| G25 | 20 | 1.07 | 1.45 | 2x 1.28 | 1x 0,74 |
| G20 | 20 | 1.01 | 1.29 | 2x 1.15 | 1x 0,70 |
| G30 | 30 | 0.66 | 0.87 | 2x 0.72 | 1x 0.46 |
| G30 | 50 | 0.58 | 0,79 | 2x 0.68 | 1x 0.40 |
| G31 | 30 | 0.70 | 0.94 | 2x 0.80 | 1x 0.48 |
| G31 | 37 | 0.66 | 0.87 | 2x 0.72 | 1x 0.46 |
| G31 | 50 | 0.62 | 0.80 | 2x 0.70 | 1x 0.42 |

Toestel categorieën

| Gas | I2H/E/LL - G20/25 | I2L/I2EK - G25/G25.3 | I3+ - G30/31 | I3B/P - G30/31 | I3P - G31 |
|------------------|-------------------|----------------------|--------------|----------------|-----------|
| Gasdruk mbar | 25 | 25 | 30/37 | 50 | 50 |
| Toestel klasse 3 | | | | | |

3 ALGEMENE INSTRUCTIES



Waarschuwingen met betrekking tot veiligheid



Lees de instructies uit deze gebruikershandleiding zorgvuldig door. Pas daarna kunt u de gaskookplaat op de juiste manier gebruiken.



Bewaar zowel de montagehandleiding als de gebruikershandleiding goed. Bij het overdragen van de gaskookplaat aan een andere gebruiker dient u deze documentatie mee te leveren.



Controleer de gaskookplaat direct na het verwijderen van de verpakking. Indien er sprake is van transportschade dient u contact op te nemen met uw leverancier en de veroorzaakte schade schriftelijk vast te leggen.

3.1 Veiligheidsvoorschriften

- De gaskookplaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik de kookplaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten. Het toestel is niet geschikt om ruimtes mee te verwarmen.
- Let op dat alle branderonderdelen op de juiste manier zijn geplaatst.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik.
- Afstand van de pan tot een niet-hittebestendige wand- of bedieningsknop dient minimaal 2 centimeter te zijn.
- Plaats pannen altijd op de pandragers, plaats deze nooit rechtstreeks op de branderdop.
- Controleer het product regelmatig op beschadigingen. Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het beschadigd is, maar laat het repareren.
- De gebruiker is zelf verantwoordelijk voor het juiste gebruik en de goede staat van het systeem. Bij onjuist gebruik kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.



Oververhitting en brandgevaar

- Schakel de brander alleen in als u er een pan of wok op heeft geplaatst. Bij het verhitten van een lege pan kan er oververhitting optreden.
- Oververhitte olie of boter kunnen gemakkelijk vlam vatten. Nooit blussen met water. U kunt de vlammen smoren door de pan af te dekken met een deksel.
- Flambeer nooit onder een afzuigkap, dit kan brand veroorzaken.
- Leg nooit ontvlambare of metalen voorwerpen op de kookplaat.
- Plaats nooit een grill of bakplaat over twee branders.

- Gebruik geen pannen met een grotere bodemdiameter dan de pannendrager. Wij adviseren bij de 2 en 3kW brander een pan met een bodemdiameter van maximum 230 mm en bij de 5kW een maximum van 270 mm.



Hete onderdelen

- Branderdelen en het keukenblad rondom de branders worden heet tijdens gebruik en blijven dit nog geruime tijd na het koken. Raak deze hete delen niet aan.
- Bij gebruik van pannen met een grotere diameter dan aanbevolen (punt 14) kunnen de bedieningsknoppen bij langdurig en intensief gebruik heet worden.
- Zorg ervoor dat de vlam altijd onder panbodem blijft (geldt niet bij wokken). Vlammen langs de panwand zijn niet effectief en veroorzaken ongewenste oververhitting.
- Het is van groot belang dat kinderen op afstand blijven.

4 BEDIENING

4.1 Branders



0,3 - 2 kW



0,3 - 3 kW



0,2 - 5 kW

4.2 Branders ontsteken en instellen

Om storingen te voorkomen dient u voor het ontsteken van de brander te controleren of alle onderdelen op de juiste manier gemonteerd zijn. Voor het ontsteken van de brander dient u een pan op de gaspit te plaatsen. Elke brander kan traploos worden ingesteld tussen hoge en lage stand.

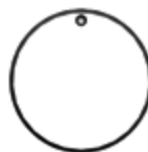


Fig. 4
Brander
uitgeschakeld

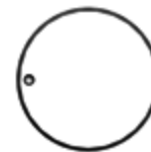


Fig. 5
Hoge stand

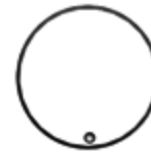


Fig. 6
Lage stand

Inschakelen

Om de brander te ontsteken dient u de vonkontsteking te activeren. Dit doet u door de bedieningsknop helemaal in te drukken en deze ingedrukt te houden. Draai de bedieningsknop naar links (fig. 5). Houdt de knop vervolgens nog 5 tot 8 seconden ingedrukt. Op deze manier wordt de temperatuursensor warm, waardoor gastoevoer mogelijk is. U kunt de grootte van de vlam reguleren door langzaam aan de bedieningsknop te draaien tussen de hoge en lage stand (fig. 5 en 6).



Let op: mocht de vlam na 2 tot 4 seconden niet ontsteken, dan dient u de bedieningsknop door te draaien naar de lage stand (afbeelding 6). Een kleine vlam ontsteekt vaak sneller dan een grote vlam.

Uitschakelen

Om de brander uit te schakelen draait u de bedieningsknop terug tot de stand weergegeven op fig. 4.

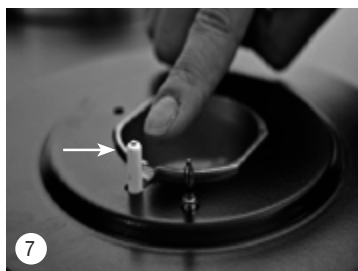
5 OPTIMAAL GEBRUIK

- Voorkom dat de vlammen om de pan heen gaan, dit zorgt ervoor dat er veel energie verloren gaat. Ook handgrepen van de pannen kunnen hierdoor te heet worden.
- Voor het doorkoken van grote hoeveelheden en wokken kunt u het beste de wokbrander gebruiken. Bereiding van sauzen, doorkoken en sudderen kan het beste gebeuren op de sudderbrander. Voor het doorkoken dient deze wel op de hoogste stand te staan.
- Kook met het deksel op de pan, hiermee spaart u energie.
- Gebruik pannen met een vlakke, schone en droge bodem. Vlakke pannen staan stabiel en een schone bodem zorgt voor een betere warmteoverdracht naar het gerecht.

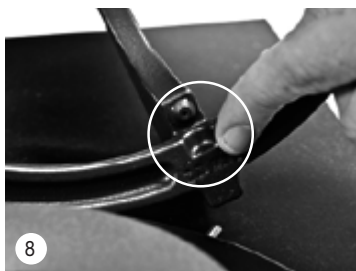
5.1 Wokbrander

Met de wokbrander kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden. Hierbij is het echter belangrijk om op een aantal dingen te letten:

- Zorg ervoor dat u de ingrediënten van te voren snijdt.
- Gebruik bij het roerbakken olie van goede kwaliteit. Olijfolie, zonnebloemolie of arachideolie zijn zeer geschikt voor het wokken. Gebruik geen boter of margarine, deze verbranden door hoge temperaturen.
- Om alle ingrediënten tegelijk gaar te laten worden, dient u eerst de ingrediënten met de langste bereidingstijd in de pan te doen.



Elektrische vonkontsteking



Pandrager met geleidingsnok



Schroeven hitteschild

6 ONDERHOUD

Uw gaskookplaat is vervaardigd uit hoogwaardige materiaalsoorten, die eenvoudig gereinigd kunnen worden.

6.1 Algemeen

Let hierbij op de volgende aandachtspunten:

- Reinig branderdelen nooit in de vaatwasser, het vaatwasmiddel kan deze aantasten. Voorkom reiniging met teveel vocht, dit kan de brander en ventilatieopeningen binnen dringen.
- Gebruik een doekje om de elektrische vonkontsteking (zie afb. 7) te reinigen. Bij zware vervuiling kan de punt met een fijn borsteltje worden gereinigd. Doe dit wel voorzichtig, voorkom dat de afstand van de vonkontsteking tot de brander wijzigt. Het gevolg kan zijn dat de brander slecht of niet ontsteekt.
- Plaats de pandragers direct op de branders, zonder deze over uw werkblad te schuiven.
- Let bij het in elkaar zetten van de branderdelen op de geleidingsnokken (zie afb. 8).
- Reinig de kookplaat direct na gebruik, dan voorkomt u dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en later lastig te verwijderen zal zijn.
- Begin met het reinigen van de knoppen, branders en pandragers. Reinig daarna het werkblad, zo voorkomt u dat deze na reiniging opnieuw vuil wordt.
- Gebruik een mild schoonmaakmiddel en zachte doek om de verwijderbare branderdelen te reinigen. Hardnekkige vlekken op pandrager en branderdoppen kunnen het beste worden verwijderd met een vloeibaar reinigingsmiddel.
- Gebruik in geen geval schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.
- Voor onderhoud en reiniging van uw werkblad verwijzen wij naar de handleiding van het desbetreffende product.



LET OP: De gaskookplaat mag niet met een stoom- of hogedrukreiniger worden schoongemaakt. Op deze manier kan de elektrische veiligheid niet worden gewaarborgd.



LET OP: Verwijder nooit de schroeven van het hitteschild (fig. 8a)

6.2 Reinigen

Pandrager

Voordat een doek of zachte spons gebruikt zal worden, raden we aan om de vuile pandragers eerst ongeveer een uur te laten weken in een sopje met vloeibare zeep. De zilverkleurige krasjes die soms op de pandragers verschijnen, kunnen veroorzaakt worden door de bodem van de pan(nen). Hoogwaardige pannen hebben een zachtere bodem en het materiaal kan soms slijten. Met de een spons en water kan dit verwijderd worden.

Branderkappen

We raden aan om vieze branderkappen ongeveer een uur te laten weken in een sopje met vloeibare zeep. Daarna kunnen de branderkappen schoongemaakt worden met behulp van de bijgeleverde spons.

Branders

• Aluminium branders

Aluminium branders dienen een nacht in schoonmaakazijn te worden geweekt en met een spons en water schoongemaakt worden. Daarna kan de brander schoongemaakt worden met koper- of metaalpoets die ook geschikt is voor aluminium. Na het polijsten dient de brander goed uitgespoeld te worden met water en vervolgens te drogen met een schone doek.



Let op: de aluminium onderdelen mogen niet met soda worden schoongemaakt, dit kan het aluminium beschadigen.

• Messing branders

Messing branders kunnen schoongemaakt worden met een spons en water. Daarna kan de brander schoongemaakt worden met koper- of metaalpoets die ook geschikt is voor messing. Na het polijsten dient de brander goed uitgespoeld te worden met water en vervolgens te drogen met een schone doek.



Let op: De zwarte gecoate onderdelen zijn niet geschikt om met een spons schoon te maken omdat deze onderdelen beschadigd kunnen raken

• Zwart gecoate branders

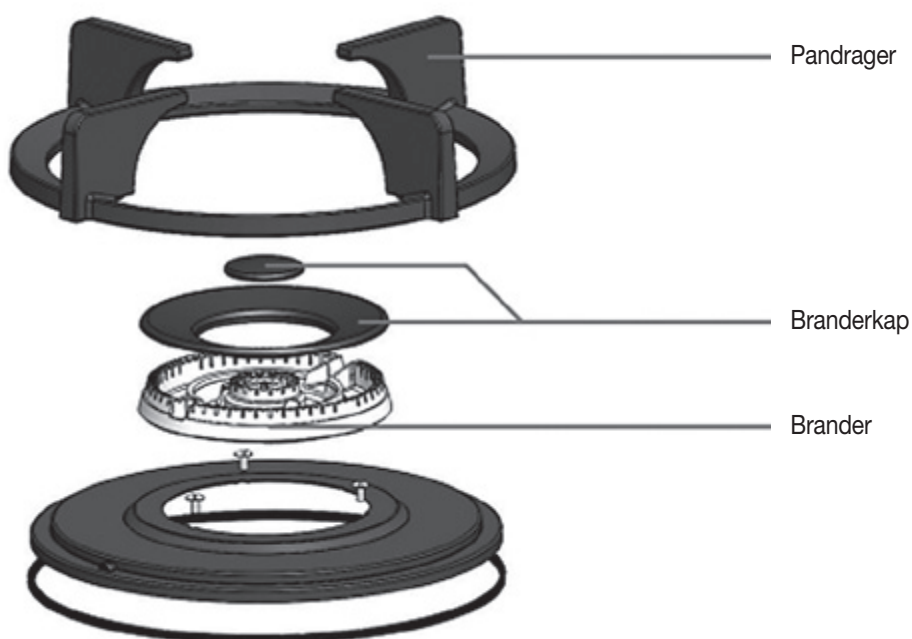
Zwart gecoate branders dienen een nacht in schoonmaakazijn te worden geweekt en vervolgens met een beetje zeep en een spons schoongemaakt te worden.



Let op: de zwart gecoate onderdelen mogen niet met soda worden schoongemaakt, dit kan het product beschadigen.



Let op: De verschillende onderdelen van de branders zijn niet geschikt om in de vaatwasser te reinigen. Door de open structuur van het gietijzer kunnen resten van zeep in het materiaal achterblijven, waardoor het er dof uit gaat zien



7 STORINGEN



Let op: De gaskookplaatmag alleen worden aangesloten door een erkend installateur. Om de veiligheid en garantie te waarborgen mogen reparaties alleen worden uitgevoerd door erkende vakmensen. U dient uitsluitend gebruik te maken van originele onderdelen.

| Storing | Oorzaak | Oplossing | Hoofdstuk / Pagina |
|--|---|---|------------------------------------|
| Een brander ontsteekt en gaat direct weer uit. | De bedieningsknop is niet lang genoeg ingedrukt om de vlambeveiliging te activeren. | Houd de knop na ontsteken enkele seconden ingedrukt. | Hoofdstuk 4 / pagina 6 |
| | De bedieningsknop is niet op de juiste hoogte afgesteld. | Stel de bedieningsknop goed af. | Montage handleiding** 13 t/m 15 |
| De bedieningsknop loopt aan op de afdichtingsschaal. | Kookplaat is niet vlak onder het werkblad gemonteerd. | Stel de bedieningsknop goed af. | Montage handleiding** 13 t/m 15 |
| | Afdichtingsschaal niet gecentreerd t.o.v. bedieningsknop. | Afdichtingsschaal loshalen en opnieuw vastplakken. | Montage handleiding** 13 t/m 15 |
| Vonkontsteking blijft hangen | Kookplaat is niet vlak onder het werkblad gemonteerd. | Stel de bedieningsknop goed af. | Montage handleiding** 13 t/m 15 |
| | Afdichtingsschaal niet gecentreerd t.o.v. bedieningsknop. | Afdichtingsschaal loshalen en opnieuw vastplakken. | Montage handleiding** 13 t/m 15 |
| Een brander ontsteekt niet. | De bedieningsknop is niet op de juiste hoogte afgesteld. | Stel de bedieningsknop goed af. | Montage handleiding** 13 t/m 15 |
| | De stekker zit niet in het stopcontact. | Steek de stekker in het stopcontact. | |
| | Zekering defect of de zekering ring in de meterkast is uitgeschakeld. | Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in. | |
| | Vonkontsteking is vervuild of vochtig. | Reinig of droog de vonkontsteking. | Hoofdstuk 6 / pagina 7 |
| | Branderdelen zijn niet juist gemonteerd. | Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. | Hoofdstuk 6 / pagina 7 |
| | Branderdelen zijn vervuild of vochtig. | Reinig/droog de branderdelen. Let hierbij op of de uitstroomgaten open zijn. | Hoofdstuk 6 / pagina 7 |
| | Hoofdgaskraan is gesloten. | Open de hoofdgaskraan. | Hoofdstuk 2 / pagina 4 |
| | Bedieningsknop is niet lang of diep genoeg ingedrukt. | Houd de bedieningsknop lang genoeg en voldoende ingedrukt tussen vol- en kleinstand. | Hoofdstuk 4 / pagina 6 |
| Batterij leeg* | Batterij vervangen | | |
| Een brander brandt niet egaal. | Branderdelen zijn niet juist geplaatst. | Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. | Hoofdstuk 6 / pagina 7 |
| | Branderdelen zijn vervuild of vochtig. | Reinig/droog de branderdelen. Let hierbij op of de uitstroomgaten open zijn. | Hoofdstuk 6 / pagina 7 |
| Gaslucht in omgeving van het kooktoestel. | Aansluiting kookplaat lekt. | Controleer de aansluiting. Indien de oorzaak niet gelijk te verhelpen is sluit dan onmiddellijk de hoofdgaskraan. | |
| | Er is een brander ingeschakeld, maar niet ontstoken. | Sluit de bedieningsknop en wacht enkele minuten met opnieuw ontsteken. | Hoofdstuk 4 / pagina 6 |


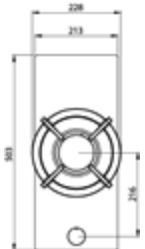
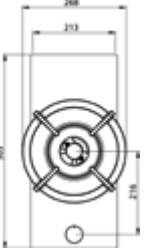

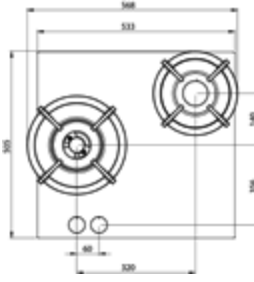
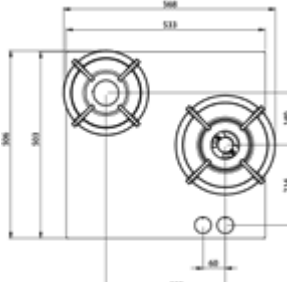
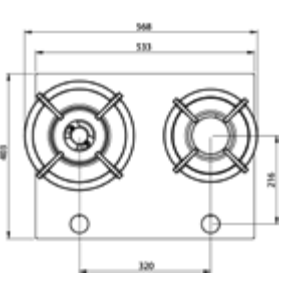
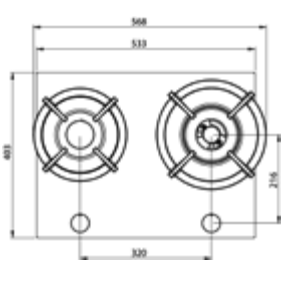
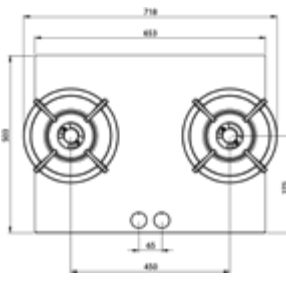
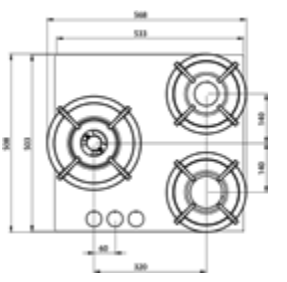
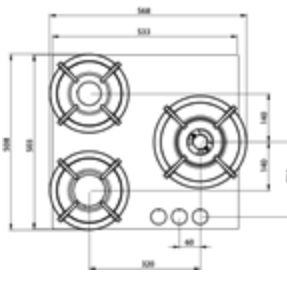
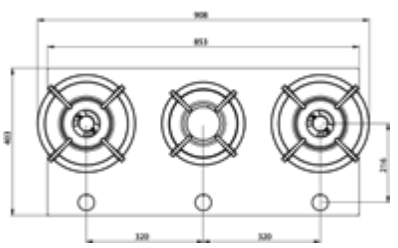
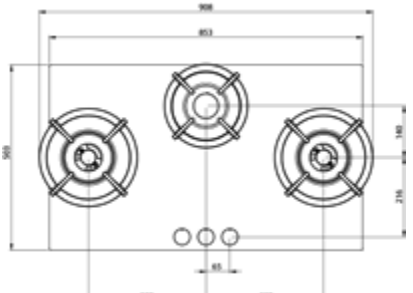
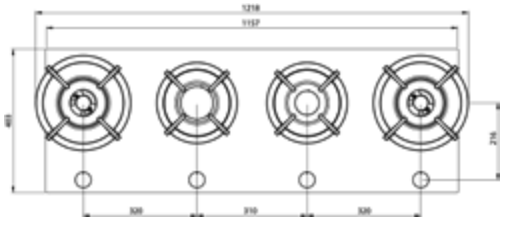
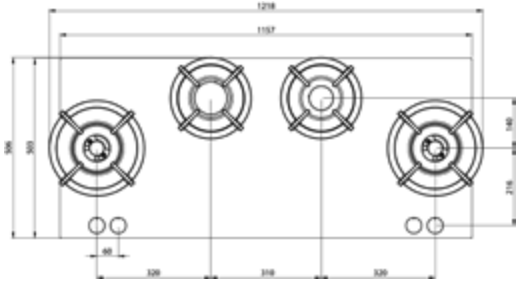
* Afhankelijk van het model

** TS = Top

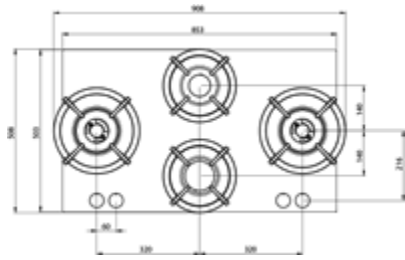
Krijgt u de storing niet verholpen aan de hand van de bovenstaande punten?

Neem contact op met uw vakhandelaar of de klantenservice.

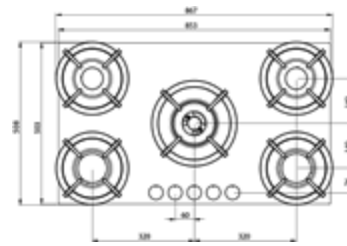
8 TOP (TS) MODELLEN OVERZICHT

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>Akan</p>  | <p>Altar</p>  | <p>Azuma</p>  | <p>Air</p>  |
| <p>Baluran</p>  | <p>Bennett</p>  | <p>Baula</p>  | <p>Bely</p>  |
| <p>Bromo</p>  | <p>Cima</p>  | <p>Capital</p>  | |
| <p>Cusin</p>  | <p>Colo</p>  | | |
| <p>Danau</p>  | <p>Drum</p>  | | |

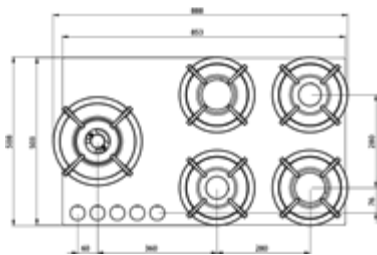
Dempo



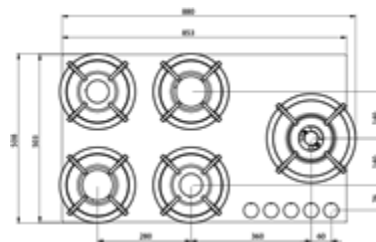
Elbrus



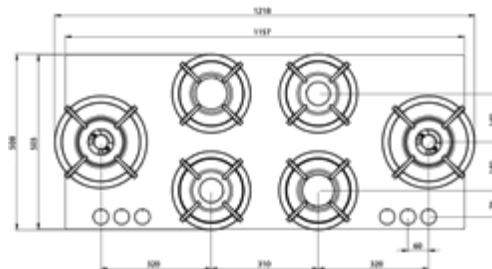
Enep



Ebeko

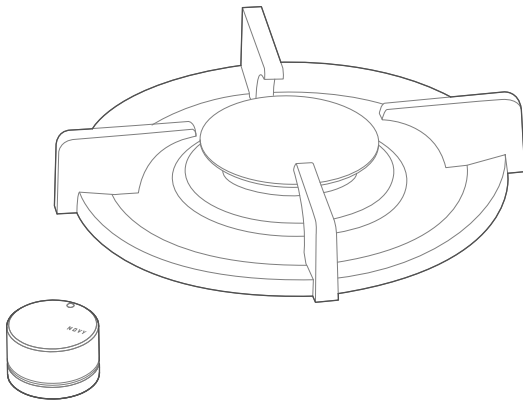


Foessa



NOVY

Novy GAS 56 0XX TOP



SOMMAIRE

| | |
|--|----|
| Informations générales | 13 |
| 1 Tailles d'encastrement | 13 |
| 2 Raccordements de gaz et électrique | 14 |
| 2.1 Instructions concernant le raccordement au gaz | 14 |
| 2.2 Instructions concernant le raccordement électrique* 230 V – 50 Hz – 0,6 VA | 14 |
| 2.3 Allumage par étincelle avec pile*1,5V DC | 14 |
| Vue d'ensemble des modèles | 14 |
| Vue d'ensemble combinaison gicleur - gaz | 14 |
| Catégories d'appareils | 14 |
| 3 Instructions générales | 15 |
| 3.1 Prescriptions de sécurité | 15 |
| 4 Exploitation | 15 |
| 4.1 Brûleurs | 15 |
| 4.2 Allumage et réglage des brûleurs | 15 |
| Allumer | 15 |
| Éteindre | 16 |
| 5 Utilisation optimale | 16 |
| 5.1 Brûleur pour wok | 16 |
| 6 Entretien | 16 |
| 6.1 Général | 16 |
| 6.2 Nettoyer | 17 |
| 7 Pannes | 18 |
| 8 Vue d'ensemble des modèles Top (TS) | 19 |

Cher client,



Nous tenons tout d'abord à vous remercier pour l'achat de votre appareil de cuisson à gaz. La capacité différente de chaque brûleur vous permet de préparer chacun de vos plats de la meilleure manière. L'allumage par étincelle intégré vous permet de régler avec une seule main les brûleurs et l'allumage.

Cette notice décrit comment vous pouvez utiliser de manière optimale toutes les fonctions de cet appareil de cuisson. Nous vous conseillons de lire attentivement les instructions de la notice d'utilisation et de montage, avant de commencer à utiliser l'appareil.

Conservez précieusement cette notice, de manière à ce qu'un éventuel prochain utilisateur puisse aussi l'utiliser à son avantage. De plus cette notice peut être utilisée comme ouvrage de référence pour le service après-vente.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à cuisiner !

Ce manuel d'utilisation utilise plusieurs symboles. Vous en trouverez la signification ci-dessous.

| Symbole | Signification | |
|---|-------------------------------|--|
|  | Indication | Signification des témoins lumineux sur l'appareil. |
|  | Information/ Avertissement | Ce symbole signale un conseil important ou une situation dangereuse. |

Respectez cette instruction afin d'éviter des blessures physiques et des dommages matériels.

Étiquette type

INFORMATIONS GÉNÉRALES

L'appareil de cuisson à gaz est composé de matériaux durables.

L'emballage est recyclable et est constitué avec les types de matériaux suivants: -carton

-paper

Ces matériaux sont conformes aux préconisations gouvernementales en matière d'évacuation responsable des déchets. L'emballage de ce produit comporte une étiquette avec l'illustration du bac d'évacuation marqué d'une croix (voir fig. 9).



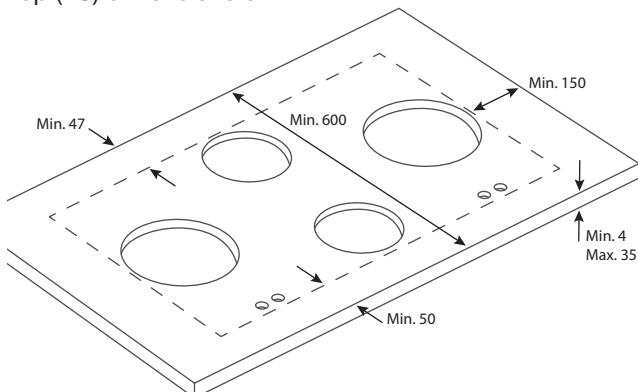
fig. 9

La directive concernant la mise au rebut d'appareils électriques et électroniques (DEEE) de l'union Européenne. La directive DEEE de l'union Européenne exige que les produits qui ont été achetés dans l'UE (et dans certains cas leurs emballages), doivent comporter une étiquette avec le bac d'évacuation marqué d'une croix. Comme déterminé par la directive DEEE, l'étiquette avec le bac d'évacuation marqué d'une croix, indique que les clients ou utilisateurs finaux dans les pays de l'UE ne doivent pas jeter les appareils électriques et électroniques et leurs accessoires avec les déchets ménagers. Les clients et utilisateurs finaux à l'intérieur de l'UE doivent prendre contact avec leur fournisseur local ou leur centre d'entretien, pour obtenir des informations relatives au système de collecte des déchets de leur mairie.

L'utilisation d'une table de cuisson à gaz entraîne la formation de chaleur, d'humidité et de gaz de combustion dans la pièce. En particulier lorsque l'appareil est en fonctionnement, il est nécessaire de veiller à ce que la pièce dans laquelle il est installé soit correctement ventilée : cela peut se faire par ventilation naturelle ou par un système de ventilation mécanique. Si l'appareil est utilisé de manière intensive et pendant de longues périodes, il peut être nécessaire de prévoir une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en renforçant un système de ventilation existant ou en le réglant sur un niveau de puissance plus élevé.

1 TAILLES D'ENCASTREMENT

Top (TS) dimensions en mm



- Un module ne doit jamais être monté au dessus de la séparation de deux placards. La plaque de cuisson doit pouvoir être démontée à tout moment pour l'entretien.
- Quand le module Pest planifié par exemple au-dessus d'un tiroir, vous devez prendre en compte l'épaisseur totale de l'unité et du jeu de supports de 119 mm (TS) mesurés à partir du dessus de la plaque (figure 2).
- Pour éviter que la plaque ne se déforme, le module doit être soutenu avec le jeu de supports (fig. 2 et 3).

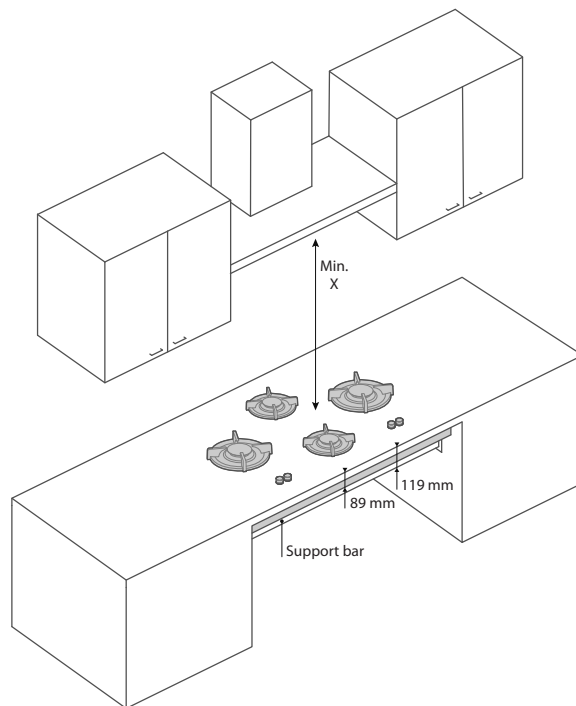


fig. 2

Entre la plaque de cuisson au gaz et celle qui se trouve au-dessus de la hotte, il faut respecter une distance de sécurité (X) minimale spécifiée par le fabricant.

Cette distance doit être mesurée entre le support de la casserole et le bord inférieur de la hotte en cours de fonctionnement.

Les revêtements et la colle des meubles et des armoires à proximité de la cuisinière à gaz doivent être ininflammables et résistants à la chaleur.

Respectez la distance de sécurité minimale indiquée par le fabricant du meuble.

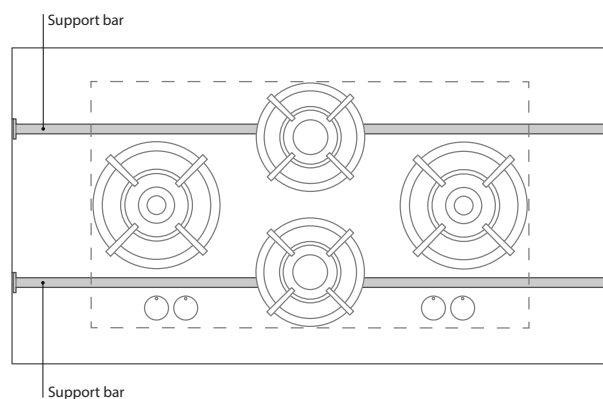


fig. 3

2 RACCORDEMENTS DE GAZ ET ÉLECTRIQUE

2.1 Instructions concernant le raccordement au gaz

- Vérifiez avant l'installation si les conditions de distribution locales (type et pression du gaz) correspondent aux valeurs de mise au point de cet appareil.
- Les valeurs de mise au point de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas équipé d'une installation de transport de gaz de combustion. L'installation et le raccordement doivent être réalisés en conformité avec les prescriptions locales et nationales. Surtout en ce qui concerne les prescriptions de ventilation.
- Le raccordement du gaz doit être conforme aux prescriptions générales en vigueur. Nous recommandons de relier la plaque de cuisson à une conduite de gaz fixe. L'utilisation d'un tuyau à gaz flexible conforme, spécialement destiné à cet usage est aussi autorisé.
- Utilisez toujours à l'arrière d'un four un tuyau entièrement métallique.
- En cas d'utilisation d'un tuyau à gaz flexible, veillez à ce que celui-ci ne soit pas plié, et qu'il ne soit pas en contact avec des parties du meuble de cuisine pouvant bouger.
- Le robinet de fermeture du gaz doit être placé dans un endroit facile d'accès.
- Vérifiez avant la mise en service que les raccordements ne fuient pas, ceci peut être réalisé à l'aide d'eau savonneuse.

2.2 Instructions concernant le raccordement électrique* 230 V – 50 Hz – 0,6 VA

- L'installation électrique doit être conforme aux prescriptions nationales en vigueur.
- Le raccordement sur la prise électrique murale doit toujours être accessible.
- Raccorder l'appareil avec la fiche mâle reliée à la terre à la prise murale reliée à la terre.
- En cas d'endommagement du câble de raccordement, celui-ci ne doit être remplacé que par le fabricant, ou par un installateur agréé. Ceci pour prévenir la survenue de situations dangereuses.

2.3 Allumage par étincelle avec pile* 1,5V DC

- L'allumage par étincelle fonctionne grâce à une pile AA.
- La pile est située dans le boîtier en dessous.
- Si l'allumage par étincelle ne fonctionne pas, remplacer la pile.

* En fonction du modèle

Vue d'ensemble des modèles

| Type | Total kW | gr/h |
|---------|------------|------|
| Akan | 1,8 Kw Hs | 130 |
| Altar | 3 kW Hs | 220 |
| Air | 5 kW Hs | 360 |
| Azuma | 5 kW Hs | 360 |
| Bandai | 4,8 kW Hs | 350 |
| Baluran | 8 kW Hs | 580 |
| Bennett | 6,8 kW Hs | 490 |
| Baula | 8 kW Hs | 580 |
| Bely | 6,8 kW Hs | 490 |
| Bromo | 10 kW | 720 |
| Capital | 9,8 kW Hs | 710 |
| Cima | 9,8 kW Hs | 710 |
| Colo | 12 kW Hs | 850 |
| Cusin | 13 kW Hs | 940 |
| Dempo | 14,8 kW Hs | 1070 |
| Danau | 14,8 kW Hs | 1070 |
| Drum | 14,8 kW Hs | 1070 |
| Ebeko | 14,6 kW Hs | 1060 |
| Elbrus | 14,6 kW Hs | 1060 |
| Enep | 14,6 kW Hs | 1060 |
| Foessa | 19,6 kW Hs | 1420 |

Vue d'ensemble combinaison gicleur - gaz

| Gaz | Pression de gaz | Brûleur 0,3 - 1,8 kW gicleur | Brûleur 0,3 - 3 kW gicleur | Brûleur 0,2 - 5 kW bague extérieure gicleur | Brûleur 0,2 - 5 kW bague intérieure gicleur |
|-------|-----------------|------------------------------|----------------------------|---|---|
| G25 | 25 | 1.02 | 1.32 | 2x 1.18 | 1x 0,71 |
| G25.3 | 25 | 1.02 | 1.32 | 2x 1.18 | 1x 0,71 |
| G25 | 20 | 1.07 | 1.45 | 2x 1.28 | 1x 0,74 |
| G20 | 20 | 1.01 | 1.29 | 2x 1.15 | 1x 0,70 |
| G30 | 30 | 0.66 | 0.87 | 2x 0.72 | 1x 0.46 |
| G30 | 50 | 0.58 | 0,79 | 2x 0.68 | 1x 0.40 |
| G31 | 30 | 0.70 | 0.94 | 2x 0.80 | 1x 0.48 |
| G31 | 37 | 0.66 | 0.87 | 2x 0.72 | 1x 0.46 |
| G31 | 50 | 0.62 | 0.80 | 2x 0.70 | 1x 0.42 |

Catégories d'appareils

| Gas | I2H/E/LL - G20/25 | I2L/I2EK - G25/G25.3 | I3+ - G30/31 | I3B/P - G30/31 | I3P - G31 |
|----------------------|-------------------|----------------------|--------------|----------------|-----------|
| Pression de gaz mbar | 25 | 25 | 30/37 | 50 | 50 |
| Classe d'appareil: 3 | | | | | |

3 INSTRUCTIONS GÉNÉRALES



Avertissements relatifs à la sécurité



Lisez attentivement l'ensemble des instructions de cette notice d'utilisation. Vous pourrez ensuite utiliser correctement le système l'appareil.



Conservez soigneusement aussi bien la notice de montage que la notice d'utilisation. Vous devrez fournir cette documentation à un prochain utilisateur en cas de transmission l'appareil.



Vérifiez immédiatement après son déballage. En cas de dommages liés au transport prenez immédiatement contact avec l'appareil en signifiant par écrit les dommages causés.

3.1 Prescriptions de sécurité

- L'appareil de cuisson à gaz n'est destiné qu'à un usage ménager.
- N'utilisez la plaque de cuisson que pour la préparation de repas. L'appareil n'est pas approprié pour le chauffage d'ambiance.
- Assurez-vous que les éléments du brûleur sont bien placés correctement.
- Assurez-vous que la ventilation est suffisante lors de l'utilisation.
- La distance entre les ustensiles de cuisine et un mur ne résistant pas à la chaleur ou les boutons de commande doit être d'au minimum 2 centimètres et 0,8 inches.
- Placez les ustensiles de cuisine sur les supports de cuisson, ne les placez jamais directement sur les brûleurs.
- Vérifiez régulièrement l'éventuel endommagement du produit. N'utilisez jamais l'appareil lorsque celui-ci est endommagé, mais faites-le réparer.
- L'utilisateur est responsable de la bonne utilisation du système et de son bon état. En cas d'utilisation inappropriée, le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des dommages occasionnés.



Surchauffe et danger d'incendie

- N'allumez le feu que si un ustensile ou un wok est placé au-dessus. Le fait de placer un ustensile vide sur le feu peut entraîner une surchauffe.
- De l'huile ou du beurre surchauffé peut facilement s'enflammer. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Vous pouvez éteindre les flammes du contenant en les couvrant avec un couvercle.
- Ne flambez jamais d'aliments sous une hôte aspirante, ceci peut causer un incendie.
- Ne posez jamais d'éléments inflammables ou en métal sur la plaque de cuisson.

- Ne placez jamais de grill ou de moule sur deux brûleurs.
- Ne pas utiliser de poêles dont le diamètre de la base est plus large que le support de poêle. Nous recommandons pour les brûleurs de 2 et 3kW des poêles d'un diamètre de base de 230 mm et pour le brûleur de 5kW une base d'au maximum 270 mm.



Éléments chauds

- Des éléments du brûleur et dans les environs du brûleur peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation et peuvent le rester pendant une longue période suivant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher ces éléments avant leur complet refroidissement.
- Veuillez tenir compte du fait, que si vous utilisez une poêle dont le diamètre de base est supérieur au support de poêle (voir point 14), il est fort probable que le bouton de commande devienne chaud.
- Veuillez vous assurer que la flamme reste toujours bien en dessous de la base de poêle (à moins que vous fassiez sauter des aliments au wok). Les flammes qui montent jusque sur le côté de la poêle ne sont pas efficaces et produisent une surchauffe inutile.
- Il est très important de tenir les enfants à distance.

4 EXPLOITATION

4.1 Brûleurs



0,3 - 2 kW



0,3 - 3 kW



0,2 - 5 kW

4.2 Allumage et réglage des brûleurs

Pour éviter la survenue de pannes, vérifiez avant l'allumage d'un brûleur si tous les éléments ont été montés correctement. Avant l'allumage d'un brûleur, veillez à placer un contenant au dessus du feu. Chaque brûleur peut être réglé progressivement entre les positions petit et grand feu.

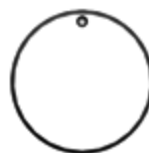


Fig. 4
Brûleur éteint

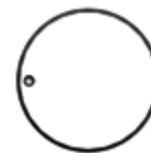


Fig. 5
Grand feu

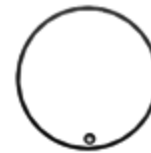


Fig. 6
Petit feu

Allumer

Pour allumer le brûleur, il faut activer l'allumage par étincelle. Ceci se fait en appuyant complètement sur le bouton de commande, et en le maintenant appuyé. Tournez le bouton de commande vers la gauche (fig. 5). Maintenez ensuite le bouton

appuyé pendant encore 5 à 8 secondes. Ceci permet au capteur de température de monter en température, ce qui rend possible l'alimentation en gaz. Vous pouvez régler l'intensité de la flamme en tournant doucement le bouton de commande entre les positions petit et grand feu (fig. 5 et 6).



Attention: si la flamme ne s'allume pas après 2 à 4 secondes, veuillez remettre le bouton sur la position petit feu (img. 6). Une petite flamme s'allume plus rapidement qu'une grande flamme.

Éteindre

Pour éteindre le brûleur remettez le bouton de commande sur la position affichée sur la fig. 4.)

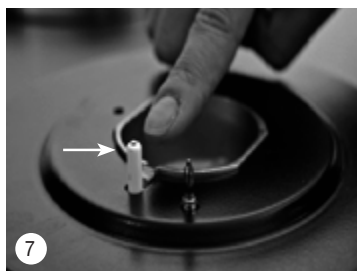
5 UTILISATION OPTIMALE

- Évitez que les flammes atteignent le contenant, ceci permet d'éviter de gaspiller de l'énergie. Cela permet aussi d'éviter que les poignées du contenant chauffent de trop.
- Pour laisser mijoter de grandes quantités de nourriture ou pour les woks, le mieux est d'utiliser le brûleur pour wok. Pour la préparation de sauces et pour laisser mijoter, le mieux est d'utiliser le brûleur pour mijotage. Pour le mijotage, celui-ci doit être sur la position la plus haute.
- Cuisez en utilisant un couvercle, ceci permet d'économiser de l'énergie.
- Utilisez des ustensiles à fonds plats, propres et secs. Les ustensiles à fonds plats sont plus stables et un fond propre permet un meilleur transfert de chaleur à votre repas.

5.1 Brûleur pour wok

Avec le brûleur pour wok, vous pouvez préparer des repas à très haute température. Avec ceci, il est important de faire attention à un certain nombre de choses:

- Assurez-vous d'avoir coupé les ingrédients à l'avance.
- Si vous souhaitez faire cuire en touillant, utilisez de l'huile de bonne qualité. L'huile d'olive, l'huile de tournesol ou l'huile d'arachide sont particulièrement adaptés pour la cuisson au wok. N'utilisez pas de beurre ou de margarine, ils peuvent brûler à haute température.
- Pour faire cuire à point tous les ingrédients, il faut commencer par faire cuire les ingrédients ayant les temps de préparation les plus importants.



Allumage électrique par étincelle



Support de cuisson avec arête de guidage



Bouclier vis de chaleur

6 ENTRETIEN

L'appareil de cuisson à gaz est constitué de matériaux de grandes qualités, qui peuvent être nettoyés simplement.

6.1 Général

Faites toutefois attention aux points suivants:

- Ne nettoyez jamais les éléments du brûleur dans un lave-vaisselle, le détergent peut les détériorer. Ne nettoyez pas avec beaucoup d'eau, cela pourrait entrer dans le brûleur ou dans les ouvertures de ventilation..
- Utilisez un chiffon pour nettoyer l'allumage par étincelle électrique (voir img. 7). En cas d'encrassement important, la pointe peut être nettoyée avec une brosse fine. Faites-le très doucement, assurez-vous que la distance entre l'allumage par étincelle et le brûleur ne soit pas modifié. Cela pourrait avoir comme conséquence que le brûleur ne s'allume plus ou mal.
- Placez les supports de cuisson directement sur les brûleurs, sans les faire glisser sur le plan de travail.
- Faites attention à placer les éléments du brûleur ensemble sur les arêtes de guidage (voir img. 8).
- Nettoyez la plaque de cuisson immédiatement après son utilisation, cela permet d'éviter que de la nourriture surcuite s'incruste longtemps, et soit plus tard difficile à enlever.
- Commencez par nettoyer les boutons, les brûleurs et les supports de cuisson. Nettoyez ensuite le plan de travail, de manière à ce qu'il ne soit pas sali par la suite.
- Utilisez un agent nettoyant doux et un chiffon mou pour nettoyer les éléments du brûleur qui peuvent être enlevés. La meilleure solution pour éliminer les taches persistantes sur les supports de cuisson ou sur le dessus des brûleurs, est d'utiliser un agent nettoyant liquide.
- N'utilisez en aucun cas des poudres récurrentes, des éponges abrasives, des objets tranchants ou des agents de nettoyage agressifs.
- Pour l'entretien et le nettoyage de votre plan de travail, reportez-vous à la notice du produit concerné.



ATTENTION: L'appareil de cuisson à gaz ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur ou à haute pression. Ceci pourrait remettre en question la sécurité électrique de l'appareil.



ATTENTION: Ne jamais dévisser les vis des boucliers thermiques. (voir image 8a)

6.2 Nettoyer

Supports de casseroles

Avant d'utiliser un chiffon ou une éponge douce, nous vous recommandons de faire tremper les supports de casseroles sales dans du savon liquide pendant environ une heure. Les rayures argentées qui apparaissent parfois sur les supports de casseroles peuvent être causées par le fond de la ou des casseroles. Les casseroles de haute qualité ont une base plus souple et le matériau peut parfois s'user. On peut l'enlever avec une éponge et de l'eau.

Bouchons de brûleurs

Nous recommandons de faire tremper les hottes de brûleurs sales dans du savon liquide pendant environ une heure. Ensuite, les chapeaux de brûleur peuvent être nettoyés avec une éponge.

Brûleurs

• Brûleurs en aluminium

Les brûleurs en aluminium doivent être trempés toute la nuit dans du vinaigre de nettoyage et nettoyés avec une éponge et de l'eau. Ensuite, le brûleur peut être nettoyé avec un produit de polissage pour cuivre ou métal, qui convient également à l'aluminium. Après le polissage, le brûleur doit être rincé à l'eau, puis séché avec un chiffon propre.



Attention : les pièces en aluminium ne doivent pas être nettoyées avec de la soude, cela pourrait endommager l'aluminium.

• Brûleurs en laiton

Les brûleurs en laiton peuvent être nettoyés avec une éponge et de l'eau. Ensuite, le brûleur peut être nettoyé avec un produit de polissage pour cuivre ou métal, qui convient également au laiton. Après le polissage, le brûleur doit être rincé à l'eau, puis séché avec un chiffon propre.



Remarque : les pièces à revêtement noir ne peuvent pas être nettoyées avec une éponge car elles risquent d'être endommagées.

• Brûleurs à revêtement noir

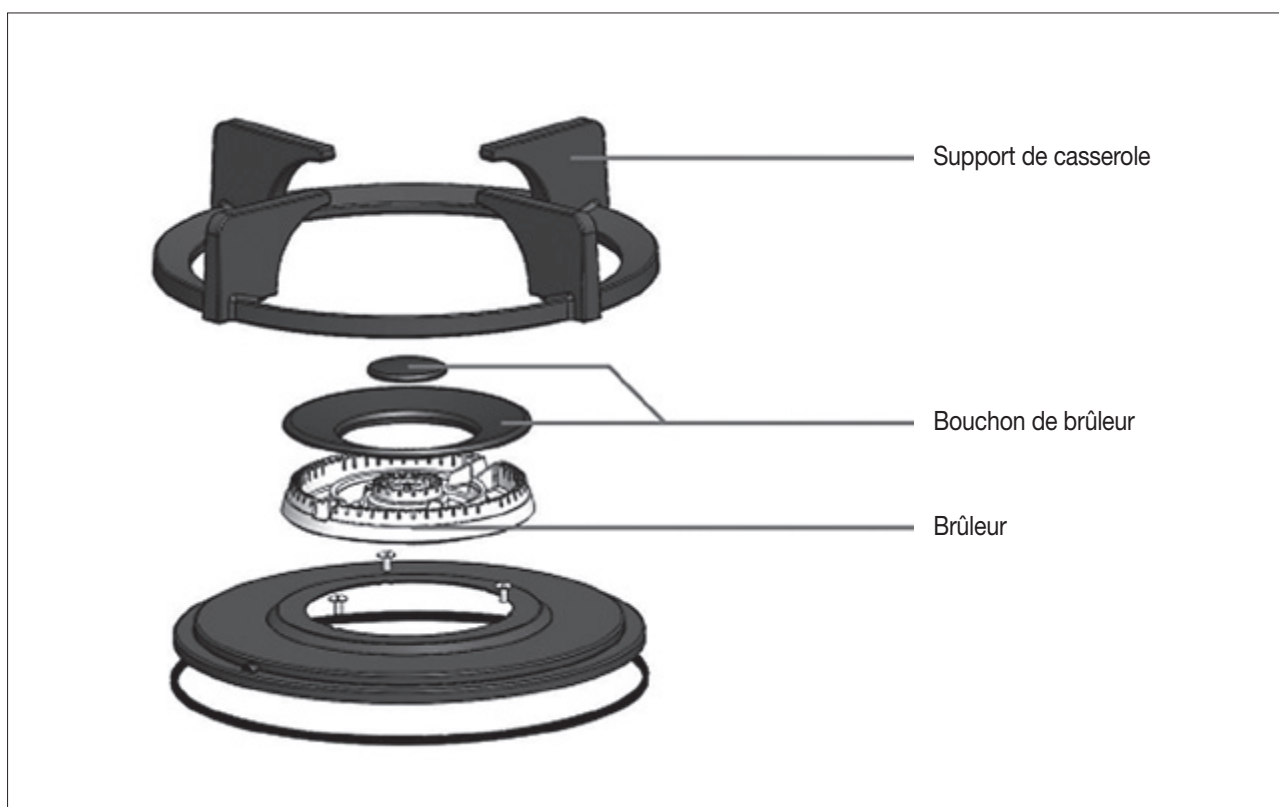
Les brûleurs à revêtement noir doivent être trempés toute une nuit dans du vinaigre de nettoyage, puis nettoyés avec un peu de savon et une éponge.



Attention : les parties recouvertes de noir ne doivent pas être nettoyées avec de la soude, cela pourrait endommager le produit.



Remarque : les différentes parties des brûleurs ne peuvent pas être nettoyées au lave-vaisselle. En raison de la structure ouverte de la fonte, les résidus de savon peuvent rester dans le matériau, ce qui lui donne un aspect terne.



7 PANNES



Attention: le raccordement de l'appareil cuisson à gaz ne doit être effectué que par un installateur agréé. Pour assurer la sécurité et la garantie, les réparations ne doivent être effectuées que par professionnels. Seules des pièces détachées d'origine doivent être utilisées.


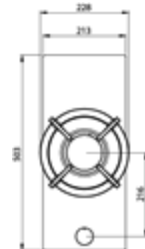
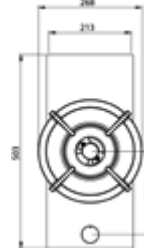

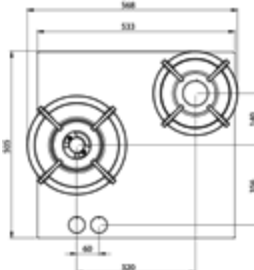
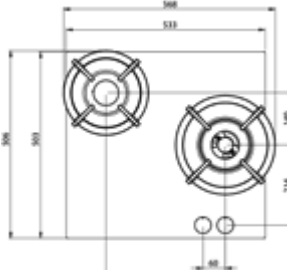
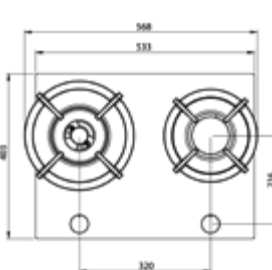
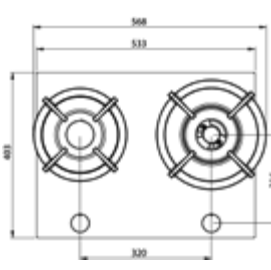
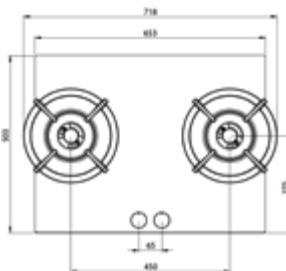
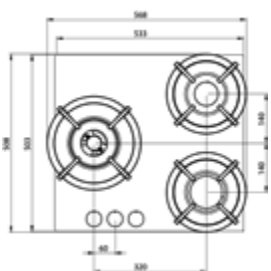
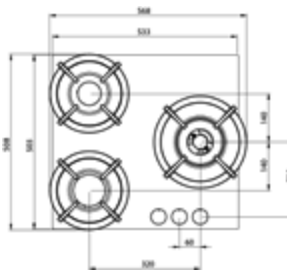
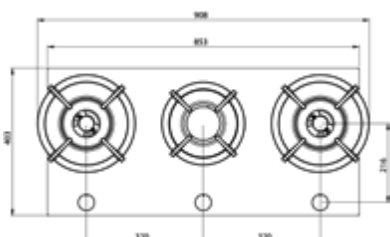
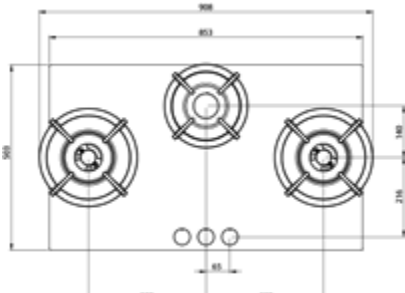
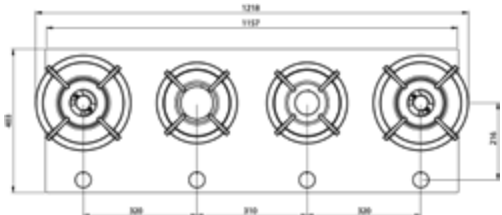
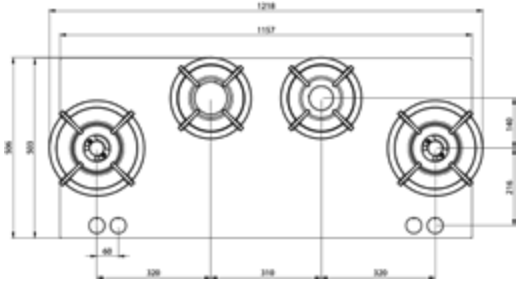
| Panne | Cause | Solution | Chapitre / Page |
|---|--|--|---------------------------------|
| Un brûleur s'allume et s'éteint immédiatement. | Le bouton de commande n'est pas appuyé suffisamment longtemps pour activer la protection d'inflammation. | Maintenez le bouton appuyé quelques secondes après l'allumage. | Chapitre 4 / page 30 |
| | Le bouton de commande n'est pas réglé à la bonne hauteur. | Régalez correctement le bouton de commande. | Notice de montage** 13 au 15 |
| Le bouton de commande frotte sur la coque d'obturation. | La plaque de cuisson n'est pas montée bien à plat sur le plan de travail. | Régalez correctement le bouton de commande. | Notice de montage** 13 au 15 |
| | La coque d'obturation n'est pas centrée p.r. au bouton de commande. | Libérez la coque d'obturation et repositionnez la. | Notice de montage** 13 au 15 |
| L'allumage par étincelle reste activé. | La plaque de cuisson n'est pas montée bien à plat sur le plan de travail. | Régalez correctement le bouton de commande. | Notice de montage** 13 au 15 |
| | La coque d'obturation n'est pas centrée p.r. au bouton de commande. | Libérez la coque d'obturation et repositionnez la. | Notice de montage** 13 au 15 |
| Un brûleur ne s'allume pas. | Le bouton de commande n'est pas réglé à la bonne hauteur. | Régalez correctement le bouton de commande. | Notice de montage** 13 au 15 |
| | Le cordon électrique n'est pas raccordé à la prise murale. | Placez la fiche mâle dans la prise. | |
| | Fusible défectueux ou un disjoncteur du tableau électrique a déclenché. | Montez un nouveau fusible ou réenclenchez le disjoncteur. | |
| | L'allumage par étincelle est encrassé ou humide. | Nettoyez ou séchez l'allumage par étincelle. | Chapitre 6 / page 31 |
| | Des éléments du brûleur ne sont pas montés correctement. | Réassemblez les éléments du brûleur via l'arête de centrage. | Chapitre 6 / page 31 |
| | Des éléments du brûleur sont encrassés ou humides. | Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Vérifiez la bonne ouverture des orifices. | Chapitre 6 / page 31 |
| | Le robinet de gaz est fermé. | Ouvrez le robinet de gaz. | |
| | L'appui sur le bouton de commande n'est pas suffisamment long. | Maintenez appuyé le bouton de commande suffisamment longtemps entre la position petit et grand feu. | Chapitre 4 / page 30 |
| | Pile vide* | remplacer la pile | Chapitre 2 / page 28 |
| Un brûleur ne s'allume pas comme les autres. | Des éléments du brûleur ne sont pas placés correctement. | Réassemblez les éléments du brûleur via l'arête de centrage. | Chapitre 6 / page 31 |
| | Des éléments du brûleur sont encrassés ou humides. | Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Vérifiez la bonne ouverture des orifices. | Chapitre 6 / page 31 |
| Fuite de gaz à proximité de l'appareil de cuisson. | Le raccordement fuit. | Vérifiez le raccordement. Si la cause n'est pas remédiée rapidement, fermez immédiatement le robinet de gaz principal. | |
| | Un brûleur est activé, mais ne s'allume pas. | Fermez le bouton de commande et attendez quelques minutes avant de le rallumer. | Chapitre 4 / page 30 |

* En fonction du modèle

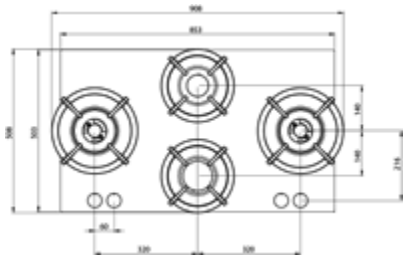
** TS = Top

Si vous ne pouvez pas remédier à la panne à l'aide des points ci-dessus ? Prenez contact avec le responsable des ventes du service clientèle de NOVY.

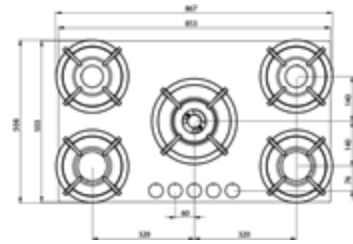
8 VUE D'ENSEMBLE DES MODÈLES TOP (TS)

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>Akan</p>  | <p>Altar</p>  | <p>Azuma</p>  | <p>Air</p>  |
| <p>Baluran</p>  | <p>Bennett</p>  | <p>Baula</p>  | <p>Bely</p>  |
| <p>Bromo</p>  | <p>Cima</p>  | <p>Capital</p>  | |
| <p>Cusin</p>  | <p>Colo</p>  | | |
| <p>Danau</p>  | <p>Drum</p>  | | |

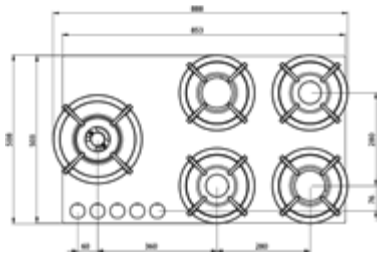
Dempo



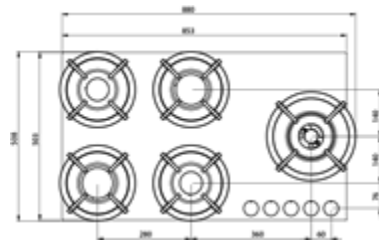
Elbrus



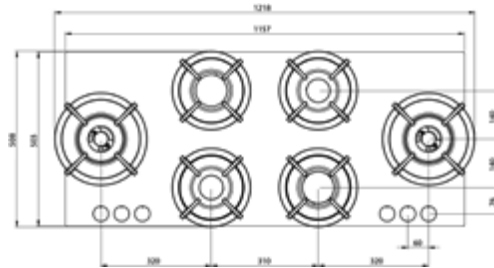
Enep



Ebeko

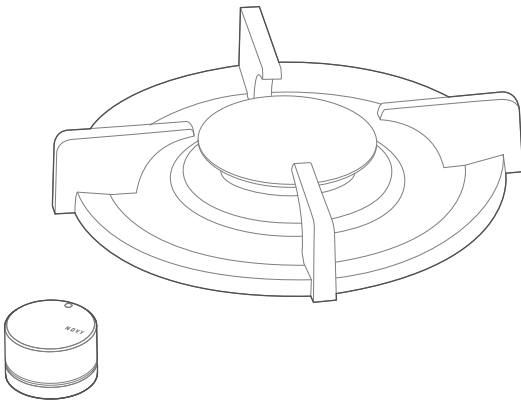


Foessa



NOVY

Novy GAS 56 0XX TOP



INHALT

| | |
|-----------------------------------|----|
| Allgemeine Informationen | 23 |
| 1 Einbaumaße | 23 |
| 2 Anschluss: Gas und Strom | 24 |
| 2.1 Hinweise zum Gasanschluss | 24 |
| 2.2 Hinweise zum Elektroanschluss | 24 |
| 230 V – 50 Hz – 0,6 VA | 24 |
| 2.3 Batteriezündung*1,5V DC | 24 |
| Übersicht Modellen | 24 |
| Übersicht zu Gasarten und Düsen | 24 |
| Geräte Kategorie | 24 |
| 3 Allgemeine Hinweise | 25 |
| 3.1 Sicherheitshinweise | 25 |
| 4 steuern | 25 |
| 4.1 Brenner | 25 |
| 4.2 Brenner zünden und einstellen | 25 |
| Aktivieren | 25 |
| Deaktivieren | 26 |
| 5 Optimal nutzen | 26 |
| 5.1 Wok-Brenner | 26 |
| 6 Warten | 26 |
| 6.1 Allgemein | 26 |
| 6.2 Reinigung | 27 |
| 7 Störungen | 28 |
| 8 Modellübersicht Top (TS) | 29 |

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Gaskochfeld. Dank der verschiedenen Brennerkapazitäten können Sie alle Gerichte optimal zubereiten. Da die Funkenzündung direkt in die Drehknöpfe integriert ist, können die Brenner mit einer Hand bedient werden.

In diesem Handbuch wird beschrieben, wie Sie alle Funktionen dieses optimal nutzen können. Lesen Sie das Benutzerhandbuch und die Montageanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das benutzen.

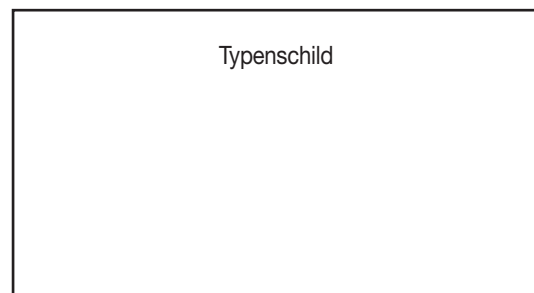
Bewahren Sie dieses Handbuch auf, damit Sie es gegebenenfalls an andere Benutzer weitergeben können. Außerdem enthält dieses Handbuch wichtige Informationen für Wartungstechniker.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen!

Die Anleitung enthält eine Reihe von Symbolen, deren Bedeutung im Folgenden erläutert wird.

| Symbol | Bebeutung | |
|---|----------------------|---|
|  | Anzeige | Erläuterung einer Anzeige auf dem Gerät. |
|  | Info/ Warnhinweis | Dieses Symbol weist auf einen wichtigen Tipp oder eine gefährliche Situation hin. |

Befolgen Sie diese Anweisung, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Das Gaskochfeld wird aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Die Verpackung ist wiederverwertbar und besteht aus folgenden Materialien:

- Pappe;
- Papier;

Diese Materialien erfüllen die gesetzlichen Anforderungen für eine verantwortungsvolle Entsorgung. Auf der Verpackung dieses Produkts befindet sich ein Aufkleber mit einer durchgestrichenen Mülltonne (siehe Abb. 9).



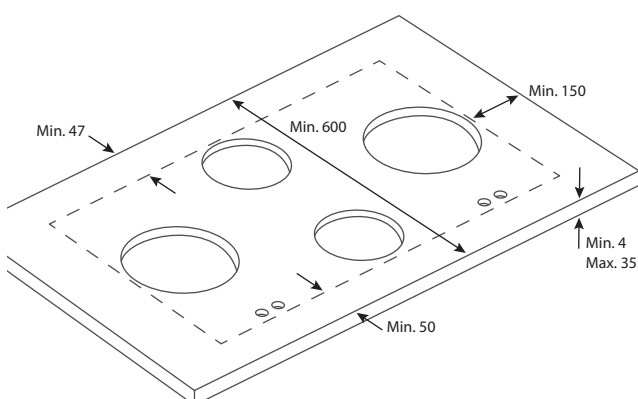
Abb. 9

Hinweise zur WEEE-Richtlinie der Europäischen Union (Waste Electrical and Electronic Equipment): Die WEEE-Richtlinie der Europäischen Union verlangt, dass Produkte (und zum Teil deren Verpackungen), die in EU-Ländern verkauft werden, mit einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet werden müssen. Gemäß der WEEE-Richtlinie wird mit der durchgestrichenen Mülltonne darauf hingewiesen, dass Verbraucher und Endnutzer in EU-Ländern Elektro- und Elektronikgeräte und Zubehör nicht mit dem Hausmüll entsorgen dürfen. Verbraucher und Endnutzer in der EU sollten sich bei Fragen zum Abfallsammelsystem ihrer Kommune an ihren Händler oder ihre Vertragswerkstatt wenden.

Die Verwendung eines Gaskochfeldes führt zur Bildung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsgasen im Raum. Vor allem wenn das Gerät in Betrieb ist, muss sichergestellt werden, dass der Raum, in dem es aufgestellt ist, gut belüftet ist: Dies kann durch natürliche Belüftung oder durch ein mechanisches Belüftungssystem geschehen. Bei intensiver und längerer Nutzung des Geräts kann es erforderlich sein, für zusätzliche Belüftung zu sorgen, z. B. durch Öffnen eines Fensters oder durch Verstärkung eines vorhandenen Belüftungssystems bzw. dessen Einstellung auf eine höhere Leistungsstufe.

1 EINBAUMASSE

Top (TS) Abmessungen in mm



- Ein Kochmodul kann nicht über einem Küchenschrankbereich installiert werden, da es zu Wartungszwecken zugänglich sein muss.
- Wenn ein Kochmodule mit einem Schubladenblock kombiniert wird, beachten Sie immer die Maße des Bauteils und die Haltestange. Die Höhe der Baugruppe und Haltestange beträgt 119 mm (TS) gemessen von der Oberseite des Arbeitsblatts (abb. 2.).
- Um ein Biegen der Arbeitsplatte zu verhindern muss im Inneren des Küchenschanks vollständig gestützt werden mit die Haltestangen (Abb. 2 und 3).

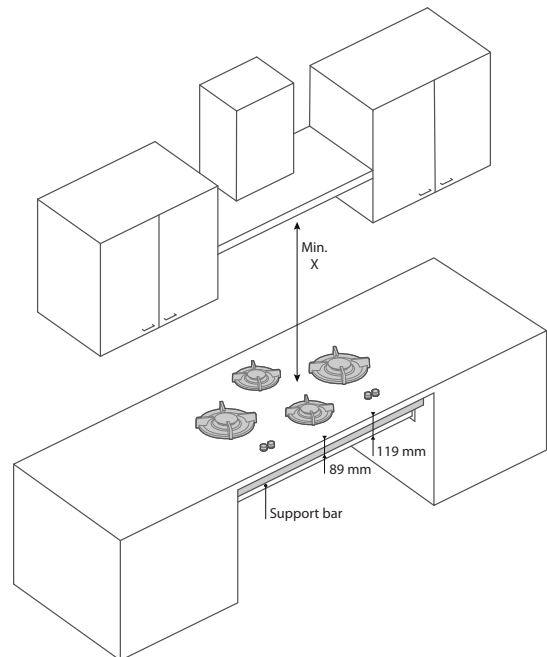


Abb. 2

Zwischen dem Gaskochfeld und dem darüber installierten Dunstabzugshaube muss ein vom Hersteller vorgegebener Mindestabstand (X) eingehalten werden.

Dieser Abstand wird zwischen dem Topfträger und der Unterkante der Dunstabzugshaube in Betrieb gemessen. Verkleidungen und Klebstoffe an Möbeln und Schränken in der Nähe dem Gaskochfeld müssen nicht brennbar und hitzebeständig sein.

Halten Sie den vom Möbelhersteller angegebenen Mindestsicherheitsabstand ein.

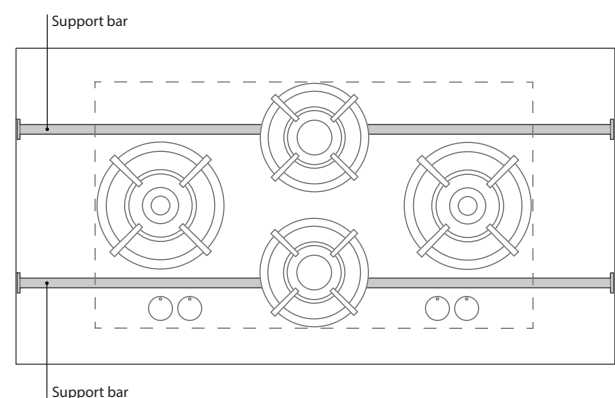


Abb. 3

2 ANSCHLUSS: GAS UND STROM

2.1 Hinweise zum Gasanschluss

- Überprüfen Sie, ob die vorhandene Anlage und die Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) den Einstellungswerten des Geräts entsprechen.
- Die Einstellungswerte des Geräts sind auf dem Typenschild angegeben.
- Dieses Gerät ist nicht mit einer Entgasungsstrecke für Verbrennungsgase ausgestattet. Installation und Anschluss müssen die örtlichen und nationalen Vorschriften erfüllen. Dies gilt insbesondere für die Anforderungen an die Lüftung.
- Das angeschlossene Gas muss den allgemein geltenden Anforderungen entsprechen. Wir empfehlen, das an eine fest installierte Gasleitung anzuschließen. Es ist aber auch möglich, einen zugelassenen und für diesen Zweck ausdrücklich vorgesehenen Gasschlauch einzusetzen.
- Hinter einem Ofen muss immer ein Vollmetallrohr verwendet werden.
- Zugelassene Gasschläuche dürfen nicht geknickt werden und dürfen keine beweglichen Teile der Küchenmöbel berühren.
- Der Haupt-Gashahn muss sich an einer leicht zugänglichen Position befinden.
- Prüfen Sie alle Anschlüsse mit Seifenlösung auf Lecks, bevor Sie das Kochfeld in Betrieb nehmen.

2.2 Hinweise zum Elektroanschluss*

230 V – 50 Hz – 0,6 VA

- Die elektrische Anlage muss die örtlichen und nationalen Vorschriften erfüllen.
- Steckdose und Stecker müssen jederzeit zugänglich sein.
- Wenn das Gerät mit einem festen Hauptanschluss ausgestattet ist, muss ein allpoliger Haupt-schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm eingesetzt werden. Dieses Gerät muss immer geerdet sein.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur durch den Hersteller oder einen qualifizierten Installateur ausgetauscht werden. So werden Gefahren vermieden.

2.3 Batteriezündung*

1,5V DC

- Die Funkenzündung arbeitet durch eine Batterie AA.
- Die Batterie ist in dem Gehäuse an der Unterseite positioniert.
- Ersetzen Sie die Batterie, wenn die Funkenzündung nicht funktioniert

* Abhängig vom Modell

Übersicht Modellen

| Type | Totale kW | Bel. gr/h |
|---------|------------|-----------|
| Akan | 1,8 Kw Hs | 130 |
| Altar | 3 kW Hs | 220 |
| Air | 5 kW Hs | 360 |
| Azuma | 5 kW Hs | 360 |
| Bandai | 4,8 kW Hs | 350 |
| Baluran | 8 kW Hs | 580 |
| Bennett | 6,8 kW Hs | 490 |
| Baula | 8 kW Hs | 580 |
| Bely | 6,8 kW Hs | 490 |
| Bromo | 10 kW | 720 |
| Capital | 9,8 kW Hs | 710 |
| Cima | 9,8 kW Hs | 710 |
| Colo | 12 kW Hs | 850 |
| Cusin | 13 kW Hs | 940 |
| Dempo | 14,8 kW Hs | 1070 |
| Danau | 14,8 kW Hs | 1070 |
| Drum | 14,8 kW Hs | 1070 |
| Ebeko | 14,6 kW Hs | 1060 |
| Elbrus | 14,6 kW Hs | 1060 |
| Enep | 14,6 kW Hs | 1060 |
| Foessa | 19,6 kW Hs | 1420 |

Übersicht zu Gasarten und Düsen

| Gas | Anschlussdruck mbar | Brenner - 0,3 - 1,8 kW Düse | Brenner - 0,3 - 3 kW Düse | Brenner - 0,2 - 5 kW Äußerer Ring Düse | Brenner - 0,2 - 5 kW Innerer Ring Düse |
|-------|---------------------|-----------------------------|---------------------------|--|--|
| G25 | 25 | 1.02 | 1.32 | 2x 1.18 | 1x 0,71 |
| G25.3 | 25 | 1.02 | 1.32 | 2x 1.18 | 1x 0,71 |
| G25 | 20 | 1.07 | 1.45 | 2x 1.28 | 1x 0,74 |
| G20 | 20 | 1.01 | 1.29 | 2x 1.15 | 1x 0,70 |
| G30 | 30 | 0.66 | 0.87 | 2x 0.72 | 1x 0.46 |
| G30 | 50 | 0.58 | 0.79 | 2x 0.68 | 1x 0.40 |
| G31 | 30 | 0.70 | 0.94 | 2x 0.80 | 1x 0.48 |
| G31 | 37 | 0.66 | 0.87 | 2x 0.72 | 1x 0.46 |
| G31 | 50 | 0.62 | 0.80 | 2x 0.70 | 1x 0.42 |

Geräte Kategorie

| Gas | I2H/E/LL - G20/25 | I2L/I2EK - G25/G25.3 | I3+ - G30/31 | I3B/P - G30/31 | I3P - G31 |
|---------------------|-------------------|----------------------|--------------|----------------|-----------|
| Anschlussdruck mbar | 25 | 25 | 30/37 | 50 | 50 |
| Geräte Klasse 3 | | | | | |

3 ALLGEMEINE HINWEISE



Sicherheitshinweise



Lesen Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch sorgfältig durch. Nur so können Sie sicherstellen, dass Sie Ihren Kochfeld fehlerfrei bedienen.



Bewahren Sie sowohl das Benutzerhandbuch als auch die Montageanweisungen auf. Wenn Sie den Gaskochfeld an eine andere Person verkaufen oder weitergeben, müssen Sie auch die Dokumentation weitergeben.



Prüfen Sie das Gaskochfeld sofort nach dem Auspacken gründlich auf eventuelle Beschädigungen. Wenn Sie Schäden feststellen, kontaktieren Sie bitte sofort ihre Küchen-handler per E-Mail oder per Post.

3.1 Sicherheitshinweise

- Dass Gaskochfeld ist ausschließlich für den Gebrauch in Haushalten vorgesehen.
- Sie dürfen das nur für das Zubereiten von Gerichten einsetzen. Für das Heizen Ihrer Wohnung ist das Gerät nicht geeignet.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Brennerteile korrekt sitzen.
- Sorgen Sie während des Gebrauchs für ausreichende Lüftung.
- Zwischen Kochgeschirr und Wänden oder Drehknöpfen ohne speziellen Hitzeschutz muss ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden.
- Setzen Sie Kochgeschirr immer auf den Rost, niemals direkt auf einen Brenner.
- Prüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Beschädigungen. Wenn das Produkt beschädigt ist, darf es nicht mehr benutzt werden, sondern muss repariert werden
- Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass das System bestimmungsgemäß gebraucht und in einem ordnungsgemäßen Zustand erhalten wird. Wird das Produkt fehlerhaft gebraucht, sind alle Haftungsansprüche gegen den Hersteller für eventuelle Schäden ausgeschlossen.



Gefahren durch überhitzung und Feuer

- Schalten Sie die Brenner nur ein, wenn eine Pfanne auf dem Rost steht. Wenn Sie eine leere Pfanne erhitzen, kann es zu einer Überhitzung kommen.
- Überhitztes Öl und überhitzte Butter können sich leicht entzünden. Solche Brände nicht mit Wasser löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel.
- Flambieren Sie niemals unter einer Abzugshaube, da dies Brände verursachen kann.

- Legen Sie keine entflammaren oder metallischen Objekte auf das .
- Legen Sie keine Grills oder Kontaktgrills über zwei Brenner.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit einem größeren Durchmesser als Basis der Topfträger. Wir empfehlen für die 2 und 3 kW Brenner eine Pfanne mit einem maximalen Basisdurchmesser von 230 mm und für die 5 kW-Brenner maximal Basis von 270 mm.



Heisse Komponenten

- Brennerteile können während des Gebrauchs sehr heiß werden und bleiben auch nach dem Kochen noch lange heiß. Berühren Sie keine heißen Teile.
- Bitte beachten Sie, dass, wenn Sie eine Pfanne mit einem größeren Durchmesser als Basis der Topfträger verwenden (siehe Punkt 14) die Möglichkeit besteht, dass die Bedienknöpfe heiß werden können.
- Bitte beachten Sie, dass die Flamme immer unterhalb der Basis der Pfanne bleiben sollte (es sei denn, Sie rühren sind mit einem Wok braten). Flammen steigen gegen die Seite der Pfanne wird nicht wirksam sein und unerwünschte Überhitzung erzeugen.
- Halten Sie Kinder vom fern.

4 STEUERN

4.1 Brenner



0,3 - 2 kW



0,3 - 3 kW



0,2 - 5 kW

4.2 Brenner zünden und einstellen

Um unerwünschte Störungen zu vermeiden, prüfen Sie alle Komponenten des Brenners auf korrekten Sitz, bevor Sie den Brenner zünden. Setzen Sie eine Pfanne auf das , bevor Sie den Brenner zünden. Alle Brenner lassen sich auf hohe und niedrige Flamme einstellen.

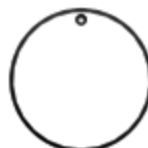


Abb. 4
Brenner AUS

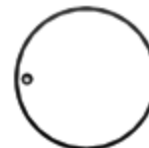


Abb. 5
Hohe Flamme

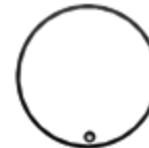


Abb. 6
Niedrige Flamme

Aktivieren

Zum Zünden eines Brenners aktivieren Sie die Funkenzündung. Drücken Sie dazu bis zum Anschlag auf den Drehknopf, und halten Sie den Knopf gedrückt. Drehen Sie den Drehknopf nach links (Abb. 5). Halten Sie den Knopf weitere 5 bis 8 Sekunden gedrückt. Während dieser Zeit wird der Temperatursensor

erwärmt, und der Gasfluss wird freigegeben. Zum Einstellen der Flammengröße drehen Sie den Drehknopf langsam auf die gewünschte Position zwischen hoher und niedriger Einstellung (Abb. 5 und 6).



ACHTUNG: Wenn die Flamme nicht nach 2 bis 4 Sekunden gezündet wird, drehen Sie den Drehknopf zurück zur niedrigen Einstellung (Abb. 6). Kleine Flammen werden schneller entzündet als große Flammen.

Deaktivieren

Um eine Flamme auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf zurück auf die Position, die in Abbildung 4 gezeigt ist.

5 OPTIMAL NUTZEN

- Um unnötige Energieverluste zu vermeiden, achten Sie darauf, dass sich keine Flammen um die Pfanne legen. Auch die Griffe von Pfannen können heiß werden.
- Zum Kochen größerer Mengen sollten Sie einen Wok verwenden. Für die Zubereitung von Saucen und Gerichten, die auf kleiner Flamme kochen, sollten Sie den seitlichen Brenner verwenden. Zum Durchkochen sollte dieser auf die höchste Stufe eingestellt sein.
- Sie können Energie sparen, wenn Sie Töpfe und Pfannen mit Deckel verwenden.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit glatter, sauberer und trockener Unterseite. Glatte Pfannen stehen stabiler und saubere Flächen ermöglichen eine bessere Wärmeübertragung.

5.1 Wok-Brenner

Mit diesem Kochgerät können Sie Gerichte bei sehr hohen Temperaturen zubereiten. Dabei sind jedoch einige Besonderheiten zu beachten:

- Schneiden Sie alle Zutaten bereits im Voraus.
- Verwenden Sie Wok-Öl hoher Qualität. Besonders geeignet für das Kochen im Wok sind Olivenöl, Sonnenblumenöl und Erdnussöl. Verwenden Sie keine Butter und keine Margarine, da diese überhitzt werden und bei hohen Temperaturen verbrennen.
- Damit alle Zutaten zur gleichen Zeit gar werden, kommen die Zutaten mit der längsten Garzeit zuerst in den Wok.

6 WARTEN

Das Gaskochfeld ist aus hochwertigen Materialien hergestellt, die sich sehr leicht reinigen lassen.

6.1 Allgemein

Beachten Sie dabei folgende Hinweise:

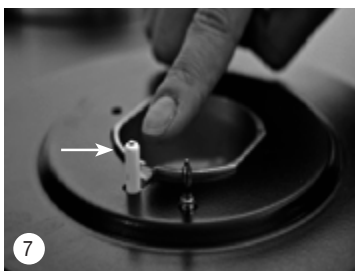
- Reinigen Sie die Komponenten niemals im Geschirrspüler, da die Lösungsmittel die Materialien angreifen können. Verwenden Sie beim Reinigen des Kochfelds nicht zu viel Wasser, da dieses in die Brennerdüsen eindringen kann.
- Reinigen Sie die elektrischen Funkenzünder mit einem Tuch (siehe Abbildung 7). Bei starker Verschmutzung können Sie auch die Spitzen einer weichen Bürste verwenden. Arbeiten Sie dabei vorsichtig. Achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen Brenner und Funkenzündung nicht verändert wird. Bei Nichtbeachtung kann es vorkommen, dass der betroffene Brenner schlecht oder gar nicht mehr zündet.
- Setzen Sie den Rost direkt auf die Brenner, ohne Ihre Arbeitsplatte zu zerkratzen.
- Setzen Sie die Brennerteile auf die Zentriernocken (siehe Abbildung 8).
- Reinigen Sie das Kochfeld sofort nach jeder Benutzung, da sich sonst Essensreste festsetzen können, die sich später nur noch sehr schwer entfernen lassen.
- Reinigen Sie zuerst die Drehknöpfe, die Brenner und den Rost. Reinigen Sie zum Schluss die Arbeitsplatte, damit sie nicht erneut verunreinigt wird.
- Reinigen Sie die abnehmbaren Brennerteile mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch. Hartnäckige Verschmutzungen auf Rost und Brennern lassen sich am besten mit einem Flüssigreiniger entfernen.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Scheuerschwämme, spitze oder scharfe Objekte oder aggressive Reinigungsmittel.
- Hinweise zur Wartung und Reinigung der Küchenarbeitsplatte finden Sie in der Dokumentation des eingesetzten Produkts.



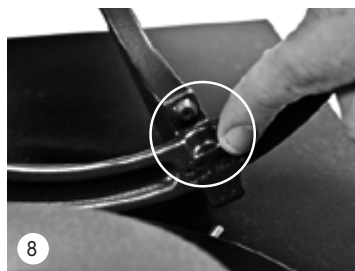
ACHTUNG: Das Gaskochfeld darf keinesfalls mit Dampf- oder Hochdruckreinigern behandelt werden. Wenn mit solchen Verfahren gearbeitet wurde, ist die elektrische Sicherheit nicht mehr gewährleistet.



ACHTUNG: Niemals die Schrauben der Hitzeschild abschrauben (siehe Abb 8a).



Elektrische Funkenzündung



Rost mit Zentriernocken



Schrauben Hitzeschild

6.2 Reinigung

Pfannenträger

Bevor Sie ein Tuch oder einen weichen Schwamm verwenden, empfehlen wir, die verschmutzten Pfannenträger etwa eine Stunde lang in Flüssigseife einzuweichen. Die silbernen Kratzer, die manchmal auf den Pfannenträgern erscheinen, können durch den Boden der Pfanne(n) verursacht werden. Hochwertige Pfannen haben einen weicheren Boden, und das Material kann sich manchmal abnutzen. Diese kann mit einem Schwamm und Wasser entfernt werden.

Brennerdeckel

Wir empfehlen, verschmutzte Brennerhauben etwa eine Stunde lang in Flüssigseife einzuweichen. Danach können die Brennerdeckel mit ein Schwamm gereinigt werden.

Brenner

• Aluminium-Brenner

Aluminiumbrenner sollten über Nacht in Reinigungssessig eingeweicht und mit ein Schwamm und Wasser gereinigt werden. Danach kann der Brenner mit Kupfer- oder Metallpolitur gereinigt werden, die auch für Aluminium geeignet ist. Nach dem Polieren muss der Brenner mit Wasser abgespült und anschließend mit einem sauberen Tuch abgetrocknet werden.



Achtung: die Aluminiumteile dürfen nicht mit Soda gereinigt werden, dies kann das Aluminium beschädigen.

• Brenner aus Messing

Aluminiumbrenner sollten über Nacht in Reinigungssessig eingeweicht und ein Schwamm und Wasser gereinigt werden. Danach kann der Brenner mit Kupfer- oder Metallpolitur gereinigt werden, die auch für Aluminium geeignet ist. Nach dem Polieren muss der Brenner mit Wasser abgespült und anschließend mit einem sauberen Tuch abgetrocknet werden.



Die schwarz beschichteten Teile sind nicht zur Reinigung mit einem Schwamm geeignet, da diese Teile beschädigt werden können.

• Schwarz beschichtete Brenner

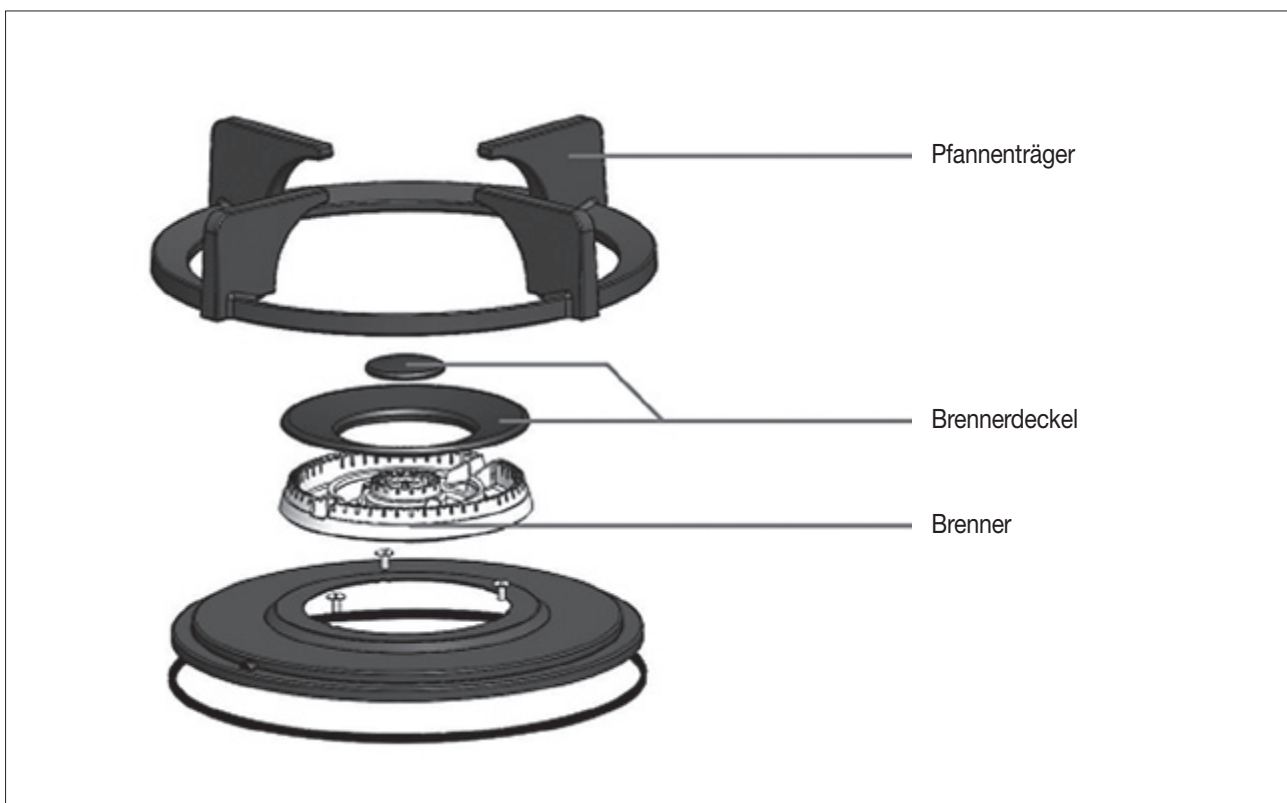
Schwarz beschichtete Brenner sollten über Nacht in Reinigungssessig eingeweicht und dann mit ein wenig Seife und einem Schwamm gereinigt werden.



Achtung: Die schwarz beschichteten Teile sollten nicht mit Soda gereinigt werden, da dies das Produkt beschädigen kann.



Hinweis: Die verschiedenen Teile der Brenner sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Aufgrund der offenen Struktur von Gusseisen können Seifenreste im Material verbleiben, was ihm ein stumpfes Aussehen verleiht.



7 STÖRUNGEN



ACHTUNG: Das Gaskochfeld darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden. Zur Gewährleistung der Sicherheit und der Garantie dürfen Reparaturen nur von anerkannten Fachleuten ausgeführt werden. Es sind ausschließlich Originalteile einzusetzen.

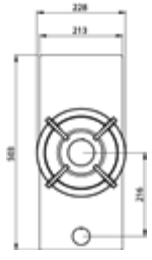
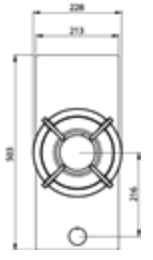
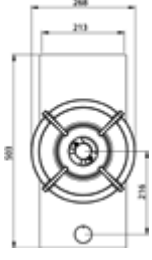

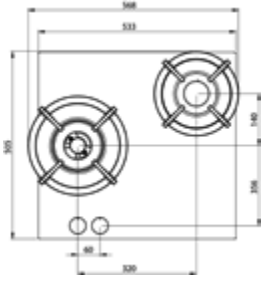
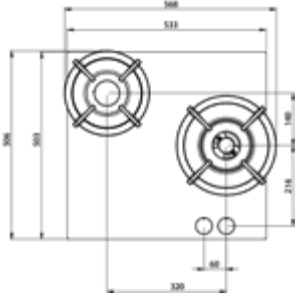
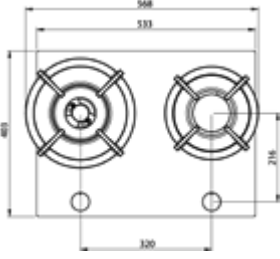
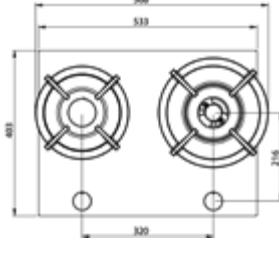
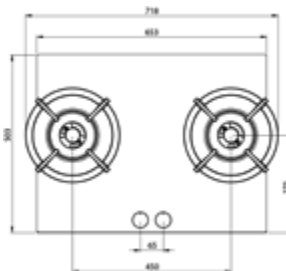
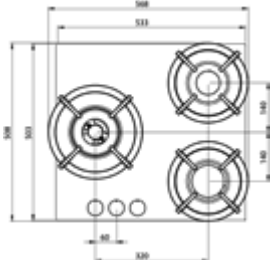
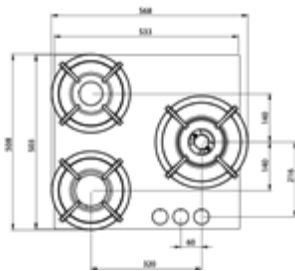
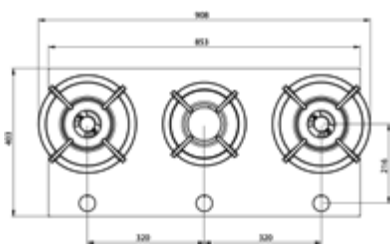
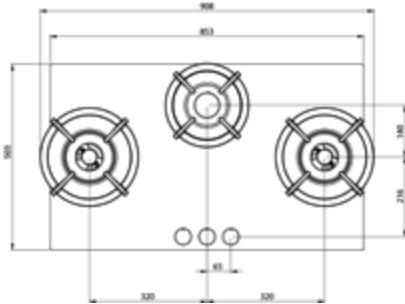
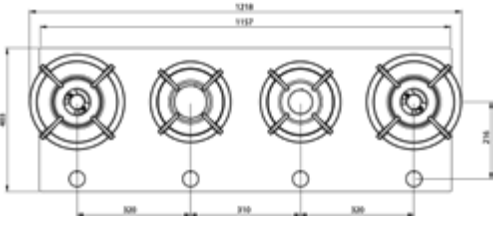
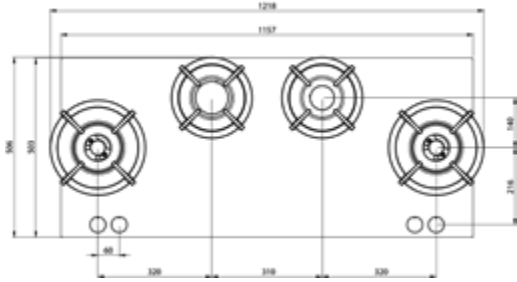
| Störung | Ursache | Störungsbehebung | Kapitel / Seite |
|--|---|---|--|
| Bei einem Brenner geht die Flamme nach dem Zünden gleich wieder aus. | Der Regelknopf wurde nicht lange genug gedrückt, um die Züandsicherung zu aktivieren. | Nach dem Zünden den Regelknopf einige Sekunden gedrückt halten. | Kapitel 4 / Seite 42 |
| | Der Regelknopf ist nicht auf die richtige Höhe eingestellt. | Regelknopf richtig einstellen. | Montageanleitung** 13. bis 15. |
| Der Regelknopf schleift an der Dichtmanschette. | ist nicht eben unter der Arbeitsplatte montiert. | Regelknopf richtig einstellen. | Montageanleitung** 13. bis 15. |
| | Dichtmanschette ist nicht mittig zum Regelknopf angeordnet. | Dichtmanschette abnehmen und erneut festkleben. | Montageanleitung** 13. bis 15. |
| Funkenzündung bleibt hängen. | ist nicht eben unter der Arbeitsplatte montiert. | Regelknopf richtig einstellen. | Montageanleitung** 13. bis 15. |
| | Dichtmanschette ist nicht mittig zum Regelknopf angeordnet. | Dichtmanschette abnehmen und erneut festkleben. | Montageanleitung** 13. bis 15. |
| Ein Brenner zündet nicht. | Der Regelknopf ist nicht auf die richtige Höhe eingestellt. | Regelknopf richtig einstellen. | Montageanleitung** 13. bis 15. |
| | Der Stecker ist nicht in die Steckdose eingesteckt. | Stecker in die Steckdose stecken. | |
| | Sicherung ist defekt oder Sicherung im Sicherungskasten ausgeschaltet | Eine neue Sicherung montieren oder Sicherung wieder einschalten. | |
| | Funkenzündung ist verschmutzt oder feucht. | Funkenzündung reinigen oder trocknen. | Kapitel 6 / Seite 43 |
| | Brennerteile sind nicht korrekt montiert. | Die Brennerteile mithilfe der Zentriernocken zusammensetzen. | Kapitel 6 / Seite 43 |
| | Brennerteile sind verschmutzt oder feucht. | Brennerteile reinigen/ trocknen. Kontrollieren, ob die Austrittsöffnungen offen sind. | Kapitel 6 / Seite 43 |
| | Gashauptahn ist geschlossen. | Gashauptahn öffnen. | |
| | Regelknopf wurde zu kurz oder nicht tief genug heruntergedrückt. | Regelknopf lange genug und tief genug zwischen maximaler und kleiner Stufe gedrückt halten. | Kapitel 4 / Seite 42 |
| | Batterie leer* | Batterie wechseln | Kapitel 2 / Seite 40 |
| | Ein Brenner brennt nicht gleichmäßig. | Brennerteile sind nicht korrekt platziert. | Die Brennerteile mithilfe der Zentriernocken zusammensetzen. |
| Brennerteile sind verschmutzt oder feucht. | | Brennerteile reinigen/ trocknen. Kontrollieren, ob die Austrittsöffnungen offen sind. | Kapitel 6 / Seite 43 |
| Gasgeruch in der Umgebung des Kochgeräts. | Anschluss des s leckt. | Anschluss kontrollieren. Falls sich die Ursache nicht sofort beheben lässt, unverzüglich den Gashauptahn schließen. | |
| | Ein Brenner ist eingeschaltet, aber nicht gezündet. | Regelknopf ausschalten, vor erneutem Zünden erst einige Minuten warten. | Kapitel 4 / Seite 42 |

* Abhängig vom Modell

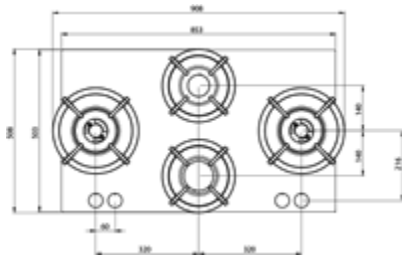
** TS = Top

Wenn sich das Problem nicht beheben lässt, kontaktieren Sie Ihren Fachhändler oder den Kundendienst.

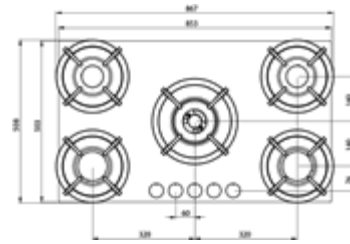
8 MODELLÜBERSICHT TOP (TS)

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>Akan</p>  | <p>Altar</p>  | <p>Azuma</p>  | <p>Air</p>  |
| <p>Baluran</p>  | <p>Bennett</p>  | <p>Baula</p>  | <p>Bely</p>  |
| <p>Bromo</p>  | <p>Cima</p>  | <p>Capital</p>  | |
| <p>Cusin</p>  | <p>Colo</p>  | | |
| <p>Danau</p>  | <p>Drum</p>  | | |

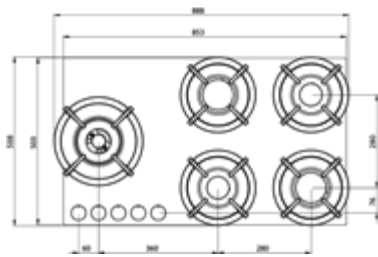
Dempo



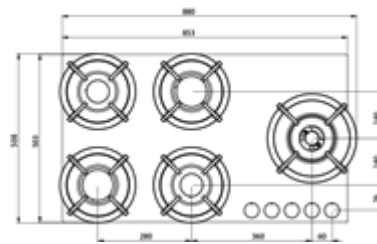
Elbrus



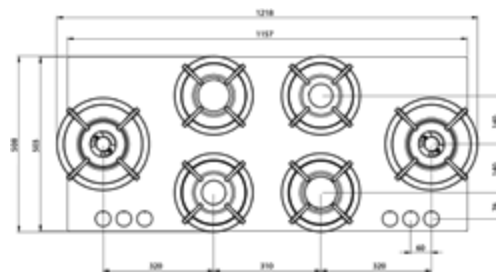
Enep



Ebeko

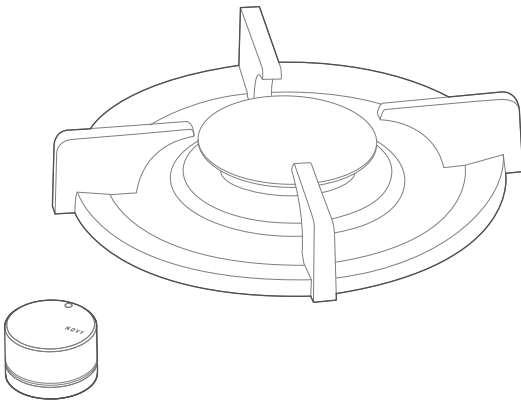


Foessa



NOVY

Novy GAS 56 0XX TOP



CONTENT

| | |
|---|----|
| General information | 33 |
| 1 Installation dimensions | 33 |
| 2 Connection: gas and electrical | 34 |
| 2.1 Gas connection instructions | 34 |
| 2.2 Electrical connection instructions | 34 |
| 230 V – 50 Hz – 0,6 VA | 34 |
| 2.3 Battery spark ignition*1,5V DC | 34 |
| Models overview | 34 |
| Gastype - nozzle combination overview | 34 |
| Unit category | 34 |
| 3 General instructions | 35 |
| 3.1 Safety Rules | 35 |
| 4 Control | 35 |
| 4.1 Burners | 35 |
| 4.2 Burners ignite and set | 35 |
| Igniting | 35 |
| Turning off | 35 |
| 5 Optimal use | 36 |
| 5.1 High burner | 36 |
| 6 Maintenance | 36 |
| 6.1 General | 36 |
| 6.2 Cleaning | 37 |
| 7 Failures | 38 |
| 8 Models overview Top (TS) | 39 |

Dear customer,



Congratulations on the purchase of your gas hob. Thanks to the various burner capacities you can properly prepare each dish and the integrated spark ignition in the controls ensures that the burners can be handled with one hand. This manual describes how to take full advantage of all the features of this gas hob.

We recommend you read the user manual and mounting instructions carefully before you use the gas hob.

Do not throw this manual away, so that any following user also benefits from it.

Happy Cooking!

This manual makes use of a number of symbols. The meanings of these symbols are given below.

| Symbol | Meaning | |
|---|-------------------------|---|
|  | Indication | Explanation of an indication on the device. |
|  | Information/ Warning | This symbol indicates an important tip or a dangerous situation |

Follow these instructions to avoid injury and material damage.

Type sticker

GENERAL INFORMATION

The gas hob is manufactured using sustainable materials. The packaging is recyclable and consists of the following types of materials:

- paperboard
- paper

These materials are in accordance with the provisions of Government to be disposed of in a responsible manner. The packaging of this product is equipped with a sticker with the image of a crossed-out dustbin (see fig. 9).



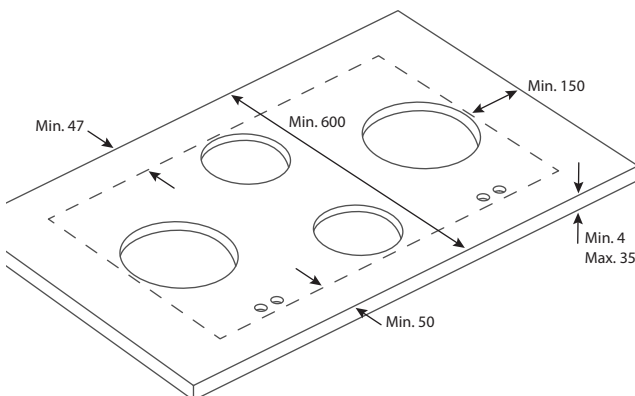
fig. 9

The directive on waste electrical and electronic equipment (WEEE) of the European Union. The WEEE directive of the European Union requires that products that are sold in the countries of the EU (or in some cases the packaging thereof) must be labelled with a crossed-out dustbin. As determined by the WEEE directive, this means label with the crossed-out dustbin that customers and end users in the countries of the EU electrical and electronic equipment or accessories not with the garbage may dispose. Customers and end users within the EU should contact their local supplier or maintenance centre for information about the waste collection system in their municipality.

The use of a gas hob leads to the formation of heat, moisture and combustion gases in the room. Especially when the appliance is in operation, it is necessary to ensure that the room in which it is installed is properly ventilated: this can be done via natural ventilation or via a mechanical ventilation system. If the appliance is used intensively and for long periods of time, it may be necessary to provide additional ventilation, e.g. by opening a window or by boosting an existing ventilation system or setting it to a higher power level.

1 INSTALLATION DIMENSIONS

Top (TS) measure in mm



- The gas hob module cannot be installed over a partition of cabinets. It has to be accessible in case it needs servicing.
- When the gas hob is combined with a drawer cabinet, always be aware of the measurements of the unit and the support bar. The height of the unit and the support bar is 119 mm (TS) measured from the top of the worktop (fig.2).
- To prevent bending of the worktop the appliance need to be supported by two support bars (fig. 2 and 3).

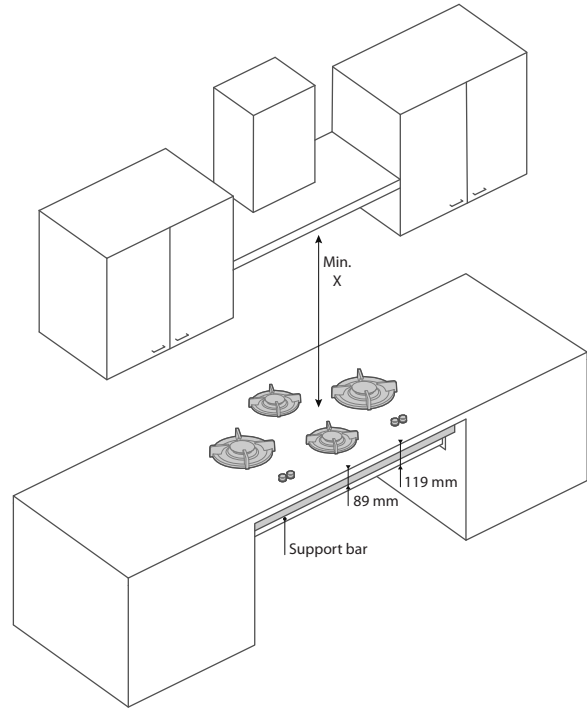


fig. 2

Between the gas hob and the one above it installed cooker hood, a minimum safety clearance (X) as specified by the manufacturer must be maintained.

This distance should be measured between the pan support and the bottom edge of the cooker hood in operation.

Cladding and glue on furniture and cabinets in the vicinity of the gas hob must be non-flammable and heat-resistant.

Respect the minimum safety distance specified by the furniture manufacturer

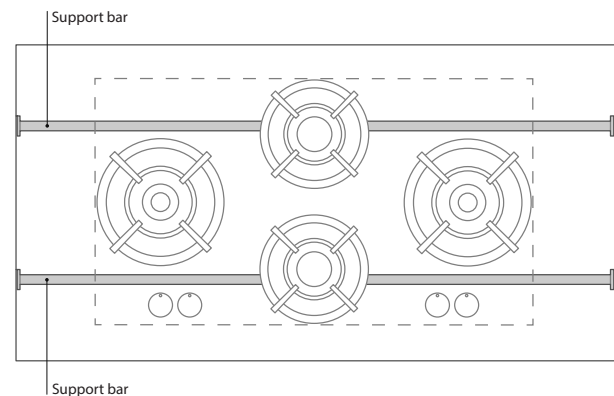


fig. 3

2 CONNECTION: GAS AND ELECTRICAL

2.1 Gas connection instructions

- Check that installation or local distribution regulations (type of gas and gas pressure) match the setting value of this device.
- The setting values of this device are indicated on the type plate.
- This device is not equipped with a combustion gas drain installation. Installation and connection must comply with the regulations in force locally and nationwide. You must check the regulations in regards to ventilation requirements.
- The gas connection must comply with the general regulations. We recommend to connect the hob with a fixed gas pipeline or to use an approved gas hose.
- Always use a full metal hose behind the oven.
- An approved gas hose should not be kinked and should not come into contact with moving parts of the kitchen furniture.
- The main gas supply must be in an easily accessible place.
- Before using the cooking unit check all the connections for leaks with soapy water.

2.2 Electrical connection instructions*

230 V – 50 Hz – 0,6 VA

- The electrical installation must conform to the national and local regulations.
- Power socket and plug must always be reachable.
- Connect the unit with the supplied plug to an earthed socket.
- Damage to the connection cable may only be replaced by the manufacturer, or an approved Installer. This to prevent dangerous situations.

2.3 Battery spark ignition*

1,5V DC

- The spark ignition operates through a battery AA.
- The battery is positioned in the casing at the underside.
- Replace the battery if the spark ignition does not operate

* Depending on the model

Models overview

| Type | Total kW | Bel. gr/h |
|---------|------------|-----------|
| Akan | 1,8 Kw Hs | 130 |
| Altar | 3 kW Hs | 220 |
| Air | 5 kW Hs | 360 |
| Azuma | 5 kW Hs | 360 |
| Bandai | 4,8 kW Hs | 350 |
| Baluran | 8 kW Hs | 580 |
| Bennett | 6,8 kW Hs | 490 |
| Baula | 8 kW Hs | 580 |
| Bely | 6,8 kW Hs | 490 |
| Bromo | 10 kW | 720 |
| Capital | 9,8 kW Hs | 710 |
| Cima | 9,8 kW Hs | 710 |
| Colo | 12 kW Hs | 850 |
| Cusin | 13 kW Hs | 940 |
| Dempo | 14,8 kW Hs | 1070 |
| Danau | 14,8 kW Hs | 1070 |
| Drum | 14,8 kW Hs | 1070 |
| Ebeko | 14,6 kW Hs | 1060 |
| Elbrus | 14,6 kW Hs | 1060 |
| Enep | 14,6 kW Hs | 1060 |
| Foessa | 19,6 kW Hs | 1420 |

Gastype - nozzle combination overview

| Gas | Supply pressure | Burner - 0,3 - 1,8 kW nozzle | Burner - 0,3 - 3 kW nozzle | Burner - 0,2 - 5 kW outer ring nozzle | Burner - 0,2 - 5 kW inner ring nozzle |
|-------|-----------------|------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| G25 | 25 | 1.02 | 1.32 | 2x 1.18 | 1x 0,71 |
| G25.3 | 25 | 1.02 | 1.32 | 2x 1.18 | 1x 0,71 |
| G25 | 20 | 1.07 | 1.45 | 2x 1.28 | 1x 0,74 |
| G20 | 20 | 1.01 | 1.29 | 2x 1.15 | 1x 0,70 |
| G30 | 30 | 0.66 | 0.87 | 2x 0.72 | 1x 0.46 |
| G30 | 50 | 0.58 | 0,79 | 2x 0.68 | 1x 0.40 |
| G31 | 30 | 0.70 | 0.94 | 2x 0.80 | 1x 0.48 |
| G31 | 37 | 0.66 | 0.87 | 2x 0.72 | 1x 0.46 |
| G31 | 50 | 0.62 | 0.80 | 2x 0.70 | 1x 0.42 |

Unit category

| Gas | I2H/E/LL - G20/25 | I2L/I2EK - G25/G25.3 | I3+ - G30/31 | I3B/P - G30/31 | I3P - G31 |
|----------------------------|-------------------|----------------------|--------------|----------------|-----------|
| Supply pressure mbar | 25 | 25 | 30/37 | 50 | 50 |
| Toe Class of appliances: 3 | | | | | |

3 GENERAL INSTRUCTIONS



Safety Warnings



Read the instructions in this user manual carefully. Only then you can use your gas hob the right way.



Save both the Assembly instructions and the user manual. If the gas hob transfers to another user, they need this documentation.



Check the gas hob immediately after removing the packaging. If there is any shipping damage you should contact your dealer immediately by e-mail or in writing.

3.1 Safety Rules

- The gas hob is intended for domestic use only.
- Only use the gas hob for the preparation of dishes. This appliance is not suitable for heating your home.
- Please ensure that all burner parts are placed correctly.
- Ensure adequate ventilation during use.
- Distance from the pan to a non-heat resistant wall or control knob must be at least 2 cm or 0,8 inches.
- Always place pans on the pan support, never directly on the burner top.
- Check the product regularly for damage. Do not use the product when damaged, repair it immediately.
- The user is responsible for the proper use and good state of the system. When used incorrectly, the manufacturer is not liable for any damages.



Overheating and fire hazards

- Use the burner only with a pan or a wok on the pan support. Warning: an empty pan may overheat.
- Overheated oil or butter can easily ignite. Never put out with water. You can smother the flames by closing the pan with a lid.
- Do not flambé under a cooker hood, this can cause a fire.
- Never put flammable objects on the hob.
- Never place a grill or griddle over two burners.
- Do not use pans with a larger base diameter than the pan support. We recommend for the 2 and 3KW burners a pan with a maximum base diameter of 230 mm and for the 5KW burner a maximum base of 270 mm.



Hot parts

- Parts of the burner and the worktop surrounding the burner may become hot during use and will remain hot for a long

period after use. Please take care not to touch these parts until they have fully cooled.

- Please be aware that if you use a pan with a larger base diameter than the pan support (see point 14) there is a possibility that the control knobs may become hot.
- Please be aware that the flame should always remain beneath the base of the pan (unless you are stir frying with a wok). Flames rising against the side of the pan will not be effective and will produce unwanted overheating.
- It is very important that children remain at a distance.

4 CONTROL

4.1 Burners



0,3 - 2 kW



0,3 - 3 kW



0,2 - 5 kW

4.2 Burners ignite and set

Before you ignite the burner verify that all components are mounted in the right way to prevent unwanted interference. Before igniting the burner you need to place a pan on the hob. Each burner can be set easily between high and low.

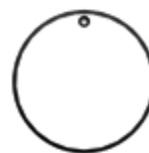


fig. 4
Burner off

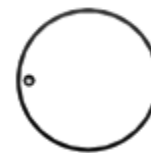


fig. 5
High flame size

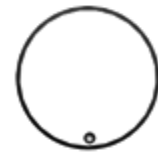


fig. 6
Low flame size

Igniting

To ignite the burner you need to activate the spark ignition. You do this by pressing the control knob all the way and hold. Turn the control knob to the left (fig. 5). Keep the button pressed for another 5 to 8 seconds. This way the temperature sensor warms and gas can be distributed. You can regulate the size of the flame by turning the control knob slowly between the high and low position (fig. 5 and 6).



Caution: If the flame does not ignite after 2 to 4 seconds, you need to return the knob to the low position (Figure 6). A small flame often kindles faster than a large flame.

Turning off

To turn off the burner, turn the control knob back to the state displayed on fig. 4.

5 OPTIMAL USE

- Avoid flames rising around the pan to minimise the loss of energy. Be careful as the handles of the pans can become hot.
- To cook large quantities you best use the stir-fry cooker. For preparation of sauces and simmering dishes best use the side burner. To cook through it should be on the highest level.
- Cooking with the lid on the pan conserves energy.
- Use cookware with a flat, clean and dry bottom. Flat pans are more stable and a clean bottom makes for a better heat transfer..

5.1 High burner

With the cooker you can prepare dishes at a very high temperature. It is important, however, to pay attention to a number of things:

- Make sure you have the ingredients cut in advance.
- Use an oil of good quality for frying, for example: olive oil, sunflower oil or peanut oil. Do not use butter or margarine as these will be overheated and blackened by high temperatures.
- To ensure all the ingredients are ready at the same time, you must put the ingredients with the longest preparation time in the pan first.

6 MAINTENANCE

The gas hob is manufactured with high-grade materials, which can be very easily cleaned.

6.1 General

Please take the following into consideration:

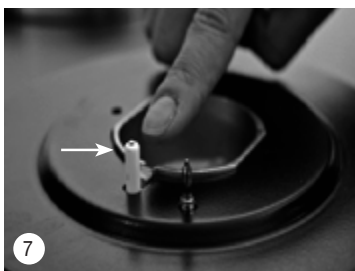
- Never clean in the dishwasher as the detergent can affect the materials. Avoid cleaning with too much moisture as the can enter the burner outlet and cause damage.
- Use a cloth to clean the electric spark ignition (fig. 7). In case of heavy use it can be cleaned with the point of a fine brush. Do this carefully as an accidental change in the distance between the burner and spark ignition may result in the burner being damaged or failing to ignite.
- Place the pan support directly onto the burners without scratching your countertop.
- Assemble the burner parts via the centring cams in each part (see fig. 8).
- Clean the cooker immediately after use. This prevents overcooked food settling on the burner and becoming difficult to remove.
- Start with cleaning the buttons, burners and pan support. Then clean the countertop to prevent it from being stained again.
- Use a mild detergent and a soft cloth to clean the removable burner parts. Stubborn stains on pan carriers and burner tops are best removed with a liquid cleanser.
- Never use scouring powders, pads, sharp objects or aggressive cleaning agents.
- For maintenance and cleaning of the countertop refer to the manual of the particular product.



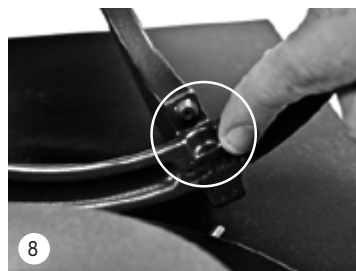
CAUTION: The gas hob must not be steam cleaned or high-pressure cleaned. If cleaned this way the electrical safety is not ensured.



CAUTION: Never unscrew the screws of the heat shield(s) (see fig. 8a).



Electric spark ignition



Pan support with centering cams



Screws heat shield

6.2 Cleaning

Pan supports

Before using a cloth or soft sponge, we recommend soaking the dirty pan supports in liquid soap for about an hour. The silver scratches that sometimes appear on the pan supports can be caused by the bottom of the pan(s). High-quality pans have a softer base and the material can sometimes wear out. This can be removed with a sponge and water.

Burner caps

We recommend soaking dirty burner hoods in liquid soap for about an hour. After that the burner caps can be cleaned with a sponge.

Burners

• Aluminium burners

Aluminium burners should be soaked overnight in cleaning vinegar and cleaned with a sponge and water. After that the burner can be cleaned with copper- or metal polish which is also suitable for aluminium. After polishing the burner has to be rinsed with water and then dried with a clean cloth.



Attention: the aluminium parts may not be cleaned with soda, this can damage the aluminium.

• Brass burners

Brass burners can be cleaned with a sponge and water. After that the burner can be cleaned with copper- or metal polish which is also suitable for brass. After polishing the burner should be rinsed with water and then dried with a clean cloth.



Note: The black coated parts are not suitable to clean with a sponge because these parts can get damaged.

• Black coated burners

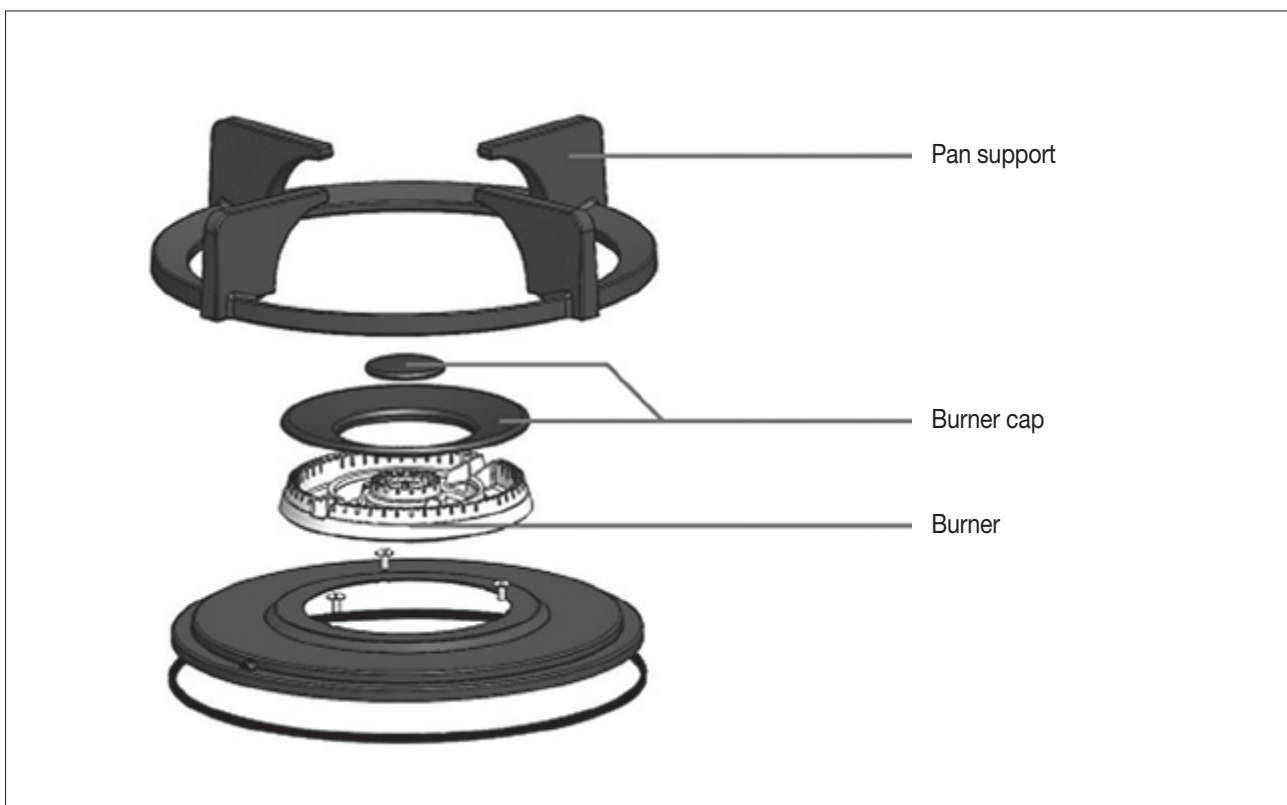
Black coated burners should be soaked overnight in cleaning vinegar and then cleaned with a little soap and a sponge. .



Caution: the black coated parts should not be cleaned with soda, this may damage the product.



Note: The various parts of the burners are not suitable for cleaning in the dishwasher. Due to the open structure of cast iron, soap residue can remain in the material, giving it a dull appearance.



7 FAILURES



Note: the gas hob may only be connected by an approved installer. To ensure the safety and warranty repairs may only be performed by approved professionals. You should only use original parts.


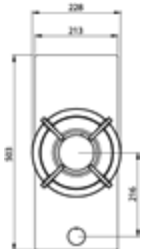
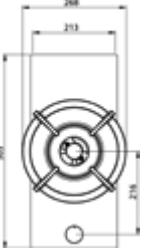

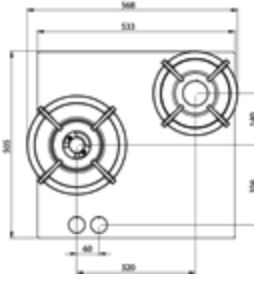
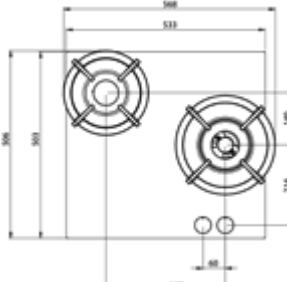
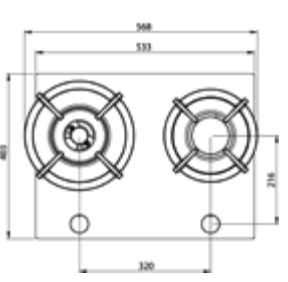
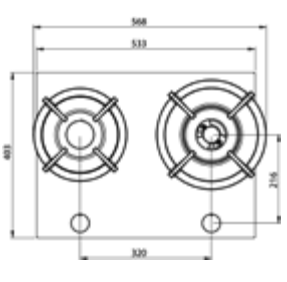
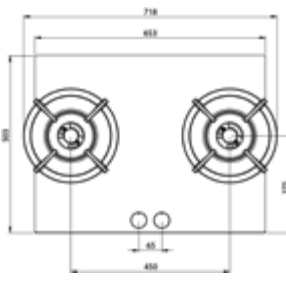
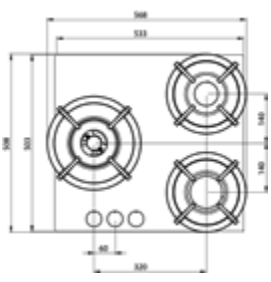
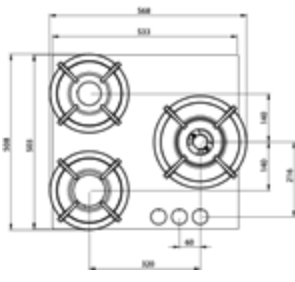
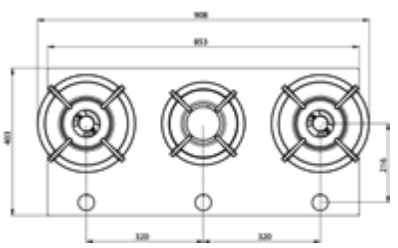
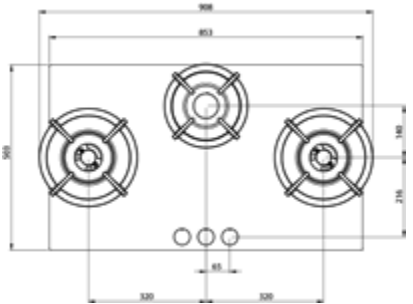
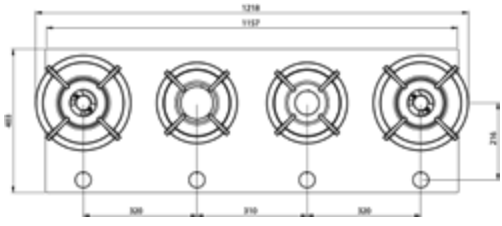
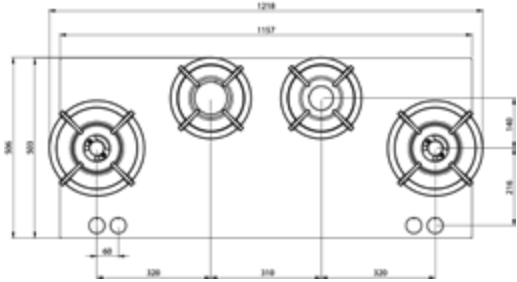
| Failure | Cause | Solution | Chapter / Page |
|---|---|---|----------------------------------|
| A burner ignites and turns off again. | The control knob is not pressed long enough to activate the auto-flame detection. | Press the control knob down long enough to turn between full and low heat. | Chapter 4 / page 18 |
| | The control knob is not adjusted at the correct height. | Adjust the control knob properly. | Installation manual** 13 – 15 |
| The control-button touches the sealing scale. | Hob is not mounted the right way under the countertop. | Adjust the control knob properly. | Installation manual** 13 – 15 |
| | Sealing scale is not in the center vs. control knob. | Detach sealing scale and and re-stick again. | Installation manual** 13 – 15 |
| Spark ignition remains igniting. | Hob is not mounted the right way under the countertop. | Adjust the control knob properly. | Installation manual** 13 – 15 |
| | Sealing scale is not in the center vs. control knob. | Detach sealing scale and and re-stick again. | Installation manual** 13 – 15 |
| The burner doesn't ignite. | The control knob is not adjusted at the correct height. | Adjust the control knob properly. | Installation manual** 13 – 15 |
| | The power plug is not in the power socket. | Put the power plug into the power socket. | |
| | Fuse malfunction / fuse in meter cupboard is disabled. | Install a new fuse or switch on the fuse again. | |
| | Spark ignition is dirty or wet. | Clean or dry the spark ignition. | Chapter 6 / page 19 |
| | Burner parts are not properly mounted. | Ensure the burner parts are correctly aligned with the centring cams. | Chapter 6 / page 19 |
| | Burner parts are dirty or wet. | Clean or dry the burner parts. Make sure the outflow holes are open. | Chapter 6 / page 19 |
| | The main gas supply is not open. | Open the main gas supply. | |
| | The control knob is not pressed long enough | Press the control knob down long enough to turn between full and low heat. | Chapter 4 / page 18 |
| A burner does not burn evenly. | Burner parts are not placed properly. | Ensure the burner parts are correctly aligned with the centring cams. | Chapter 6 / page 19 |
| | Burner parts are dirty or wet. | Clean or dry the burner parts. Make sure the outflow holes are open. | Chapter 6 / page 19 |
| Gas smell. | Gas connection leaks. | Check the connection. Turn main gas supply off immediately when you're not able to fix it right away. | |
| | There is a burner turned on, but not inflamed. | Close the control knob and wait a few minutes before reigniting. | Chapter 4 / page 18 |

* Depending on the model

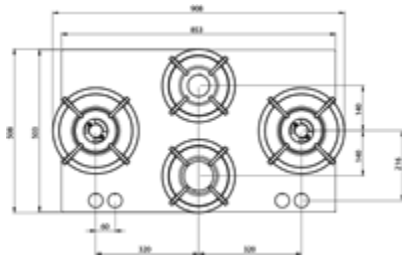
** TS = Top

If the failure still remains please contact your dealer or the Novy customer servic.

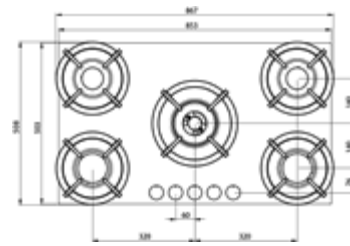
8 MODELS OVERVIEW TOP (TS)

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>Akan</p>  | <p>Altar</p>  | <p>Azuma</p>  | <p>Air</p>  |
| <p>Baluran</p>  | <p>Bennett</p>  | <p>Baula</p>  | <p>Bely</p>  |
| <p>Bromo</p>  | <p>Cima</p>  | <p>Capital</p>  | |
| <p>Cusin</p>  | <p>Colo</p>  | | |
| <p>Danau</p>  | <p>Drum</p>  | | |

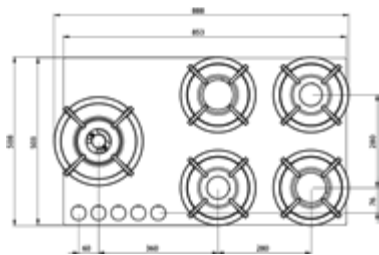
Dempo



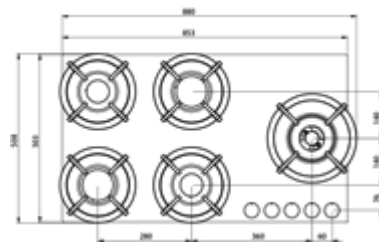
Elbrus



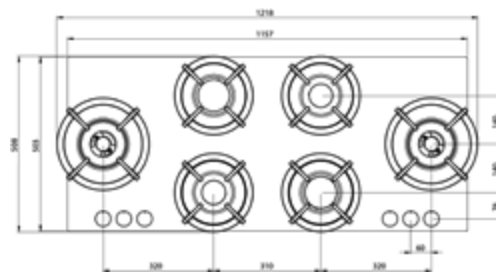
Enep



Ebeko



Foessa



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 reserves the right to change the construction and prices of its products at all times and without notice.
NOVY nv se reserva el derecho a modificar en cualquier momento y sin condiciones la construcción y los precios de sus productos.
NOVY nv si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso la struttura e i prezzi dei suoi prodotti.

NOVY

NOVY nv
Noordlaan 6
B - 8520 KUURNE
Tel. 056/36.51.00
Fax 056/35.32.51

E-mail: novy@novy.be
www.novy.com

France: Tél: 0320.940662
Deutschland und Österreich: Tel: +49 (0)511.54.20.771
Nederland: Tel.: +31 (0)88-0119110
United Kingdom: +44 (0)207 866 2493
España: Tel.: +34 938 700 895
Italia: Tel.: +39 039.20.57.501