

NOVY®

GAS

56 0xx TOP

SPIS TREŚCI

Informacje ogólne	33
1 Wymiary instalacyjne	33
2 Podłączenie: gazowe i elektryczne	34
2.1 Instrukcja podłączenia gazowego	34
2.2 Instrukcja podłączenia elektrycznego	34
230 V – 50 Hz – 0,6 VA	34
2.3 Iskrownik na baterie*1,5V DC	34
Przegląd modeli	34
Przegląd kombinacji rodzajów gazu i dysz	34
Kategoria jednostki	34
3 Informacje ogólne	35
3.1 Bezpieczeństwo	35
4 Obsługa	35
4.1 Palniki	35
4.2 Zapalanie i regulacja palników	35
Zapalanie	35
Wyłączanie	35
5 Optymalne wykorzystanie	36
5.1 Palnik o dużej mocy	36
6 Konserwacja	36
7 Usterki	37
8 Przegląd modeli Top (TS)	38

Szanowny Kliencie!

Gratulujemy zakupu nowej płyty gazowej. Palniki o różnej mocy pozwalają należycie przygotować każdą potrawę, a dzięki zintegrowanemu iskrownikowi można je obsługiwać jedną ręką. Niniejsza instrukcja opisuje możliwości oferowane przez wszystkie funkcje płyty gazowej.

Przed użyciem płyty gazowej zalecamy dokładne zapoznanie się z instrukcjami obsługi i montażu.

Nie należy wyrzucać niniejszej instrukcji, tak by mogli z niej skorzystać również późniejsi użytkownicy.

Przyjemnego gotowania!

W niniejszej instrukcji stosuje się kilka symboli. Ich znaczenie

Symb ol	Znaczenie	
	Wskaźnik	Wyjaśnienie znaczenia wskaźnika na urządzeniu.
	Informacja/Ostrzeżenie	Ten symbol oznacza istotną wskazówkę lub ryzyko doprowadzenia do niebezpiecznej sytuacji.

Należy postępować zgodnie z niniejszą instrukcją,

Tabliczka
znamionowa

INFORMACJE OGÓLNE

Płyta gazowa wyprodukowana została z odpowiednich materiałów. Opakowanie nadaje się do recyklingu i składa się z następujących materiałów:

- kartonu,
- papieru.

Materiały te są zgodne z obowiązującymi przepisami i należy je usuwać w odpowiedzialny sposób. Na opakowaniu produktu umieszczona jest naklejka z przekreślonym koszem na śmieci (patrz Rys. 9).

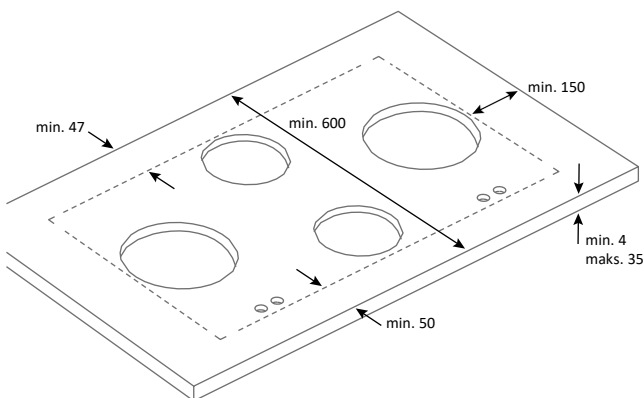


Rys. 9

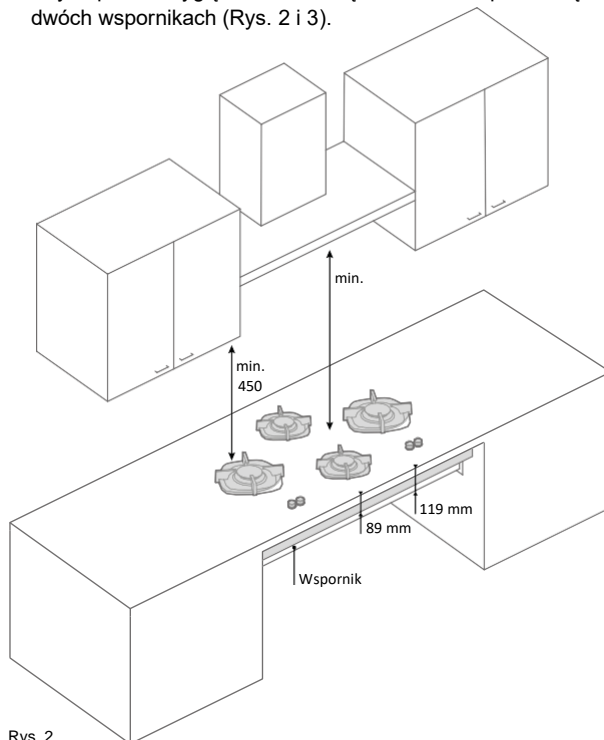
Dyrektywa Parlamentu Europejskiego w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zgodnie z wymogami dyrektywy WEEE Unii Europejskiej, produkty sprzedawane w krajach UE (lub, w niektórych przypadkach, ich opakowanie) muszą być oznaczone symbolem przekreślonego kosza na śmieci. Zgodnie z dyrektywą WEEE, oznacza to etykietę z przekreślonym koszem na śmieci, która informuje klientów i użytkowników końcowych w krajach UE, że sprzętu lub akcesoriów elektrycznych i elektronicznych nie można wyrzucać z odpadami z gospodarstwa domowego. Klienci i użytkownicy końcowi z UE powinni skontaktować się z lokalnym dostawcą lub centrum serwisowym celem uzyskania informacji na temat lokalnego systemu odbioru odpadów.

1 WYMIARY INSTALACYJNE

Wymiary Top (TS) w mm



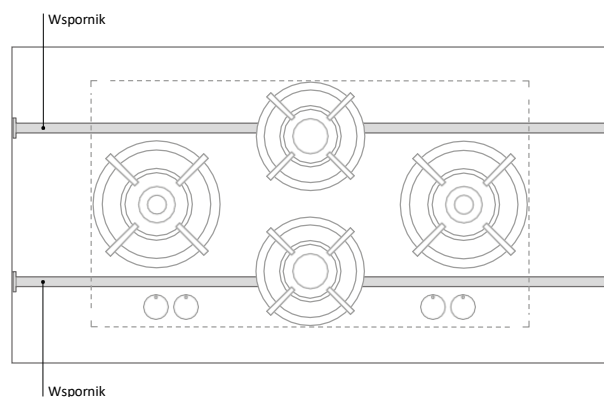
- Modułu płyty gazowej nie należy montować nad szafkami z przegrodą. W razie konieczności dokonania prac serwisowych musi być do niego zapewniony dostęp.
- W przypadku montażu w szafce, należy zawsze sprawdzać wymiary jednostki i wspornika. Wysokość jednostki i wspornika wynosi 119 mm (TS), mierząc od wierzchu blatu (Rys. 2).
- Aby zapobiec wygięciu blatu, urządzenie musi opierać się na dwóch wspornikach (Rys. 2 i 3).



Rys. 2

Należy zachować minimalną, określoną przez producenta bezpieczną odległość (X) między płytą gazową a zamontowanym nad nią okapem kuchennym.

Jeżeli informacje te są niedostępne, należy zachować odległość co najmniej 650 mm. Odległości tej należy przestrzegać także w sytuacji, gdy nad płytą gazową znajdują się łatwopalne materiały.



Rys. 3

2 PODŁĄCZENIE: GAZOWE I ELEKTRYCZNE

2.1 Instrukcja podłączenia gazowego

- Sprawdzić, czy przepisy w zakresie montażu lub lokalnej dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) odpowiadają wartościom ustawień urządzenia.
- Wartości ustawień urządzenia określone są na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie nie jest wyposażone w instalację odprowadzającą spaliny. Montaż i podłączenia muszą być zgodne z lokalnymi i krajowymi przepisami. Należy zapoznać się z przepisami w zakresie wymogów dotyczących wentylacji.
- Podłączenie gazowe musi być zgodne z powszechnie obowiązującymi przepisami. Zalecamy podłączać płytę do rury gazowej lub używać zatwierdzonego elastycznego przewodu gazowego.
- Za piekarnikiem należy zawsze stosować w pełni metalowy przewód.
- Zatwierdzonego przewodu gazowego nie należy skręcać i nie powinien on dotykać żadnych ruchomych elementów wyposażenia kuchni.
- Główny zawór gazu musi znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.
- Przed użyciem kuchenki należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń za pomocą wody z mydłem.

2.2 Instrukcja podłączenia elektrycznego*

230 V – 50 Hz – 0,6 VA

- Instalacja elektryczna musi być zgodna z lokalnymi przepisami.
- Gniazdo i wtyczka muszą być zawsze dostępne.
- Urządzenie należy podłączyć do uziemionego gniazda za pomocą dostarczonej wtyczki.
- Uszkodzony przewód zasilający może wymienić wyłącznie producent lub zatwierdzony monter. Pozwala to uniknąć niebezpiecznych sytuacji.

2.3 Iskrownik na baterie*

1,5V DC

- Iskrownik zasilany jest baterią AA.
- Bateria umieszczona jest w obudowie od spodu.
- Jeżeli iskrownik przestanie działać, należy wymienić baterię.

* W niektórych modelach.

Przegląd modeli

Typ	Ogółem 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

Przegląd kombinacji rodzajów gazu i dysz

Gaz	Ciśnienie zasilające	Palnik - 0,3 - dysza 1,8 kW	Palnik - 0,3 - dysza 3 kW	Palnik - 0,2 - dysza palnika zewnętrznego 5 kW	Palnik - 0,2 - dysza palnika wewnętrznego 5 kW
G25	25	1,02	1,32	2 x 1,18	1 x 0,71
G25.3	25	1,02	1,32	2 x 1,18	1 x 0,71
G25	20	1,07	1,45	2 x 1,28	1 x 0,74
G20	20	1,01	1,29	2 x 1,15	1 x 0,70
G30	30	0,66	0,87	2 x 0,72	1 x 0,46
G30	50	0,58	0,79	2 x 0,68	1 x 0,40
G31	30	0,70	0,94	2 x 0,80	1 x 0,48
G31	37	0,66	0,87	2 x 0,72	1 x 0,46
G31	50	0,62	0,80	2 x 0,70	1 x 0,42

Kategoria jednostki

Gaz	I2H/E/LL - G20/25	I2L/I2EK - G25/G25.3	I3+ - G30/31	I3B/P - G30/31	I3P - G31
Ciśnienie zasilające mbar	25	25	30/37	50	50
Klasa urządzenia: 3					

3 INSTRUKCJE OGÓLNE

i Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

👁 Należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją,

👁 Należy zapoznać się zarówno z instrukcją montażu, jak i obsługi. W przypadku przekazywania płyty innemu użytkownikowi, należy dotrzeć do niej niniejszy dokument.

👁 Płytę gazową należy sprawdzić natychmiast po wyjęciu z opakowania. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń powstałych w trakcie transportu należy niezwłocznie skontaktować się ze swoim przedstawicielem handlowym za pośrednictwem poczty elektronicznej lub na piśmie.

3.1 Bezpieczeństwo

- Płyta gazowa przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego.
- Płyty gazowej należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw. Urządzenie nie może być używane do ogrzewania pomieszczenia.
- Należy zadbać o odpowiednie ułożenie wszystkich części palników.
- W trakcie użytkowania urządzenia należy zapewnić odpowiednią wentylację.
- Odległość między naczyniem a nieodporną na działanie ciepła ścianą lub pokrętem musi wynosić co najmniej 2 cm.
- Naczynia należy zawsze stawiać na ruszcie, nigdy nie bezpośrednio na palniku.
- Produkt należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie należy korzystać z uszkodzonego produktu. Należy go niezwłocznie naprawić.
- Za prawidłową obsługę i dobry stan systemu odpowiedzialność ponosi użytkownik. W przypadku nieprawidłowej obsługi producent zostaje zwolniony z wszelkiej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody.

i Przegrzanie i zagrożenie pożarowe

- Z palników należy korzystać wyłącznie z garnkiem lub wokiem na ruszcie.
Ostrzeżenie: puste naczynie może się przegrzać.
- Przegrzany olej lub masło może się zapalić. Nigdy nie należy go gasić wodą. Można zdusić płomień, zakrywając naczynie pokrywką.
- Nie należy lambirować potraw pod okapem, gdyż może to doprowadzić do pożaru.
- Nigdy nie należy umieszczać na płycie łatwopalnych przedmiotów.
- Nigdy nie należy grillować potraw na dwóch planikach.
- Nie należy używać naczyń o podstawie większej niż ruszt. Do palników 2 kW i 3 kW zalecamy naczynia o średnicy podstawy 230 mm, a do palnika 5 kW naczynia o maksymalnej średnicy podstawy 270 mm.

i Rozgrzane części

- Części palnika i blat wokół palnika mogą się nagrzewać

w trakcie pracy i pozostawać gorące jeszcze długo po użyciu. Należy uważać, by nie dotykać tych części do momentu, gdy całkowicie ostygną.

- Należy pamiętać, że w przypadku użycia naczynia, którego podstawa jest większa od rusztu (patrz punkt 14), istnieje możliwość nagrzania się pokręteł regulacji.
- Należy uważać, by płomień nie wychodził poza podstawę naczynia (wyjątkiem jest smażenie w ruchu w woku). Płomień dotykające boku garnka nie są skuteczne i powodują niepożądane przegrzanie.
- Niezwykle ważne jest, by dzieci nie zbliżały się do urządzenia.

4 STEROWANIE

4.1 Palniki



0,3 - 2 kW



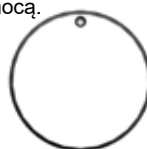
0,3 - 3 kW



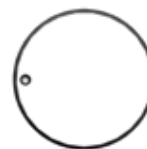
0,2 - 5 kW

4.2 Zapalanie i regulacja palników

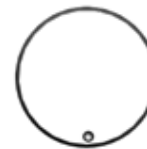
Aby zapobiec zakłóceniom w pracy, przed zapaleniem palnika należy sprawdzić, czy wszystkie jego elementy zostały prawidłowo zamontowane. Przed zapaleniem palnika należy umieścić naczynie na płycie. W każdym z palników można w prosty sposób zmieniać ustawienia między wysoką a niską mocą.



Rys. 4
Palnik
wyłączony



Rys. 5
Duży płomień



Rys. 6
Mały płomień

Zapalanie

Aby zapalić palnik, należy uruchomić iskrownik. W tym celu należy wcisnąć do końca i przytrzymać pokrętkę regulacji. Następnie należy obrócić pokrętkę w lewo (Rys. 5). Przycisk należy przytrzymać przez 5-8 sekund. Wówczas rozgrzeje się czujnik temperatury i doprowadzony zostanie gaz. Wielkość płomienia można regulować, powoli obracając pokrętkę między położeniem maksymalnym a minimalnym (Rys. 5 i 6).

i **Uwaga: Jeżeli płomień nie pojawi się po 2-4 sekundach, należy obrócić pokrętkę do położenia minimalnego (Rys. 6). Często niewielki płomień zapala się szybciej niż większy.**

Wyłączanie

Aby wyłączyć palnik, należy obrócić pokrętkę regulacji z powrotem do położenia pokazanego na Rys. 4.

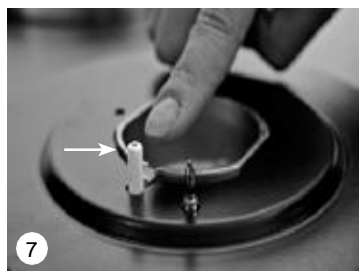
5 OPTIMALNE WYKORZYSTANIE

- Aby zminimalizować straty energii, należy unikać wychodzenia płomienia poza naczynia. Należy zachowywać ostrożność, gdyż uchwyty naczyń mogą się nagrzewać.
- Do przygotowywania dużych ilości jedzenia najlepiej nadaje się patelnia wok. Do przygotowywania sosów i potraw gotowanych na wolnym ogniu najlepiej nadaje się palnik boczny, przy czym aby zagotować potrawę, należy ustawić największą moc.
- Gotowanie pod przykrywką zachowuje energię.
- Należy używać naczyń z płaskim, czystym i suchym dnem. Płaskie naczynia są stabilniejsze, a czyste dno lepiej przewodzi ciepło.

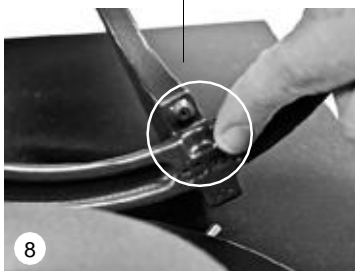
5.1 Palnik o dużej mocy

Płyta umożliwia przygotowywanie potraw w bardzo wysokiej temperaturze. Niemniej jednak należy pamiętać o kilku kwestiach:

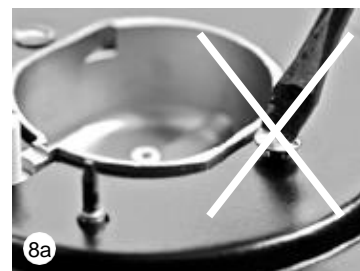
- należy przygotować pokrojone składniki wcześniej;
- do smażenia należy używać dobrej jakości oleju, np. oliwy z oliwek, oleju słonecznikowego lub oleju arachidowego. Nie należy używać masła ani margaryny, gdyż w wysokiej temperaturze mogą się przegrzać i spalić;
- aby wszystkie składniki były gotowe w tym samym czasie, w naczyniu należy najpierw umieścić składniki o najdłuższym czasie przygotowania.



Iskrownik elektryczny



Ruszt z krzywką centrującą



Osłona termiczna

6 KONSERWACJA

Płyta gazowa wyprodukowana została z wysokiej jakości materiałów, które bardzo łatwo się czyści.

Należy przy tym pamiętać o następujących kwestiach:

- nigdy nie należy czyścić elementów płyty w zmywarce, gdyż detergent może uszkodzić materiały. Należy unikać czyszczenia zbyt dużą ilością wody, gdyż może się ona dostać do otworów palników, powodując uszkodzenia;
- elektryczny iskrownik należy czyścić szmatką (Rys. 7). W przypadku większych zabrudzeń, można go oczyścić delikatną szczotką. Należy zachować ostrożność, gdyż przypadkowa zmiana odległości między palnikiem a iskrownikiem może doprowadzić do uszkodzenia palnika lub problemów z zapalaniem;
- należy umieszczać ruszt bezpośrednio na palniku, tak by nie uszkodzić blatu;
- części palnika należy składać, korzystając z krzywek centrujących (patrz Rys. 8);
- płytę należy czyścić bezpośrednio po użytku. Zapobiega to przywieraniu potraw, które wykłapały, do palników, gdyż później może je być trudno usunąć;
- czyszczenie należy zacząć od przycisków, palników i rusztu. Dopiero potem należy oczyścić blat, dzięki czemu nie zostanie ponownie zabrudzony;
- do czyszczenia ruchomych elementów palników należy używać łagodnego środka czyszczącego. Uporczywe zabrudzenia rusztów i palników najlepiej usuwać środkami czyszczącymi w płynie;
- w żadnym przypadku nie należy stosować proszków, poduszek ściernych, ostrych przedmiotów ani silnych środków czyszczących;
- informacje na temat konserwacji i czyszczenia blatu można znaleźć w dołączonej do niego instrukcji obsługi.

i UWAGA: Płyty gazowej nie należy czyścić parą ani myjkami wysokociśnieniowymi. Nie gwarantuje to bezpieczeństwa elektrycznego.

i UWAGA: Nigdy nie należy wykręcać śrub osłon termicznych (patrz Rys. 8a).

7 USTERKI

i Uwaga! Płytę gazową może podłączać wyłącznie uprawniony monter. Aby zapewnić bezpieczeństwo, naprawy gwarancyjne mogą dokonywać wyłącznie uprawnieni technicy. Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.


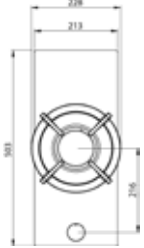


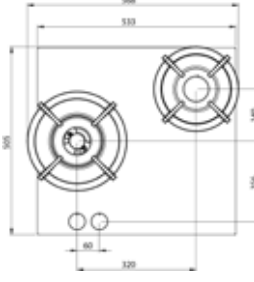
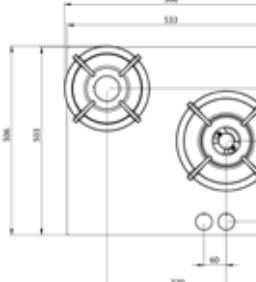
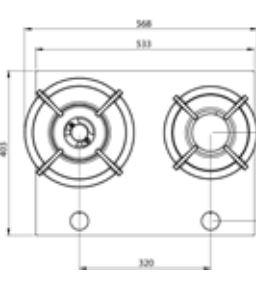
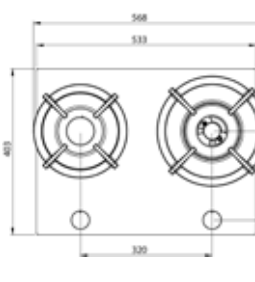
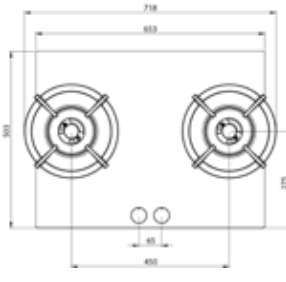
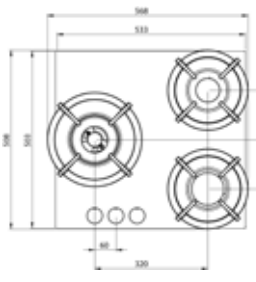
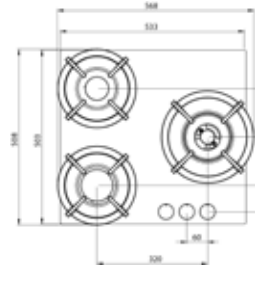
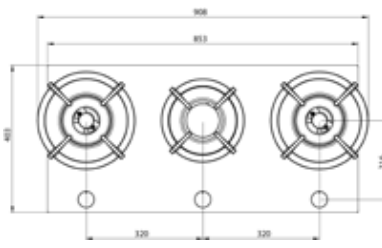
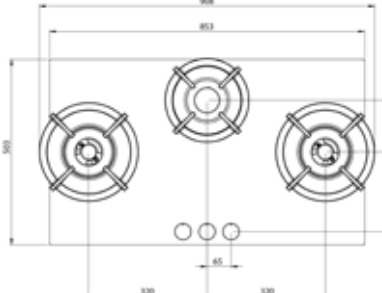
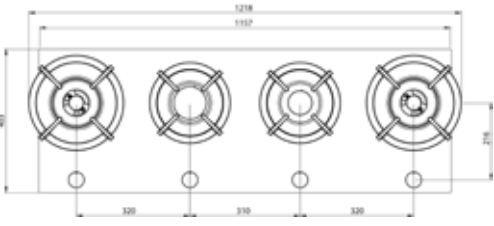
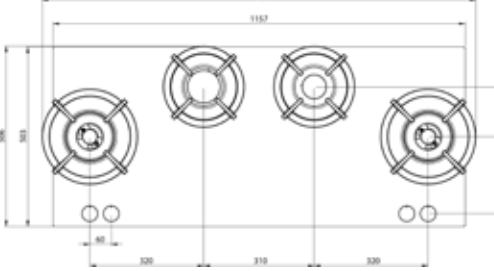
Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie	Rozdział/Strona
Palnik się zapala i po chwili gaśnie.	Pokrętko regulacji nie pozostaje wciśnięte wystarczająco długo, by aktywować automatyczny czujnik płomienia.	Przytrzymać wciśnięte pokrętko regulacji do chwili, gdy będzie można zmniejszyć płomień do minimum.	Rozdział 4 / Strona 18
	Pokrętko regulacji nie jest ustawione na odpowiedniej wysokości.	Ustawić prawidłowo pokrętko regulacji.	Instrukcja montażu** 13 – 15
Przycisk sterowania dotyka kołnierza uszczelniającego.	Płyta nie jest prawidłowo zamontowana pod blatem.	Ustawić prawidłowo pokrętko regulacji.	Instrukcja montażu** 13 – 15
	Kołnierz uszczelniający nie jest ustawiony centralnie względem pokrętła regulacji.	Zdjąć kołnierz uszczelniający i przykleić go ponownie.	Instrukcja montażu** 13 – 15
Iskrownik się nie wyłącza.	Płyta nie jest prawidłowo zamontowana pod blatem.	Ustawić prawidłowo pokrętko regulacji.	Instrukcja montażu** 13 – 15
	Kołnierz uszczelniający nie jest ustawiony centralnie względem pokrętła regulacji.	Zdjąć kołnierz uszczelniający i przykleić go ponownie.	Instrukcja montażu** 13 – 15
Palnik się nie zapala.	Pokrętko regulacji nie jest ustawione na odpowiedniej wysokości.	Ustawić prawidłowo pokrętko regulacji.	Instrukcja montażu** 13 – 15
	Wtyczka nie jest podłączona do gniazdka.	Włożyć wtyczkę do gniazdka.	
	Usterka bezpiecznika/Wyłączony bezpiecznik w skrzynce.	Włączyć bezpiecznik lub zamontować nowy.	
	Zanieczyszczony lub mokry iskrownik.	Oczyścić lub osuszyć iskrownik.	Rozdział 6 / Strona 19
	Nieprawidłowo zamontowane części palnika.	Sprawdzić poprawność ustawienia części palnika względem krzywek centrujących.	Rozdział 6 / Strona 19
	Zanieczyszczone lub mokre części palnika.	Oczyścić lub osuszyć części palnika. Upewnić się, że otwory odpływowe są otwarte.	Rozdział 6 / Strona 19
	Zamknięty główny zawór gazu.	Otworzyć główny zawór gazu.	
Palnik nie pali się równomiernie.	Pokrętko regulacji nie jest przytrzymywane wystarczająco długo.	Przytrzymać wciśnięte pokrętko regulacji do chwili, gdy będzie można zmniejszyć płomień do minimum.	Rozdział 4 / Strona 18
	Wyczerpana bateria*.	Wymienić baterię.	Rozdział 2 / Strona 16
	Nieprawidłowo zamontowane części palnika.	Sprawdzić poprawność ustawienia części palnika względem krzywek centrujących.	Rozdział 6 / Strona 19
Zapach gazu.	Zanieczyszczone lub mokre części palnika.	Oczyścić lub osuszyć części palnika. Upewnić się, że otwory odpływowe są otwarte.	Rozdział 6 / Strona 19
	Nieszczelne przyłącze gazowe.	Sprawdzić połączenie. Jeżeli nie ma możliwości natychmiastowej naprawy, niezwłocznie zamknąć główny zawór gazu.	
	Palnik jest włączony, ale się nie pali.	Zakręcić pokrętko regulacji i odczekać kilka minut przed ponownym zapaleniem palnika.	Rozdział 4 / Strona 18

* W niektórych modelach.

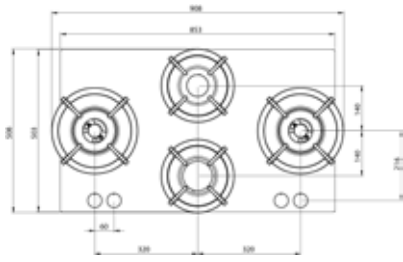
** TS = Top

Jeżeli usterka się utrzymuje, należy skontaktować się z przedstawicielem handlowym lub obsługą klienta Novy.

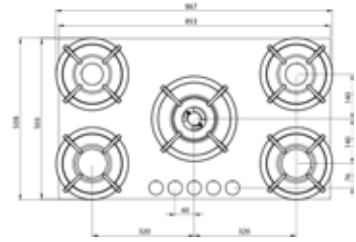
8 PRZEGLĄD MODELI TOP (TS)

<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> 		

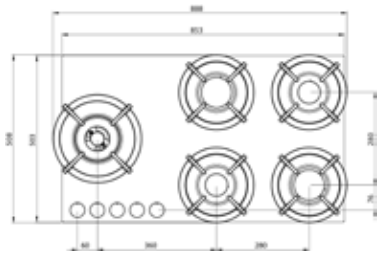
Dempo



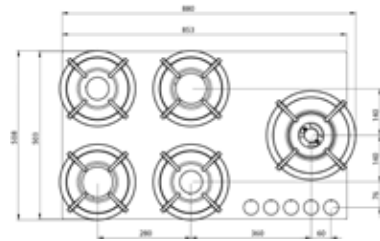
Elbrus



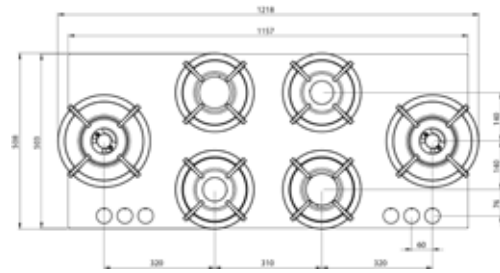
Enep



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.

Firma Novy zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w konstrukcji swoich produktów oraz zmiany ich cen w dowolnym momencie bez wcześniejszego powiadomienia.

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 nv
Noordlaan 6
B - 8520 KUURNE
Tel.: 056/36 51 00
Faks: 056/35 32 51

E-mail: novy@novy.be
<http://www.novy.be>

France: 0320 940662
Deutschland / Österreich: +49 (0)511.54.20.771
Nederland: +31 (0)88-0119110
España: +34 938 700 895
Italia: +39 039.20.57.501