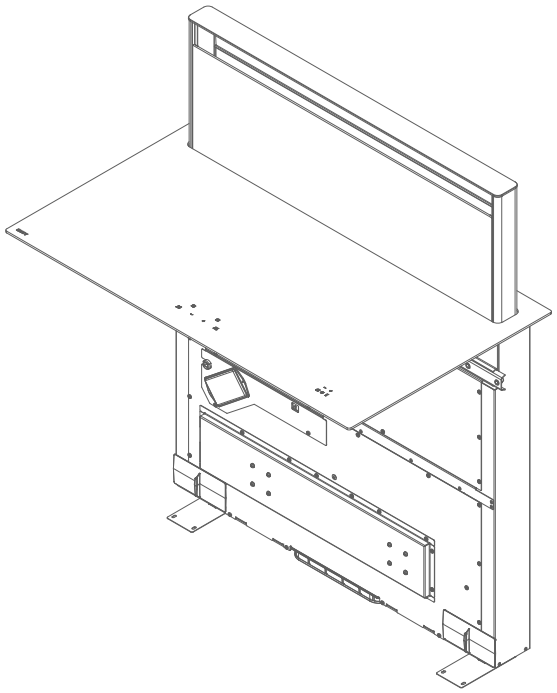
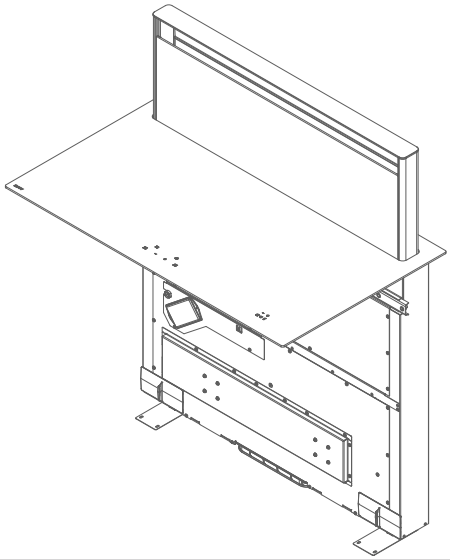


NL	**Gebruiksaanwijzing**	**p. 2**
FR	**Mode d’emploi**	**p. 21**
DE	**Bedienungsanleitung**	**S. 41**
EN	**User manual**	**p. 61**

1821 **Novy Panorama** Pro
1831 **Novy Panorama** Power
1841 **Novy Panorama** Power

18X1 110147 GA1

NOVY



NOVY

Novy **PANORAMA** PRO
Novy **PANORAMA** POWER

Inhoud

1 ALGEMENE INFORMATIE 3

2 VEILIGHEID 3

2.1 Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het apparaat 3
2.2 Gebruik van het apparaat 3
2.3 Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging 3
2.4 Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat 4
2.5 Andere voorzorgsmaatregelen 4

3 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT 4

3.1 Principe van inductie 4
3.2 Technische kenmerken van de inductiekookplaat 4
3.3 Geluiden bij inductie 5
3.4 Globaal overzicht 5

4 INDUCTIEKOOKPLAAT NOVY PANORAMA POWER 6

4.1 Bediening van de kookplaat 6
4.1.1 Bedieningspaneel Novy Panorama Power 3 (1831) 6
4.1.2 Bedieningspaneel Novy Panorama Power 4 (1841) 6
4.1.3 In- en uitschakelen 6
4.1.4 Pandetectie 6
4.1.5 Aanduiding restwarmte 6
4.1.6 Power functie 6
4.1.7 Timer functie 7
4.1.8 Flexzone manueel 8
4.1.9 Vergrendeling van de bediening 8

5 INDUCTIEKOOKPLAAT NOVY PANORAMA PRO 8

5.1 Bediening van de kookplaat 8
5.1.1 Bedieningspaneel Novy Panorama Pro (1821) 8
5.2 Toetsen en slider bediening 8
5.3 Bediening van de kookplaat 9
5.3.1 In- en uitschakelen 9
5.3.2 Pandetectie 9
5.3.3 Aanduiding restwarmte 9
5.3.4 Power functie en Super Power functie 9
5.3.5 Timer functie 10
5.3.6 Programmeren van de aankookautomaat 10
5.3.7 Stop & Go Functie 11
5.3.8 Herhalingsfunctie 11
5.3.9 Warmhoudfunctie 11
5.3.10 Flexzone 11
5.3.11 Grill functie 11
5.3.12 Vergrendeling kookplaat 11

6 BEDIENING VAN DE AFZUIGTOREN 12

6.1 Bedieningspaneel afzuigkap 12
6.2 Bediening via mobiele applicatie 12
6.3 Gebruiksmodes 12
6.3.1 Afvoer modus 12
6.3.2 Recirculatie modus 12
6.4 In- en uitschakelen en naloopfunctie 12
6.5 Vermogensniveau verhogen en verlagen 13
6.6 Auto-stop 13
6.7 Vergrendeling afzuigkap 13
6.8 Geluidseffect bediening in- en uitschakelen 13

7 REINIGINGSINDICATIES 13

7.1 Reinigingsindicatie vetfilters 13
7.2 Vervangingsindicatie recirculatiefilter (alleen bij recirculatie) 14
7.3 I/O module connectie 14

8 KOOKADVIES 14

9 REINIGING EN ONDERHOUD 15

9.1 Onderhoud van de kookplaat 15
9.2 Onderhoud van de afzuigkap 15
9.2.1 Reinigen na gebruik van het apparaat 15
9.2.2 Reiniging van de vetfilters 16
9.2.3 Reinigen bij overkoken/morsen in het apparaat 16

10 KLEINE STORINGEN VERHELPEN 17

10.1 Meldingen op de kookplaat 17
10.2 Meldingen bij de afzuiging 18
10.3 Overig 18

FUNCTIES NOVY PANORAMA POWER 19

FUNCTIES NOVY PANORAMA PRO 20

1 ALGEMENE INFORMATIE

- Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing en de montage instructie vóór de installatie en ingebruikname van dit apparaat. Hierin vindt u belangrijke informatie voor de montage en gebruik van het apparaat.
- Dit apparaat is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Controleer de staat van het apparaat en het montagemateriaal zodra u ze uit de verpakking haalt. Neem het toestel met zorg uit de verpakking. Gebruik geen scherpe messen om de verpakking te openen. Installeer het apparaat niet indien het beschadigd is en richt u in dat geval tot Novy.
- Bewaar deze handleiding zorgvuldig en geef deze door aan de persoon die het apparaat eventueel na u gebruikt.
- Bewaar zorgvuldig de stickers met het serienummer van het apparaat. Dit serienummer hebt u nodig voor het melden van een storing van het apparaat.
- Recyclage van de transportverpakking en het oude apparaat:

De gebruikte materialen zijn niet schadelijk voor het milieu en geschikt voor recyclage. Opteer voor een milieuvriendelijke afvoer van de verpakking. Uw apparaat bevat tevens vele recycleerbare materialen.
Daarom dienen gebruikte apparaten van ander afval te worden gescheiden. De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.



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

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

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

2 VEILIGHEID

2.1 Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het apparaat

- Verwijder alle etiketten en zelfklevers van het glas.
- Het apparaat niet ombouwen of wijzigen.
- De kookplaat dient niet als ondergrond of werkvlak gebruikt te worden.
- De veiligheid wordt enkel verzekerd wanneer het apparaat volgens de vereiste voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengkabel voor de aansluiting op het elektrische net.

2.2 Gebruik van het apparaat

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

2.3 Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Beschadigde kookpotten of kookpotten met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen het glas beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen het glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op het glas vallen.
- Vermijd het stoten van kookpotten tegen de rand van het glas.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt

volgens de instructies van de fabrikant.

- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.
- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitro keramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden)
- Risico van brand! Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Plaats nooit een warme kookpot op de bedieningszone.
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor een voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bijv. sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.

2.4 Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in het vitro-keramische glas is en verwittig de dienst na verkoop.
- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.

WAARSCHUWING: Als het glazen kookoppervlak gebroken is, schakel het toestel uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

2.5 Andere voorzorgsmaatregelen

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

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

3 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Het apparaat is een inductiekookplaat met geïntegreerde werkblad afzuiging. De inductiekookplaat beschikt over 3 of 4 naast elkaar liggende kookzones met achteraan in de kookplaat een geïntegreerde afzuigtoren die voor het verwijderen van de kookdampen zorgt.
De kookplaat en afzuigkap kunnen afzonderlijk bediend worden. Verderop in deze gebruiksaanwijzing vindt u de uitleg van de bediening van het apparaat.

3.1 Principe van inductie

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

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

De inductie kookzone houdt onmiddellijk rekening met de afmeting van de gebruikte kookpot. Is de diameter te klein dan werkt de kookpot niet. De diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone. Wanneer de kookpot niet aan de kookplaat aangepast is, blijft het symbool ⊔ knipperen.

3.2 Technische kenmerken van de inductiekookplaat

Type	1821	1831	1841	
Totaal vermogen	7400	6700	7400	W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	187.4	177.8	177.6	Wh/kg
Kookzone vooraan links	240x200	Ø 280	Ø 185	mm
Minimum detectie	Ø 100	Ø 100	Ø 100	mm
Nominaal vermogen*	2100	2300	1400	W
Power vermogen*	2600	3000	-	W
Super power vermogen*	3700	-	-	W
Gestandardiseerde categorie kookgerei**	Ø 150	D	B	mm
Energie verbruik ECcw**	182.8	178.1	177.3	Wh/kg

Type	1821	1831	1841	
Kookzone achteraan links	240x200	-	Ø 210	mm
Minimum detectie	Ø 100	-	Ø 100	mm
Nominaal vermogen*	2100	-	2300	W
Power vermogen*	2600	-	3000	W
Super power vermogen*	3700	-	-	W
Gestandardiseerde categorie kookgerei**	Ø 150	-	D	mm
Energie verbruik ECcw**	182.8	-	178	Wh/kg
Kookzone achteraan rechts	240x200	240x200	240x200	mm
Minimum detectie	Ø 100	Ø 90	Ø 90	mm
Nominaal vermogen*	2100	2100	2100	W
Power vermogen*	2600	2300	2300	W
Super power vermogen*	3700	3000	3000	W
Gestandardiseerde categorie kookgerei**	Ø 180	C	C	mm
Energie verbruik ECcw**	190.6	177.6	177.6	Wh/kg
Kookzone vooraan rechts	240x200	240x200	240x200	mm
Minimum detectie	Ø 100	Ø 90	Ø 90	mm
Nominaal vermogen*	2100	2100	2100	W
Power vermogen*	2600	2300	2300	W
Super power vermogen*	3700	3000	3000	W
Gestandardiseerde categorie kookgerei**	Ø 210	C	C	mm
Energie verbruik ECcw**	188.1	177.6	177.6	Wh/kg

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

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

3.3 Geluiden bij inductie

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

Brommen

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

Knetteren

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

Fluiten

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

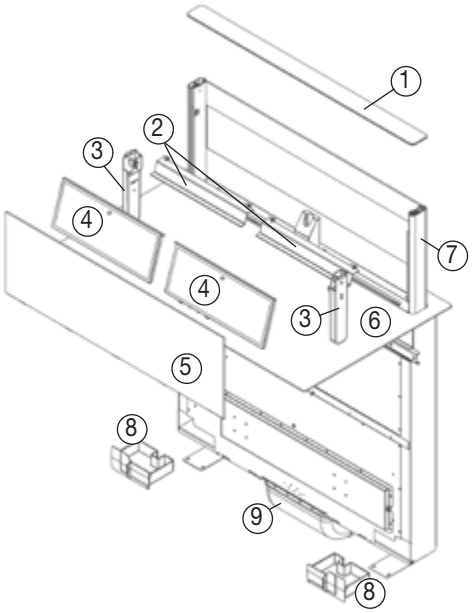
Klikken

Bij lage vermogensstanden kunnen bij elektronische schakelingen klikgeluiden optreden.

Zoemen

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

3.4 Globaal overzicht

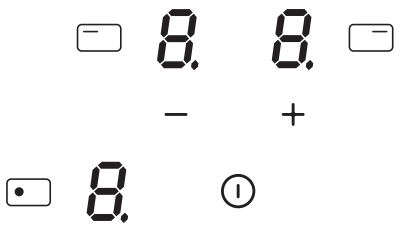


1	Bovenste glas afzuigtoren
2	Opvangbeveiliging
3	Bovenste opvangreservoir
4	Vetfilter
5	Voorste glas afzuigtoren
6	Inductiekookplaat
7	Afzuigtoren
8	Onderste opvangreservoir
9	Aansluitbocht

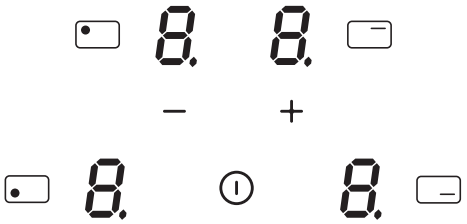
4 Inductiekookplaat Novy Panorama Power

4.1 Bediening van de kookplaat

4.1.1 Bedieningspaneel Novy Panorama Power 3 (1831)



4.1.2 Bedieningspaneel Novy Panorama Power 4 (1841)



Bediening kookplaat (5)	
In- / uitschakelen van de kookplaat	⏻
Aanduiding van het vermogensniveau	8.
Kookzone selecteren	⎺
Vermogensniveau verhogen	+
Vermogensniveau verlagen	—

4.1.3 In- en uitschakelen

In- en uitschakelen van de kookplaat:	
Inschakelen	⏻
Druk op ⏻ en 2 sec blijven duwen Aanduiding kookzones lichten op	
Uitschakelen	
Druk op ⏻. Aanduiding kookzones doven	

In- en uitschakelen van een kookzone:	
Instellen	**Display**
Druk op de kookzone selectieknop ⎺.	0 ▸ 0
Uitschakelen	
Druk gelijktijdig op de kookzone selectieknop ⎺ en — knop tot de display 0 of H = "hot" aangeeft.	0 H

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

4.1.4 Pandetectie

De ingeschakelde kookzone is enkel actief wanneer een kookpot gedetecteerd wordt door het pandetectie systeem.

De inductiekookplaat werkt niet:

– Indien er geen pan op de kookzone staat of wanneer de pan ongeschikt is voor inductie. In dit geval is het onmogelijk het vermogen op te voeren en het symbool U knippert op het display.

– De werking wordt onderbroken wanneer tijdens het koken de pan van de kookzone wordt genomen. Het symbool U knippert op het display. De U verdwijnt wanneer de kookpot terug op het kookvlak wordt geplaatst. Het koken gaat door op het voordien gekozen vermogen.

Schakel de kookzone uit na gebruik.

4.1.5 Aanduiding restwarmte

Als na het uitzetten van de kookzone of het volledig uitzetten van de kookplaat, het glas van de kookzone nog warm is, wordt dit aangegeven door H. Het symbool H verdwijnt wanneer het glas van de kookzone zonder gevaar kan aangeraakt worden.

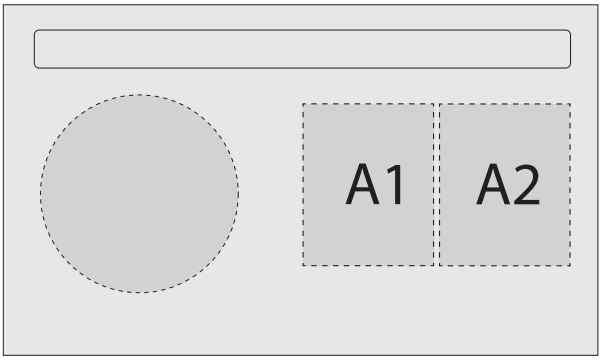
WAARSCHUWING: Zolang de indicatie van de restwarmte actief blijft, de kookzone(s) niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzone plaatsen. Gevaar voor brand of brandwonden!

4.1.6 Power functie

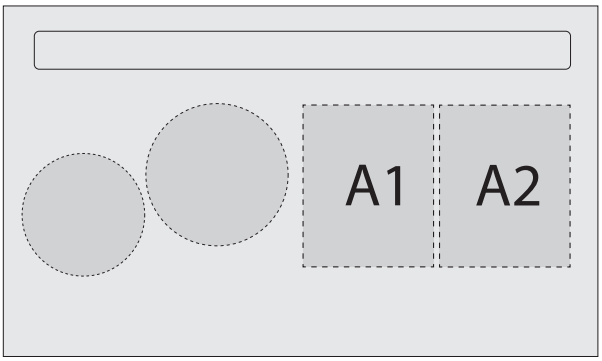
De Powerfunctie P verleent aan de gekozen kookzone een opgevoerd vermogen. Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen.
Power is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

In- en uitschakelen van Power:	
Power inschakelen	**Display**
Druk op kookzone selectieknop ⎺. Druk op de — knop en daarna op de + knop tot P	P
Power uitschakelen	
Druk op de — knop	9-0

Beheer van het maximaal vermogen:
De kookplaat is opgedeeld in 2 afzonderlijke verwarmingsgroepen.



Panorama Power 3 zones (1831)



Panorama Power 4 zones (1841)

Als deze vermogensgrens bij het inschakelen van een hoge kookstand of de powerfunctie wordt overschreden, reduceert het powermanagement de kookstand van de desbetreffende kookzone. De aanwijzing van deze kookzone knippert eerst, en wordt daarna automatisch gereduceerd naar de maximaal mogelijke kookstand

Het maximale vermogen van de zones A1 en A2 is afzonderlijk 3000W en 1850W.

Indien simultaan gekookt wordt op zones A1 en A2 wordt een vermogen van 3700W verdeeld over deze 2 zones.

Kookzone	in cm	Vermogen (W)
A1	24 x 20	Normaal: 2100 Power: 3000
A2	24 x 20	Normaal: 1600 Power: 1850

Vermogensgrens	Display
Gekozen kookzone met Powerfunctie	P
Vermogensgrens geactiveerd	
[9] wordt tot [8] gereduceerd en knippert	8

4.1.7 Timer functie

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

Timer functie	
Regeling of wijziging van de kooktijd	**Display**
Druk op de kookzone selectieknop ⎺. Selecteer het gewenste vermogen met de + of – knop	1-P
Selecteer de timer	
druk tegelijkertijd op – en +	00
Duurtijd verminderen	60- 59...
druk op –	
Duurtijd verlengen	01- 02...
druk op +	

Een punt naast de aanduiding van de vermogensstand van de geselecteerde zone licht op om de activatie van de timer weer te geven.
De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

Uitschakelen van de timerfunctie	
Selecteer de timer	**Display**
Druk op de kookzone selectieknop ⎺. Druk tegelijkertijd op + en –	lampje van de zone is aan
Stop de timer	
Druk op – tot timer op 00 staat	00

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

Gebruik van de timer zonder koken:	
Timer zonder koken	**Display**
De kookplaat inschakelen. Druk 2 seconden op ⏻	
Selecteer de timer	
Druk tegelijkertijd op – en +	00
Duurtijd verminderen	60- 59...
druk op – van de timer	
Duurtijd verlengen	01- 02...
druk op + van de timer	

De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd:
Zodra de geselecteerde kooktijd afgelopen is, gaat de display knipperen 00, er klinkt een geluidssignaal en de kookzone stopt. Om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen drukt u op een toets.

4.1.8 Flexzone manueel

Deze functie laat toe om de 2 rechter zones te koppelen tot 1 grote zone. Deze functie kan enkel manueel geactiveerd wanneer een grote pot/pan op het kookoppervlak wordt gezet.

Flexzone	
Manueel activeren	**Display**
Tegelijkertijd op kookzone selectieknop ⁻ + _ duwen van de 2 te combineren zones A1, A2.	01
Vermogen verhogen	
Druk op de + of – knop tot het gewenste vermogen	0-9
Flexzone stopzetten	
Tegelijkertijd op kookzone selectieknop ⁻ duwen van de 2 gecombineerde flexzones	0

4.1.9 Vergrendeling van de bediening

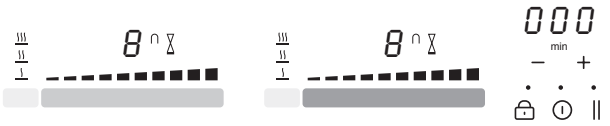
Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan de bediening worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit).

Vergrendeling:	
Vergrendelen	**Display**
1. Schakel de kookplaat in met de knop ⏻ 2. Druk gelijktijdig op de knop – en _ van de zone rechtsvoor 3. Druk nogmaals op de knop _ van de zone rechtsvoor	L
Ontgrendelen	
1. Schakel de kookplaat in met de knop ⏻ 2. Druk gelijktijdig op de knop – en _ van de zone rechtsvoor 3. Druk nogmaals op de knop –	0

5 Inductiekookplaat Novy Panorama Pro

5.1 Bediening van de kookplaat

5.1.1 Bedieningspaneel Novy Panorama Pro (1821)



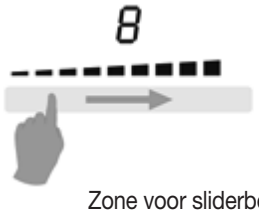
Bediening kookplaat	
Aanduiding van de timertijd	000
Timer toetsen	min – +
Vergrendelingstoets kookplaat	🔒
In- / uitschakelen van de kookplaat	⏻
Stop & Go toets	⏸
Aanduiding van het vermogensniveau	8
Flexzone aanduiding	∩
Timer aanduiding	⧖
Warmhoudstand aanduiding	⏑ ≀ ≀≀
Zone warmhoud toets	
Zone voor sliderbediening achter (SLIDER)/ Zone voor activatie grill-functie	
Zone voor sliderbediening voor (SLIDER)/ Zone voor activatie grill-functie	

5.2 Toetsen en slider bediening

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

⚠ **WAARSCHUWING: Niet op meerdere toetsen tegelijk duwen bij normaal gebruik.**

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



Zone voor sliderbediening (SLIDER)

5.3 Bediening van de kookplaat

5.3.1 In- en uitschakelen

In- en uitschakelen van de kookplaat:	
Inschakelen	**Display**
Druk op ⏻ en 2 sec blijven duwen. Led licht op	☼
Uitschakelen	
Druk op ⏻. Led licht dooft	⏻
In- en uitschakelen van een kookzone:	
Instellen	**Display**
Glij van links naar rechts over de “SLIDER” (Vermogenregeling)	0-9
Uitschakelen	
Glij van rechts naar links over de “SLIDER” tot de display 0 of H = “hot” aangeeft.	0 H

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

5.3.2 Pandetectie

Deze kookplaat is uitgerust met een interactief controlesysteem dat het gebruik van de kookplaat nog vereenvoudigt.

Wanneer u een pan op de ingeschakelde kookplaat plaatst, wordt deze automatisch gedetecteerd. Bovendien krijgt u een indicatie 0 welke slider u dient te gebruiken voor de desbetreffende zone. De detectie van de pan verzekert een optimale veiligheid.

De inductiekookplaat werkt niet:

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

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

5.3.3 Aanduiding restwarmte

Als na het uitzetten van de kookzone of het volledig uitzetten van de kookplaat, het glas van de kookzone nog warm is, wordt dit aangegeven door H. Het symbool H verdwijnt wanneer het glas van de kookzone zonder gevaar kan aangeraakt worden.

WAARSCHUWING: Zolang de indicatie van de restwarmte actief blijft, de kookzone(s) niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzone plaatsen. Gevaar voor brand of brandwonden!

5.3.4 Power functie en Super Power functie

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

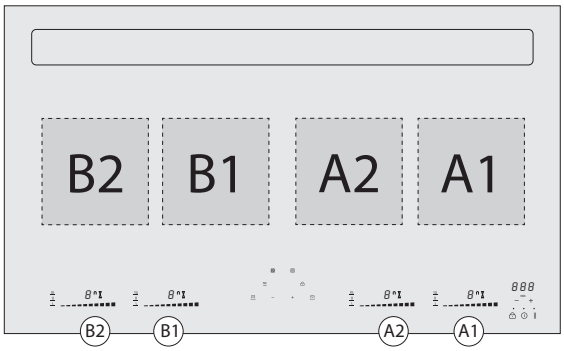
Power is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

In- en uitschakelen van Power:	
Power inschakelen	**Display**
Tot het einde van de “SLIDER” glijden of meteen op het einde van de “SLIDER” duwen	P
Power uischakelen	
Over de “SLIDER” glijden	9-0

In- en uitschakelen van Super Power:	
Power inschakelen	**Display**
Tot het einde van de “SLIDER” glijden of meteen op het einde van de “SLIDER” duwen	P
Super Power inschakelen	
Druk opnieuw einde van de “SLIDER”	,, II + P
Super Power uitschakelen	
Over de “SLIDER” glijden	P-0
Power uitschakelen	
Over de “SLIDER” glijden	9-0

Beheer van het maximaal vermogen:

De kookplaat is opgedeeld in 2 afzonderlijke verwarmingsgroepen.



Als deze vermogensgrens bij het inschakelen van een hoge kookstand of de powerfunctie wordt overschreden, reduceert het powermanagement de kookstand van de desbetreffende kookzone. De aanwijzing van deze kookzone knippert eerst, en wordt daarna automatisch gereduceerd naar de maximaal mogelijke kookstand

Het maximale vermogen van iedere zone afzonderlijk is 3700W. Indien simultaan gekookt wordt op zones A1 en A2 of B1 en B2 wordt het vermogen van 3700W verdeeld over deze 2 zones A1 en A2 of B1 en B2.

Kookzone	in cm	Vermogen (W)
A1	24 x 20	Normaal: 2100 Power: 3000 Super power: 3700
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	

Vermogensgrens	Display
Gekozen kookzone met Powerfunctie	P
Vermogensgrens geactiveerd	8
[9] wordt tot [8] gereduceerd en knippert	

Om 2 zones tegelijkertijd op een maximaal vermogen te kunnen gebruiken, maak gebruik van een combinatie tussen zone A1 of A2 en B1 of B2.

5.3.5 Timer functie

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

Timer functie	
Regeling of wijziging van de kooktijd	**Display**
Selecteer het vermogen door over de “SLIDER” te glijden	1-P
Selecteer de timer	
druk tegelijkertijd op **–** en **+** van de timer en eventueel nogmaals tegelijkertijd indrukken tot de zandloper van de desbetreffende zone oplicht	⧗
Duurtijd verminderen	060-059...
druk op **–** van de timer	
Duurtijd verlengen	001-002...
druk op **+** van de timer	

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

Uitschakelen van de timerfunctie	
Selecteer de timer	**Display**
Druk tegelijkertijd op **–** en **+** tot de gewenste zandloper oplicht	resterende tijd
Stop de timer	
Blijf op **–** van de timer drukken tot de timer op 000 staat, of het vermogen van de kookzone op 0 zetten	000

Indien verschillende timers op meerdere zones geactiveerd zijn, dient deze handeling meermaals herhaald te worden. De geactiveerde timer indicatie licht meer op naast de desbetreffende zone.

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

Gebruik van de timer zonder koken	
Timer zonder koken	**Display**
De kookplaat inschakelen. Druk op ⏻	
Selecteer de timer	000
Druk tegelijkertijd op **–** en **+** van de timer	
Duurtijd verminderen	060-059...
druk op **–** van de timer	
Duurtijd verlengen	001-002...
druk op **+** van de timer	

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

Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd:
Zodra de geselecteerde kooktijd afgelopen is, gaat de display knipperen 000, er klinkt een geluidssignaal en de kookzone stopt. Om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen drukt u op **–** of **+** van de timer.

5.3.6 Programmeren van de aankookautomaat

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

Programmeren van de aankookautomaat	
Activeren van de aankookautomaat	**Display**
over de “SLIDER” glijden tot (bv.) 7 en 3 sec blijven duwen	7 A
Stopzetten van de aankookautomaat	**Display**
Glijd over de “SLIDER“ 0 tot 9	0-9

Tabel aankookautomaat	
Ingestelde doorkooktijd	**Aankookautomaat Tijd (min:sec)**
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	--:--

5.3.7 Stop & Go Functie

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

Aan- en uitzetten van Stop & Go	
Aanzetten	**Display**
Druk op ‖	11
Uitzetten	0-9
Druk op ‖ Druk daarna op de geanimeerde “SLIDER”	

5.3.8 Herhalingsfunctie

Na het uitzetten van de kookplaat ⏻ is het mogelijk de laatst gekozen instellingen te herhalen: (dit tot maximaal 10 seconden)

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

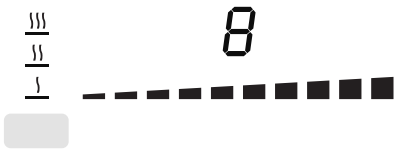
De herhalingsprocedure is als volgt:

- Duw op de toets ⏻
- Duw op ‖ voor het knipperen stopt.

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

5.3.9 Warmhoudfunctie

Deze functie maakt het mogelijk een temperatuur van 42°C, 70°C of 94°C te bereiken en automatisch te behouden.
Dit voorkomt dat vloeistoffen overlopen en dat uw gerechten aan de bodem van de kookpot gaan kleven.



Aanzetten, stopzetten van de Warmhoudfunctie	
Warmhouden 42°	**Display**
Druk 1 maal op	U ⎽
Warmhouden 70°	U ⎽⎽
Druk 2 maal op	
Warmhouden 94°	U ⎽⎽⎽
Druk 3 maal op	
Stopzetten warmhoudfunctie	0
Glijd over de “SLIDER“ 0 tot 9 of drukken tot [0]	

De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.

5.3.10 Flexzone

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

Flexzone	
Manueel activeren	**Display**
Tegelijkertijd op duwen van de 2 te combineren zones A1, A2 of B1, B2.	0 ∩
Automatisch activeren	∩
Plaats een kookpot op de zones A1, A2 of B1, B2.	
Vermogen verhogen	0-9
Glijd over de linker “SLIDER” tot het gewenste vermogen, beide zones geven het gekozen vermogen weer.	
Flexzone stopzetten	0
Tegelijkertijd op duwen van de 2 te combineren zones	

5.3.11 Grill functie

Deze speciale kookfunctie optimaliseert het opwarmen en warmhouden van een gietijzeren pot/grillplaat. Hierdoor bekomt u betere kookresultaten van uw gerecht. De zones A1 en A2 of B1 en B2 worden hierbij automatisch met de flexzone aan elkaar gekoppeld.

Grill functie	
Activeren	**Display**
Toets tegelijkertijd op de “SLIDER” van de twee kookzones A1, A2 of B1, B2.	= knippert ∩
Vermogen verhogen	▬▬▬
Glijd over de linker “SLIDER” tot het gewenste vermogen, beide zones geven het gekozen vermogen weer	
Grill stopzetten	
Toets tegelijkertijd op de “SLIDER” van de twee kookzones	

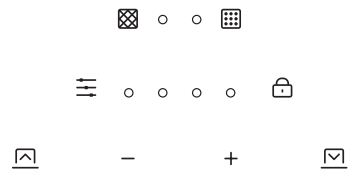
5.3.12 Vergrendeling kookplaat

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

Vergrendeling kookplaat	
Vergrendelen	**Display**
Vinger gedurende 6 seconden op 🔒 houden	led licht op
Ontgrendelen	led dooft
Vinger gedurende 6 seconden op 🔒 houden	

6 Bediening van de afzuigtoren

6.1 Bedieningspaneel afzuigkap



Bediening afzuiging	
Inschakelen / verhogen positie afzuigtoren	
Afzuigsnelheid verlagen	
Afzuigsnelheid verhogen	
Uitschakelen / verlagen positie afzuigtoren	
Aanduiding afzuigsnelheid	○○○○
Reinigingsindicatie vetfilter	
Reinigingsindicatie recirculatiefilter (optioneel)	
Vooringestelde afzuigfunctie	
Vergrendelingstoets afzuigkap	

6.2 Bediening via mobiele applicatie

Deze afzuigkap kan ook op afstand worden bestuurd via een mobiel toestel. Is de Novy applicatie op uw mobiel toestel geïnstalleerd, dan kunt u deze verbinden met de afzuigkap.
Wanneer de afzuigkap niet is verbonden met het mobiel toestel dan kan de afzuigkap op een normale manier bediend worden via de bediening op de afzuigkap zelf.

Instellen
Om de Novy applicatie voor uw afzuigkap en toestel te installeren hebt u het volgende nodig:
- De afzuigkap dient met het stroomnet verbonden en ingeschakeld te zijn.
- Een smartphone of tablet met een actuele versie van iOS of Android besturingssysteem. Download de Novy applicatie via uw favoriete app store.
- Uw afzuigkap en mobiel toestel dienen binnen elkaars bereik van elkaar te vallen.

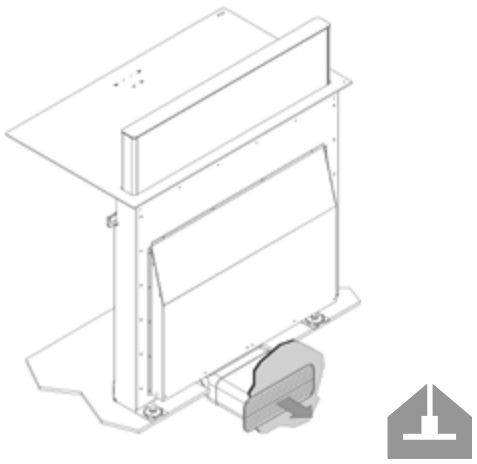
De applicatie leidt u door de volledige procedure. Volg de aanwijzingen op in de applicatie.

6.3 Gebruiksmodes

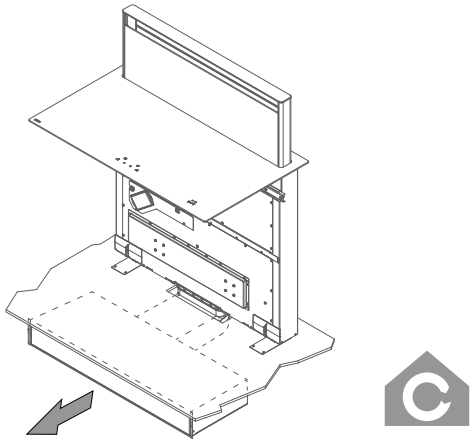
Dit apparaat kan gebruikt worden in afvoer- of in recirculatie-modus (standaard instelling bij levering)

6.3.1 Afvoer modus
De aangezogen lucht wordt door de vetfilters eerst gereinigd alvorens afgevoerd te worden naar buiten. Dit kan gedaan worden door gebruik te maken van kanaalwerk aangesloten tussen het apparaat en een wanduitblaasrooster.

Om het apparaat in afvoer modus te zetten, houd de toetsencombinatie + en − en gedurende 3 seconden ingedrukt wanneer de afzuigtoren gesloten is. De led naast de reinigingsindicatie recirculatiefilter knippert 3x.



6.3.2 Recirculatie modus
De aangezogen lucht wordt door de vetfilters eerst gereinigd. Daarna ontdaan van geuren door de recirculatiefilter alvorens de lucht terug in de keuken wordt ingeblazen.
Om het apparaat in recirculatie modus te zetten (standaard instelling), houd de toetsencombinatie + en − en gedurende 3 seconden ingedrukt wanneer de afzuigtoren gesloten is. De led naast de reinigingsindicatie recirculatiefilter brandt gedurende 3 seconden.



Zorg voor voldoende ventilatie in de keuken voor een optimale efficiëntie van het recirculatie systeem.

6.4 In- en uitschakelen en naloopfunctie

WAARSCHUWING: Bij het inschakelen van afzuiging komt automatisch de afzuigtoren achteraan in de inductiekookplaat omhoog naar de gewenste hoogte. Zorg ervoor dat niets de beweging kan hinderen.

Afzuigtoren:	
Inschakelen stand 10 cm	**Display**
Druk kort op ⌃	led licht op
Inschakelen stand 30 cm	led licht op
Druk op ⌃ en houd 2 seconden ingedrukt	
Inschakelen vooringesteld afzuigfunctie	led licht op
Druk op ⚙	
Naloopfunctie inschakelen	1e led knippert
Druk op ⌄ en houd 2 seconden ingedrukt	
Naloopfunctie uitschakelen	led dooft
Druk nogmaals op ⌄	

Andere posities afzuigtoren: De afzuigtoren kan ingesteld worden in de 3 standaard posities van 10, 20 en 30cm via de ⌃ en ⌄ toetsen.
Indien u zelf de hoogte wilt kiezen, kunt u tijdens het bewegen van de afzuigtoren deze op iedere positie doen stoppen.
Druk op de toets ⌄ wanneer de afzuigtoren omhoog beweegt, of ⌃ als deze naar beneden beweegt.

Vooringesteld afzuigfunctie: Vooringestelde functie waarbij de afzuigtoren direct in de meest gangbare kookhoogte 20 cm positioneert en afzuigstand 5 wordt ingesteld (standaard instelling). Deze instelling kan desgewenst aangepast worden via de Novy applicatie.

Naloopfunctie: Deze functie wordt gestart na het beëindigen van het koken. Hierbij worden voor een bepaalde vaste tijd alle laatste kookdampen uit de keuken opgenomen door de afzuigtoren op de lage afzuigstand van 10cm. Bij recirculatie worden hierbij tevens de recirculatiefilters gedroogd.
De nalooptijd is standaard ingesteld op 30 minuten in recirculatiemodus en 10 minuten in afvoermodus. Het is aangeraden om altijd deze functie volledig uit te voeren. Na het beëindigen van de nalooptijd schakelt de motor en afzuigtoren zich automatisch uit en sluit de afzuigtoren zich.

6.5 Vermogensniveau verhogen en verlagen

De afzuigtoren kan ingesteld worden in 8 vermogensniveaus waarvan 3 intensiefstanden bij afvoer modus (stand 6,7 en 8).
Activeer de intensiefstand in geval van sterke geur - of dampontwikkeling. De afzuigtoren werkt dan gedurende een vaste tijd op een hoger debiet, voor stand 6 gedurende 1 uur en voor stand 7 en 8 gedurende 6 minuten als het apparaat in afvoermodus is ingesteld. Na deze tijd schakeld de afzuigtoren terug naar stand 5.

Vermogensniveau aanpassen:	
Vermogen verhogen	**Display**
Druk op ✣	led(s) intenser
Vermogen verlagen	led(s) verzwakken
Druk op −	

6.6 Auto-stop

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

6.7 Vergrendeling afzuigkap

Om te vermijden dat de afzuigkap per ongeluk wordt ingeschakeld, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan de bediening worden vergrendeld .

Vergrendeling afzuigkap	
Vergrendelen	**Display**
Vinger gedurende 3 seconden op 🔒 houden van de vergrendelingstoets van de afzuigkap.	led licht op
Ontgrendelen	led dooft
Vinger gedurende 3 seconden op 🔒 houden van de vergrendelingstoets van de afzuigkap.	

6.8 Geluidseffect bediening in- en uitschakelen

Je kunt ervoor kiezen om het geluidseffect van de bediening van de afzuigtoren in- of uit te schakelen. Om te wisselen tussen een in- of uitgeschakeld geluidseffect, druk gedurende 3 seconden gelijktijdig op de toetsencombinatie + en - van de bediening van de afzuigtoren, waarbij deze zich in gesloten toestand bevindt.

7 Reinigingsindicaties

7.1 Reinigingsindicatie vetfilters

👁 **Indicatie: led naast ▩ gaat branden**

Na 20 kookuren brandt de led naast het symbool ▩ .

⚠ **Volg de reinigingsinstructies op die beschreven staan in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud.**

Na het reinigen en het terug plaatsen van de vetfilters, reset de reinigingsindicatie.
Reset: druk gedurende 3 seconden op de toets ▩ wanneer de afzuigtoren volledig gesloten is.

7.2 Vervangingsindicatie recirculatiefilter (alleen bij recirculatie)

Indicatie: led naast gaat branden

Na een vast ingestelde tijd geeft de led indicatie op het toestel aan dat het monoblock recirculatiefilter vervangen dient te worden.

Volg de vervangingsinstructies die beschreven staan in de handleiding van de recirculatie box/ filter.

Een nieuw monoblock filter kunt u verkrijgen via de vakhandel of via de website van Novy. Na het vervangen van de recirculatiefilter, dient u de reinigingsindicatie te resetten.
Reset: druk gedurende 3 seconden op de toets wanneer de afzuigtoren volledig gesloten is..

7.3 I/O module connectie

Het apparaat kan optioneel uitgerust worden met de Input/ Output module n° 990036 (vanaf versie v5).

Indien de input module gebruikt wordt bij een “gesloten” input situatie, dan zal de afzuigtoren naar de gewenste hoogte bewegen maar start de aanzuiging niet.

De 2 leds tussen de reinigingsindicatie en knipperen. Nadat de input situatie “open” komt kan de aanzuiging starten. Deze situatie kan bijvoorbeeld gebruikt worden wanneer een venstercontact nodig is bij de afvoer modus van de afzuigkap.

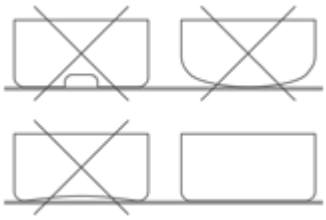
Indien de output van de module gebruikt wordt, zal het relais zich sluiten op de aansluiting wanneer de afzuigtoren actief is. De output blijft nog 5 minuten gesloten na het uitschakelen van de afzuigtoren.

8 KOOKADVIES

Kwaliteit van de kookpannen/potten
Aangepaste kookpannen/potten: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, inox met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem (±100mm min). Niet aangepaste kookpotten: aluminium en inox zonder magnetische bodem, koper, messing, keramiek, porselein. De fabrikanten vermelden of hun producten geschikt zijn voor inductie.

Om u ervan te verzekeren of de kookpotten geschikt zijn:
– Giet een beetje water in een kookpot en plaats deze op een inductie kookzone ingesteld op 9. Het water moet binnen enkele seconden opwarmen.
– Houd een magneet tegen de bodem van de kookpot. De magneet moet blijven plakken.

Sommige kookpotten zoemen wanneer ze op een inductie kookzone geplaatst worden. Dit wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het beïnvloedt geenszins het functioneren. Dit geluid neemt af wanneer u een andere vermogensstand instelt.



Til de pannen op als u ze wilt verplaatsen, zo voorkomt u vlekken en krassen door wrijving.

– Bereid gerechten zo vaak mogelijk met een deksel op de pot.

Afmetingen van de kookpotten
De kookzones passen zich in zekere mate automatisch aan de diameter van de kookpot aan. De bodem van deze kookpot dient wel een minimum diameter (± 9cm) te hebben in functie van de diameter van de gekozen kookzone. Plaats de kookpot goed in het midden van de kookzone teneinde een optimaal rendement van uw kooktafel te verkrijgen. Indien de diameter van de kookpot veel groter is dan de zone, zal dit geen optimaal kookresutaat opleveren.
Het oppervlak van de kookpot die dan net boven de inductiespoel staat genereert dan de warmte. De rest van het oppervlak die niet boven de inductiespoel staat krijgt dan de warmte door via de opbouwlagen van de kookpot.
Daarom wordt het aangeraden indien de kookpot veel groter is dan de kookzone deze op een iets lager vermogenniveau op te warmen zodat de warmte mooi verdeeld kan worden.

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

Toepassing		Display
Smelten Opwarmen	– Sauzen, boter, chocolade, gelatine – Kant- en klaargerechten	1-2
Opzwellen Ontdooien	– Rijst, pudding en bereidde gerechten – Groenten, vis, diepgevroren producten	2-3
Stoom	– Groenten, vis, vlees	3-4
Water	– Gekookte aardappelen, soep, pasta – Verse groenten	4-5
Zachtjes koken	– Vlees, lever, eieren, braadworsten – Goulash, rollade, pens	6-7
Koken Braden	– Aardappelen, beignets, platte koeken	7-8

Braden Op kooktemperatuur brengen	– Steaks, omeletten – water	9
Koken	– Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water	P+

9 REINIGING EN ONDERHOUD

Volg alle instructies zoals beschreven in het hoofdstuk Veiligheid

Controleer voorafgaand de reiniging of de kooplaat volledig uitgeschakeld is en het glas boven de kookzones voldoende is afgekoeld.

Volg onderstaande reinigingsinstructies voor een langere levensduur en optimale werking van het apparaat.

9.1 Onderhoud van de kookplaat

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

Gebruik in geen geval toestellen die met "stoom" of met "druk" werken.

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

Reinigen glas kookplaat

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

Voor hardnekkige vlekken

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

Overgekookte spijzen eerst met een natte doek inweken en vervolgens de vuilresten met een speciale glasschraper voor keramische kookplaten verwijderen. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder "Reinigen glas kookplaat" beschreven.

Ingebrande suiker en gesmolten kunststof verwijdert u meteen – in nog hete toestand – met een glasschraper. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder "Reinigen glas kookplaat" beschreven. Zandkorrels, die eventueel bij het aardappelen schillen of sla schoonmaken op de kookplaten vallen, kunnen bij het verschuiven van pannen krassen veroorzaken. Let er dus op dat er geen zandkorrels op het oppervlak blijven liggen.

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

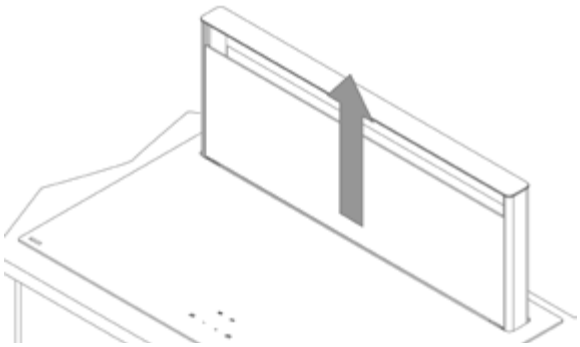
Glanzende plekken ontstaan door slijtage van de panbodem, in het bijzonder bij het gebruik van kookservies met een aluminiumbodem of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Ze kunnen alleen maar moeizaam met gebruikelijke reinigings-middelen worden verwijderd. Eventueel de reiniging meermaals herhalen.

Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panbodems wordt het glasoppervlak in de loop van de tijd afgeschuurd en er ontstaan donkere vlekken.
Gebruik de kookplaat niet als een werkblad of om materialen op te leggen.
Til de pannen/ potten altijd op en schuif deze niet over de glasplaat.

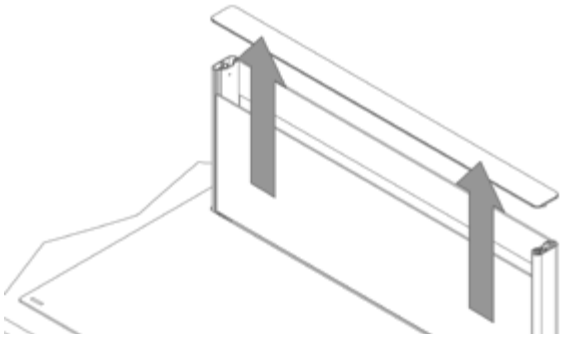
9.2 Onderhoud van de afzuigkap

9.2.1 Reinigen na gebruik van het apparaat

- Breng de afzuigtoren naar hoogste stand, druk op meermaals of houd 2 seconden ingedrukt.



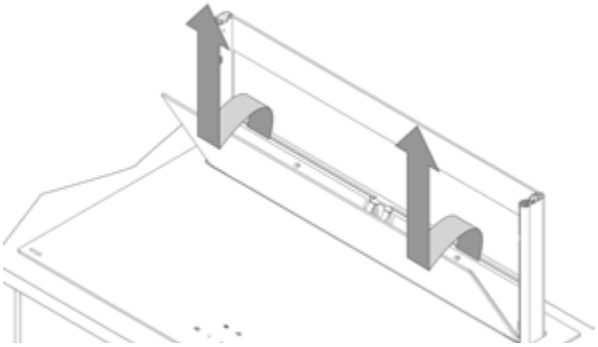
- Hef het bovenste glas van de afzuigtoren.



Plaats het bovenste glas niet op een ingeschakelde kookplaat dit om opwarming te vermijden.

Reinig met een vochtige doek of spons met eventueel een pH neutraal afwasmiddel. Wrijf met droge doek/ keukenpapier droog.

- Kantel het voorste glas met beide handen en hef deze uit de afzuigtoren.



Reinig zowel het voorste als vaste achterste glas met een vochtige doek of spons met eventueel een pH neutraal afwasmiddel. Wrijf met droge doek/ keukenpapier droog.

Druk op ⍁ na het terugplaatsen van alle onderdelen in de afzuigtoren.

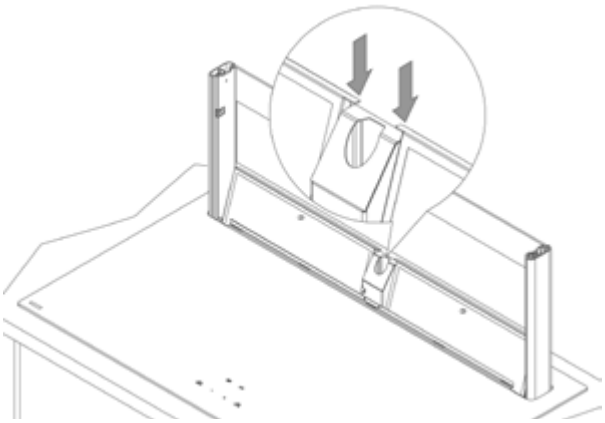
Zorg ervoor dat de aanzuigopening vrij is bij het terugplaatsen van het bovenste glas.

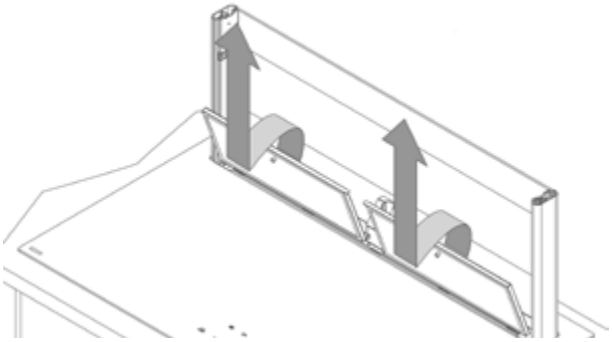
Geen voorwerpen gebruiken die het glas kunnen beschadigen, zoals een schuurspons, schuurmiddel en agressieve reinigingsmiddelen.

9.2.2 Reiniging van de vetfilters

Wanneer de vetfilters gereinigd dienen te worden wordt dit aangegeven door de vetfilter reinigingsindicate (zie 4.5.1)

- Volg stappen beschreven in 9.2.1.
- Neem de vetfilters uit de afzuigtoren (neem positie van vetfilter in acht, er is een linkse en een rechtse vetfilter)





Reinig in vaatwas/ onderdompelen in heet water met ontvettend afwasmiddel.

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

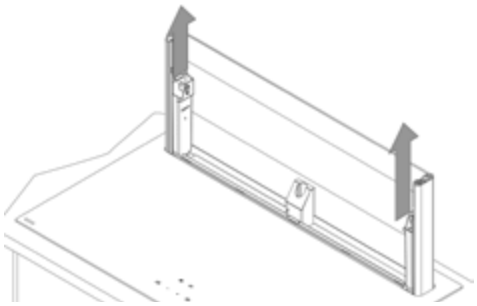
Het bovenste en voorste glas van de afzuigtoren NIET in de vaatwasser stoppen. Dit kan krassen veroorzaken in het glas en de coating beschadigen aan de onderzijde.

Na het reinigen:

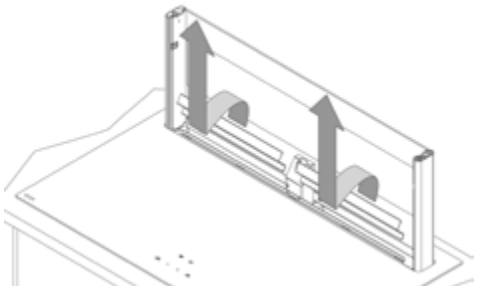
- Plaats de filters en het glas terug in de afzuigtoren.
- Druk op ⍁ na het terugplaatsen van alle onderdelen in de afzuigtoren.
- Druk gedurende 3 seconden op de ⊠ toets wanneer de afzuigtoren volledig gesloten is.

9.2.3 Reinigen bij overkoken/morsen in het apparaat

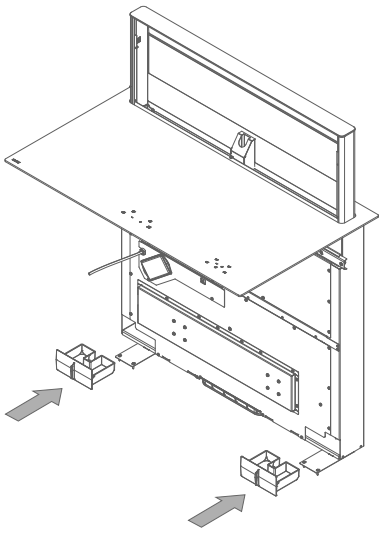
- Volg stappen beschreven in 9.2.1 en 9.2.2.
- Neem de bovenste opvangreservoirs uit de toren en reinig deze indien nodig.



- Neem de opvangbeveiliging uit en reinig indien nodig.



- Bij morsen van grote hoeveelheden vocht, schuif de onderste opvangreservoirs uit de onderkant van de afzuigkap en reinig indien nodig.



Volg de stappen in omgekeerde volgorde om het apparaat terug kookklaar te maken.

Bij het terugplaatsen van de opvangbeveiliging dient de korte zijde naar voor gericht te zijn van de opvangbeveiliging.

Druk op ⏥ na het terugplaatsen van alle onderdelen in de afzuigtoren.

10 KLEINE STORINGEN VERHELPEN

10.1 Meldingen op de kookplaat

Code	
U	– er staat geen kookpot op de kookzone – de kookpot is niet geschikt voor inductie – de diameter van de bodem van de kookpot is te klein in vergelijking met de kookzone
U	Zie hoofdstuk 5.3.9 Warmhouden (1821)
E	– Het elektronisch systeem is ontregeld. – Ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan. – Doe beroep op de dienst na verkoop
II	Zie hoofdstuk 5.3.7 Stop&Go (1821)
(Er03)	Een voorwerp of vloeistof bedekt de toetsen van de bediening. Het symbool verdwijnt van zodra de toetsen vrijgemaakt of afgekuist zijn. (1821)
E2	De kooktafel is oververhit, laat afkoelen, daarna kunt u ze terug inschakelen.
E8	De luchttoevoer van de ventilator is afgesloten. Maak deze vrij.
U400	De kooktafel werd niet goed aan het netwerk aangesloten. Kijk de aansluiting na. (1821)
(Er47)	Probleem in het intern BUS-systeem van het apparaat.

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

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

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

De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel:
- dit is geen defect, de ventilator beveiligt zo de elektronische apparatuur
- de ventilator stopt vanzelf.

De bediening van automatisch koken treedt niet in werking:

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

10.2 Meldingen bij de afzuiging

Code	
1e led knippert	– Naloopfunctie geactiveerd
2 Leds knipperen	– De toren werd niet detecteerd op de gevraagde positie. – Controleer of niets de beweging van de afzuigtoren kan verhinderen – Druk op ⍁ – Contacteer Novy
3 Leds knipperen	– Veiligheidsschaklaar in afzuigtoren blijft constant geactiveerd – Druk op ⍁ – Contacteer Novy – Draai met een schroevendraaier aan de spindel van de afzuigtoren via de sleuf in de spindel.
4 Leds knipperen	– Voorste glas afzuigtoren niet aanwezig – Voorste glas afzuigtoren niet correct geplaatst – Druk op ⍁ – Detectieschakelaat afzuigtoren defect

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

- Controleer of het bovenste glas van de afzuigtoren correct is geplaatst. De aanzuigopening dient vrij te zijn.
- Controleer de vetfilter. Respecteer de reinigingsindicatie. De filter dient gemiddeld één maal in de twee weken gereinigd te worden om een goede werking van de afzuiging te garanderen.
- Controleer de luchttoevoer in de woning. Zodra de afzuigkap aangezet wordt, dient er luchttoevoer aanwezig te zijn d.m.v. roosters in de ramen of door een raam open te zetten.
- Controleer het kanaal op verstoppingen of vernauwingen waardoor de lucht niet goed afgevoerd kan worden.

10.3 Overig

Storing: In geval van storing, aarzel niet om onze Dienst na verkoop te contacteren: www.novy.com/contact.

Kies eerst uw land.

Voor een goede en vlotte afhandeling is het noodzakelijk dat de hersteldienst weet welk type apparaat u heeft. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje aan de onderkant van het toestel.

OVERZICHT VAN DE FUNCTIES NOVY PANORAMA POWER

Bediening afzuiging	
	Inschakelen / verhogen positie afzuigtoren
—	Afzuigsnelheid verlagen
+	Afzuigsnelheid verhogen
	Uitschakelen / verlagen positie afzuigtoren
○○○○	Aanduiding afzuiging
	Reinigingsindicatie vetfilter
	Vervangingsindicatie recirculatiefilter (optioneel)
	Vooringestelde afzuigfunctie
	Vergrendelingstoets afzuigkap

Bediening kookplaat	
	Aan/uit toets voor de kookplaat
	Kookzone selectieknop
+	Vermogensniveau verhogen
—	Vermogensniveau verlagen
8	Aanduiding van het vermogensniveau

Kookplaat inschakelen / uitschakelen

IN - Druk op ⏻ en 2 sec blijven duwen.

UIT - Druk op ⏻.

In- en uitschakelen van een kookzone

IN - Druk op de kookzone selectieknop.

UIT - Druk op de kookzone selectieknop.

In- en uitschakelen van Power

IN - Druk op kookzone selectieknop. Druk op de [–-] knop en daarna op de [+] knop tot [P]

UIT - Druk gelijktijdig op de kookzone selectieknop en [–] knop tot de display 0 of H = “hot” aangeeft.

Vermogensgrens

Gekozen kookzone met Powerfunctie

Vermogensgrens geactiveerd

[9] wordt tot [8] gereduceerd en knippert [8]

Timer - Selecteer de timer

Druk op de kookzone selectieknop. Druk tegelijkertijd op [+] en [–]

Timer - Regeling of wijziging van de kooktijd

Druk op de kookzone selectieknop . Selecteer het gewenste vermogen met de [+] of [–] knop

Duurtijd verminderen

Druk op [–]

Duurtijd verlengen

Druk op [+]

Uitschakelen van de timerfunctie

Druk op [–] tot timer op [00] staat

Gebruik van de timer zonder koken

De kookplaat inschakelen. Druk 2 seconden op [–] en [+]

Duurtijd verminderen

Druk op [–]

Duurtijd verlengen

Druk op [+]

Flexzone manueel

AAN - Tegelijkertijd op kookzone selectieknop ⎺ + ⎽ duwen van de 2 te combineren zones A1, A2.

UIT - Tegelijkertijd op kookzone selectieknop ⎺ + ⎽ duwen van de 2 te combineren zones A1, A2.

Flexzone - Vermogen wijzigen

Druk op de [+] of [–] knop tot het gewenste vermogen

Vergrendeling van de bediening

1. Schakel de kookplaat in met de knop ⏻
2. Druk gelijktijdig op de knop [–] en ⎽ van de zone rechtsvoor
3. Druk nogmaals op de knop ⎽ van de zone rechtsvoor

Ontgrendeling van de bediening

1. Schakel de kookplaat in met de knop ⏻
2. Druk gelijktijdig op de knop [–] en ⎽ van de zone rechtsvoor
3. Druk nogmaals op de knop [–]

Afzuigkap Inschakelen

POSITIE 10 cm: Druk kort op

POSITIE 30 cm: Druk op en 2 seconden ingedrukt houden

Afzuigkap positie wijzigen

VERHOGEN - Druk op

VERLAGEN - Druk op

Afzuigkap - Naloopfunctie / Uitschakelen

NALOOPFUNCTIE: Druk 2 seconden op . De afzuigtoren sluit daarna automatisch na 10/30 minuten

UITSCHAKELEN: druk nogmaals op

Vooringestelde afzuigfunctie

Druk op

Vergrendeling van de afzuigkap

AAN/UIT - Druk gedurende 3 sec. op

OVERZICHT VAN DE FUNCTIES NOVY PANORAMA PRO

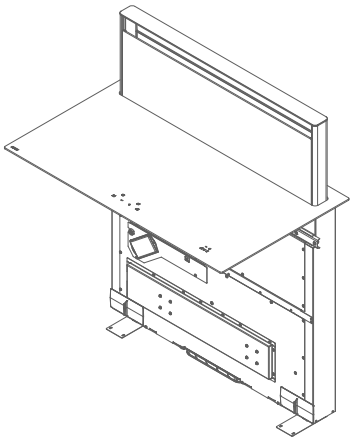
Bediening afzuiging	
	Inschakelen / verhogen positie afzuigtoren
—	Afzuigsnelheid verlagen
+	Afzuigsnelheid verhogen
	Uitschakelen / verlagen positie afzuigtoren
○○○○	Aanduiding afzuiging
	Reinigingsindicatie vetfilter
	Vervangingsindicatie recirculatiefilter (optioneel)
	Vooringestelde afzuigfunctie
	Vergrendelingstoets afzuigkap

Bediening kookplaat	
000	Aanduiding van de timertijd
– min +	Timer toetsen
	Vergrendelingstoets
	Aan/uit toets voor de kookplaat
II	Stop & Go toets
8	Aanduiding van het vermogensniveau
	Indicatie Flexzone
	Timer Indicatie
	Warmhoudstand Indicatie
	Zone warmhoudtoets (zie p.9)
	Zone voor sliderbediening achter (zie p.9)
	Zone voor sliderbediening voor (zie p.9)
	Grill functie op plaats van aanduiding van het vermogensniveau

Kookplaat inschakelen / uitschakelen
IN - Druk op ⏻ en 2 sec blijven duwen. LED licht op.
UIT - Druk op ⏻. LED licht dooft.
Vermogensregeling instellen
MEER - Glijden over de “SLIDER” (Vermogensregeling)
MINDER - Glijden tot 0 over de “SLIDER”
In- en uitschakelen van Power
IN - Tot het einde van de”SLIDER” glijden - [P]
UIT - Over de”SLIDER” glijden [0-9]
In- en uitschakelen van Super Power
IN - Power inschakelen. Druk nogmaals op einde van de “SLIDER”
UIT - Over de “SLIDER” glijden [0-9]
Vermogensgrens geactiveerd
[9] wordt tot [8] gereduceerd en knippert [8]
Stop & Go functie
AAN - Druk op I I
UIT - Druk op I I
Vergrendeling van de bediening
AAN/UIT - Druk gedurende 6 sec. op
Selecteer de timer
Druk tegelijkertijd op [–] en [+] van de timer
Duurtijd verminderen
druk op [–] van de timer
Duurtijd verlengen
druk op [+] van de timer
Uitschakelen van de timerfunctie
Druk tegelijkertijd op [–] en [+] tot de gewenste zandloper oplicht
Blijf op [–] van de timer drukken tot deze op 0 staat
Gebruik van de timer zonder koken
De kookplaat inschakelen. Druk tegelijkertijd op [–] en [+] van de timer. Stel de tijd in met [–] of [+].
Programmeren van de aankookautomaat
AAN - Over de “SLIDER” glijden, 3 sec blijven duwen op gewenst vermogen
UIT - Glijd over de “SLIDER“

Warmhoudfunctie
Druk 1, 2 of 3 maal op toets
Stoppen: enkele malen op drukken tot leds uit zijn
Flexzone manueel
AAN - tegelijkertijd op 2 van de zones drukken
UIT - tegelijkertijd op 2 van de zones drukken
Flexzone automatisch
AAN - plaats een kookpot op de zone voor en achter
UIT - tegelijkertijd op beide van zone voor en achter drukken
Grill Functie
AAN - tegelijkertijd centraal op 2 [SLIDERS] van de zones voor en achter drukken
UIT - tegelijkertijd op 2 [SLIDERS] van de zones voor en achter drukken, daarna op de [SLIDER] onder de geanimeerde zone

Afzuigkap Inschakelen
POSITIE 10 cm: Druk kort op
POSITIE 30 cm: Druk 2 seconden op
Afzuigkap positie wijzigen
VERHOGEN - Druk op
VERLAGEN - Druk op
Afzuigkap - Naloopfunctie / Uitschakelen
NALOOPFUNCTIE: Druk 2 seconden op . De afzuigtoren sluit daarna automatisch na 10/30 minuten
UITSCHAKELEN: druk nogmaals op
Vooringestelde afzuigfunctie
Druk op
Vergrendeling van de afzuigkap
AAN/UIT - Druk gedurende 3 sec. op



NOVY

Novy PANORAMA PRO
Novy PANORAMA POWER

Contenu

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES 23

2 SÉCURITÉ 23

2.1 Précautions avant utilisation de l'appareil 23
2.2 Utilisation de l'appareil 23
2.3 Précautions pour ne pas endommager l'appareil 23
2.4 Précautions en cas de panne de l'appareil 24
2.5 Autres précautions 24

3 DESCRIPTION DE L'APPAREIL 24

3.1 Principe de l'induction 24
3.2 Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction 24
3.3 Bruits lors de la cuisson par induction 25
3.4 Résumé global 25

4 PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION NOVY PANORAMA POWER 26

4.1 Commande de la plaque de cuisson 26
4.1.1 Panneau de commande de la plaque de cuisson Novy Panorama Power 3 (1831) 26
4.1.2 Panneau de commande de la plaque de cuisson Novy Panorama Power 4 (1841) 26
4.1.3 Mise en marche et arrêt 26
4.1.4 Détection de récipient 26
4.1.5 Indicateur de chaleur résiduelle 26
4.1.6 Fonctions Power 26
4.1.7 Fonction minuterie 27
4.1.8 Zone flexible 28
4.1.9 Verrouillage des commandes 28

5 PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION ONE PRO 28

5.1 Commande de la plaque de cuisson 28
5.1.1 Panneau de commande de la plaque de cuisson Novy Panorama Pro (1821) 28
5.2 Commande des touches et du bandeau 28
5.3 Commande de la plaque de cuisson 29
5.3.1 Mise en marche et arrêt 29
5.3.2 Détection de récipient 29
5.3.3 Indicateur de chaleur résiduelle 29
5.3.4 Fonctions Power et Super Power 29
5.3.5 fonction minuterie 30
5.3.6 Programmation de l'accélérateur de chauffe 31
5.3.7 Fonction Stop & Go 31
5.3.8 Fonction de répétition 31
5.3.9 Fonction de maintien au chaud 31
5.3.10 Zone flexible 31
5.3.11 Fonction grill 32
5.3.12 Verrouillage plaque de cuisson 32

6 UTILISATION DE L'APPAREIL 32

6.1 Panneau de commande de la hotte 32
6.2 Fonctionnement via l'application mobile 32
6.3 Modes d'utilisation 32
6.3.1 Mode évacuation 33
6.3.2 Mode recyclage 33
6.4 Mise en marche, arrêt et fonction arrêt différé 33
6.5 Augmenter et diminuer le niveau de puissance 33
6.6 Auto-stop 34
6.7 Verrouillage de la hotte 34
6.8 Activation et désactivation de l'effet sonore de la commande 34

7 INDICATEURS DE NETTOYAGE 34

7.1 Indicateur de nettoyage des filtres à graisse 34
7.2 Le témoin de remplacement du filtre à recyclage (mode recyclage uniquement) 34
7.3 Connection I/O module 34

8 CONSEILS DE CUISSON 34

9 NETTOYAGE ET ENTRETIEN 35

9.1 Entretien de la plaque de cuisson 35
9.2 Entretien de la hotte 36
9.2.1 Nettoyage après utilisation de l'appareil 36
9.2.2 Nettoyage des filtres à graisse 37
9.2.3 Nettoyage en cas de débordement ou d'écoulement sur l'appareil 37

10 RÉSOUDRE DES PETITES PANNES 38

10.1 Messages sur la plaque de cuisson 38
10.2 Messages sur l'aspiration 38
10.3 Autre 38

FONCTIONS NOVY PANORAMA POWER 39

FONCTIONS NOVY PANORAMA PRO 40

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de procéder à l'installation et la mise en service de cet appareil. Vous y trouverez des informations importantes relatives au montage et à l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil est exclusivement prévu pour un usage domestique.
- Contrôlez l'état de l'appareil ainsi que le matériel de montage dès que vous les avez retirés de leurs emballages. Retirez l'appareil de son emballage avec précaution. N'utilisez aucun couteau coupant pour ouvrir l'emballage. Ne procédez pas à l'installation de l'appareil s'il est endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à Novy.
- Conservez précieusement ce mode d'emploi et transmettez-le à la personne qui utilisera éventuellement l'appareil après vous.
- Conservez précieusement les autocollants sur lesquels figurent le numéro de série de l'appareil. Vous aurez besoin de ce numéro de série si vous devez signaler une panne de l'appareil.
- Recyclage de l'emballage de transport et de l'appareil usagé :

Les matériaux utilisés respectent l'environnement et sont recyclables. Optez pour un transport de l'emballage respectueux de l'environnement. Votre appareil contient également beaucoup de matériaux recyclables.
Les appareils usagés doivent donc faire l'objet d'un tri sélectif. Le recyclage des appareils est organisé par votre constructeur. Il s'effectue ainsi dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE concernant les déchets électriques et électroniques. Renseignez-vous auprès de votre municipalité ou de votre revendeur pour connaître le point de collecte pour appareils usagés le plus proche.



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.

2 SÉCURITÉ

2.1 Précautions avant utilisation de l'appareil

- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La plaque de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est garantie que lorsque l'appareil a été branché à une prise de terre conformément aux prescriptions en vigueur.
- N'utilisez pas de rallonge pour le raccordement au réseau électrique.

2.2 Utilisation de l'appareil

- Avant la première utilisation, nettoyez la plaque de verre avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.
- Ne placez aucun objet métallique comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la surface de cuisson vitrée, car ils pourraient devenir brûlants.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la surface de cuisson ou une casserole chaude.
- Utilisez uniquement des casseroles et des poêles adaptées. Des récipients inadaptés pourraient fondre ou prendre feu.
- Ne couvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Ceux-ci pourraient devenir brûlants et prendre feu.
- Éteignez toujours la source de chaleur après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, smartphones) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en marche.
- Soyez attentif au risque de brûlures pendant et après utilisation de l'appareil.
- Des enfants jusqu'à 8 ans, des personnes à capacité physique ou mentale réduite ainsi que des personnes dont les connaissances sont inadaptées, ne sont autorisés à utiliser cet appareil que sous surveillance ou lorsque ceux-ci ont reçu une formation pour utiliser cet appareil dans des conditions de sécurité.
- Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissance, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles reçoivent de cette personne les instructions pour utiliser l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

2.3 Précautions pour ne pas endommager l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée) ou abîmées peuvent endommager la surface vitrée.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la surface vitrée.

– Évitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la surface vitrée.
– Évitez de heurter les bords de la vitre avec les casseroles.
– Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
– Ne posez ou ne laissez pas de casseroles vides sur la plaque de cuisson.
– Évitez tout contact entre du sucre, des matières plastiques ou une feuille d'aluminium et les zones chaudes. En refroidissant, ces matières peuvent détériorer ou se faire fissurer la surface vitrocéramique. Le cas échéant, éteignez l'appareil et retirez immédiatement la matière en question des surfaces encore chaudes. (Attention : risque de brûlures.)
– Risque d'incendie ! Le posez pas d'objets sur la plaque de cuisson.
– Ne posez jamais de récipient chaud sur la zone de commande.
– En présence d'un tiroir sous l'appareil encastré, conservez un écart suffisant (2 cm) entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
– Ne rangez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir situé sous la plaque de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être fabriqués en un matériau résistant à la chaleur.

2.4 Précautions en cas de panne de l'appareil

– Si un défaut est constaté, éteignez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
– En cas de fêlure ou de fissure de la plaque vitrocéramique, coupez immédiatement l'alimentation électrique de l'appareil et prévenez le service après-vente.
– Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.

AVERTISSEMENT : si la surface de cuisson vitrée est cassée, débranchez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

2.5 Autres précautions

– Assurez-vous que le récipient soit toujours placé au milieu de la zone de cuisson. Le fond du récipient doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
– Un champ magnétique peut influencer le fonctionnement d'appareils électriques. Nous recommandons aux personnes portant un stimulateur cardiaque de se renseigner auprès du distributeur ou d'un médecin.
– N'utilisez pas de récipients en matière plastique ou en aluminium. Ils sont susceptibles de fondre sur les zones encore chaudes.
– N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, mais arrêtez l'appareil et étouffez prudemment les flammes à l'aide d'un couvercle, par exemple.

L'utilisation de casseroles et de poêles non adaptées ou d'accessoires amovibles destinés à faire chauffer des récipients non adaptés à l'induction entraîne une rupture de la garantie. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages conséquents causés à la plaque de cuisson et à son environnement.

3 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil est une plaque de cuisson à induction avec hotte plan de travail intégrée. La plaque de cuisson à induction est équipée de 4 zones de cuisson et dotée à l'arrière d'une tour d'aspiration intégrée pour l'évacuation des vapeurs de cuisson. La plaque de cuisson et la hotte peuvent être commandées séparément. Les commandes de l'appareil sont expliquées dans le présent manuel d'utilisation.

3.1 Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque zone de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui à son tour produit des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de cuisson.
Bien entendu le récipient doit être adapté :
– sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique…
– Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique…

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson. Lorsque le récipient n'est pas adapté à la plaque de cuisson, le symbole ⊔ clignote.

3.2 Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction

Type	1821	1831	1841	
Puissance Totale	7400	6700	7400	W
Consommation énergétique de la table de cuisson EChob**	187.4	177.8	177.6	Wh/kg
Zone de cuisson avant gauche	240x200	Ø 280	Ø 185	mm
Détection minimum	Ø 100	Ø 100	Ø 100	mm
Puissance nominale*	2100	2300	1400	W
Puissance du 1e booster*	2600	3000	-	W
Puissance du 2e booster*	3700	-	-	W
Catégorie de la casserole standard**	Ø 150	D	B	mm

Type	1821	1831	1841	
Consommation énergétique ECcw**	182.8	178.1	177.3	Wh/kg
Zone de cuisson arrière gauche	240x200	-	Ø 210	mm
Détection minimum	Ø 100	-	Ø 100	mm
Puissance nominale*	2100	-	2300	W
Puissance du 1e booster*	2600	-	3000	W
Puissance du 2e booster*	3700	-	-	W
Catégorie de la casserole standard**	Ø 150	-	D	mm
Consommation énergétique ECcw**	182.8	-	178	Wh/kg
Zone de cuisson arrière droite	240x200	240x200	240x200	mm
Détection minimum	Ø 100	Ø 90	Ø 90	mm
Puissance nominale*	2100	2100	2100	W
Puissance du 1e booster*	2600	2300	2300	W
Puissance du 2e booster*	3700	3000	3000	W
Catégorie de la casserole standard**	Ø 180	C	C	mm
Consommation énergétique ECcw**	190.6	177.6	177.6	Wh/kg
Zone de cuisson avant droite	240x200	240x200	240x200	mm
Détection minimum	Ø 100	Ø 90	Ø 90	mm
Puissance nominale*	2100	2100	2100	W
Puissance du 1e booster*	2600	2300	2300	W
Puissance du 2e booster*	3700	3000	3000	W
Catégorie de la casserole standard**	Ø 210	C	C	mm
Consommation énergétique ECcw**	188.1	177.6	177.6	Wh/kg

* La puissance peut varier en fonction des dimensions et du matériau des récipients de cuisson.

** Calculé selon les méthodes pour la mesure des caractéristiques d'emploi (EN 60350-2).

3.3 Bruits lors de la cuisson par induction

Lors de l'utilisation d'une plaque de cuisson à induction, les récipients de cuisson peuvent émettre toutes sortes de bruits. Ces bruits sont variables selon le matériau et le mode de fabrication du fond du récipient.

Ronflement

Ceci se produit lorsque vous utilisez un niveau de puissance élevé. Le ronflement est causé par la quantité d'énergie transmise de la plaque de cuisson à l'ustensile de cuisson. Le bruit s'arrête ou diminue lorsque vous réglez la plaque de cuisson à un niveau moins élevé.

Crépitement

Ce bruit est créé lorsque l'ustensile de cuisson est constitué de plusieurs couches de matériau. Le bruit est causé par les vibrations dans les surfaces de contact des différentes couches de matériau.

Sifflement

Ce type de bruit apparaît généralement lors de l'emploi d'ustensiles de cuisson composés de différentes couches de matériaux ou lorsque deux plaques de cuisson voisines sont utilisées simultanément au niveau maximum. Le bruit de sifflement s'arrête ou diminue lorsque vous réglez la plaque de cuisson à un niveau moins élevé.

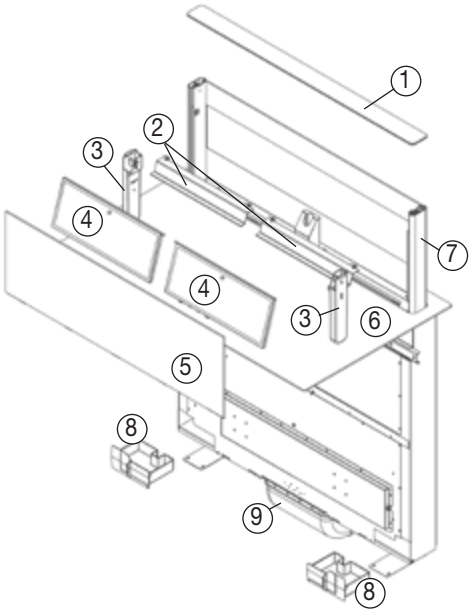
Clics

À bas niveau de puissance, les commutations électroniques peuvent s'accompagner de bruits de clics.

Bourdonnement

Le ventilateur peut générer un bruit de bourdonnement. Ce ventilateur sert à refroidir l'appareil électronique lors d'un usage intensif de la plaque de cuisson. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même après l'arrêt de la plaque de cuisson lorsque la température est encore trop élevée.

3.4 Résumé global

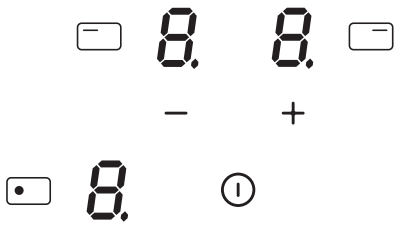


1	Vitre supérieure de la tour d'aspiration
2	Sécurité de collecte
3	Collecteur supérieur
4	Filtre à graisse
5	Vitre avant de la tour d'aspiration
6	Plaque de cuisson à induction
7	Tour d'aspiration
8	Collecteur inférieur
9	Coude de raccordement

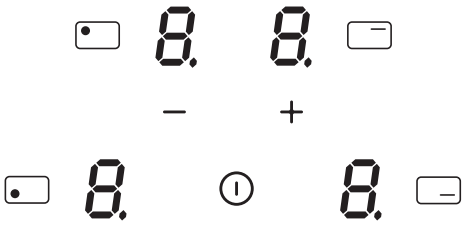
4 Plaque de cuisson à induction Novy Panorama Power

4.1 Commande de la plaque de cuisson

4.1.1 Panneau de commande de la plaque de cuisson Novy Panorama Power 3 (1831)



4.1.2 Panneau de commande de la plaque de cuisson Novy Panorama Power 4 (1841)



Commande de la plaque de cuisson	
Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson	⏻
Affichage du niveau de puissance	8.
Sélectionner la zone de cuisson	⎺
Augmenter le niveau de performance	+
Réduire le niveau de performance	—

4.1.3 Mise en marche et arrêt

Mise en marche et arrêt de la plaque de cuisson	
Mise en marche	⏻
Appuyez sur la touche ⏻ pendant 2 secondes. La LED s'allume.	
Arrêter	
Appuyez sur ⏻. La LED s'éteint.	

Allumage et extinction d'une zone de cuisson :	
Régler	**Affichage**
Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson ⎺	0 ▸ 0
Arrêter	
Appuyer simultanément sur les boutons de sélection de la zone de cuisson ⎺ et — jusqu'à ce que l'écran montre 0 ou H = « hot ».	0 H

Si aucun réglage n'est effectué dans un délai de 20 secondes, l'électronique se remet en veille.

4.1.4 Détection de récipient

La zone de cuisson allumée est active uniquement quand une casserole est détectée par le système de détection de casserole.

La plaque à induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque le récipient n'est pas adapté à la cuisson par induction. En pareil cas, il est impossible d'augmenter la puissance et le symbole U clignote sur l'afficheur.
- La fonction de cuisson est interrompue lorsque le récipient est retiré du foyer en cours de cuisson. Le symbole U clignote alors sur l'afficheur. Le symbole U disparaît lorsque le récipient est replacé sur la zone de cuisson. La cuisson reprend alors à la puissance précédemment sélectionnée.

Éteignez la zone de cuisson après utilisation.

4.1.5 Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsqu'à l'arrêt de la zone de cuisson ou à l'arrêt complet de la plaque de cuisson, la surface vitrée de la zone de cuisson est encore chaude, l'indicateur H s'affiche. Ce symbole H disparaît lorsque la surface vitrée de la zone de cuisson peut être touchée sans risque de brûlure.

⚠ **AVERTISSEMENT : Tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est affiché, évitez de toucher le(s) foyer(s) concerné(s) et ne posez aucun objet sensible à la chaleur sur la zone de cuisson. Risque de départ d'incendie ou de brûlures !**

4.1.6 Fonctions Power

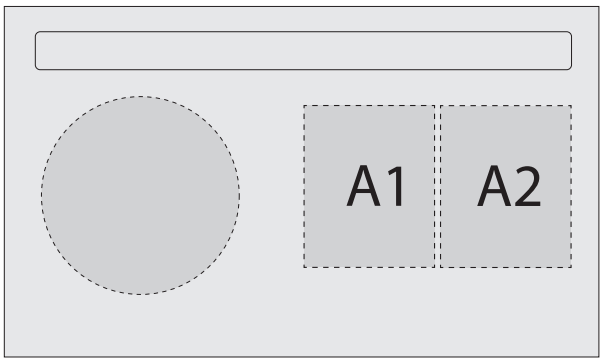
La fonction Power P permet d'amplifier la puissance de la zone de cuisson sélectionnée.Lorsque cette fonction est activée, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes à une puissance nettement supérieure.

La fonction Power sert notamment lors de la préparation de pâtes pour porter une grande quantité d'eau à ébullition, par exemple.

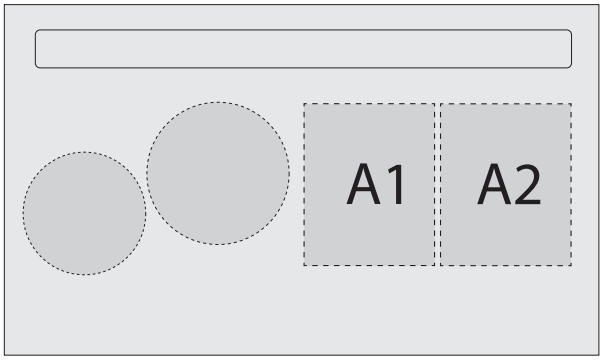
Activer/désactiver le Power	
Activer le Power	**Affichage**
Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson. ⎺ Appuyer sur le bouton —, puis sur le bouton + jusqu'à P.	P
Désactiver le Power	9-0
Appuyer sur le bouton —.	

Contrôle de la puissance maximale :

La plaque de cuisson est divisée en deux groupes de chauffe distinct.



Panorama Power 3 zones (1831)



Panorama Power 4 zones (1841)

Lorsque la limite de puissance est atteinte par un niveau de cuisson élevé ou lors de l'activation de la fonction Power, le système de gestion de la puissance réduit automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson concernée. L'afficheur de la zone de cuisson concernée se met à clignoter, puis la puissance est automatiquement réduite au niveau maximal possible.

La puissance maximale des zones A1 et A2 est 3000W et 1850W.

Lorsque les zones de cuisson d'un même groupe de chauffe sont utilisées simultanément, la puissance de 3700 W est répartie sur les deux zones.

Zone de cuisson	en cm	Puissance (W)
A1	24 x 20	Normale : 2100 Power : 3000
A2	24 x 20	Normale : 1600 Power : 1850

Limite de puissance	Affichage
Zone de cuisson sélectionnée avec fonction Power	P
Limite de puissance activée	8
[9] est réduit à [8] et clignote.	

4.1.7 Fonction minuterie

La fonction minuterie peut être utilisée simultanément avec toutes les zones de cuisson, et ce, même pour des durées différentes (de 0 à 99 minutes) pour chaque zone.

Fonction minuterie	
Réglage ou modification de la durée de cuisson	**Affichage**
Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson ⏤. Sélectionnez la puissance désirée avec le + ou – bouton.	1-P
Sélectionner la minuterie	00
Appuyez simultanément sur le – et le +	
Diminuer la durée	60-59...
Appuyez sur le – de la minuterie.	
Augmenter la durée	01-02...
Appuyez sur le + de la minuterie	

Un point à côté de l'indication de puissance de la zone sélectionnée s'allume pour indiquer l'activation de la minuterie.
La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Arrêter la fonction minuterie	
Sélectionner la minuterie	**Affichage**
Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson ⏤. Appuyer simultanément sur + et – .	lampje van de zone is aan
Arrêter la minuterie	00
Maintenez le – de la minuterie appuyé jusqu'à ce que celle-ci passe à 00	

Il est également possible d'utiliser la minuterie pour d'autres usages sans qu'il ne soit besoin d'allumer une zone de cuisson. La minuterie continue de fonctionner indépendamment jusqu'à la fin du temps sélectionné, même si l'on éteint la plaque de cuisson.

Utilisation de la minuterie hors cuisson	
Minuterie hors cuisson	**Affichage**
Allumez la plaque de cuisson. Appuyez 2 secondes sur ⏻	
Sélectionner la minuterie	00
Appuyez simultanément sur le – et le + de la minuterie.	
Diminuer la durée	60-59...
Appuyez sur le – de la minuterie.	
Augmenter la durée	01-02...
Appuyez sur le + de la minuterie.	

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Arrêt automatique en fin de cuisson :
Dès que la durée de cuisson sélectionnée s'est écoulée, l'afficheur 00 se met à clignoter et un signal sonore retentit. La zone de cuisson s'éteint. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur un bouton.

4.1.8 Zone flexible

Cette fonction permet de combiner les deux zones de cuisson de gauche et de droite en deux grandes zones. Cette fonction peut être enclenchée manuellement lorsqu'un récipient de grande taille est posé sur la surface de cuisson.

Zone flexible	
Activer manuellement	**Display**
Appuyer simultanément sur les boutons de sélection de la zones de cuissons ⎺ + ⎽ des 2 zones à combiner, A1 et A2 ou B1et B2.	01
Augementer la puissance	
Appuyez sur le **+** ou **–** bouton jusqu'à ce que la puissance désirée	0-9
Désactiver la zone flexible	
Appuyer simultanément sur les boutons de sélection de la zones de cuissons ⎺ des 2 zones flexibles qui sont combiné, A1 et A2 ou B1et B2.	0

4.1.9 Verrouillage des commandes

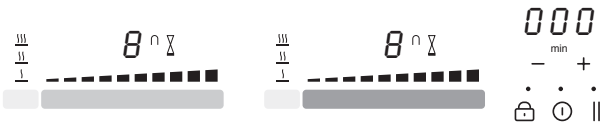
Afin d'éviter toute modification de réglage de la plaque de cuisson, par exemple lorsque vous nettoyez la surface vitrée, il est possible de verrouiller les commandes (excepté la touche marche/arrêt).

Verrouillage	
Verrouiller	**Affichage**
1. Allumer la plaque de cuisson au moyen du bouton ⏻ 2. Appuyer simultanément sur le boutons **–** et ⎽ de la zone avant droit. 3. Appuyer une nouvelle fois sur le bouton ⎽ de la zone avant droit.	L
Déverrouiller	
1. Allumer la plaque de cuisson au moyen du bouton ⏻ 2. Appuyer simultanément sur le boutons **–** et ⎽ de la zone avant droit. 3. Appuyez une nouvelle fois sur le bouton **–**	0

5 Plaque de cuisson à induction One Pro

5.1 Commande de la plaque de cuisson

5.1.1 Panneau de commande de la plaque de cuisson Novy Panorama Pro (1821)



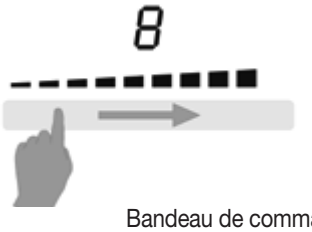
Commande de la plaque de cuisson	
Affichage du temps de minuterie	000
Touches minuterie	min – +
Touche de verrouillage plaque de cuisson	🔒
Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson	⏻
Touche Stop & Go	⏸
Affichage du niveau de puissance	8
Affichage de la zone flexible	∩
Affichage de la minuterie	⧖
Affichage du maintien au chaud	⏑ ≋ ≋
Zone de la touche de maintien au chaud	
Bandeau de commande arrière (SLIDER)/ Zone d'activation de la fonction grill	
Bandeau de commande (SLIDER)/ Zone d'activation de la fonction grill	

5.2 Commande des touches et du bandeau

L'appareil est équipé de touches sensitives permettant de commander les différentes fonctions. Les fonctions sont activées par simple effleurement des touches. L'activation est signalée par un voyant, un affichage et/ou un signal sonore.

⚠ **AVERTISSEMENT : Ne pas appuyer sur plusieurs touches simultanément dans le cadre d'une utilisation normale de l'appareil.**

La sélection de la puissance se fait en glissant le doigt sur le bandeau de commande **juste en dessous** de l'affichage à LED. Vous pouvez également sélectionner un niveau précis en touchant directement du doigt la position correspondant au niveau souhaité.



Bandeau de commande (SLIDER)

5.3 Commande de la plaque de cuisson

5.3.1 Mise en marche et arrêt

Mise en marche et arrêt de la plaque de cuisson	
Mise en marche	
Appuyez sur la touche ⏻ pendant 2 secondes. La LED s'allume.	☼ ⏻
Arrêter	
Appuyez sur ⏻. La LED s'éteint.	

Allumage et extinction d'une zone de cuisson :	
Régler	**Affichage**
Glissez de gauche à droite sur le bandeau de commande. (Réglage de la puissance.)	0-9
Arrêter	
Glissez de droite à gauche sur le bandeau de commande jusqu'à ce que l'afficheur indique 0 ou H (pour « hot »).	0 H

Si aucun réglage n'est effectué dans un délai de 20 secondes, l'électronique se remet en veille.

5.3.2 Détection de récipient

Cette plaque de cuisson est équipée d'un système de contrôle interactif pour une utilisation encore plus simple.

Lorsque vous posez un récipient sur la plaque de cuisson activée, sa présence est automatiquement détectée. De plus, le signe 0 s'affiche pour indiquer quel bandeau de commande utiliser pour la zone de cuisson correspondante. La fonction de détection de récipient garantit une sécurité optimale.

La plaque à induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque le récipient n'est pas adapté à la cuisson par induction. En pareil cas, il est impossible d'augmenter la puissance et le symbole U clignote sur l'afficheur.
- La fonction de cuisson est interrompue lorsque le récipient est retiré du foyer en cours de cuisson. Le symbole U clignote alors sur l'afficheur. Le symbole U disparaît lorsque le récipient est replacé sur la zone de cuisson. La cuisson reprend alors à la puissance précédemment sélectionnée.

Éteignez la zone de cuisson après utilisation. La détection de récipient U n'est alors plus active.

5.3.3 Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsqu'à l'arrêt de la zone de cuisson ou à l'arrêt complet de la plaque de cuisson, la surface vitrée de la zone de cuisson est encore chaude, l'indicateur H s'affiche. Ce symbole H disparaît lorsque la surface vitrée de la zone de cuisson peut être touchée sans risque de brûlure.

AVERTISSEMENT : Tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est affiché, évitez de toucher le(s) foyer(s) concerné(s) et ne posez aucun objet sensible à la chaleur sur la zone de cuisson. Risque de départ d'incendie ou de brûlures !

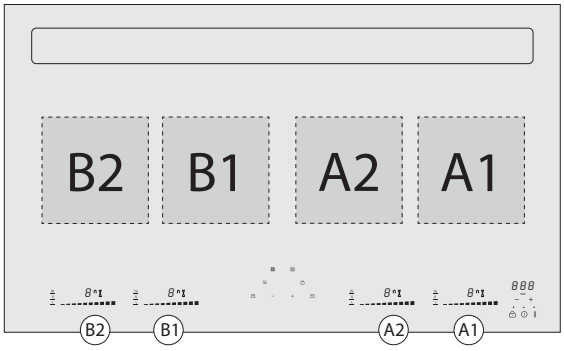
5.3.4 Fonctions Power et Super Power

Les fonctions Power P et Super Power ,, 11 permettent d'amplifier la puissance de la zone de cuisson sélectionnée. Lorsque cette fonction est activée, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes à une puissance nettement supérieure. La fonction Power sert notamment lors de la préparation de pâtes pour porter une grande quantité d'eau à ébullition, par exemple.

Activer/désactiver le Power	
Activer le Power	**Affichage**
Glisser jusqu'à l'extrémité du bandeau de commande ou appuyer directement sur l'extrémité du bandeau de commande	P
Désactiver le Power	
Glisser sur le bandeau de commande	9-0
Activer/désactiver le Super Power	
Activer le Power	**Affichage**
Glisser jusqu'à l'extrémité du bandeau de commande ou appuyer directement sur l'extrémité du bandeau de commande	P
Activer le Super Power	
Appuyez de nouveau sur l'extrémité du bandeau de commande	,, 11 + P
Désactiver le Super Power	
Glisser sur le bandeau de commande	P-0
Désactiver le Power	
Glisser sur le bandeau de commande	9-0

Contrôle de la puissance maximale :

La plaque de cuisson est divisée en deux groupes de chauffe distinct.



Lorsque la limite de puissance est atteinte par un niveau de cuisson élevé ou lors de l'activation de la fonction Power, le système de gestion de la puissance réduit automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson concernée. L'afficheur de la zone de cuisson concernée se met à clignoter, puis la puissance est automatiquement réduite au niveau maximal possible.

La puissance maximale de chaque zone de cuisson individuelle est de 3700 W. Lorsque les zones de cuisson d'un même groupe de chauffe sont utilisées simultanément, la puissance de 3700 W est répartie sur les deux zones du groupe de chauffe, à savoir A1 et A2 ou B1 et B2.

Zone de cuisson	en cm	Puissance (W)
A1	24 x 20	Normale : 2100 Power : 3000 Super Power : 3700
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	

Limite de puissance	Affichage
Zone de cuisson sélectionnée avec fonction Power	P
Limite de puissance activée	8
[9] est réduit à [8] et clignote.	

Pour utiliser simultanément deux zones de cuisson à puissance maximale, il faut alors combiner deux zones de deux groupes de chauffe différents, soit A1 ou A2 avec B1 ou B2.

5.3.5 fonction minuterie

La fonction minuterie peut être utilisée simultanément avec toutes les zones de cuisson, et ce, même pour des durées différentes (de 0 à 99 minutes) pour chaque zone.

Fonction minuterie	
Réglage ou modification de la durée de cuisson	**Affichage**
Sélectionnez la puissance en glissant sur le bandeau de commande.	1-P
Sélectionner la minuterie	
Appuyez simultanément sur le **–** et le **+** de la minuterie, si besoin à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le sablier de la zone de cuisson correspondante s'allume.	⧗
Diminuer la durée	060-
Appuyez sur le **–** de la minuterie.	059...
Augmenter la durée	001-
Appuyez sur le **+** de la minuterie.	002...

Après quelques secondes, la LED [min] s'arrête de clignoter. La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Arrêter la fonction minuterie	
Sélectionner la minuterie	**Affichage**
Appuyez simultanément sur le **–** et le **+** jusqu'à ce que le sablier souhaité s'allume.	Temps restant
Arrêter la minuterie	
Maintenez le **–** de la minuterie appuyé jusqu'à ce que celle-ci passe à 000, ou réglez la puissance de la zone de cuisson sur 0.	000

Pour activer différentes minuteries pour plusieurs zones de cuisson, l'opération doit être répétée pour chaque zone. L'indication de minuterie activée est plus lumineuse à côté de la zone de cuisson concernée.

Il est également possible d'utiliser la minuterie pour d'autres usages sans qu'il ne soit besoin d'allumer une zone de cuisson. La minuterie continue de fonctionner indépendamment jusqu'à la fin du temps sélectionné, même si l'on éteint la plaque de cuisson.

Utilisation de la minuterie hors cuisson	
Minuterie hors cuisson	**Affichage**
Allumez la plaque de cuisson. Appuyez sur ⏻	
Sélectionner la minuterie	000
Appuyez simultanément sur le **–** et le **+** de la minuterie.	
Diminuer la durée	060-
Appuyez sur le **–** de la minuterie.	059...
Augmenter la durée	001-
Appuyez sur le **+** de la minuterie.	002...

Après quelques secondes, la LED [min] s'arrête de clignoter. La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Arrêt automatique en fin de cuisson :

Dès que la durée de cuisson sélectionnée s'est écoulée, l'afficheur 000 se met à clignoter et un signal sonore retentit. La zone de cuisson s'éteint. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur le **–** ou le **+** de la minuterie.

5.3.6 Programmation de l'accélérateur de chauffe

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un accélérateur de chauffe. La zone de cuisson fonctionne d'abord un certain temps à puissance maximale. La puissance est ensuite automatiquement réduite au niveau présélectionné.

Programmation de l'accélérateur de chauffe	
Activation de l'accélérateur de chauffe	**Affichage**
Glissez sur le bandeau de commande jusqu'à (p. ex.) 7 et maintenez appuyé pendant 3 secondes.	7 A
Désactivation de l'accélérateur de chauffe	**Affichage**
Glissez sur le bandeau de commande de 0 à 9	0-9

Tableau accélérateur de chauffe	
Durée de chauffe sélectionnée	**Accélérateur de chauffe Temps (min:sec)**
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	--:--

5.3.7 Fonction Stop & Go

Cette fonction interrompt momentanément le fonctionnement de la plaque de cuisson et permet son redémarrage avec les mêmes réglages.

Activation et désactivation du Stop & Go	
Activation	**Affichage**
Appuyer sur ‖	11
Désactivation	
Appuyer sur ‖. Appuyez ensuite sur le bandeau de commande animé.	0-9

5.3.8 Fonction de répétition

Après l'arrêt de la plaque de cuisson ⏻ il est possible de répéter les derniers réglages sélectionnés (ce jusqu'à maximum 10 secondes) :

- le niveau (puissance) de toutes les zones de cuisson ;
- les minutes et les secondes des minuteries programmées de chaque zone de cuisson ;
- la fonction « cuisson automatique » ;
- La fonction de maintien au chaud.

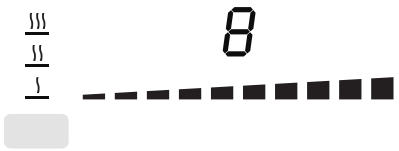
La procédure de répétition est la suivante :

- Appuyez sur la touche ⏻
- Appuyez sur ‖ avant que le clignotement ne s'arrête.

Les réglages préalablement sélectionnés sont rappelés.

5.3.9 Fonction de maintien au chaud

Cette fonction permet d'atteindre et de conserver automatiquement une température de 42, 70 ou 94 °C.
Vous évitez ainsi que des liquides ne débordent ou que les mets n'attachent au fond du récipient de cuisson.



Activation et désactivation de la fonction de maintien au chaud	
Maintenir la température à 42 °C	**Affichage**
Appuyez 1 fois sur [Touche maintien au chaud]	U ⌇
Maintenir la température à 70 °C	
Appuyez 2 fois sur [Touche maintien au chaud]	U ⌇⌇
Maintenir la température à 94 °C	
Appuyez 3 fois sur [Touche maintien au chaud]	U ⌇⌇⌇
Désactiver la fonction de maintien au chaud	
Glissez sur le bandeau de commande de 0 à 9 ou maintenir la [Touche Maintien au chaud] appuyée jusqu'à [0].	0

La durée maximale du maintien au chaud est de 2 heures.

5.3.10 Zone flexible

Cette fonction permet de combiner les deux zones de cuisson de gauche et de droite en deux grandes zones. Cette fonction peut être enclenchée manuellement ou automatiquement lorsqu'un récipient de grande taille est posé sur la surface de cuisson.

Zone flexible	
Activer manuellement	**Affichage**
Appuyer simultanément sur [Touche maintien au chaud] des 2 zones à combiner, A1 et A2 ou B1 et B2.	0 ∩
Activer automatiquement	
Posez un récipient sur les zones A1 et A2 ou B1 et B2.	∩
Augmenter la puissance	
Glisser sur le bandeau de commande de gauche jusqu'à la puissance souhaitée. Les deux zones affichent la puissance sélectionnée.	0-9
Désactiver la zone flexible	
Appuyer simultanément sur [Touche maintien au chaud] des 2 zones à combiner.	0

5.3.11 Fonction grill

Cette fonction de cuisson spéciale permet d'optimiser la chauffe et le maintien au chaud d'un récipient ou d'une plaque de grill en fonte. Vous obtiendrez ainsi une meilleure cuisson de vos plats. À cet effet, les zones A1 et A2 ou B1 et B2 sont automatiquement combinées par la zone flexible.

Fonction grill	
Activer	**Affichage**
Appuyez simultanément sur le bandeau de commande des 2 zones de cuisson A1 et A2 ou B1 et B2.	– clignote. ∩
Augmenter la puissance	
Glisser sur le bandeau de commande de gauche jusqu'à la puissance souhaitée. Les deux zones affichent la puissance sélectionnée.	▬▬▬
Désactivation du grill	
Appuyez simultanément sur le bandeau de commande des 2 zones de cuisson.	

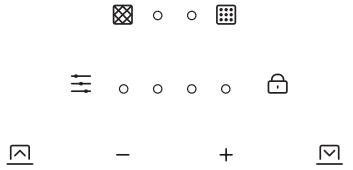
5.3.12 Verrouillage plaque de cuisson

Afin d'éviter toute modification de réglage de la plaque de cuisson, par exemple lorsque vous nettoyez la surface vitrée, il est possible de verrouiller les commandes (excepté la touche marche/arrêt).

Verrouillage plaque de cuisson	
Verrouiller	**Affichage**
Appuyer sur 🔒 pendant 6 secondes.	Le voyant s'allume.
Déverrouiller	Le voyant s'éteint.
Appuyer sur 🔓 pendant 6 secondes.	

6 Utilisation de l'appareil

6.1 Panneau de commande de la hotte



Commande d'aspiration	
Mise en marche/relèvement de la tour d'aspiration	
Diminution de la vitesse d'aspiration	−
Augmentation de la vitesse d'aspiration	+
Arrêt/abaissement de la tour d'aspiration	
Affichage de la vitesse d'aspiration	○○○○
Indicateur de nettoyage du filtre à graisse	
Indicateur de nettoyage du filtre de recyclage (optionnel)	
Fonction d'aspiration présélectionnée	
Verrouillage hotte	

6.2 Fonctionnement via l'application mobile

Cette hotte aspirante peut également être contrôlée à distance à partir d'un smartphone. Si l'application Novy est installée sur votre téléphone mobile, vous pouvez la connecter à la hotte aspirante.
Si la hotte aspirante n'est pas connectée à votre smartphone, la hotte aspirante peut être utilisée de manière normale via les commandes de la hotte aspirante elle-même.

Jumelage
Pour jumeler l'application Novy à votre hotte, vous devez respecter les point suivants:
- La hotte aspirante doit être connectée au secteur et allumée
- Avoir un smartphone ou une tablette avec une version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android. Avoir téléchargé l'application Novy depuis votre boutique d'applications préférée
- Votre hotte et votre smartphone doivent être à portée l'un de l'autre

L'application vous guidera tout au long de la procédure Suivez les instructions de l'application.

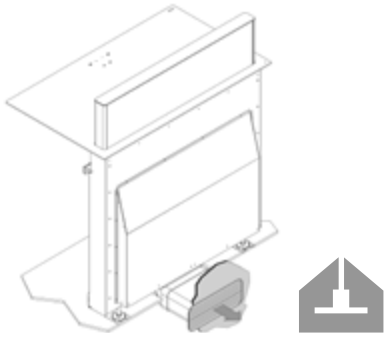
6.3 Modes d'utilisation

Cet appareil peut être utilisé en mode évacuation ou en mode recyclage (réglage standard à la livraison).

6.3.1 Mode évacuation

L'air aspiré est tout d'abord assaini à l'aide des filtres à graisse avant d'être évacué vers l'extérieur. Pour ce faire, il convient de relier l'appareil à une grille d'aération extérieur à l'aide d'un conduit d'évacuation.

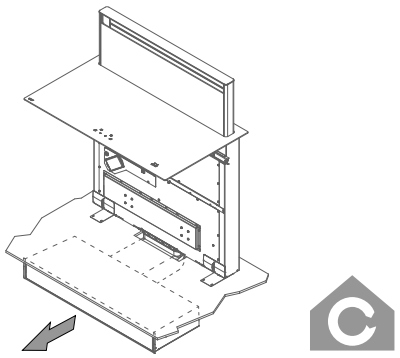
Appuyez simultanément pendant 3 secondes sur les touches + et − et . La led à côté de clignote 3 fois pour confirmer le réglage.



6.3.2 Mode recyclage

L'air aspiré est tout d'abord assaini à l'aide des filtres à graisse. Les odeurs sont ensuite filtrées à l'aide du filtre de recyclage avant que l'air ne soit refoulé dans la cuisine.

La hotte est par défaut en mode recyclage.
Appuyez simultanément pendant 3 secondes sur les touches + et − et . La led à côté de restent allumé pendant 3 secondes pour confirmer le réglage.



Assurer une ventilation adéquate dans la cuisine pour une efficacité optimale du système de recyclage.

6.4 Mise en marche, arrêt et fonction arrêt différé

AVERTISSEMENT : Lorsque vous enclenchez l'aspiration, la tour d'aspiration située à l'arrière de la plaque de cuisson se relève automatiquement à la hauteur souhaitée. Veillez à ce qu'aucun obstacle n'empêche ce mouvement.

Tour d'aspiration	
Enclencher en position 10 cm	**Affichage**
Appuyez brièvement sur	LED s'allume.
Enclencher en position 30 cm	LED s'allume.
Appuyez sur pendant 2 secondes.	
Activer Fonction d'aspiration preselectionnee	LED s'allume.
Appuyez sur	
Arrêt différé	LED clignotte
Appuyez sur pendant 2 secondes	
Arrêter	LED s'éteint
Appuyez brièvement sur	

Autres positions de la tour d'aspiration: La tour d'aspiration peut être réglée dans 3 différentes positions standard : 10,20 et 30 cm via les boutons et .
Si vous souhaitez choisir vous-même une hauteur intermédiaire, vous pouvez arrêter la tour d'aspiration sur n'importe quelle position pendant que la tour d'extraction se déplace.
Appuyez sur la touche lorsque la tour d'extraction se déplace vers le haut, ou si elle se déplace vers le bas.

Fonction d'aspiration preselectionnee : Fonction prédéfinie où positionne la tour d'extraction directement à la hauteur de cuisson la plus courante, soit 20 cm, et règle l'extracteur sur la position 5 (réglage standard). Ce paramètre peut être ajusté si vous le souhaitez par le biais de l'application Novy.

Fonction d'arrêt différé : Cette fonction est enclenchée en fin de cuisson. Elle permet à la tour d'aspiration d'absorber les dernières vapeurs de cuisson dans la cuisine à une hauteur d'aspiration de 10 cm pendant un certain temps fixe. En mode recirculation, les filtres sont également séchés.
Par défaut, l'arrêt différé est programmé à 30 minutes en mode recirculation et à 10 minutes en mode évacuation. Il est recommandé de toujours laisser cette fonction s'opérer jusqu'à terme. Une fois les opérations de la fonction arrêt différé terminée, le moteur et la tour d'aspiration s'arrêtent automatiquement et la tour d'aspiration redescend.

6.5 Augmenter et diminuer le niveau de puissance

La tour d'aspiration peut être réglée sur 8 niveaux de puissance, dont 3 niveaux de forte intensité (à savoir les niveaux 6, 7 et 8). Activez un niveau de forte intensité en cas forte émanation d'odeur ou de vapeur. La tour d'aspiration fonctionne alors pendant un temps fixe à débit élevé : au niveau 6 pendant 1 heure et aux niveaux 7 et 8 pendant 6 minutes si l'appareil fonctionne en mode évacuation. Après cette période, la tour d'aspiration repasse au niveau 5.

Adapter le niveau de puissance	
Augmenter la puissance	**Affichage**
Appuyez sur le .	LED plus intense(s)
Diminuer la puissance	LED plus faible(s)
Appuyez sur le .	

6.6 Auto-stop

Afin d'éviter que l'aspiration continue de fonctionner pour rien, le moteur est automatiquement coupé après 3 heures et la tour d'aspiration redescend (seulement si aucune commande n'a été utilisée pendant ces 3 heures).

6.7 Verrouillage de la hotte

Pour éviter le démarrage involontaire de la hotte, par exemple lors du nettoyage du verre, le les commandes sont verrouillées.

Verrouillage de la hotte	
Verrouiller	**Affichage**
Appuyer sur verrouillage hotte pendant 3 secondes.	LED s'allume
Déverrouiller	LED s'eteint
Appuyer sur verrouillage hotte pendant 3 secondes.	

6.8 Activation et désactivation de l'effet sonore de la commande

Vous pouvez choisir d'activer ou de désactiver l'effet sonore de la commande de la tour d'aspiration. Pour activer ou désactiver l'effet sonore, appuyez simultanément sur les boutons + et - de la commande de la tour d'aspiration pendant 3 secondes, la tour étant en position fermée.

7 Indicateurs de nettoyage

7.1 Indicateur de nettoyage des filtres à graisse

Indication : La LED à côté du s'allume.

Après 20 heures de cuisson, la LED s'allume à côté du symbole .

Suivez les consignes de nettoyage décrites dans le chapitre Nettoyage.

Après le nettoyage et la remise en place des filtres à graisse, l'indication de nettoyage doit être réinitialisée. Réinitialisation : appuyez sur la touche pendant 3 secondes lorsque la tour d'extraction est complètement fermée.

7.2 Le témoin de remplacement du filtre à recyclage (mode recyclage uniquement)

Indication : La LED à côté du ⊞ s'allume.

Après un temps fixe, la LED indique l'unité à laquelle le filtre à recyclage monobloc devrait être remplacé.

Suivez les consignes de remplacement inscrites dans la notice à monoblock.

Un nouveau filtre monoblock peut être commandé auprès d'un revendeur spécialisé ou directement chez Novy.
Après le remplacement et la remise en place du filtre le témoin remplacement doit être réinitialisé. Pour cela, appuyer sur la touche ⊞ pendant 3 secondes lorsque la tour d'extraction est complètement fermée.

7.3 Connection I/O module

En option, l'appareil peut être équipé du module (E/S) n° 990036 (à partir de la version v5).

Lorsque l'entrée du module est utilisée dans une situation d'entrée «fermée», la tour d'extraction se déplace à la hauteur désirée, mais (l'extraction) ne démarre pas.
Les 2 leds entre du témoin de saturation du ⊠ et ⊞ clignotent.

L'extraction ne démarre que lorsque l'entrée du module est en situation «ouverte».

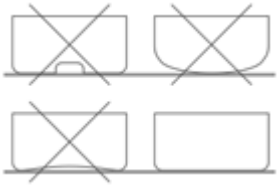
L'entrée peut être utilisée par exemple en combinaison avec un commutateur (sinwow) en mode sortie de conduit.
Lorsque la sortie du module est utilisée, le relais se ferme lorsque (la ventilation) est active. La sortie reste fermée également 5 minutes après la fermeture de la tour d'extraction.

8 Conseils de cuisson

Qualité des poêles et casseroles
Poêles et casseroles adaptées : acier, acier émaillé, fonte, inox avec fond magnétique, aluminium avec fond magnétique (±100mm min). Récipients non adaptés : aluminium et inox sans fond magnétique, cuivre, laiton, céramique et porcelaine. Les fabricants indiquent généralement si leurs produits sont compatibles avec la cuisson par induction.

Pour vous assurer que vos récipients sont compatibles :
– Versez un peu d'eau dans un récipient et posez-le sur une zone de cuisson à induction au niveau 9. L'eau doit commencer à chauffer au bout de quelques secondes seulement.
– Posez un aimant contre le fond du récipient. Si le récipient est compatible, l'aimant doit rester en place.

Certains récipients de cuisson émettent un ronflement lorsqu'ils sont posés sur un foyer à induction. Cela n'indique en aucun cas une panne de l'appareil et n'a aucune incidence sur son bon fonctionnement. Ce bruit diminuera lorsque vous changerez le niveau de puissance.



Soulevez les récipients pour les déplacer afin d'éviter l'apparition de tâches et de rayures par frottement.

– Couvrez autant que possible vos récipients pendant la cuisson.

Dimensions des récipients
Les zones de cuisson s'adaptent dans une certaine mesure automatiquement au diamètre du récipient. Le fond du récipient doit toutefois avoir un diamètre minimal (± 9cm) en fonction du diamètre de la zone de cuisson choisie. Posez le récipient bien au milieu de la zone de cuisson afin d'obtenir un rendement optimal de votre plaque de cuisson. Si le diamètre du récipient est bien plus important que celui de la zone, vous ne pourrez pas obtenir une cuisson optimale.
La surface du récipient qui se trouve directement au-dessus de la bobine d'induction génère la chaleur. La chaleur est transmise à la surface restante qui ne se trouve pas sur la bobine d'induction par les couches de matériaux du récipient.
C'est pourquoi si le récipient est beaucoup plus large que la zone de cuisson, il est recommandé de chauffer à une puissance légèrement inférieure de façon à favoriser une meilleure répartition de la chaleur.

Exemples de réglage de niveau de puissance
(Les valeurs mentionnées ci-dessous le sont à titre indicatif uniquement.)

Application		Affichage
Faire fondre Réchauffer	– Sauces, beurre, chocolat, gélatine – Plats préparés	1-2
Faire monter Décongeler	– Riz, pudding et plats préparés – Légumes, poisson, produits surgelés	2-3
Vapeur	– Légumes, poisson, viande	3-4
Eau	– Pommes de terres cuites, soupe, pâtes – Légumes frais	4-5
Cuire à feu doux	– Viande, foie, œufs, saucisses – Goulache, roulade, boudin	6-7

Cuire Rôtir	– Pommes de terre, beignets, gâteaux plats	7-8
Rôtir Porter à température de cuisson	– Steaks, omelettes – Eau	9
Cuire	– Porter de grandes quantités d'eau à ébullition	P+ 11 11

9 Nettoyage et entretien

Suivez toutes les instructions décrites dans le chapitre Sécurité.

Avant de procéder au nettoyage, veillez à ce que la plaque de cuisson soit complétement hors tension et la surface vitrée des zones de cuisson suffisamment refroidie.

Suivez les consignes de nettoyage ci-dessous pour une durée de vie prolongée et un fonctionnement optimal de l'appareil.

9.1 Entretien de la plaque de cuisson

Laissez d'abord refroidir l'appareil pour éviter tout risque de brûlure.

N'utilisez en aucun cas d'appareil fonctionnant avec de la vapeur ou de la pression.

N'utilisez pas d'objets susceptibles de détériorer la surface vitrocéramique (éponge abrasive, solution abrasive et produits de nettoyage agressifs).

Nettoyage de la surface vitrée de la plaque de cuisson

Essuyez la surface à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge éventuellement imbibée d'un peu de détergent (de préférence après chaque utilisation). Séchez ensuite la plaque de cuisson en essuyant avec un chiffon sec ou un essuie-tout en papier. Les chiffons que vous utilisez doivent être propres afin de prévenir des éraflures de la surface.

Taches tenaces

Taches tenaces et incrustées (taches de tartre, taches nacrées) sont à éliminer quand la plaque est encore tiède. Utilisez des produits de nettoyage courants selon la méthode habituelle. Si cela ne suffit pas, vous pouvez prendre un produit de nettoyage spécifique pour vitrocéramique (p. ex. Vitroclen).

Aliments brûlés : d'abord faire tremper à l'aide d'un chiffon mouillé, puis éliminer les résidus à l'aide d'une raclette spéciale pour plaques de cuisson céramiques. Nettoyez ensuite la plaque de cuisson comme décrit au point « Nettoyage de la plaque de cuisson en verre ».

Sucre brûlé et plastique fondu : éliminer directement – lorsque la plaque est encore chaude – à l'aide d'une raclette spéciale pour surfaces vitrées. Nettoyez ensuite la plaque de cuisson comme décrit au point « Nettoyage de la plaque de cuisson en verre ». Les grains de sable qui peuvent se retrouver sur la plaque de cuisson lorsque vous épluchez des pommes de terre ou lavez une salade risquent de provoquer des rayures lorsque vous faites glisser des récipients sur la plaque. Assurez-vous qu'il ne reste aucun grain de sable sur la surface.

Les décolorations de la plaque de cuisson n'affectent aucunement le fonctionnement et la solidité de la vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une détérioration de la plaque de cuisson, mais en l'occurrence de résidus qui n'ont pas été ôtés et se sont par conséquent incrustés dans la plaque.

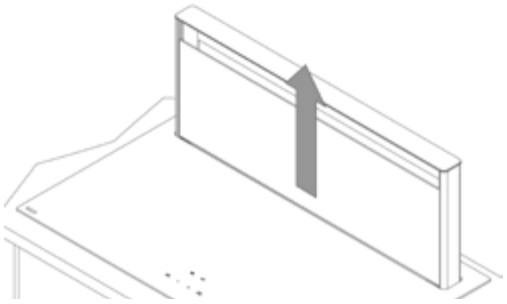
Les taches brillantes proviennent d'une usure du fond du récipient, en particulier si vous utilisez une batterie de cuisine à fond en aluminium ou des produits de nettoyage inadéquats. Elles sont difficiles à éliminer avec les produits de nettoyage courants. Il faudra éventuellement répéter le nettoyage à plusieurs reprises.

Les produits de nettoyage agressifs et le frottement des fonds de récipients peuvent au fil du temps avoir un effet abrasif sur la surface vitrée et provoquer l'apparition de taches foncées.
Évitez d'utiliser la plaque de cuisson comme plan de travail ou d'y poser des objets inappropriés.
Les casseroles et poêles doivent être soulevées et non glissées sur la surface vitrée.

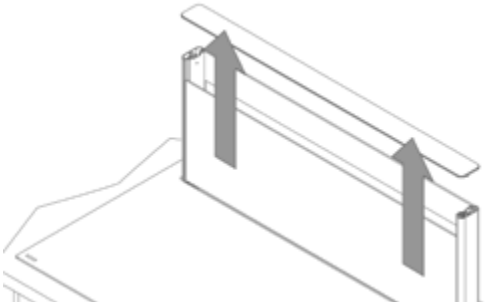
9.2 Entretien de la hotte

9.2.1 Nettoyage après utilisation de l'appareil

– Faites remonter la tour d'aspiration dans sa position la plus haute en appuyant (plusieurs fois) sur ⌃



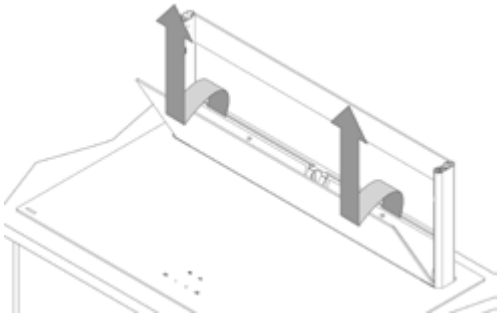
– Soulevez la vitre supérieure de la tour d'aspiration.



Ne placez pas le verre supérieur sur une plaque de cuisson allumée pour éviter de chauffer.

Nettoyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide, éventuellement avec un produit nettoyant au pH neutre. Séchez en essuyant avec un chiffon sec ou un essuie-tout en papier.

– Faites basculer la vitre avant à l'aide de vos deux mains et retirez-la de la tour d'aspiration.



Nettoyez la vitre avant ainsi que la vitre arrière inamovible à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide, éventuellement avec un produit nettoyant au pH neutre. Séchez en essuyant avec un chiffon sec ou un essuie-tout en papier.
Appuyez sur la touche ⍁

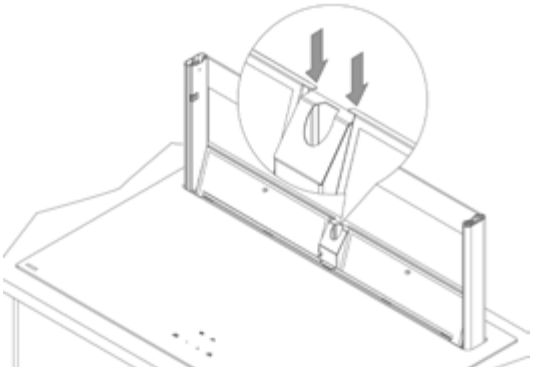
Veillez à ce que l'ouverture d'aspiration soit dégagée lors du remplacement de la verre supérieure.

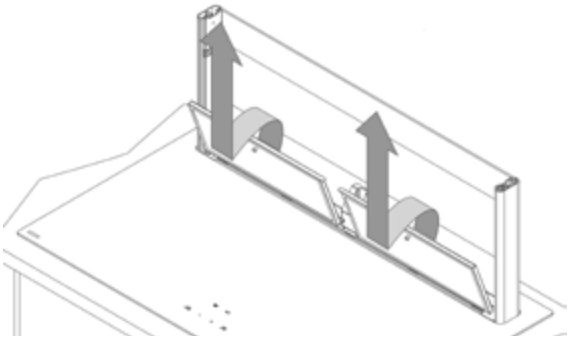
N'utilisez pas d'objets susceptibles de détériorer la surface vitrée (éponge abrasive, solution abrasive et produits de nettoyage agressifs).

9.2.2 Nettoyage des filtres à graisse

L'indicateur de nettoyage du filtre à graisse s'allume pour indiquer qu'il faut procéder au nettoyage (voir § 4.5.1).

– Suivez les étapes décrites au § 9.2.1.
– Retirez les filtres à graisse de la tour d'aspiration (retenez la position des filtres : il y a un filtre gauche et un filtre droit).





Nettoyez au lave-vaisselle ou faites tremper dans le l'eau chaude avec un produit dégraissant.

AVERTISSEMENT : Un fort encrassement causé par le non-respect des consignes d'entretien précitées entraîne un risque d'incendie.

NE PAS nettoyer la vitre supérieure de la tour d'aspiration au lave-vaisselle. Cela pourrait rayer la vitre et détériorer le revêtement de la face inférieure.

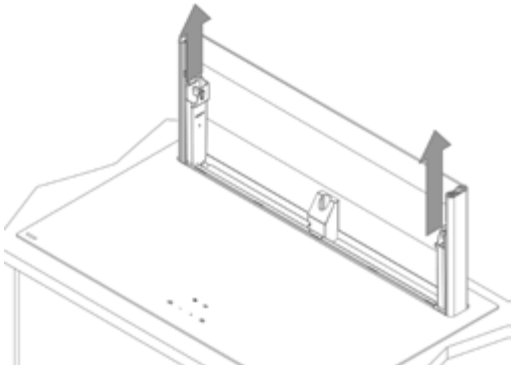
Après le nettoyage :

– Replacez les filtres et la vitre dans la tour d'aspiration.
– Appuyez sur la touche ⍁.
– Appuyez sur la touche ⊠ pendant 3 secondes lorsque la tour d'extraction est completement fermee.

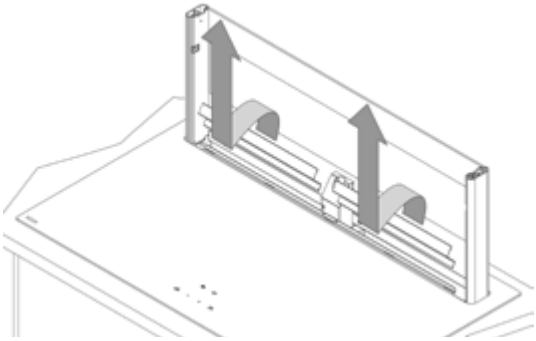
9.2.3 Nettoyage en cas de débordement ou d'écoulement sur l'appareil

– Suivez les étapes décrites aux § 9.2.1 et 9.2.2

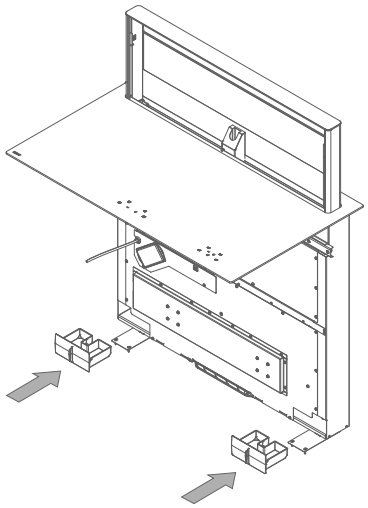
– Retirez les collecteurs supérieurs de la tour et nettoyez-les si nécessaire.



– Retirez la sécurité de collecte et nettoyez-la si nécessaire.



– Si une grande quantité de liquide s'est répandue, retirez les collecteurs inférieurs en les faisant glisser de sous la hotte et nettoyez-les si nécessaire.



Suivez les étapes dans l'ordre inverse pour remettre l'appareil en état de fonctionnement.

Appuyez sur la touche ⏍

10 RÉSOUDRE DES PETITES PANNES

10.1 Messages sur la plaque de cuisson

Code	
U	– Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. – Le récipient n'est pas adapté à la cuisson par induction. – Le diamètre du fond du récipient est trop petit par rapport à la zone de cuisson.
U	Voir le § 5.3.9 Maintien de la chaleur (1821)
E	– Le système électronique est déverrouillé. – Débranchez puis rebranchez la plaque de cuisson. – Appelez le service après-vente.
II	Voir le § 5.3.7 Stop & Go. (1821)
(Er03)	Les commandes sont couvertes par un objet ou un liquide. Le symbole disparaît dès que les touches sont libérées ou nettoyées. (1821)
E2	La plaque de cuisson est trop chaude. Laissez-la refroidir. Vous pourrez la rallumer ensuite.
E8	L'arrivée d'air du ventilateur est obstruée. Libérez-la.
U400	La plaque de cuisson n'est pas correctement raccordée au réseau électrique. Vérifiez le raccordement. (1821)
(Er47)	Problème dans le système BUS interne de l'appareil.

Si l'un de ces messages d'erreur persiste, veuillez contacter le service après-vente.

La plaque ou une zone de cuisson ne fonctionne pas :

– La plaque de cuisson n'est pas correctement raccordée au réseau électrique.

– Le fusible de sécurité a sauté.

– Vérifiez si le verrouillage est activé.

– Les touches sensitives ont été éclaboussées par de l'eau ou de la graisse.

– Un objet est posé sur les touches sensitives.

Une zone ou toutes les zones ont arrêté de fonctionner :

– La sécurité s'est enclenchée.

– Elle s'enclenche lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson.

– Elle s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes.

– Un récipient et vide et son fond est surchauffé.

– La plaque de cuisson est également équipée d'un dispositif de réduction automatique de la puissance et d'un dispositif d'arrêt automatique en cas de surchauffe.

Le ventilateur continue de fonctionner une fois la plaque de cuisson éteinte :

– Cela n'est pas une défaillance, le ventilateur protège l'électronique.

– Le ventilateur s'arrêtera tout seul.

Les commandes de cuisson automatiques ne fonctionnent pas :

– La zone de cuisson est encore chaude [H].

– La puissance de cuisson est à son niveau maximal [9].

– Le niveau de puissance a été sélectionné à l'aide de la touche [–].

10.2 Messages sur l'aspiration

Code	
La 1re LED clignote.	– La fonction d'arrêt différé est activée.
2 LED clignotent.	– La tour n'a pas été détectée dans la position demandée. – Vérifiez que rien n'entrave le déplacement de la tour d'aspiration. – Appuyez sur ⊡ – Contactez Novy.
3 LED clignotent.	– L'interrupteur de protection de la tour d'aspiration est enclenché en permanence. – Appuyez sur ⊡ – Contactez Novy. – - Activer l' axe du tour avec un tournevis
4 LED clignotent.	– La vitre avant de la tour d'aspiration n'est pas à sa place. – La vitre avant de la tour d'aspiration n'a pas été correctement replacée. – Appuyez sur ⊡ – L'interrupteur de détection de la tour d'aspiration est en panne.

La hotte n'aspire pas bien. Que peut causer ce problème ?

– Vérifiez que la verre supérieure de la tour d'extraction est correctement positionnée. L'ouverture d'aspiration doit être dégagée.

– Vérifiez le filtre à graisse. Respectez l'indication de nettoyage. Le filtre doit être nettoyé en moyenne une fois toutes les 2 semaines pour garantir le bon fonctionnement du système d'aspiration.

– Vérifiez l'aération de l'habitation. Dès sa mise en service, la hotte doit être alimentée en air frais. Pour ce faire, ouvrez les grilles placées dans les fenêtres ou ouvrez une fenêtre.

– Vérifiez l'absence d'obstructions ou d'étranglements qui risquent de bloquer l'évacuation de l'air.

10.3 Autre

Panne : En cas de panne, n'hésitez pas à contacter notre service après-vente : www.novy.com/contact.

Sélectionnez votre pays.

Afin de faciliter le traitement de votre demande, il est indispensable que le service après-vente connaisse la référence de votre appareil. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique qui figure au-dessous de l'appareil.

RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS NOVY PANORAMA POWER

Commande d'aspiration	
	Mise en marche/relèvement de la tour d'aspiration
—	Diminution de la vitesse d'aspiration
+	Augmentation de la vitesse d'aspiration
	Arrêt/abaissement de la tour d'aspiration
○○○○	Indicateur aspiration
	Indicateur de nettoyage du filtre à graisse
	Indicateur de remplacement du filtre à recyclage (optionnel)
	Fonction d'aspiration présélectionnée
	Verrouillage hotte

Commande de la plaque de cuisson	
⏻	Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson
	Sélectionner la zone de cuisson
+	Augmenter le niveau de performance
—	Réduire le niveau de performance
8	Affichage du niveau de puissance

Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson
MARCHE – Appuyer sur la touche ⏻ pendant 2 secondes.
ARRÊT – Appuyer sur ⏻.
Allumage et extinction d'une zone de cuisson
MARCHE – Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson
ARRÊT – Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson
Activer/désactiver le Power
MARCHE – Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson. Appuyer sur le bouton [–], puis sur le bouton [+] jusqu'à [P]
ARRÊT - Appuyer sur le bouton [–].
Limite de puissance
Zone de cuisson sélectionnée avec fonction Power [P]
Limite de puissance activée
[9] est réduit à [8] et clignote [8].
Fonction minuterie
Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson – Appuyer simultanément sur [–] et [+]
Diminuer la durée
Appuyer sur [–]
Augmenter la durée
Appuyer sur [+]
Arrêter la minuterie
Appuyer sur [–] jusqu'à ce que la minuterie soir sur [00].
Utilisation de la minuterie hors cuisson
Allumez la plaque de cuisson. Appuyez 2 secondes sur [–] et [+]
Diminuer la durée
Appuyez sur [–] de la minuterie.
Augmenter la durée
Appuyez sur [+] de la minuterie.
Zone flexible
MARCHE - Appuyez simultanément sur les 2 boutons de sélection de la zones de cuissons .
ARRÊT - Appuyez simultanément sur les 2 boutons de sélection de la zones de cuissons combiné .

Augementer la puissance
Appuyez sur le [+] ou [–] bouton jusqu'à ce que la puissance désirée
Verrouillage des commandes
1. Allumer la plaque de cuisson au moyen du bouton ⏻ 2. Appuyer simultanément sur le boutons [–] et de la zone avant droit. 3. Appuyer une nouvelle fois sur le bouton de la zone avant droit.
Verrouillage des commandes
1. Allumer la plaque de cuisson au moyen du bouton ⏻ 2. Appuyer simultanément sur le boutons [–] et de la zone avant droit. 3. Appuyer une nouvelle fois sur le bouton [–]

Mise en marche de la hotte
POSITION 10 cm : Appuyez brièvement sur
POSITION 30 cm : Appuyez 2 secondes sur
Changer la position de la hotte
RELEVER – Appuyez sur
BAISSER – Appyez sur
Hotte – Fonction d'arrêt différé/Arrêt
FONCTION D'ARRÊT DIFFÉRÉ : Appuyez 2 secondes sur . La tour d'aspiration se referme automatiquement après 10/30 minutes.
ARRÊTER : appuyez une nouvelle fois sur
Fonction d'aspiration présélectionnée AUTO (20cm)
Appuyez sur
Verrouillage de la hotte
MARCHE / ARRÊT – Appuyez 3 secondes sur

RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS NOVY PANORAMA PRO

Commande d'aspiration

	Mise en marche/relèvement de la tour d'aspiration
—	Diminution de la vitesse d'aspiration
+	Augmentation de la vitesse d'aspiration
	Arrêt/abaissement de la tour d'aspiration
○○○○	Indicateur aspiration
	Indicateur de nettoyage du filtre à graisse
	Indicateur de remplacement du filtre à recyclage (optionnel)
	Fonction d'aspiration présélectionnée
	Verrouillage hotte

Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson

MARCHE - Appuyez sur O/I pendant 2 secondes. La LED s'allume.

ARRÊT – Appuyez sur O/I. La LED s'éteint.

Réglage de la puissance

PLUS – Glisser sur le bandeau de commande (réglage de la puissance).

MOINS – Glisser sur le bandeau de commande jusqu'à 0.

Activer/désactiver le Power

MARCHE – Glisser jusqu'à l'extrémité du bandeau de commande – [P]

ARRÊT – Glisser sur le bandeau de commande [0-9]

Activer/désactiver le Super Power

MARCHE – Activer le Power. Appuyez de nouveau sur l'extrémité du bandeau de commande.

ARRÊT – Glisser sur le bandeau de commande [0-9]

Limite de puissance activée

[9] est réduit à [8] et clignote [8]

Fonction Stop & Go

MARCHE – Appuyer sur I I

ARRÊT – Appuyer sur I I

Verrouillage des commandes

MARCHE / ARRÊT – Appuyez 6 secondes sur

Sélectionner la minuterie

Appuyez simultanément sur le [–] et le [+] de la minuterie.

Diminuer la durée

Appuyez sur le [–] de la minuterie.

Augmenter la durée

Appuyez sur le [+] de la minuterie.

Arrêter la fonction minuterie

Appuyez simultanément sur le - et le + jusqu'à ce que le sablier souhaité s'allume.

Maintenez le - de la minuterie appuyé jusqu'à ce que celle-ci arrive à 0.

Utilisation de la minuterie hors cuisson

Allumez la plaque de cuisson. Appuyez simultanément sur le [–] et le [+] de la minuterie. Réglez la durée avec les touches [–] et [+].

Programmation de l'accélérateur de chauffe

MARCHE – Glisser sur le bandeau de commande, appuyer pendant 3 secondes sur la puissance souhaitée.

ARRÊT – Glisser sur le bandeau de commande.

Commande de la plaque de cuisson

000	Affichage du temps de minuterie
– min +	Touches minuterie
	Touche de verrouillage
	Touche marche/arrêt de la plaque de cuisson
	Touche Stop & Go
8	Affichage du niveau de puissance
	Indicateur zone flexible
	Indicateur de la minuterie
	Indicateur fonction Maintien au chaud
	Zone de la touche Maintien au chaud (voir p.29)
	Zone du bandeau de commande arrière (voir p.29)
	Zone du bandeau de commande avant (voir p.29)
	Fonction grill à l'endroit de l'indicateur de niveau de puissance

Fonction de maintien au chaud

Appuyez une, deux ou trois fois sur la touche .

Arrêter : appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que les voyants s'éteignent.

Zone flexible manuelle

MARCHE – Appuyez simultanément sur 2 des zones

ARRÊT – Appuyez simultanément sur 2 des zones

Zone flexible automatique

MARCHE – Posez un récipient à cheval sur la zone avant et la zone arrière.

ARRÊT – Appuyez simultanément sur de la zone avant et de la zone arrière.

Fonction grill

MARCHE – Appuyez simultanément sur le milieu des bandeaux de commande de des zones avant et arrière.

ARRÊT – Appuyez simultanément sur les bandeaux de commandes des zones avant et arrière, puis sur le bandeau de commande de la zone animée.

Mise en marche de la hotte

POSITION 10 cm : Appuyez brièvement sur

POSITION 30 cm : Appuyez 2 secondes sur

Changer la position de la hotte

RELEVER – Appuyez sur

BAISSER – Appuyez sur

Hotte – Fonction d'arrêt différé/Arrêt

FONCTION D'ARRÊT DIFFÉRÉ : Appuyez 2 secondes sur . La tour d'aspiration se referme automatiquement après 10/30 minutes.

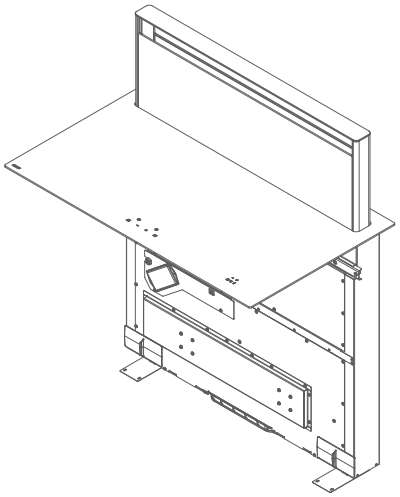
ARRÊTER : appuyez une nouvelle fois sur

Fonction d'aspiration présélectionnée AUTO (20cm)

Appuyez sur

Verrouillage de la hotte

MARCHE / ARRÊT – Appuyez 3 secondes sur



NOVY

Novy PANORAMA PRO
Novy PANORAMA POWER

Inhalt

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN 43

2 SICHERHEIT 43

2.1 Vorsichtsmaßnahmen für die Benutzung des Geräts 43
2.2 Benutzung des Geräts 43
2.3 Vorsichtsmaßnahmen gegen Schäden 43
2.4 Vorsichtsmaßnahmen bei Defekt des Geräts 44
2.5 Weitere Vorsichtsmaßnahmen 44

3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS 44

3.1 Prinzip der Induktion 44
3.2 Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds 44
3.3 Geräusche beim Kochen mit Induktion 45
3.4 Allgemeine Übersicht 45

4 INDUCTIONSKOCHFELD NOVY PANORAMA POWER 46

4.1 Bedienung des Kochfelds 46
4.1.1 Bedienungskonsole Novy Panorama Power 3 (1831) 46
4.1.2 Bedienungskonsole Novy Panorama Power 4 (1841) 46
4.1.3 Ein- und Ausschalten 46
4.1.4 Topferkennung 46
4.1.5 Restwärme-Anzeige 46
4.1.6 Power-Funktion 46
4.1.7 Timer-Funktion 47
4.1.8 Flexzone 48
4.1.9 Sperren der Bedienelemente 48

5 INDUCTIONSKOCHFELD NOVY PANORAMA PRO 48

5.1 Bedienung des Kochfelds 48
5.1.1 Bedienung Novy Panorama Pro (1821) 48
5.2 Tasten und Schieberegler 48
5.3 Bedienung des Kochfelds 49
5.3.1 Ein- und Ausschalten 49
5.3.2 Topferkennung 49
5.3.3 Restwärme-Anzeige 49
5.3.4 Power-Funktion und Super Power-Funktion 49
5.3.5 Timer-Funktion 50
5.3.6 Programmieren der Ankochautomatik 50
5.3.7 Stop & Go-Funktion 51
5.3.8 Wiederholfunktion 51
5.3.9 Warmhaltefunktion 51
5.3.10 Flexzone 51
5.3.11 Grillfunktion 51
5.3.12 Sperren der Bedienelemente 52

6 BEDIENUNG DES LÜFUNGSSCHIRMS 52

6.1 Bedienfeld des Dunstabzugs 52
6.2 Bedienung über mobile Anwendung 52
6.3 Betriebsarten 52
6.3.1 Abluftbetrieb 52
6.3.2 Umluftbetrieb 52
6.4 Ein- und Ausschalten und Nachlauffunktion 53
6.5 Leistungsstufe erhöhen und verringern 53
6.6 Auto-Stop 53
6.7 Sperren des Dunstabzugs 53
6.8 Signalton der Bedienung ein- und ausschalten 54

7 REINIGUNGSANZEIGEN 54

7.1 Reinigungsanzeige Fettfilter 54
7.2 Anzeige Monoblock Umluftfilter (nur bei Umluft) 54
7.3 I/O-Modul connection 54

8 EMPFEHLUNGEN 54

9 REINIGUNG UND PFLEGE 55

9.1 Pflege des Kochfelds 55
9.2 Pflege des Dunstabzugs 56
9.2.1 Reinigen nach Benutzung des Geräts 56
9.2.2 Reinigen der Fettfilter 56
9.2.3 Reinigen bei übergekochten/verschütteten Speiseresten im Gerät 57

10 BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN 57

10.1 Meldungen auf dem Kochfeld 57
10.2 Meldungen in Bezug auf den Dunstabzug 58
10.3 Sonstiges 58

FUNKTIONEN NOVY PANORAMA POWER 59

FUNKTIONEN NOVY PANORAMA PRO 60

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung und die Montageanleitung vor der Installation und der Inbetriebnahme dieses Geräts aufmerksam durch. Sie finden hierin wichtige Informationen für die Montage und die Nutzung des Geräts.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Kontrollieren Sie den Zustand des Geräts und des Montagematerials beim Herausnehmen aus der Verpackung. Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung. Benutzen Sie dazu bitte kein Messer oder andere scharfe Gegenstände. Installieren Sie das Gerät nicht im Falle einer etwaigen Beschädigung und wenden Sie sich an Novy.
- Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf und übergeben Sie sie der Person, die das Gerät eventuell nach Ihnen verwendet.
- Bewahren Sie die Aufkleber mit der Seriennummer des Geräts sorgfältig auf. Sie benötigen diese Seriennummer, wenn Sie eine Fehlfunktion des Geräts melden.
- Recycling der Transportverpackung und des Altgeräts:

Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Entscheiden Sie sich für eine umweltverträgliche Entsorgung der Verpackung. Ihr Gerät enthält außerdem viele recyclingfähige Materialien.
Daher sollten entsorgte Geräte von anderem Abfall getrennt werden. Auf diese Weise kann die Entsorgung der Geräte, die von Ihrem Hersteller organisiert wird, in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte am besten durchgeführt werden. Informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde oder bei Ihrem Fachhandel nach einer Sammelstelle für Altgeräte in Ihrer Nähe.



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

Symbol	Bedeutung	
	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.

2 SICHERHEIT

2.1 Vorsichtsmaßnahmen für die Benutzung des Geräts

- Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber von der Glasplatte.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen an dem Gerät vor.
- Das Kochfeld darf nicht als Unterlage oder Arbeitsfläche benutzt werden.
- Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät gemäß den relevanten Vorschriften an eine Erdleitung angeschlossen ist.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel für den Anschluss an das Stromnetz.

2.2 Benutzung des Geräts

- Reinigen Sie die Glasplatte vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, denn diese können zu bläulichen Schlieren auf der Glasplatte führen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Glaskeramik-Kochfläche gelegt werden, weil diese heiß werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Kabel von einem feststehenden oder tragbaren Gerät nicht mit der heißen Kochfläche oder mit einem heißen Kochtopf in Berührung kommen.
- Verwenden Sie nur geeignete Kochtöpfe/Pfannen. Andere Materialien können schmelzen oder sich entzünden.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzfolie ab. Das Tuch oder die Folie könnte sich erhitzen und entzünden.
- Schalten Sie die Wärmequelle nach Gebrauch immer aus.
- Überwachen Sie stets die Zubereitung von Speisen, die Öle und Fette enthalten, weil diese schnell Feuer fangen können.
- Auf Magnetkräfte empfindlich reagierende Gegenstände (Kreditkarte, Smartphone) dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des funktionierenden Geräts befinden.
- Vorsicht vor Verbrennungen während und nach dem Gebrauch des Geräts.
- Kinder unter 8 Jahren, Personen mit psychischen und/oder geistigen Behinderungen und Personen, deren Wissen unzureichend ist, dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie angeleitet wurden, dieses Gerät unter sicheren Bedingungen zu nutzen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit körperlicher, sensorischer oder geistiger Behinderung oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer Person beaufsichtigt oder angeleitet, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder müssen so beaufsichtigt werden, dass sie keinesfalls mit dem Gerät spielen.

2.3 Vorsichtsmaßnahmen gegen Schäden

- Beschädigtes Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit rauem Boden (nicht emailliertes Gusseisen) kann die Glasplatte beschädigen.
- Wenn Sand oder andere scheuernde Materialien auf der Glasplatte vorhanden sind, kann die Glasplatte hierdurch beschädigt werden.
- Lassen Sie keine Gegenstände (auch keine kleinen Gegen-

stände) auf die Glasplatte fallen.

- Vermeiden Sie, dass die Kochtöpfe gegen den Glasrand stoßen.
- Stellen Sie sicher, dass die Belüftung des Geräts entsprechend den Anweisungen des Herstellers erfolgt.
- Lassen Sie keine leeren Kochtöpfe auf dem Kochfeld stehen.
- Vermeiden Sie den Kontakt von Zucker, Kunststoffen oder Aluminiumfolie mit den heißen Zonen. Diese Stoffe können bei Abkühlung zu Rissen oder Schäden in der Glaskeramikfläche führen: Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie die betreffenden Stoffe sofort von den noch heißen Zonen (Achtung: Verbrennungsgefahr)
- Brandgefahr! Legen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld.
- Stellen Sie niemals einen heißen Topf auf die Bedienzone.
- Wenn sich unter dem Einbaugerät eine Schublade befindet, achten Sie auf einen ausreichenden Abstand (2 cm) zwischen dem Inhalt der Schublade und der Unterseite des Geräts, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
- Legen Sie keine entflammbaren Gegenstände (z. B. Sprays) in die Schublade unter dem Kochfeld. Eventuelle Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material bestehen.

2.4 Vorsichtsmaßnahmen bei Defekt des Geräts

- Wenn Sie einen Defekt festgestellt haben, schalten Sie das Gerät und die Stromversorgung aus.
- Schalten Sie sofort die Stromversorgung zum Gerät aus, wenn sich ein Riss oder Spalt in der Glaskeramikplatte bildet, und benachrichtigen Sie den Kundendienst.
- Reparaturarbeiten dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden. Öffnen Sie unter keinen Umständen selbst das Gerät.

WARNHINWEIS: Wenn die gläserne Kochfläche gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.

2.5 Weitere Vorsichtsmaßnahmen

- Achten Sie darauf, dass der Kochtopf immer in der Mitte der Kochzone steht. Der Boden des Kochtopfs muss die Kochzone so weit wie möglich abdecken.
- Ein Magnetfeld kann elektronische Geräte beeinflussen. Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten sich vorher mit ihrem Händler oder Arzt beraten.
- Verwenden Sie keine Kochtöpfe oder Pfannen aus Kunststoff oder Aluminium: Diese können auf den noch heißen Zonen schmelzen.
- Löschen Sie Feuer nie mit Wasser. Schalten Sie die Kochzone aus. Ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel, dem Deckel einer Auflaufform oder dergleichen.

Die Verwendung von nicht geeigneten Töpfen und Pfannen oder von abnehmbarem Zubehör zum Erwärmen von nicht für Induktion geeigneten Töpfen fällt nicht unter die Garantiebestimmungen. Der Hersteller kann nicht für daraus entstehende Schäden an dem Kochfeld und seiner Umgebung haftbar gemacht werden.

3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Bei dem Gerät handelt es sich um ein Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug. Das Induktionskochfeld bietet vier Kochzonen, wobei sich hinter dem Kochfeld ein integrierter ausfahrbarer Lüftungsschirm zum Entfernen der Kochdünste befindet. Das Kochfeld und der Dunstabzug können separat bedient werden. Die Funktionsweise des Geräts ist an späterer Stelle in diesem Handbuch erläutert.

3.1 Prinzip der Induktion

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn diese in Betrieb ist, erzeugt sie ein variables elektromagnetisches Feld, das seinerseits Induktionsstrom im Boden des Kochtopfs erzeugt. Dadurch erwärmt sich der auf der Kochzone stehende Kochtopf.

Selbstverständlich müssen die Kochtöpfe für das Induktionskochen geeignet sein:

- Empfohlen werden alle Metallkochtöpfe mit magnetischem Boden (ggf. mit einem Magneten überprüfen), zum Beispiel: gusseiserne Kessel, schwarze Eisenpfannen, emaillierte Metallkochtöpfe, Kochtöpfe aus Edelstahl mit magnetischen Boden usw.
- Ausgenommen sind alle Kochtöpfe aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, Glas, Holz, Keramik, Steingut, Edelstahl ohne magnetischen Boden usw.

Die Induktionskochzone erkennt sofort die Größe des verwendeten Kochtopfs. Ist der Durchmesser zu klein, funktioniert der Kochtopf nicht. Welchen Durchmesser der Kopftopf haben muss, hängt vom Durchmesser der Kochzone ab. Wenn der Kochtopf nicht auf das Kochfeld abgestimmt ist, blinkt das Symbol U.

3.2 Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds

Type	1821	1831	1841	
Gesamtleistung	7400	6700	7400	W
Energieverbrauch des Kochfelds EChob**	187.4	177.8	177.6	Wh/kg
Abmessung Kochzone(n) vorn links	240x200	Ø 280	Ø 185	mm
Topferkennung	Ø 100	Ø 100	Ø 100	mm
Normal*	2100	2300	1400	W
Mit Power*	2600	3000	-	W
Super Power*	3700	-	-	W
Kochgeschirr**	Ø 150	D	B	mm
Energieverbrauch ECcw**	182.8	178.1	177.3	Wh/kg

Type	1821	1831	1841	
Abmessung Kochzone(n) hinten links	240x200	-	Ø 210	mm
Topferkennung	Ø 100	-	Ø 100	mm
Normal*	2100	-	2300	W
Mit Power*	2600	-	3000	W
Super Power*	3700	-	-	W
Kochgeschirr**	Ø 150	-	D	mm
Energieverbrauch ECcw**	182.8	-	178	Wh/kg
Abmessung Kochzone(n) hinten rechts	240x200	240x200	240x200	mm
Topferkennung	Ø 100	Ø 90	Ø 90	mm
Normal*	2100	2100	2100	W
Mit Power*	2600	2300	2300	W
Super Power*	3700	3000	3000	W
Kochgeschirr**	Ø 180	C	C	mm
Energieverbrauch ECcw**	190.6	177.6	177.6	Wh/kg
Abmessung Kochzone(n) vorn rechts	240x200	240x200	240x200	mm
Topferkennung	Ø 100	Ø 90	Ø 90	mm
Normal*	2100	2100	2100	W
Mit Power*	2600	2300	2300	W
Super Power*	3700	3000	3000	W
Kochgeschirr**	Ø 210	C	C	mm
Energieverbrauch ECcw**	188.1	177.6	177.6	Wh/kg

* Die Leistung kann in Abhängigkeit von den Abmessungen und dem Material der Kochtöpfe variieren

** Berechnet nach den Methoden zur Messung der Betriebseigenschaften (EN 60350-2)

3.3 Geräusche beim Kochen mit Induktion

Bei Benutzung eines Induktionskochfelds können in dem Kochgeschirr allerlei Geräusche entstehen. Diese Geräusche sind abhängig von der Konstruktion und dem Material des Topfbodens.

Brummen

Ein Brummen tritt auf, wenn Sie mit einer höheren Leistungseinstellung kochen. Es wird durch die Energiemenge verursacht, die von dem Kochfeld an das Kochgeschirr übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn Sie eine niedrigere Leistungseinstellung für das Kochfeld wählen.

Knistern

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgeschirr aus unterschiedlichen Materialschichten besteht. Das Geräusch wird durch Schwingungen in den Berührungsflächen der unterschiedlichen Materialschichten verursacht.

Pfeifen

Solche Geräusche treten im Allgemeinen bei Kochgeschirr auf, das aus mehreren Materialschichten besteht, und wenn zwei benachbarte Kochzonen gleichzeitig mit maximaler Leistungseinstellung benutzt werden. Das pfeifende Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn Sie eine niedrigere Leistungseinstellung für das Kochfeld wählen.

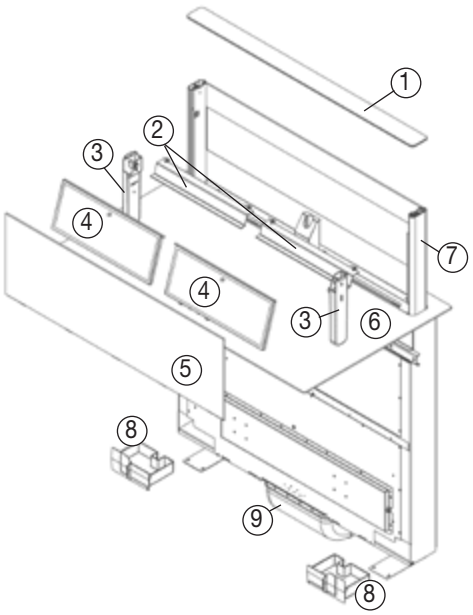
Klicken

Bei niedrigen Leistungseinstellungen können bei elektronischen Schaltungen Klickgeräusche auftreten.

Summen

Zu einem Summton kann es kommen, wenn der Lüfter eingeschaltet wird. Dieser Lüfter kühlt die Elektronik, wenn Sie das Kochfeld intensiv nutzen. Bei hohen Temperaturen wird der Lüfter auch dann weiterlaufen, wenn Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben.

3.4 Allgemeine Übersicht

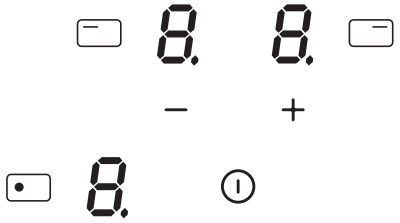


1	obere Glasleiste Lüftungsschirm
2	Auffangschutz
3	oberer Auffangbehälter
4	Fettfilter
5	vordere Glasplatte Lüftungsschirm
6	Induktionskochfeld
7	Abzugturm
8	unterer Auffangbehälter
9	Anschlussstück

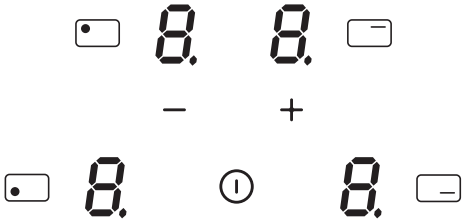
4 Inductionskochfeld Novy Panorama Power

4.1 Bedienung des Kochfelds

4.1.1 Bedienungskonsole Novy Panorama Power 3 (1831)



4.1.2 Bedienungskonsole Novy Panorama Power 4 (1841)



Bedienelemente am Kochfeld	
Ein- / Ausschalten des Kochfelds	⏻
Anzeige der Leistungsstufe	8.
Kochzone auswählen	⊟
Leistungsniveau erhöhen	+
Leistungsniveau senken	−

4.1.3 Ein- und Ausschalten

Ein- und Ausschalten des Kochfelds	
Einschalten	
Auf ⏻ drücken und 2 Sekunden gedrückt halten. Kochzonenanzeige leuchtet auf.	
Ausschalten	
Auf ⏻ drücken. Kochzonenanzeige geht aus.	

Ein- und Ausschalten einer Kochzone	
Einstellen	**Display**
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste ⊟.	0 ▸ 0
Ausschalten	
Drücken Sie gleichzeitig auf die Kochzonen-Auswahltasten ⊟ und − bis das Display 0 oder H = “hot” anzeigt.	0 H

Wenn nicht innerhalb von 20 Sekunden eine Einstellung vorgenommen wird, kehrt die Elektronik in die Warteposition zurück.

4.1.4 Topferkennung

Die eingeschaltete Kochzone ist nur aktiv, wenn durch das Topferkennungssystem ein Kochtopf erkannt wird.

Das Induktionskochfeld funktioniert nicht:

- Wenn kein Topf auf der Kochzone steht oder wenn der Topf nicht für Induktion geeignet ist. In diesem Fall kann die Leistung nicht erhöht werden und das Symbol U blinkt auf dem Display.
- Die Funktion wird unterbrochen, wenn der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen wird. Das Symbol U blinkt auf dem Display. Das U verschwindet, wenn der Kochtopf wieder auf das Kochfeld gestellt wird. Der Kochvorgang wird mit der zuvor gewählten Leistungsstufe fortgesetzt.

Schalten Sie die Kochzone nach Gebrauch aus. Die Topferkennung U bleibt dann nicht aktiv.

4.1.5 Restwärme-Anzeige

Wenn nach dem Einschalten der Kochzone oder dem kompletten Ausschalten des Kochfelds das Glas der Kochzone noch heiß ist, wird dies durch H angezeigt. Das Symbol H verschwindet, wenn das Glas der Kochzone gefahrlos berührt werden kann.

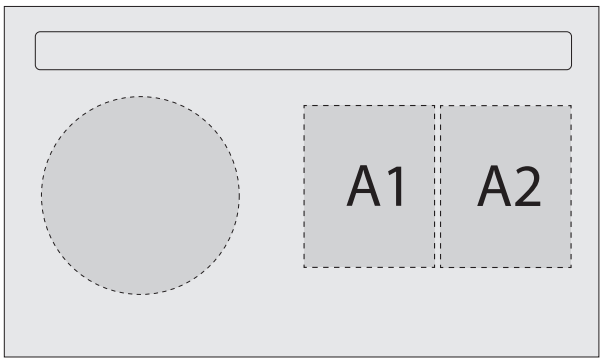
⚠ **WARNHINWEIS: Berühren Sie nicht die Kochzone(n) und legen Sie keine wärmeempfindlichen Gegenstände auf die Kochzone, solange die Restwärme-Anzeige aktiv ist. Brandgefahr oder Verbrennungsgefahr!**

4.1.6 Power-Funktion

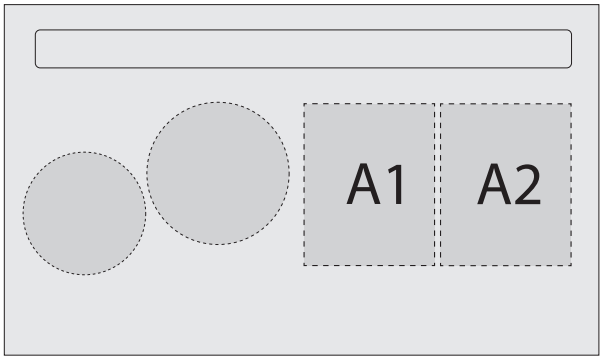
Die Power-Funktion P ermöglicht eine erhöhte Leistung für die gewählte Kochzone.
Wenn diese Funktion aktiviert ist, funktionieren die betreffenden Kochzonen 10 Minuten lang mit einer wesentlich höheren Leistung. Die Power-Funktion ist dafür vorgesehen, um zum Beispiel eine größere Wassermenge schnell aufzuwärmen, beispielsweise für die Zubereitung von Pasta.

Ein- und Ausschalten von Power	
Power einschalten	**Display**
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste ⊟. Drücken Sie anschließend auf die − Taste und dann auf die + Taste bis P erscheint.	P
Power ausschalten	
Drücken Sie auf die − Taste.	9-0

Energiemanagement der maximalen Leistung:
Das Kochfeld ist in 2 separate Heizgruppen unterteilt.



Panorama Power 3 zones (1831)



Panorama Power 4 zones (1841)

Wenn diese Leistungsgrenze beim Einschalten einer hohen Leistungsstufe oder der Power-Funktion überschritten wird, reduziert das Energiemanagement die Leistungsstufe der betreffenden Kochzone. Die Anzeige für diese Kochzone blinkt zuerst und danach wird die Leistungsstufe dieser Kochzone automatisch auf den maximal möglichen Wert heruntergeregelt.

Die maximale Leistung der Zone A1 beträgt einzeln 3000W, die der A2 beträgt 1850W.

Wenn gleichzeitig auf den Zonen A1 und A2 gekocht wird, wird die Leistung von 3.700 W auf diese beiden Zonen A1 und A verteilt.

Kochzone	in cm	Leistung (W)
A1	24 x 20	Normal: 2100 Power: 3000
A2	24 x 20	Normal: 1600 Power: 1850

Leistungsgrenze	Display
Gewählte Kochzone mit Power-Funktion	P
Vermogensgrens geactiveerd	8
[9] wird auf [8] reduziert und blinkt	

4.1.7 Timer-Funktion

Die Timer-Funktion kann für alle Kochzonen gleichzeitig benutzt werden, wobei für die einzelnen Zonen unterschiedliche Zeitanzeigen (von 0 bis 99 Minuten) dargestellt werden.

Timer-Funktion	
Einstellen oder Ändern der Garzeit	**Display**
Die Leistungsstufe wählen, indem Sie über den ⎯ wischen	1-P
Timer auswählen	
Gleichzeitig auf **–** und **+** am Timer drücken und ggf. noch einmal gleichzeitig drücken, bis die Sanduhr der betreffenden Zone aufleuchtet	⧗
Zeitdauer reduzieren	60-59...
Auf **–** am Timer drücken	
Zeitdauer verlängern	01-02...
Auf **+** am Timer drücken	

Ein Punkt neben der Anzeige der Leistungsstufe der ausgewählten Zone leuchtet auf und zeigt die Aktivierung des Timers an. Die Zeit ist ausgewählt und der Countdown beginnt.

Ausschalten der Timer-Funktion	
Timer auswählen	**Display**
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste ⎯. Drücken Sie gleichzeitig auf **+** und **–**.	Die Kontrollleuchte der Zone leuchtet
Stoppen des Timers	
Weiterhin auf **–** am Timer drücken, bis der Timer auf 00 steht	00

Der Timer kann auch als unabhängiger Wecker verwendet werden, ohne dass eine Kochzone eingeschaltet ist. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, läuft der unabhängige Wecker bis zum Ende der eingestellten Zeit weiter.

Verwendung des Timers ohne Kochen	
Timer ohne Kochen	**Display**
Das Kochfeld einschalten. Drücken Sie 2 sekunden auf ⏻	
Timer auswählen	00
Gleichzeitig auf **–** und **+** am Timer drücken	
Zeitdauer reduzieren	60-59...
Auf **–** am Timer drücken	
Zeitdauer verlängern	01-02...
Auf **+** am Timer drücken	

Zeit ist ausgewählt und der Countdown beginnt.

Automatisches Ausschalten am Ende der Garzeit:
Wenn die gewählte Garzeit abgelaufen ist, beginnt das Display zu blinken 00, es ertönt ein Tonsignal und die Kochzone stoppt. Um das Tonsignal und das Blinken auszuschalten, drücken Sie auf eine Taste.

4.1.8 Flexzone

Mit dieser Funktion können die beiden linken und die beiden rechten Zonen zu zwei großen Zonen verbunden werden. Diese Funktion kann manuell aktiviert werden, wenn ein großer Topf bzw. eine große Pfanne auf die Kochfläche gestellt wird.

Flexzone	
Manuell aktivieren	**Display**
Gleichzeitig auf die Kochzonen-Auswahltasten ⎺ + ⎽ der beiden zu kombinierenden Zonen A1, A2 oder B1, B2 drücken.	01
Leistungsstufe erhöhen	0-9
Drücken Sie auf die + Taste.	
Flexzone ausschalten	0
Gleichzeitig auf die Kochzonen-Auswahltasten ⎺ der beiden kombinierende Flexzonen drücken.	

4.1.9 Sperren der Bedienelemente

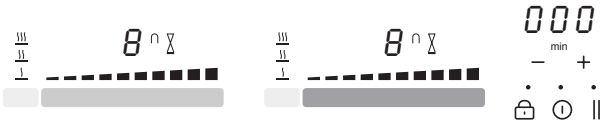
Damit die Einstellung eines Kochfelds nicht versehentlich geändert werden kann, z. B. beim Reinigen der Glasplatte, können die Bedienelemente gesperrt werden (mit Ausnahme der Ein/Aus-Taste).

Sperren	
Sperren	**Display**
1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste ⏻ ein. 2. Drucken Sie gleichzeitig die Tasten – und ⎽ der Zone rechts vorn. 3. Drucken Sie erneut die Taste ⎽ der Zone rechts vorn.	L
Entsperren	0
1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste ⏻ ein. 2. Drucken Sie gleichzeitig die Tasten – und ⎽ der Zone rechts vorn. 3. Drücken Sie erneut die Taste –	

5 Inductionskochfeld Novy Panorama Pro

5.1 Bedienung des Kochfelds

5.1.1 Bedienung Novy Panorama Pro (1821)



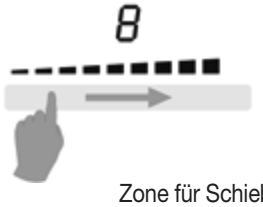
Bedienelemente am Kochfeld	
Anzeige der Timerzeit	000
Timer-Tasten	min – +
Sperrtaste	🔒
Ein- / Ausschalten des Kochfelds	⏻
Stop & Go-Taste	⏸
Anzeige der Leistungsstufe	8
Anzeige der Flexzone	∩
Timer-Anzeige	⧖
Anzeige für Warmhalteeinstellung	⊥ ≋ ≋
Zone Warmhaltetaste	
Zone für Schieberegler hinten (SLIDER)/ Zone für Aktivierung Grillfunktion	
Zone für Schieberegler vorne (SLIDER)/ Zone für Aktivierung Grillfunktion	

5.2 Tasten und Schieberegler

Das Gerät verfügt über Tipptasten, mit denen Sie die verschiedenen Funktionen einstellen können. Durch Berühren der Taste wird die betreffende Funktion aktiviert. Diese Aktivierung wird durch eine Anzeigelampe, eine Anzeige und/oder ein akustisches Signal dargestellt.

⚠ **WARNHINWEIS: Bei normalem Gebrauch nicht auf mehrere Tasten gleichzeitig drücken.**

Für die Auswahl der Leistung ist es ausreichend, mit dem Finger **knapp unterhalb** der weißen LED-Anzeige über den Schiebeschalter zu wischen. Sie können eine bestimmte Leistungsstufe auch direkt einstellen, indem Sie die gewünschte Leistungsstufe direkt mit Ihrem Finger auswählen.



Zone für Schieberegler (SLIDER)

5.3 Bedienung des Kochfelds

5.3.1 Ein- und Ausschalten

Ein- und Ausschalten des Kochfelds	
Einschalten	
Auf ⏻ drücken und 2 Sekunden gedrückt halten. Weiße LED leuchtet auf.	☼ ⏻
Ausschalten	
Auf ⏻ drücken. Weiße LED erlischt.	

Ein- und Ausschalten einer Kochzone	
Einstellen	**Display**
Von links nach rechts über den „SCHIEBE-REGLER“ (Leistungsregelung) wischen	0-9
Ausschalten	
Von rechts nach links über den „SCHIEBE-REGLER” wischen, bis das Display 0 oder H = „hot” anzeigt.	0 H

Wenn nicht innerhalb von 20 Sekunden eine Einstellung vorgenommen wird, kehrt die Elektronik in die Warteposition zurück.

5.3.2 Topferkennung

Dieses Kochfeld verfügt über ein interaktives Kontrollsystem und macht dadurch die Benutzung des Kochfelds noch einfacher.

Wenn Sie einen Topf auf das eingeschaltete Kochfeld stellen, wird er automatisch erkannt. Außerdem wird mit 0 angezeigt, welcher Schieberegler für die betreffende Zone zu betätigen ist. Die Topferkennung gewährleistet eine optimale Sicherheit.

Das Induktionskochfeld funktioniert nicht:

- Wenn kein Topf auf der Kochzone steht oder wenn der Topf nicht für Induktion geeignet ist. In diesem Fall kann die Leistung nicht erhöht werden und das Symbol U blinkt auf dem Display.
- Die Funktion wird unterbrochen, wenn der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen wird. Das Symbol U blinkt auf dem Display. Das U verschwindet, wenn der Kochtopf wieder auf das Kochfeld gestellt wird. Der Kochvorgang wird mit der zuvor gewählten Leistungsstufe fortgesetzt.

Schalten Sie die Kochzone nach Gebrauch aus. Die Topferkennung U bleibt dann nicht aktiv.

5.3.3 Restwärme-Anzeige

Wenn nach dem Einschalten der Kochzone oder dem kompletten Ausschalten des Kochfelds das Glas der Kochzone noch heiß ist, wird dies durch H angezeigt. Das Symbol H verschwindet, wenn das Glas der Kochzone gefahrlos berührt werden kann.

WARNHINWEIS: Berühren Sie nicht die Kochzone(n) und legen Sie keine wärmeempfindlichen Gegenstände auf die Kochzone, solange die Restwärme-Anzeige aktiv ist. Brandgefahr oder Verbrennungsgefahr!

5.3.4 Power-Funktion und Super Power-Funktion

Die Power-Funktion P und Super Power ,, 11 ermöglichen eine erhöhte Leistung für die gewählte Kochzone. Wenn diese Funktion aktiviert ist, funktionieren die betreffenden Kochzonen 10 Minuten lang mit einer wesentlich höheren Leistung.

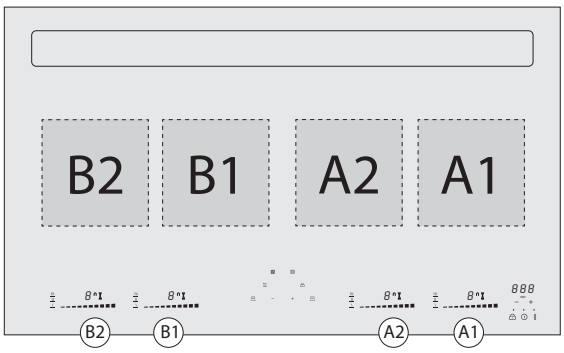
Die Power-Funktion ist dafür vorgesehen, um zum Beispiel eine größere Wassermenge schnell aufzuwärmen, beispielsweise für die Zubereitung von Pasta.

Ein- und Ausschalten von Power	
Power einschalten	**Display**
Bis zum Ende des „SCHIEBEREGLERS“ wischen oder gleich auf das Ende des „SCHIEBEREGLERS“ drücken	P
Power ausschalten	
Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen	9-0

Ein- und Ausschalten von Super Power	
Power einschalten	**Display**
Bis zum Ende des „SCHIEBEREGLERS“ wischen oder gleich auf das Ende des „SCHIEBEREGLERS“ drücken	P
Super Power einschalten	
Erneut auf das Ende des „SCHIEBEREGLERS“ drücken	,, 11 + P
Super Power ausschalten	
Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen	P-0
Power ausschalten	
Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen	9-0

Energiemanagement der maximalen Leistung:

Das Kochfeld ist in 2 separate Heizgruppen unterteilt.



Wenn diese Leistungsgrenze beim Einschalten einer hohen Leistungsstufe oder der Power-Funktion überschritten wird, reduziert das Energiemanagement die Leistungsstufe der betreffenden Kochzone. Die Anzeige für diese Kochzone blinkt zuerst

und danach wird die Leistungsstufe dieser Kochzone automatisch auf den maximal möglichen Wert heruntergeregelt.
Die maximale Leistung der einzelnen Zonen beträgt jeweils 3.700 W. Wenn gleichzeitig auf den Zonen A1 und A2 oder B1 und B2 gekocht wird, wird die Leistung von 3.700 W auf diese beiden Zonen A1 und A2 oder B1 und B2 verteilt.

Kochzone	in cm	Leistung (W)
A1	24 x 20	Normal: 2.100 Power: 3.000 Super Power: 3.700
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	

Leistungsgrenze	Display
Gewählte Kochzone mit Power-Funktion	P
Leistungsgrenze aktiviert	8
[9] wird auf [8] reduziert und blinkt	

Wenn Sie zwei Zonen gleichzeitig bei maximaler Leistung nutzen möchten, stellen Sie eine Kombination zwischen Zone A1 oder A2 und B1 oder B2 ein.

5.3.5 Timer-Funktion

Die Timer-Funktion kann für alle Kochzonen gleichzeitig benutzt werden, wobei für die einzelnen Zonen unterschiedliche Zeitanzeigen (von 0 bis 99 Minuten) dargestellt werden.

Timer-Funktion	
Einstellen oder Ändern der Garzeit	**Display**
Die Leistungsstufe wählen, indem Sie über den „SCHIEBEREGLER“ wischen	1-P
Timer auswählen	
Gleichzeitig auf **–** und **+** am Timer drücken und ggf. noch einmal gleichzeitig drücken, bis die Sanduhr der betreffenden Zone aufleuchtet	⧗
Zeitdauer reduzieren	060-
Auf **–** am Timer drücken	059...
Zeitdauer verlängern	001-
Auf **+** am Timer drücken	002...

Nach ein paar Sekunden blinkt die LED [min] nicht mehr. Die Zeit ist ausgewählt und der Countdown beginnt.

Ausschalten der Timer-Funktion	
Timer auswählen	**Display**
Gleichzeitig auf **–** und **+** drücken, bis die gewünschte Sanduhr aufleuchtet	Restzeit

Stoppen des Timers	
Weiterhin auf **–** am Timer drücken, bis der Timer auf 000 steht, oder die Leistungsstufe der Kochzone auf 0 stellen	000

Wenn die Timer-Funktion für mehrere Zonen aktiviert wurde, müssen diese Schritte mehrmals wiederholt werden. Die aktivierte Timer-Anzeige leuchtet neben der betreffenden Zone auf. Der Timer kann auch als unabhängiger Wecker verwendet werden, ohne dass eine Kochzone eingeschaltet ist. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, läuft der unabhängige Wecker bis zum Ende der eingestellten Zeit weiter.

Verwendung des Timers ohne Kochen:	
Timer ohne Kochen	**Display**
Das Kochfeld einschalten. Auf ⏻ drücken	
Timer auswählen	000
Gleichzeitig auf **–** und **+** am Timer drücken	
Zeitdauer reduzieren	060-
Auf **–** am Timer drücken	059...
Zeitdauer verlängern	001-
Auf **+** am Timer drücken	002...

Nach ein paar Sekunden blinkt die LED [min] nicht mehr. Die Zeit ist ausgewählt und der Countdown beginnt.

Automatisches Ausschalten am Ende der Garzeit:
Wenn die gewählte Garzeit abgelaufen ist, beginnt das Display zu blinken 000, es ertönt ein Tonsignal und die Kochzone stoppt. Um das Tonsignal und das Blinken auszuschalten, drücken Sie auf **–** oder **+** am Timer.

5.3.6 Programmieren der Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik ausgestattet. Die Kochzone heizt sich zunächst eine bestimmte Zeit lang mit voller Leistung auf und schaltet sich dann auf die gewählte Leistungsstufe zurück.

Programmieren der Ankochautomatik	
Aktivieren der Ankochautomatik	**Display**
Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen bis (z.B.) 7 und weiterhin 3 Sekunden auf diese Einstellung drücken	7 A
Stoppen der Ankochautomatik	**Display**
Über den „SCHIEBEREGLER“ von 0 bis 9 wischen	0-9

Tabelle Ankochautomatik	
Eingestellte Weitergarzeit	**Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)**
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	--:--

5.3.7 Stop & Go-Funktion

Diese Funktion unterbricht vorübergehend die Aktivität des Kochfeldss und ermöglicht einen Neustart mit denselben Einstellungen.

Ein- und Ausschalten von Stop & Go	
Einschalten	**Display**
Auf || drücken	11
Ausschalten	
Auf || drücken. Anschließend auf den animierten „SCHIEBEREGLER“ drücken	0-9

5.3.8 Wiederholfunktion

Nach dem Ausschalten des Kochfelds ⏻ ist es möglich, die zuletzt ausgewählten Einstellungen wieder zu aktivieren: (bis zu 10 Sekunden)

- Zustand aller Kochzonen (Leistungsstufe)
- Minuten und Sekunden der mittels Timer programmierten Kochzonen
- Funktion „automatisches Garen”
- Warmhaltefunktion

Die Wiederholprozedur wird wie folgt ausgeführt:

- Die Taste ⏻ drücken
- Die Taste || drücken, bevor das Blinken aufhört. Die vorherigen Einstellungen sind wieder aktiv.

5.3.9 Warmhaltefunktion

Mit dieser Funktion kann eine Temperatur von 42 °C, 70 °C oder 94 °C erreicht und automatisch aufrechterhalten werden. Dies verhindert das Überlaufen von Flüssigkeiten und das Anbrennen von Speisen am Boden des Kochtopfs.



Einschalten und Ausschalten der Warmhaltefunktion	
Warmhalten 42°	**Display**
1-mal auf die drücken	U ⌇
Warmhalten 70°	
2-mal auf die drücken	U ⌇⌇
Warmhalten 94°	
3-mal auf die drücken	U ⌇⌇⌇
Ausschalten der Warmhaltefunktion	
Über den „SCHIEBEREGLER“ von 0 bis 9 wischen oder drücken bis 0	0

Die maximale Warmhaltedauer beträgt zwei Stunden.

5.3.10 Flexzone

Mit dieser Funktion können die beiden linken und die beiden rechten Zonen zu zwei großen Zonen verbunden werden. Diese Funktion kann manuell oder automatisch aktiviert werden, wenn ein großer Topf bzw. eine große Pfanne auf die Kochfläche gestellt wird.

Flexzone	
Manuell aktivieren	**Display**
Gleichzeitig auf der beiden zu kombinierenden Zonen A1, A2 oder B1, B2 drücken.	0 ∩
Automatisch aktivieren	
Einen Kochtopf auf die Zonen A1, A2 oder B1, B2 stellen.	∩
Leistungsstufe erhöhen	
Über den linken „SCHIEBEREGLER“ bis zur gewünschten Leistungsstufe wischen; beide Zonen heizen mit der gewählten Leistungsstufe.	0-9
Flexzone ausschalten	
Gleichzeitig auf der beiden zu kombinierenden Zonen drücken.	0

5.3.11 Grillfunktion

Diese spezielle Kochfunktion ist für das Aufwärmen und Warmhalten eines gusseisernen Topfs oder einer Grillplatte optimiert und ermöglicht bessere Kochergebnisse. Die Zonen A1 und A2 oder B1 und B2 werden automatisch über die Flexzone gekoppelt.

Grillfunktion	
Aktivieren	**Display**
Gleichzeitig auf den „SCHIEBEREGLER“ der beiden Kochzonen A1, A2 oder B1, B2 drücken.	blinkt
Leistungsstufe erhöhen	
Über den linken „SCHIEBEREGLER“ bis zur gewünschten Leistungsstufe wischen; beide Zonen heizen mit der gewählten Leistungsstufe.	
Grill ausschalten	
Gleichzeitig auf den „SCHIEBEREGLER“ der beiden Kochzonen drücken	

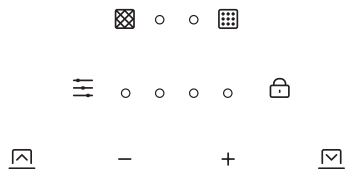
5.3.12 Sperren der Bedienelemente

Damit die Einstellung eines Kochfelds nicht versehentlich geändert werden kann, z. B. beim Reinigen der Glasplatte, können die Bedienelemente gesperrt werden (mit Ausnahme der Ein/Aus-Taste).

Sperren	
Sperren	**Display**
Den Finger 6 Sekunden lang auf halten	LED leuchtet auf
Entsperren	LED erlischt
Den Finger 6 Sekunden lang auf halten	

6 Bedienung des Lüfungsschirms

6.1 Bedienfeld des Dunstabzugs



Bedienelemente des Dunstabzugs	
Einschalten / Lüftungsschirm höher einstellen	
Abzuggeschwindigkeit verringern	–
Abzuggeschwindigkeit erhöhen	+
Ausschalten / Lüftungsschirm niedriger einstellen	
Anzeige Abzuggeschwindigkeit	○○○○
Reinigungsanzeige Fettfilter	
Reinigungsanzeige Umluftfilter (optional)	
Voreingestellte Abzugfunktion	
Sperren des Dunstabzugs	

6.2 Bedienung über mobile Anwendung

Diese Dunstabzugshaube kann auch über ein mobiles Endgerät gesteuert werden.
Ist die Anwendungsapp von Novy auf Ihrem mobilen Endgerät installiert, können Sie das Endgerät mit der Dunstabzugshaube verbinden.
Falls die Dunstabzugshaube nicht mit dem mobilen Gerät verbunden ist, dann kann die Dunstabzugshaube auf normale Weise betrieben werden über die Fernbedienung der Dunstabzugshaube selbst.

Set up durchführen

Um die Novy-Anwendungsapp für Ihre Dunstabzugshaube zu verwenden und die Geräteinstallation durchzuführen sind nachfolgende Punkte erforderlich:

- Das mobile Endgerät (Smartphone oder Tablet) benötigt eine aktuelle Version des iOS oder Android Betriebssystems.
- Laden Sie die Novy-Anwendungsapp über Ihren bevorzugten App Store herunter.
- Die Dunstabzugshaube muss an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet sein. Die Dunstabzugshaube und das mobile Endgerät müssen in Reichweite zueinander sein.

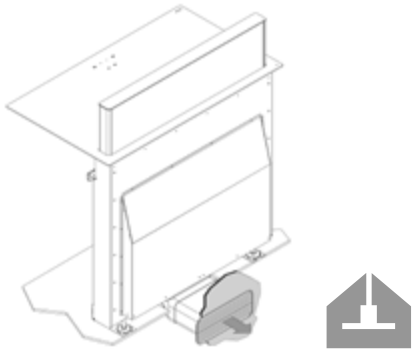
Die Novy-Anwendungsapp wird Sie durch das gesamte Prozedere führen. Bitte folgen Sie entsprechend den Hinweisen.

6.3 Betriebsarten

Dieses Gerät kann im Abluft- oder im Umluftbetrieb (Standardeinstellung bei Auslieferung) betrieben werden.

6.3.1 Abluftbetrieb

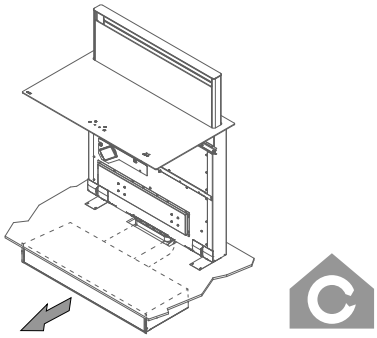
Die angesaugte Luft wird zunächst durch die Fettfilter gereinigt und anschließend ins Freie abgeleitet. Dies kann mithilfe eines Kanalsystems erfolgen, das zwischen dem Gerät und einem Wandabluftgitter angeordnet wird.
Sie können das Gerät, durch Drücken der Tastenkombination + und – und für ca. 3 Sekunden, in den Abluftmodus umstellen. Die nebenstehende LED blinkt dreimal, um die Einstellung zu bestätigen.



6.3.2 Umluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird zunächst durch die Fettfilter gereinigt. Dann werden die Gerüche durch den Monoblock-Umluftfilter entfernt, bevor die Luft zurück in die Küche geführt wird.

Sie können das Gerät, durch Drücken der Tastenkombination + und − und ⊞ für ca. 3 Sekunden, in den Abluftmodus umstellen. In diesem Fall leuchtet die LED für 3 Sekunden, um die Einstellung zu bestätigen.



Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Küche für eine optimale Effizienz des Umluftsystems.

6.4 Ein- und Ausschalten und Nachlauffunktion

WARNHINWEIS: Beim Einschalten der Abzugfunktion wird der Lüftungsschirm automatisch hinter dem Induktionskochfeld in die gewünschte Höhe gefahren. Achten Sie darauf, dass keine Objekte diese Bewegung behindern können.

Lüftungschirm	
Einschalten 10-cm-Position	**Display**
Kurz auf ⌃ drücken	LED leuchtet auf
Einschalten 30-cm-Position	LED leuchtet auf
Auf ⌃ drücken und 2 Sekunden gedrückt halten	
Einschalten AUTO 20-cm-Position	LED leuchtet auf
Auf ☰ drücken	
Nachlauffunktion	LED blinkt
Auf ⌄ drücken und 2 Sekunden gedrückt halten	
Ausschalten	LED erlischt
Kurz auf ⌄ drücken	

Weitere Positionen des Absaugturmes: Der Absaugturm kann mittels der Tasten ⌃ und ⌄ in die drei Standardpositionen von 10, 20 und 30 cm eingestellt werden.
Wenn Sie die Höhe selbst bestimmen möchten, können Sie den Absaugturm an jeder beliebigen Position anhalten, während er in Bewegung ist.
Drücken Sie dafür die Taste ⌄, wenn sich der Absaugturm nach oben bewegt oder drücken Sie die Taste ⌃, wenn der Absaugturm sich nach unten bewegt.

AUTO-Funktion: Voreingestellte Funktion, mit der der Lüftungsschirm direkt in die gängigste Kochhöhe von 20 cm gebracht wird. Dabei wird die Abzugleistung automatisch auf 5 (dritte LED) gestellt.

Nachlauffunktion: Diese Funktion wird nach Ende der Garzeit gestartet. Für eine bestimmte festgelegte Dauer werden die letzten Kochdünste vom Lüftungsschirm in einer niedrigeren Position von 10 cm aufgenommen. Bei Umluftbetrieb werden gleichzeitig die Umluftfilter getrocknet.
Die Nachlaufdauer ist standardmäßig auf 30 Minuten im Umluftbetrieb und auf 10 Minuten im Abluftbetrieb eingestellt. Es wird empfohlen, diese Funktion immer bis zum Ende aktiviert zu lassen. Nach Ablauf der Nachlaufzeit schalten sich der Motor und der Abzugturm automatisch aus und der Abzugturm schließt sich.

6.5 Leistungsstufe erhöhen und verringern

Der Lüftungsschirm kann auf 8 verschiedene Leistungsstufen eingestellt werden, davon 3 Intensivstufen (6,7 und 8).
Aktivieren Sie die Intensiveinstellung bei starker Geruchs- oder Dampfbildung. Der Lüftungsschirm funktioniert dann eine bestimmte Zeit lang mit einer höheren Durchflussrate, auf Stufe 6 für 1 Stunde und auf Stufe 7 und Stufe 8 für 6 Minuten, wenn das Gerät auf Abluftbetrieb gestellt ist. Nach dieser Zeit schaltet der Lüftungschirm auf Stufe 5 zurück.

Leistungsstufe einstellen	
Leistungsstufe erhöhen	**Display**
Auf + drücken	LED(s) intensiver
Leistungsstufe verringern	LED(s) schwächer
Auf − drücken	

6.6 Auto-Stop

Um zu verhindern, dass der Dunstabzug weiterhin eingeschaltet bleibt, schaltet sich der Motor nach drei Stunden automatisch ab und der Lüftungsschirm schließt sich (sofern während dieser drei Stunden nichts an der Bedienung geändert wird).

6.7 Sperren des Dunstabzugs

Um zu verhindern, dass die Dunstabzugshaube versehentlich eingeschaltet, z.B. beim Polieren des Glases, wird die Kontrollen gesperrt sind.

Sperren des Dunstabzugs	
Sperren	**Display**
Den Finger 3 Sekunden lang auf 🔒 halten auf des Dunstabzugs	LED leuchtet auf
Entsperren	LED erlischt
Den Finger 3 Sekunden lang auf 🔒 halten auf des Dunstabzugs	

6.8 Signalton der Bedienung ein- und ausschalten

Sie können wählen, ob Sie den Signalton der Bedienung des Abzugs aktivieren oder deaktivieren möchten. Um den Signalton ein- oder auszuschalten, drücken Sie bei geschlossener Turmstand gleichzeitig 3 Sekunden lang die Tastenkombination + und - auf der Bedienung des Abzugs.

7 Reinigungsanzeigen

7.1 Reinigungsanzeige Fettfilter

Anzeige: Weiße LED neben ⊠ leuchtet auf

Nach 20 Betriebsstunden leuchtet die weiße LED neben dem Symbol ⊠.

Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen, die im Abschnitt über die Reinigung zu finden sind.

Nach den Reinigen und erneuten Einsetzen der Fettfilter setzen Sie die Reinigungsanzeige zurück.
Reset: Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste ⊠ wenn der Extraktionsturm vollständig geschlossen ist.

7.2 Anzeige Monoblock Umluftfilter (nur bei Umluft)

Anzeige: Weiße LED neben ⊞ leuchtet auf

Nach einer bestimmten Zeitspanne zeigt ein Licht am Gerät an, dass der Monoblock-Umluftfilter ausgetauscht werden muss.

Befolgen Sie die Anweisungen, die im Handbuch für Umluftbox / Filter beschrieben sind.

Ein neuer Monoblockfilter ist über einen Fachhändler oder die Novy-Website erhältlich.
Nach dem Austausch und erneuten Einbauen des Umluftfilters muss die anzeige wieder neu wieder neu gestartet werden.
Reset: Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste ⊞ wenn der Extraktionsturm vollständig geschlossen ist.

7.3 I/O-Modul connection

Das Gerät kann optional mit dem I/O-Modul Nr. 990036 ausgestattet werden (ab Version v5).

Wenn die Eingabesituation des „input"- Eingangs vom I/O-Modul auf „geschlossen" steht, bewegt sich der Extraktionsturm zwar auf die gewünschte Höhe, der Motor startet jedoch nicht. Die 2 Leds zwischen der Reinigungsanzeige für ⊠ und ⊞ blinken.
Die Absaugung startet erst, wenn die Eingabesituation auf „offen" ist.

Der „input"-Eingang kann z. B. in Verbindung mit einem Fensterkontakt-Schalter verwendet werden.

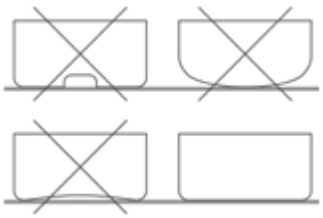
Wenn der „output"-Eingang des Moduls verwendet wird, wird das Relais geschlossen, sobald die Absaugung aktiv ist.
Das Relais bleibt auch nach dem Schließen des Abzugturms für weitere 5 Minuten geschlossen.

8 Empfehlungen

Qualität der Kochtöpfe und Pfannen
Geeignete Kochtöpfe und Pfannen: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden (± 9cm min). Nicht geeignete Kochtöpfe: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischen Boden, Kupfer, Messing, Keramik, Porzellan. Die Hersteller geben an, ob ihre Produkte für Induktion geeignet sind.

Überprüfen Sie, ob die Kochtöpfe geeignet sind:
– Gießen Sie etwas Wasser in einen Kochtopf und stellen Sie diesen auf eine Induktionskochzone, die auf 9 eingestellt ist. Das Wasser sollte in wenigen Sekunden heiß sein.
– Halten Sie einen Magneten an den Boden des Kochtopfs. Der Magnet sollte angezogen werden.

Manche Kochtöpfe summen, wenn sie auf eine Induktionskochzone gestellt werden. Dies bedeutet nicht, dass das Gerät defekt ist und wirkt sich auch nicht auf die Funktion aus. Das Geräusch verringert sich, wenn Sie eine andere Leistungsstufe einstellen.



Heben Sie die Pfannen an, wenn Sie sie verschieben möchten, damit die Glasplatte keine durch Reibung verursachte Flecken oder Kratzer bekommt.

– Bereiten Sie die Speisen wenn möglich in einem zugedeckten Topf zu.

Größe der Kochtöpfe
Die Kochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an den Durchmesser des Kochtopfs an. Der Boden des Kochtopfs muss allerdings einen bestimmten Mindestdurchmesser in Abhängigkeit von dem Durchmesser der gewählten Kochzone haben. Stellen Sie den Kochtopf in die Mitte der Kochzone, damit die Wärme optimal übertragen wird. Wenn der Durchmesser des Kochtopfs viel größer als der Durchmesser der Kochzone ist, wird dies nicht zu einem optimalen Kochergebnis führen.

Die Fläche des Kochtopfs, die dann direkt über der Induktionsspule liegt, erzeugt dann die Wärme. Der restliche Fläche, die nicht über der Induktionsspule liegt, erhält dann die Wärme über die Aufbauschichten des Kochtopfs.

Wenn der Kochtopf viel größer als die Kochzone ist, empfiehlt es sich daher, diese auf eine etwas niedrigere Leistungsstufe zu stellen, damit sich die Wärme gut verteilen kann.

Beispiele für Leistungsregelung
(die unten aufgeführten Werte sind nur Richtwerte)

Anwendung		Display
Schmelzen Aufwärmen	– Saucen, Butter, Schokolade, Gelatine – Fertiggerichte	1-2
Anquellen Auftauen	– Reis, Pudding und zubereitete Speisen – Gemüse, Fisch, Tiefkühlprodukte	2-3
Dämpfen	– Gemüse, Fisch, Fleisch	3-4
Wasser	– Gekochte Kartoffeln, Suppe, Pasta – Frisches Gemüse	4-5
Schonend garen	– Fleisch, Leber, Eier, Würstchen – Gulasch, Rouladen, Kutteln	6-7
Garen Braten	– Kartoffeln, Krapfen, flache Kuchen	7-8
Braten Auf Kochtemperatur bringen	– Steaks, Omeletts – Wasser	9
Garen	– Zum Kochen bringen von großen Wassermengen	P+

9 REINIGUNG UND PFLEGE

Befolgen Sie die Anweisungen aus dem Abschnitt „Sicherheit"

Prüfen Sie vor der Reinigung, ob das Kochfeld vollständig ausgeschaltet und die Glasplatte über den Kochzonen ausreichend abgekühlt ist.

Befolgen Sie nachstehenden Reinigungsanweisungen, damit das Gerät länger hält und optimal funktioniert.

9.1 Pflege des Kochfelds

Lassen Sie das Gerät zunächst abkühlen, da sonst Verbrennungsgefahr besteht.

Benutzen Sie keinesfalls Geräte, die mit „Dampf" oder „Druck" funktionieren.

Benutzen Sie keine Gegenstände, die die Glaskeramik beschädigen können, zum Beispiel einen Scheuerschwamm oder abrasive und aggressive Reinigungsmittel.

Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds
Wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und eventuell etwas Geschirrspülmittel ab (am besten nach jedem Gebrauch) und reiben Sie danach das Kochfeld mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier trocken. Achten Sie immer darauf, dass alle Tücher, die Sie benutzen, sauber sind, damit die Oberfläche nicht verkratzt.

Bei hartnäckigen Flecken
Starke Verunreinigungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sollten Sie am besten entfernen, wenn das Kochfeld noch lauwarm ist. Benutzen Sie hierfür übliche Reinigungsmittel und Reinigungsverfahren. Wenn dies jedoch nicht ausreicht, können Sie ein spezielles Reinigungsprodukt zum Reinigen von Glaskeramik verwenden (z.B. Vitroclen).

Übergekochte Speisen weichen Sie zuerst mit einem nassen Tuch ein und entfernen anschließend die Rückstände mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder. Reinigen Sie danach das Kochfeld wie unter „Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds" beschrieben.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff sollten Sie sofort – noch im heißen Zustand – mit einem Glasschaber entfernen. Reinigen Sie danach das Kochfeld wie unter „Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds" beschrieben. Sandkörner, die eventuell beim Schälen von Kartoffeln oder beim Waschen von Salat auf das Kochfeld fallen, können beim Verschieben der Töpfe Kratzer verursachen. Achten Sie darauf, dass keine Sandkörner auf dem Kochfeld liegen bleiben.

Farbveränderungen des Kochfelds haben keine Auswirkungen auf die Funktion und die Festigkeit der Glaskeramik. Es handelt sich hierbei nicht um eine Beschädigung des Kochfelds, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glänzende Flecken entstehen durch ungeeignete Reinigungsmittel oder den Verschleiß des Topfbodens, insbesondere wenn Sie Kochgeschirr mit einem Aluminiumboden verwenden. Diese Flecken können nur mit Mühe mit üblichen Reinigungsmitteln entfernt werden. Wiederholen Sie ggf. die Reinigung mehrmals.

Durch den Einsatz von aggressiven Reinigungsmitteln oder durch scheuernde Topfböden wird die Glasoberfläche im Laufe der Zeit abgescheuert und es entstehen dunkle Flecken.

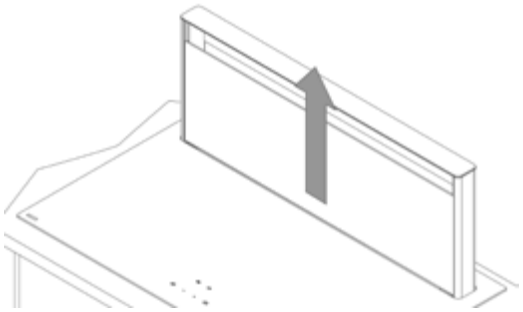
Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder zum Ablegen von Gegenständen.

Heben Sie die Töpfe/Pfannen immer an und schieben Sie sie nicht über die Glasplatte.

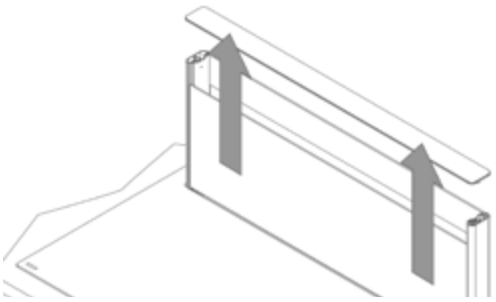
9.2 Pflege des Dunstabzugs

9.2.1 Reinigen nach Benutzung des Geräts

- Bringen Sie den Lüftungsschirm in die höchste Position, drücken Sie (mehrmals) auf ⌒



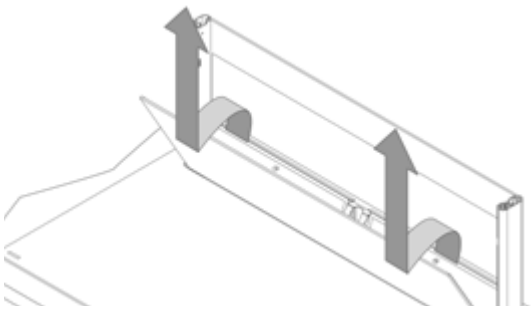
- Heben Sie die obere Glasleiste des Lüftungsschirms an.



Stellen Sie das obere Glas nicht auf ein eingeschaltetes Kochfeld, um eine Erwärmung zu vermeiden.

Reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und eventuell einem pH-neutralen Geschirrspülmittel. Reiben Sie sie mit einem trockenen Tuch/Küchenpapier trocken.

- Kippen Sie die vordere Glasplatte mit beiden Händen und heben Sie sie aus dem Lüftungsschirm heraus.



Reinigen Sie sowohl die vordere als auch die feststehende hintere Glasplatte mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und eventuell einem pH-neutralen Geschirrspülmittel. Reiben Sie sie mit einem trockenen Tuch bzw. Küchenpapier trocken.
Auf ⌒ drücken nachdem die Teile deinstalliert wurden.

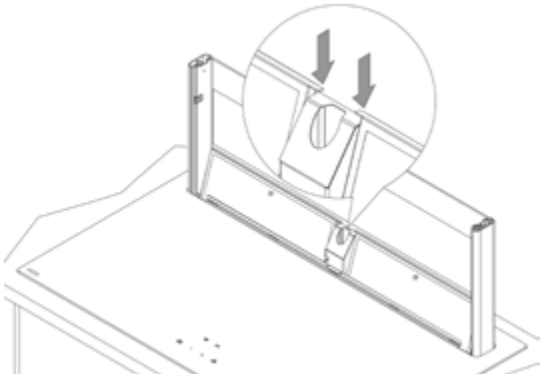
info: Stellen Sie sicher, dass die Ansaugöffnung beim Auswechseln des oberen Glases frei ist.

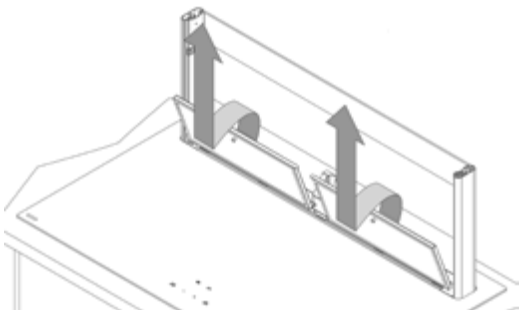
Benutzen Sie keine Gegenstände, die das Glas beschädigen können, zum Beispiel einen Scheuerschwamm oder abrasive und aggressive Reinigungsmittel.

9.2.2 Reinigen der Fettfilter

Wenn die Fettfilter gereinigt werden müssen, wird dies durch die Fettfilter-Reinigungsanzeige angegeben (siehe 4.5.1).

- Befolgen Sie die in Abschnitt 9.2.1 beschriebenen Schritte.
- Nehmen Sie die Fettfilter aus dem Lüftungsschirm heraus (achten Sie auf die Position des Fettfilters; es gibt einen linken und einen rechten Fettfilter).





Reinigen Sie die Fettfilter im Geschirrspüler oder unter heißem Wasser mit einem entfettenden Geschirrspülmittel.

WARNHINWEIS: Wenn die obigen Anweisungen nicht eingehalten werden, entsteht aufgrund der starken Verschmutzung Brandgefahr.

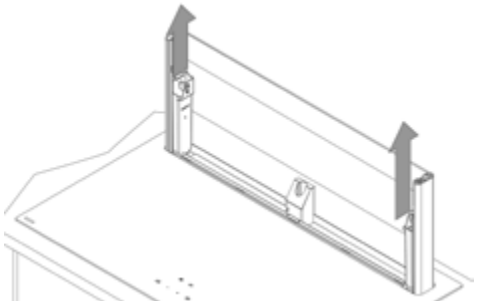
Die obere Glasleiste des Lüftungsschirms NICHT im Geschirrspüler reinigen. Dies kann zu Kratzern im Glas führen und die Beschichtung auf der Unterseite beschädigen.

Nach dem Reinigen:

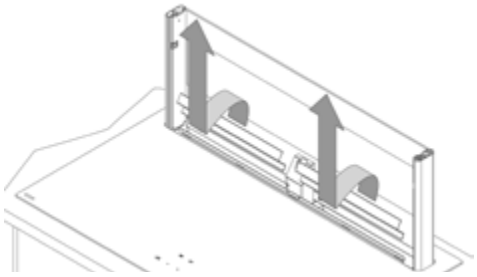
– Setzen Sie die Filter und die Glasplatte wieder in den Lüftungsschirm ein.
– Auf ☑ drücken nachdem die Teile installiert wurden.
– Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste ⊠ wenn der Extraktionsturm vollstandig geschlossen ist.

9.2.3 Reinigen bei übergekochten/verschütteten Speiseresten im Gerät

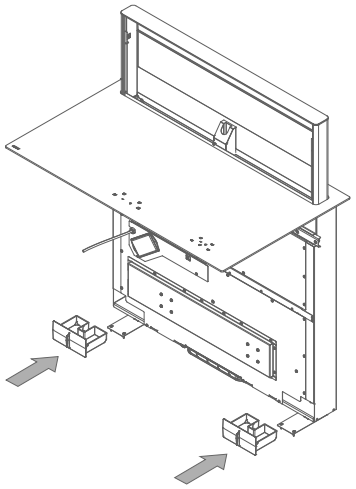
- Befolgen Sie die in den Abschnitten 9.2.1 und 9.2.2 beschriebenen Schritte.
- Nehmen Sie die oberen Auffangbehälter aus dem Lüftungsschirm und reinigen Sie sie bei Bedarf.



- Nehmen Sie den Auffangschutz heraus und reinigen Sie diesen bei Bedarf.



- Wenn größere Flüssigkeitsmengen verschüttet wurden, schieben Sie die unteren Auffangbehälter aus der Unterseite des Dunstabzugs heraus und reinigen Sie sie bei Bedarf.



Führen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch, um das Gerät wieder in kochbereiten Zustand zu bringen.
Auf ☑ drücken nachdem die Teile deinstalliert wurden.

10 BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN

10.1 Meldungen auf dem Kochfeld

Code	
U	– Es steht kein Kochtopf auf der Kochzone – Der Kochtopf ist nicht für Induktion geeignet – Der Durchmesser des Kochtopfbodens ist zu klein im Vergleich zu der Kochzone
U	siehe Abschnitt 5.3.9 Warmhalten (1821)
E	– Das elektronische System ist gestört. – Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen und wieder anschließen. – Wenden Sie sich an den Kundendienst
II	siehe Abschnitt 5.3.7 Stop & Go (1821)
(Er03)	Ein Gegenstand oder Flüssigkeit bedeckt die Tasten des Bedienfelds. Das Symbol verschwindet, sobald die Tasten freigelegt oder gereinigt wurden.
E2	Das Kochfeld ist überhitzt. Abkühlen lassen. Danach können Sie es wieder einschalten.
E8	Die Luftzufuhr für den Ventilator ist blockiert. Die Blockierung entfernen.
U400	Das Kochfeld wurde nicht korrekt an die Stromversorgung angeschlossen. Überprüfen Sie den Anschluss. (1821)
(Er47)	Problem im internen Bussystem des Geräts.

Wenn eine dieser Fehlermeldungen weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Das Kochfeld oder die Kochzone funktioniert nicht:

– das Kochfeld ist nicht korrekt an die Stromversorgung angeschlossen
– die Sicherung ist durchgebrannt
– überprüfen Sie, ob die Sperre aktiviert ist
– die Tipptasten sind mit Wasser oder Fett bespritzt
– es befindet sich ein Gegenstand auf den Tipptasten

Eine einzelne Zone oder alle Zonen ist/sind ausgefallen:

– die Schutzfunktion wurde aktiviert
– sie tritt in Funktion, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten
– die Schutzfunktion wird auch aktiviert, wenn eine oder mehrere Tipptasten abgedeckt sind
– ein Kochtopf ist leer und der Boden ist überhitzt
– das Kochfeld verfügt außerdem über eine automatische Leistungsreduzierung und eine automatische Abschaltung bei Überhitzung

Ventilator läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter:

- dies ist keine Fehlfunktion, sondern der Ventilator schützt so das elektronische Gerät
- der Ventilator stoppt automatisch.

Bedienelemente für automatisches Garen sind funktionslos:

- Kochzone ist noch warm [H]
- maximale Leistungsstufe ist eingeschaltet [9]
- Leistungsstufe wurde mit der Taste [–] eingeschaltet.

10.2 Meldungen in Bezug auf den Dunstabzug

Code	
1 LED blinkt	– Nachlauffunktion aktiviert
2 LEDs blinken	– Der Lüftungsschirm wurde nicht an der gewünschten Position erkannt. – Stellen Sie sicher, dass die Bewegung des Lüftungsschirms nicht durch einen Gegenstand behindert wird. – Auf ⊡ drücken – Kontaktieren Sie Novy
3 LEDs blinken	– Schutzschalter im Lüftungsschirm bleibt kontinuierlich aktiviert – Auf ⊡ drücken – Kontaktieren Sie Novy
4 LEDs blinken	– Vordere Glasplatte des Lüftungsschirms nicht vorhanden – Vordere Glasplatte des Lüftungsschirms nicht korrekt installiert – Auf ⊡ drücken – Detektionsschalter Lüftungsschirm defekt

Der Dunstabzug zieht die Kochdünste nicht gut ab. Wodurch kann dieses Problem verursacht werden?

- Überprüfen Sie, ob das obere Glas des Extraktionsturms richtig positioniert ist. Die Ansaugöffnung muss frei sein.
- Überprüfen Sie den Fettfilter. Halten Sie sich an die Reinigungsanzeige. Der Filter muss durchschnittlich einmal alle zwei Wochen gereinigt werden, damit die Dämpfe gut hindurchströmen können.
- Überprüfen Sie die Luftzufuhr in der Wohnung. Sobald ein Dunstabzug im Abluftbetrieb eingeschaltet wird, muss eine Luftzufuhr vorhanden sein, beispielsweise indem ein Fenster geöffnet wird.
- Überprüfen Sie den Abluftkanal auf Verstopfungen oder Verengungen, die die Luftableitung behindern könnten.

10.3 Sonstiges

Bitte wenden Sie sich bei einer Störung an unseren technischen Kundendienst: www.novy.com/contact.

Wählen Sie Ihr Land.

Für eine ordnungsgemäße und schnelle Abwicklung ist es erforderlich, dass Sie dem technischen Kundendienst mitteilen, um welchen Gerätetyp es sich handelt. Diese Daten finden Sie auf dem Typenschild auf der Unterseite des Gerätes..

ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONEN NOVY PANORAMA POWER

Bedienelemente des Dunstabzugs	
	Einschalten / Lüftungsschirm höher einstellen
—	Abzuggeschwindigkeit verringern
+	Abzuggeschwindigkeit erhöhen
	Ausschalten / Lüftungsschirm niedriger einstellen
○○○○	Anzeige Abzugintensität
	Reinigungsanzeige Fettfilter
	Anzeige Umluftfilter (optional)
	Voreingestellte Abzugfunktion
	Sperren des Dunstabzugs

Bedienelemente am Kochfeld	
⏻	Ein/Aus-Taste für das Kochfeld
	Kochzone auswählen
+	Leistungsniveau erhöhen
—	Leistungsniveau senken
8	Anzeige der Leistungsstufe

Ein- und Ausschalten eines Kochfelds
EN – Auf ⏻ drücken und 2 Sekunden gedrückt halten.
AUS - Auf ⏻ drücken.
Ein- und Ausschalten einer Kochzone
EIN - Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste
AUS - Drücken Sie gleichzeitig auf die Kochzonen-Auswahltasten und [–] bis das Display [0] oder [H] = “hot” anzeigt.
Ein- und Ausschalten von Power
EIN - Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste und anschließend auf die [–] Taste und dann auf die [+] Taste bis [P] erscheint.
AUS - Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste. Drücken Sie anschließend auf die [–] Taste bis [0] oder [H] erscheint.
Leistungsgrenze
Gewählte Kochzone mit Power-Funktion [P]
Leistungsgrenze aktiviert
[9] wird auf [8] reduziert und blinkt [8].
Timer-Funktion
Drücken Sie gleichzeitig auf [–] und [+] .
Zeitdauer reduzieren
Auf - drücken.
Zeitdauer verlängern
Auf + drücken.
Ausschalten der Timer-Funktion
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste. Drücken Sie gleichzeitig auf [+] und [–] .
Stoppen des Timers
Drücken Sie auf [–] bis der Timer auf [00] steht.
Verwendung des Timers ohne Kochen
Das Kochfeld einschalten. Drücken Sie 2 Sekunden auf [–] und [+]
Timer auswählen
Drücken Sie gleichzeitig auf [–] und [+] .
Zeitdauer reduzieren
Am Timer auf [–] drücken.

Zeitdauer verlängern
Am Timer auf [+] drücken.
Flexzone manuell
EIN - gleichzeitig auf die 2 kochzonen-Auswahltasten + drücken.
AUS - gleichzeitig auf die 2 kochzonen-Auswahltasten + drücken
Flexzone Leistung anpassen
Drücken Sie auf [–] oder [+] .
Sperren der Bedienelemente
1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste ⏻ ein 2. Drucken Sie gleichzeitig die Tasten [–] und der Zone rechts vorn. 3. Drucken Sie erneut die Taste der Zone rechts vorn.
Entsperren der Bedienelemente
1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste ⏻ ein. 2. Drucken Sie gleichzeitig die Tasten [–] und der Zone rechts vorn. 3. Drücken Sie erneut die Taste [–].

Dunstabzug einschalten
POSITION 10 cm: Kurz drücken auf
POSITION 30 cm: 2 Sekunden drücken auf
Position des Lüftungsschirms ändern
HÖHER - auf drücken
NIEDRIGER - auf drücken
Dunstabzug - Nachlauffunktion / Ausschalten
NACHLAUFFUNKTION: 2 Sekunden auf drücken. Der Dunstabzugsturm schließt sich dadurch automatisch nach 10/30 Minuten
AUSSCHALTEN: erneut auf drücken
Voreingestellte Abzugfunktion (20cm)
drücken
Sperren des Dunstabzugs
EIN / AUS - 3 Sekunden lang auf drucken

ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONEN NOVY PANORAMA PRO

Bedienelemente des Dunstabzugs
Einschalten / Lüftungsschirm höher einstellen
Abzuggeschwindigkeit verringern
Abzuggeschwindigkeit erhöhen
Ausschalten / Lüftungsschirm niedriger einstellen
○○○○ Anzeige Abzugintensität
Reinigungsanzeige Fettfilter
Anzeige Umluftfilter (optional)
Voreingestellte Abzugfunktion
Sperren des Dunstabzugs

Bedienelemente am Kochfeld
000 Anzeige der Timerzeit
– min + Timer-Tasten
Verriegelungstaste
Ein/Aus-Taste für das Kochfeld
Stop & Go-Taste
Anzeige der Leistungsstufe
Anzeige der Flexzone
Timer-Anzeige
Anzeige für Warmhalteeinstellung
Zone Warmhaltetaste (siehe Seite 49)
Zone für Schieberegler hinten (siehe Seite 49)
Zone für Schieberegler vorne (siehe Seite 49)
Grillfunktion an der Stelle der Anzeige der Leistungsstufe

Kochfeld einschalten / ausschalten

EIN - Taste ⏻ drücken und 2 Sekunden gedrückt halten.
AUS - Weiße LED leuchtet auf.

Taste ⏻ drücken. Weiße LED erlischt.

Leistungsregelung einstellen

MEHR - über den „SCHIEBEREGLER“ (Leistungsregelung) wischen

WENIGER - Über den „SCHIEBEREGLER“ bis 0 wischen

Ein- und Ausschalten von Power

EIN - Bis zum Ende des „SCHIEBEREGLERS“ wischen - [P]

AUS - Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen [0-9]

Ein- und Ausschalten von Super Power

EIN - Power einschalten.
Erneut auf das Ende des „SCHIEBEREGLERS“ drücken

AUS - Über den „SCHIEBEREGLER” wischen [0-9]

Leistungsgrenze aktiviert

[9] wird auf [8] reduziert und blinkt [8]

Stop & Go-Funktion

EIN - II drücken

AUS - II drücken

Sperren der Bedienelemente

EIN / AUS - 6 Sekunden lang auf 🔒 drücken

Timer auswählen

Gleichzeitig [–] und [+] am Timer drücken

Zeitdauer reduzieren

Am Timer auf [–] drücken

Zeitdauer verlängern

Am Timer auf [+] drücken

Ausschalten der Timer-Funktion

Gleichzeitig [–] und [+] drücken, bis die gewünschte Sanduhr aufleuchtet

Weiterhin [–] am Timer gedrückt halten, bis er auf 0 steht

Verwendung des Timers ohne Kochen

Das Kochfeld einschalten. Gleichzeitig [–] und [+] am Timer drücken.
Die Zeit mit [–] oder [+] einstellen.

Programmieren der Ankochautomatik

EIN - Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen,
3 Sekunden lang auf die gewünschte Leistung drücken

AUS - Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen

Warmhaltefunktion

1-, 2- oder 3-mal auf die Taste drücken

Stoppen: mehrmals auf drücken, bis die LEDs erlöschen

Flexzone manuell

EIN - gleichzeitig auf 2 von den Zonen drücken

AUS - gleichzeitig auf 2 von den Zonen drücken

Flexzone automatisch

EIN - einen Kochtopf auf die vordere oder hintere Zone stellen

AUS - gleichzeitig auf beide der Zone vorne oder hinten drücken

Grillfunktion

EIN - gleichzeitig mittig auf 2 [SCHIEBEREGLER] der Zonen vorne und hinten drücken

AUS - gleichzeitig auf 2 [SCHIEBEREGLER] der Zonen vorne und hinten drücken, danach auf den [SCHIEBEREGLER] unter der animierten Zone drücken

Dunstabzug einschalten

POSITION 10 cm: Kurz drücken auf

POSITION 30 cm: 2 Sekunden drücken auf

Position des Lüftungsschirms ändern

HÖHER - auf drücken

NIEDRIGER - auf drücken

Dunstabzug - Nachlauffunktion / Ausschalten

NACHLAUFFUNKTION: 2 Sekunden auf drücken.
Der Dunstabzugsturm schließt sich dadurch automatisch nach 10/30 Minuten

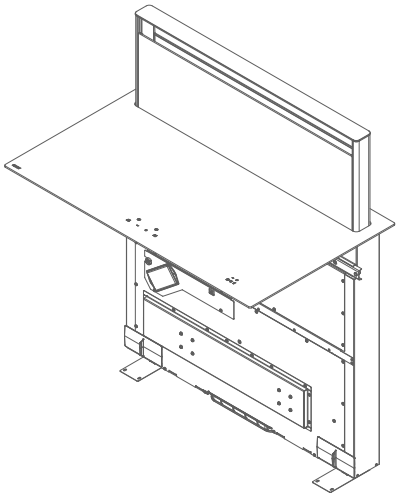
AUSSCHALTEN: erneut auf drücken

Voreingestellte Abzugfunktion AUTO (20cm)

drücken

Sperren des Dunstabzugs

EIN / AUS - 3 Sekunden lang auf 🔒 drucken



NOVY

Novy **PANORAMA** PRO
Novy **PANORAMA** POWER

Contents

1. GENERAL INFORMATION 63

2 SAFETY 63

2.1 Precautions for use of the device 63
2.2 Using the device 63
2.3 Precautions against damage 63
2.4 Precautions to be taken in the event of a fault with the device 64
2.5 Other precautions 64

3 DESCRIPTION OF THE DEVICE 64

3.1 Principle of induction 64
3.2 Technical specifications of the induction hob 64
3.3 Noise caused by induction 65
3.4 Global overview 65

4 INDUCTION HOB NOVY PANORAMA POWER 66

4.1 Hob control panel 66
4.1.1 Control panel Novy Panorama Power 3 (1831) 66
4.1.2 Control panel Novy Panorama Power 4 (1841) 66
4.1.3 Switch on and off 66
4.1.4 Pan detection 66
4.1.5 Indication of residual heat 66
4.1.6 Power function 66
4.1.7 Timer function 67
4.1.8 Flexzone 67
4.1.9 Locking the controller 68

5 INDUCTION HOB NOVY PANORAMA PRO 68

5.1 Controlling the induction hob 68
5.1.1 Control panel Novy Panorama Pro (1821) 68
5.2 Control keys and slide operation 68
5.3 Controlling the hob 68
5.3.1 Switch on and off 68
5.3.2 Pan detection 68
5.3.3 Indication of residual heat 69
5.3.4 Power function and Super Power function 69
5.3.5 Timer function 69
5.3.6 Programming auto heat up 70
5.3.7 Stop & Go function 70
5.3.8 Recall function 70
5.3.9 Keep warm function 71
5.3.10 Flexzone 71
5.3.11 Grill function 71
5.3.12 Locking the controller 71

6 CONTROLLING THE EXTRACTION TOWER 71

6.1 Extractor hood control panel 71
6.2 Operation via mobile application 72
6.3 User modes 72
6.3.1 Exhaust mode 72
6.3.2 Recirculation mode 72
6.4 Controlling the extraction tower 72
6.8 Switching the command sound on or off 72
6.5 Increase and decrease the power level 73
6.6 Auto-stop 73
6.7 Locking the extraction tower 73
6.8 Switching the command sound on or off 73

7 CLEANING INDICATIONS 73

7.1 Cleaning indication for grease filter 73
7.2 Replacement indicator recirculation filter (only with recirculation) 73
7.3 I/O module connection 73

8 COOKING ADVICE 74

9 CLEANING AND MAINTENANCE 74

9.1 Maintenance of the hob In case of stubborn stains 74
9.2 Maintenance of the extraction hood 75
9.2.1 Cleaning after use 75
9.2.2 Cleaning the grease filters 75
9.2.3 Cleaning in the event of spillage into the device 76

10 TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS 76

10.1 Messages on the hob 76
10.2 Messages at the extraction 77
10.3 Miscellaneous 77

FUNCTIONS NOVY PANORAMA POWER 78

FUNCTIONS NOVY PANORAMA PRO 79

1. General information

- Carefully read the user manual and the mounting instructions before installing this device and putting it into operation. These contain important information for mounting and using the device.
- This device is only suitable for household use.
- Check the status of the device and the mounting materials as soon as you have unpacked them. Carefully remove the device from the packaging. Do not use sharp knives to open the packaging. Do not install the device when damaged; should it be damaged, contact Novy.
- Store this manual carefully and pass it on to the next person to use the device after you.
- Store the stickers with the serial number of the device carefully. You will need this serial number when reporting a problem with the device.
- Recycling the transport packaging and the old device:

The materials used are not hazardous to the environment and suitable for recycling. Choose an environment-friendly way to dispose of the packaging. The device also contains many recyclable materials.
Therefore separate used devices from other waste. In this way, the recycling of the devices organised by the manufacturer is carried out under the best conditions in accordance with the European directive 2002/96/EG concerning electrical and electronic waste. Ask your municipality or dealer for the nearest collection place for your old devices.



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.

2 Safety

2.1 Precautions for use of the device

- Remove all labels and stickers from the glass.
- Do not modify or change the unit.
- The cooking plate must not be used as a base or work surface.
- Safety can only be guaranteed if the unit is connected to an earth wire in accordance with the required regulations.
- Do not use an extension cord for connecting to the electricity grid.

2.2 Using the device

- Before the first use, clean the glass plate with a damp cloth and dry it off. Do not use detergent; this can result in a bluish haze appearing.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and covers must not be placed on the glass cooking surface because it can become hot.
- Ensure electrical cables from fixed or mobile devices do not come into contact with the hot cooking surface or a hot cooking pan.
- Use only suitable cooking pots/pans. Other materials may melt or catch fire.
- Never cover the device with a cloth or a protective sheet. This could cause it to overheat or catch fire.
- Turn off the heat source after use.
- Always take care with recipes that contain oils and fats because these can catch fire quickly.
- Magnetically-sensitive items (credit card, smartphone, etc.) must not be in the immediate vicinity of the working device.
- Beware of burns both during and after the use of the device.
- Children under the age of 8 years, people with limited psychological and/or mental abilities, as well as people with insufficient knowledge, can only use this device under supervision or if they have been trained in the safe use of this device.
- The device is not intended for use by people with diminished physical, sensory or mental capacities, or people who lack experience and knowledge, unless they are under supervision or have been given instructions about the safe use of the device from someone responsible for their safety.
- Children must be accompanied to be sure they do not play with the device.

2.3 Precautions against damage

- Damaged cooking pans or cooking pans with rough bases (cast iron without enamelling) can cause damage to the glass.
- Sand or other abrasive materials may cause damage to the glass.
- Do not allow items (even small ones) to fall on the glass.
- Avoid the impact of cooking pans against the edge of the glass.
- Ensure the device ventilation is installed in accordance with the instructions of the manufacturer.
- Do not place or leave empty cooking pans on the hob.
- Avoid contact of sugar, synthetic substances or aluminium foil with the hot zones. These substances can crack or affect the vitro ceramic surface while it cools down: switch off the appliance and remove them immediately from the hot zones (beware: risk of burns)
- Risk of burns! Do not place items on the hob.
- Never place a hot pan on the control zone.
- If there is a drawer under the built-in device, ensure there is

adequate distance (2 cm) between the contents of the drawer and the bottom of the device to provide good ventilation.

– Do not put flammable objects (for example, sprays) in the drawer under the hob. If the drawer contains a cutlery holder, this must be made from heat-resistant material.

2.4 Precautions to be taken in the event of a fault with the device

– Upon discovering a fault, turn off the device and turn off the electrical supply.

– Immediately switch off the electrical power to the device if a crack or split is discovered in the vitro-ceramic glass, then notify the after-sales service.

– Repairs must only be carried out by specialised personnel. Never open the device yourself.

WARNING: If the glass cooking surface is broken, turn off the device to prevent possible electric shock.

2.5 Other precautions

– Ensure the cooking pan remains in the middle of the cooking zone at all times. The bottom of the cooking pan must cover as much of the cooking zone as possible.

– A magnetic field can affect electronic equipment. People with a pacemaker must first consult the distributor or a doctor.

– Do not use synthetic or aluminium cooking pans: these can melt on the cooking zones while they are still hot.

– Never use water to put out a fire. Turn off the cooking zone. Gently cover flames with a cover, fire blanket, or something similar.

The use of unsuitable pots and pans, or the use of removable pan warming accessories that are unsuitable for use with induction hobs, is not covered by the guarantee conditions. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to the hob and its surroundings that result from this.

3 DESCRIPTION OF THE DEVICE

The device is an induction cooking plate with integrated worktop extraction. The induction hob has 4 cooking zones with an integrated ventilation tower located at the back of the hob for the removal of cooking fumes.

The hob and cooker hood can be operated separately. You will find an explanation of the operation of the device further in this manual.

3.1 Principle of induction

There is an induction coil under each cooking zone. When this is on, it produces a variable electromagnetic field that produces an induction current in the bottom of the cooking pan. This results in the warming up of the cooking pan on the cooking zone.

Of course, suitable cooking pans are required for this:

– Recommended cooking pans include those with a magnetic base (you can check this using a magnet): a cast iron kettle, black iron pan, enamelled metal cooking pans, stainless steel pans with magnetic base, etc.

– Unsuitable cooking pans include copper, stainless steel, aluminium, glass, wood, ceramics, pottery, stainless steel without magnetic base, etc.

The induction cooking zone immediately takes the size of the cooking pan into account. If the diameter is too small, the cooking pan will not work. The diameter varies as a function of the diameter of the cooking zone. Should the cooking pan not be adjusted to the hob, the U symbol will continue to flash.

3.2 Technical specifications of the induction hob

Type	1821	1831	1841	
Total power	7400	6700	7400	W
Energy consumption of the EChob cooking plate**	187.4	177.8	177.6	Wh/kg
Dimensions of cooking zone front left	240x200	Ø 280	Ø 185	mm
Detection cooking pan	Ø 100	Ø 100	Ø 100	mm
Normal*	2100	2300	1400	W
With Power*	2600	3000	-	W
Super Power*	3700	-	-	W
Cooking utensils**	Ø 150	D	B	mm
Energy consumption ECcw**	182.8	178.1	177.3	Wh/kg

Type	1821	1831	1841	
Dimensions of cooking zone back left	240x200	-	Ø 210	mm
Detection cooking pan	Ø 100	-	Ø 100	mm
Normal*	2100	-	2300	W
With Power*	2600	-	3000	W
Super Power*	3700	-	-	W
Cooking utensils**	Ø 150	-	D	mm
Energy consumption ECcw**	182.8	-	178	Wh/kg
Dimensions of cooking zone back right	240x200	240x200	240x200	mm
Detection cooking pan	Ø 100	Ø 90	Ø 90	mm
Normal*	2100	2100	2100	W
With Power*	2600	2300	2300	W
Super Power*	3700	3000	3000	W
Cooking utensils**	Ø 180	C	C	mm
Energy consumption ECcw**	190.6	177.6	177.6	Wh/kg
Dimensions of cooking zone front right	240x200	240x200	240x200	mm
Detection cooking pan	Ø 100	Ø 90	Ø 90	mm
Normal*	2100	2100	2100	W
With Power*	2600	2300	2300	W
Super Power*	3700	3000	3000	W
Cooking utensils**	Ø 210	C	C	mm
Energy consumption ECcw**	188.1	177.6	177.6	Wh/kg

* the power transfer may vary, dependent on the sizes and the materials of the cooking pans

** calculated following the methods for measuring the performance (EN 60350-2)

3.3 Noise caused by induction

When using an induction hob, all kinds of noises may occur. These noises are dependent on the construction and the materials of the bottom of the cooking utensils.

Humming

This occurs when cooking at a higher power and this is caused by the amount of energy that is transferred from the hob to the cooking utensils. The noise disappears or becomes weaker when you set the hob to a lower position.

Sputtering

This noise occurs when the utensils consist of layers of different materials. The noise is caused by vibrations in the areas where the different material layers touch each other.

Whistling

Such noises generally arise when cooking with utensils consisting of layers of different materials and when two adjacent cooking zones are used simultaneously at maximum power. The whistling noise disappears or becomes weaker when you set the hob to a lower position.

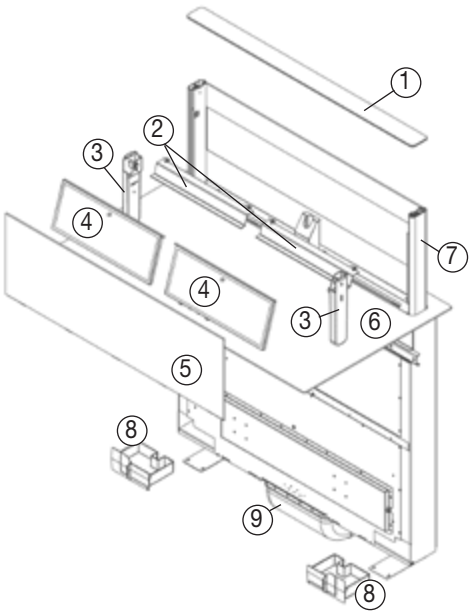
Clicking

At lower power positions clicking noises may occur at electronic switches.

Buzzing

A buzzing sound may occur when the fan is switched on. This fan cools the electronics at intensive use of the hob. When the temperature is too high, the fan will keep running after the hob has been switched off.

3.4 Global overview

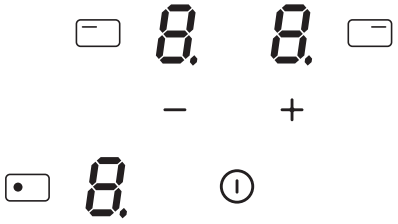


1	Upper glass extraction tower
2	Collection safety
3	Upper collection container
4	Grease filter
5	Front glass extraction tower
6	Induction cooking
7	Extraction tower
8	Lower collection container
9	Connection elbow

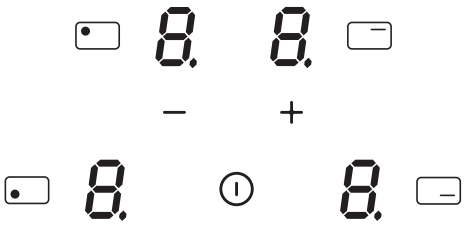
4 Induction hob Novy Panorama Power

4.1 Hob control panel

4.1.1 Control panel Novy Panorama Power 3 (1831)



4.1.2 Control panel Novy Panorama Power 4 (1841)



Hob control	
Switch hob on/off	⏻
Power level indication	8.
Select cooking zone	⎺
Increase power level	+
Reduce power level	—

4.1.3 Switch on and off

Switching a cooking zone on and off	
Switch on	⏻
Press and hold ⏻ for 2 seconds. Cooking zones display lights up.	
Switch off	
Press ⏻. Cooking zones display extinguishes.	

Switching a cooking zone on and off	
Set up	**Display**
Press the cooking zone selection button. ⎺	0 ▸ 0
Switch off	
Press the cooking zone selection buttons ⎺ and — simultaneously until the display shows 0 or H = “hot”.	0 H

If there is no control input within 20 seconds, the electronics will return to the wait position.

4.1.4 Pan detection

The cooking zone that has been switched on is only active when a cooking pan is detected by the pan detection system.

The induction hob does not work:

– If there is no pan on the cooking zone or if the pan is unsuitable for induction. In this case, it is impossible to put the power on and the U symbol will flash on the display.

– The operation is suspended when the pan is removed from the cooking zone during cooking. The U symbol will flash on the display. The U symbol will disappear when the pan is placed back onto the cooking surface. The cooking will then continue at the same power level as selected previously.

Switch off the cooking zone after use.

4.1.5 Indication of residual heat

After the cooking zone or hob has been switched off completely, the hob glass will still be warm, which can be seen by H. The H symbol disappears when the cooking zone glass can be handled without danger.

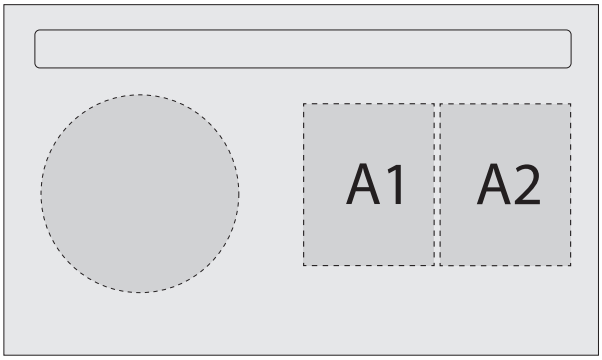
WARNING: As long as the residual heat indication remains active, the cooking zone(s) must not be touched and no heat-sensitive items should be placed on the cooking zone. Risk of fire and burns.

4.1.6 Power function

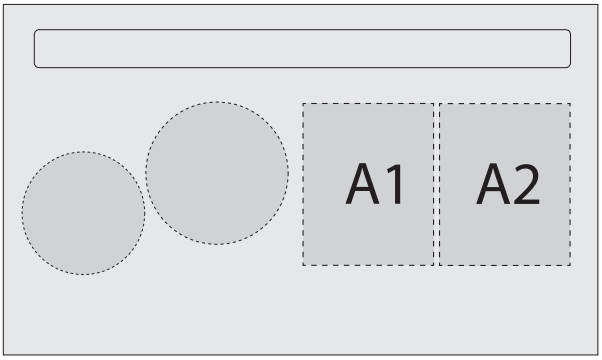
Power function P boosts the power to the selected cooking zone. If this function is activated, these cooking zones will be subjected to considerably higher power for 10 minutes.
The Power function is designed to quickly heat large quantities of water, for pasta for example.

Switching Power on and off	
Switch on power	**Display**
Press the cooking zone selection button. ⎺ Press the — button and then the + button until P	P
Switch off Power	
Press on the — button	9-0

Management of maximum power:
The hob is divided into 2 separate heating groups.



Panorama Power 3 zones (1831)



Panorama Power 4 zones (1841)

If this power limit is exceeded when switching to a high selected cooking heat or switching the power function on, the power management module reduces the cooking position of the relevant cooking zone. This cooking zone will first flash, and it is then automatically reduced to the maximum possible cooking heat

The maximum power of the zone A1 is 3000W and 1850W for zone A2

If simultaneous cooking is taking place on zones A1 and A2, the maximum power of 3700W is divided between these 2 zones A1 and A2.

Cooking zone	in cm	Power (W)
A1	24 x 20	Normal: 2100 Power: 3000
A2	24 x 20	Normal: 1600 Power: 1850

Power limit	Display
Selected cooking zone with Power function	P
Power limit activated	
[9] reduced to [8] and flashes	8

4.1.7 Timer function

The timer function allows all cooking zones to be used simultaneously for different periods of time (0 to 99 minutes) for each zone.

Timer function	
Setting or changing the cooking time	**Display**
Press the cooking zone selection button ⊖. Press **–** and **+** at the same time.	1-P
Select the timer	
Press **–** and **+** at the same time.	00
Reduce the time	60-59...
Press **–** on the timer	
Increase the time	01-02...
Press **+** on the timer	

A point next to the power level display of the selected zone lights up to show the activation of the timer.
The time has been selected and the countdown has begun.

Switch off the timer function	
Select the timer	**Display**
Press the cooking zone selection button ⊖. Press **–** and **+** at the same time.	The lamp for that zone lights up
Stop the timer	
Keep pressing **–** on the timer until the timer displays 00	00

The timer can also be used as an independent cooking alarm without selecting a cooking zone. If the hob is to be switched off, the independent cooking timer will continue until the end of the set time.

Using the timer without cooking	
Timer without cooking	**Display**
Switch on the hob Press ⏻ for 2 seconds	
Select the time	00
Press **–** and **+** simultaneously	
Reduce the time	60-59...
Press **–** on the timer	
Increase the time	01-02...
Press **+** on the timer	

The time has been selected and the countdown has begun.

Turn off automatically at the end of the cooking time:
As soon as the selected cooking time is complete, the display will flash 00, a beep will be heard, and the cooking zone will turn off. To stop the buzzer and flashing light, press a control button.

4.1.8 Flexzone

This function allows you to link the 2 left and 2 right zones so they operate as 2 large zones. This function can be activated manually a large pot/pan be placed on the cooking surface.

Flexzone	
Manual activation	**Display**
Simultaneously press on both cooking zone selection buttons ⊖ + ⊖ of the zones A1, A2 or B1, B2 to be linked.	0]
Increase the power	0-9
Press the **+** or **–** button	
Switch Flexzone off	0
Simultaneously press on both cooking zone selection buttons ⊖ of both linked flexzones.	

4.1.9 Locking the controller

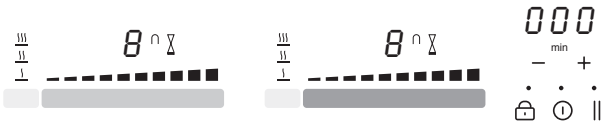
To avoid a hob selection being changed, during cleaning for example, the controller must be locked (except the on/off button).

Locking	
Lock	**Display**
1. Switch the hob on using the ⏻ button. 2. Press the **–** and ⎯ buttons of the right front zone simultaneously. 3. Press the ⎯ button of the front right zone again.	L
Unlock:	
1. Switch the hob on using the ⏻ button. 2. Press the **–** and ⎯ buttons of the right front zone simultaneously. 3. Press the **–** button again.	0

5 Induction hob Novy Panorama Pro

5.1 Controlling the induction hob

5.1.1 Control panel Novy Panorama Pro (1821)



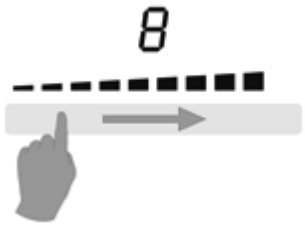
Hob control	
Indication of the timer time	000
Timer control keys	min – +
Locking control key	
Switch hob on/off	⏻
Stop & Go control key	II
Power level indication	8
Flexzone indication	∩
Timer indication	⧖
Keep warm position indication	
Keep warm zone control key	
Zone for rear slider control Zone for grill activation	
Zone for front slider control Zone for grill activation	

5.2 Control keys and slide operation

The device is equipped with touch control keys with which you can set the various functions. Touching the control key operates the function. Activating a function will cause a light, reading and/or sound signal to be displayed.

WARNING: Do not push multiple control keys simultaneously during normal use.

In order to select power, simply glide your finger over the slider, **just below** the LED indication.
You can also access a certain level directly by using your finger to select the desired level.



Zone for slider control

5.3 Controlling the hob

5.3.1 Switch on and off

Switching the hob on and off:	
Switch on	
Press ⏻ and continue to hold for 2 sec The LED will light up	☼ ⏻
Switch off	
Press ⏻ LED goes out	

Switching a cooking zone on and off:	
Set up	**Display**
Slide from left to right on the slider (Power control)	0-9
Switch off	
Slide from right to left on the SLIDER until the display shows 0 or H = "Hot".	0 H

If there is no control input within 20 seconds, the electronics will return to the wait position.

5.3.2 Pan detection

This hob is equipped with an interactive control system that makes use of the hob even easier.

When you place a pan on the hob, it is automatically detected. You will also see a 0 to show you which slider to use for the zone in question. The pan detection ensures optimum safety.
The induction hob does not work:

– If there is no pan on the cooking zone or if the pan is unsuitable for induction. In this case, it is impossible to put the power on and the U symbol will flash on the display.
– The operation is suspended when the pan is removed from the cooking zone during cooking. The U symbol will flash on the display. The U symbol will disappear when the pan is placed back onto the cooking surface. The cooking will then continue at the same power level as selected previously.

Switch off the cooking zone after use. The pan detection U will no longer be active.

5.3.3 Indication of residual heat

After the cooking zone or hob has been switched off completely, the hob glass will still be warm, which can be seen by H. The H symbol disappears when the cooking zone glass can be handled without danger.

WARNING: As long as the residual heat indication remains active, the cooking zone(s) must not be touched and no heat-sensitive items should be placed on the cooking zone. Risk of fire and burns.

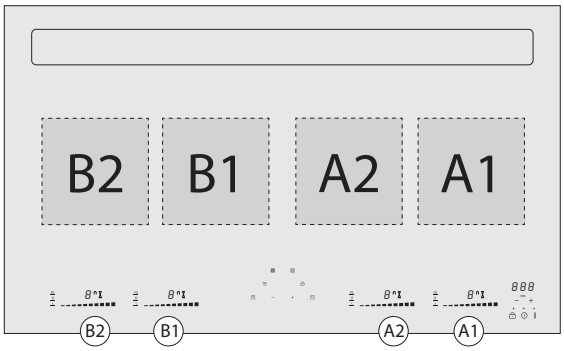
5.3.4 Power function and Super Power function

The Power function P and Super Power 11 increases the power rating of the selected cooking zone. If this function is activated, these cooking zones will be subjected to considerably higher power for 10 minutes.
The Power function is designed to quickly heat large quantities of water, for pasta for example.

Switching Power on and off:	
Switch on power	**Display**
Glide your finger over the slider to the end or push the end of the slider	P
Switch off Power	9-0
Glide your finger over the slider	

Switching Super Power on and off:	
Switch on power	**Display**
Glide your finger over the slider to the end or push the end of the slider	P
Switch on Super Power	11 + P
Press the end of the slider again	
Switch off Super Power	P-0
Glide your finger over the slider	
Switch off Power	9-0
Glide your finger over the slider	

Management of maximum power:
The hob is divided into 2 separate heating groups.



If this power limit is exceeded when switching to a high selected cooking heat or switching the power function on, the power management module reduces the cooking position of the relevant cooking zone. This cooking zone will first flash, and it is then automatically reduced to the maximum possible cooking heat

The maximum individual power for each zone is 3700 W.

If simultaneous cooking is taking place on zones A1 and A2 or B1 and B2, the power of 3700 W is divided between these 2 zones A1 and A2 or B1 and B2.

Cooking zone	in cm	Power (W)
A1	24 x 20	Normal: 2100 Power: 3000 Super Power: 3700
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	

Power limit	Display
Selected cooking zone with Power function	P
Power limit activated	8
[9] reduced to [8] and flashes	

In order to be able to make use of the maximum possible power for 2 zones at the same time, use a combination of zone A1 or A2 and B1 or B2.

5.3.5 Timer function

The timer function allows all cooking zones to be used simultaneously for different periods of time (0 to 99 minutes) for each zone.

Timer function	
Setting or changing the cooking time	**Display**
Select the power by gliding your finger over the slider	1-P

Select the timer	
Press – and + on the timer at the same time and if necessary press simultaneously again until the hourglass of the relevant zone is highlighted	
Reduce the time	
press – on the timer	060-059...
Increase the time	
press + on the timer	001-002...

After a few seconds the LED no longer flashes [min]. The time has been selected and the countdown has begun.

Switch off the timer function	
Select the timer	**Display**
Press on – and + at the same time until the desired hourglass lights up	remaining time
Stop the timer	
Keep pressing – on the timer until the timer displays 000, or set the power of the cooking zone to 0	000

If different timers are to be activated on multiple zones, this operation must be repeated several times. The activated timer lights up next to the appropriate zone.

The timer can also be used as an independent cooking alarm without selecting a cooking zone. If the hob is to be switched off, the independent cooking timer will continue until the end of the set time.

Using the timer without cooking	
Timer without cooking	**Display**
Switch on the hob. Press ⏻	
Select the timer	
Press – and + simultaneously on the timer	000
Reduce the time	060-059...
press – on the timer	
Increase the time	001-002...
press + on the timer	

After a few seconds the LED no longer flashes [min]. The time has been selected and the countdown has begun.

Turn off automatically at the end of the cooking time:
As soon as the selected cooking time is up, the display will flash 000, a beep will be heard, and the cooking zone will turn off. To stop the audible signal and the flashing, press – or + on the timer.

5.3.6 Programming auto heat up

All cooking zones are equipped with an auto heat up function. The cooking zone will initially operate at full power for a certain amount of time before automatically reducing to the selected power level.

Programming auto heat up	
Activating auto heat up	**Display**
Glide your finger over the slider to (for example) 7 and hold for 3 seconds	7 A
Switching auto heat up off	**Display**
Glide your finger over the slider 0 to 9	0-9

Auto heat up table	
Set value for cooking time	**Auto heat up function Time (min:sec)**
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	--:--

5.3.7 Stop & Go function

This function temporarily interrupts the activity of the hob and allows a restart with the same settings.

Turning Stop & Go on and off	
Switching on	**Display**
Press ⏸	11
Switching off	
Press ⏸ Then press the animated slider	0-9

5.3.8 Recall function

After turning the hob off ⏻, it is possible to recall the last selected settings: (this up to a maximum of 10 seconds)

- State of all cooking zones (power)
- Minutes and seconds of the programmed cooking zones by the timers
- "Automatic cooking" function
- Keep warm function

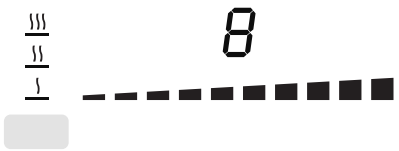
The recall procedure is as follows:

- Push the control key ⏻
- Push ⏸ before the flashing stops.

The previous settings are now active again.

5.3.9 Keep warm function

This function makes it possible to automatically reach and maintain a temperature of 42°C, 70°C or 94°C.
This prevents pans overflowing or your food sticking to the bottom of the pans.



Switching the keep warm function on and off	
Keep warm 42°	**Display**
Press ▭ once	U 1
Keep warm 70°	
Press ▭ twice	U 2
Keep warm 94°	
Press ▭ 3 times	U 3
Switching the keep warm function off	
Glide your finger over the slider 0 to 9 or press ▭ until 0	0

The maximum duration of the keep warm function is 2 hours.

5.3.10 Flexzone

This function allows you to link the 2 left and 2 right zones so they operate as 2 large zones. This function can be activated manually, or automatically should a large pot/pan be placed on the cooking surface.

Flexzone	
Manual activation	**Display**
Simultaneously press ▭ of the 2 zones A1, A2 or B1, B2 to be linked.	0 ∩
Automatic activation	
Place a pot on the zones A1, A2 or B1, B2.	∩
Increase the power	
Glide your finger over the left slider until you reach the desired power, both zones display the chosen power.	0-9
Switch flexzone off	
Simultaneously press ▭ of the 2 flexzones to be linked.	0

5.3.11 Grill function

This special cooking function optimises heating and warming in a cast iron pot/grill plate. This will ensure improved results of the food you are cooking. The zones A1 and A2 or B1 and B2 will be automatically linked to one another using the Flexzone.

Grill function	
Activate	**Display**
Simultaneously press the slider of the two cooking zones A1, A2 or B1, B2.	= flashes ∩
Increase the power	
Glide your finger over the left slider until you reach the desired power; both zones display the chosen power.	▬▬▬▬
Switch grill off	
Simultaneously press the slider of the two cooking zones.	

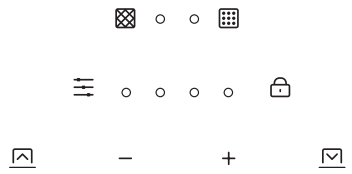
5.3.12 Locking the controller

To avoid a hob selection being changed, during cleaning for example, the controller must be locked (except the on/off button).

Locking	
Lock	**Display**
Hold finger on 🔒 for 6 seconds	LED lights:
Unlock	
Hold finger on 🔒 for 6 seconds	LED goes out

6 Controlling the extraction tower

6.1 Extractor hood control panel



Extraction control	
Switch on/lift extraction tower position	⊼
Decrease extraction speed	−
Increase extraction speed	+
Switch off/lower extraction tower position	⊻
Extraction speed indication	○○○○
Cleaning indication for grease filter	▩
Cleaning indication for recirculation filter (optional)	▩
Preset extraction function	⚌
Extractor hood lock button	🔒

6.2 Operation via mobile application

This cooker hood can also be remotely controlled via a mobile device. Is the Novy application on your mobile device installed, then you can connect it to the cooker hood. When the cooker hood is not connected to the mobile device itself, the cooker hood can be operated in the normal way using the remote control of the cooker hood itself.

Set up

To use the Novy application for your cooker hood and appliance installation you will need the following:

- The cooker hood must be connected to the mains power supply and to be turned on.
- A smartphone or tablet with a current version of iOS or Android operating system.
- Download the Novy application through your favourite app store. Your cooker hood and mobile device should be within range of each other

The application will guide you through the entire procedure. Follow the clues in the application.

6.3 User modes

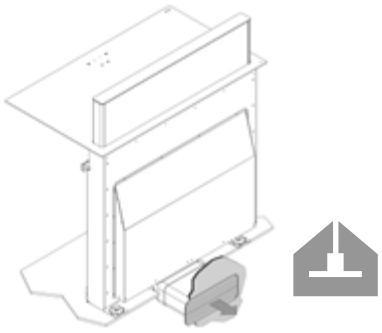
This device can be used in the exhaust or recirculation mode (standard setting upon delivery)

6.3.1 Exhaust mode

The air sucked in is first cleaned by the grease filters before being removed to the outside. This can be achieved by making use of a series of channels connected between the device and a wall exhaust cover.

To set the device in exhaust mode, press and hold the key combination + and − and ⁞⁞ for 3 seconds when the extraction tower is closed.

The led next to the Cleaning indication for recirculation filter will blink 3x.

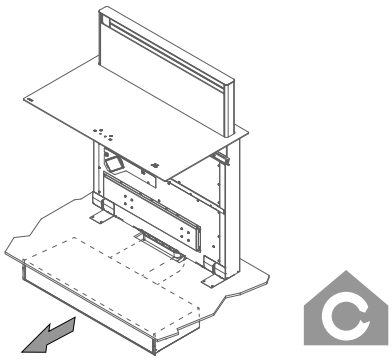


6.3.2 Recirculation mode

The air sucked in is first cleaned by the grease filters. The scents are then removed in the recirculation filter before re-entering the kitchen.

To set the device in recirculation mode (default setting), press and hold the key combination + and − and ⁞⁞ for 3 seconds when the extraction tower is closed.

The led next to the Cleaning indication for recirculation filter will be on for 3 seconds.



INFO: Provide adequate ventilation in the kitchen for optimal efficiency of the recirculation system.

6.4 Controlling the extraction tower

WARNING: When the extraction is activated, the extraction tower automatically rises to the desired height at the rear of the induction hob. Therefore, ensure nothing can hinder its movement.

Extraction tower:	
Switch on 10 cm	**Display**
Briefly press ⌃	LED lights up
Switch on 30 cm	LED lights up
Press and hold ⌃ for 2 seconds	
Switch AUTO on 20 cm	LED lights up
Press ⚙	
Switch on run-out function	LED blinks
Press and hold ⌄ for 2 seconds	
Switch off	LED off
Briefly press ⌄	

Other positions of the extraction tower: The extraction tower can be set in 3 different standard positions: 10, 20 and 30 cm via the ⌃ and ⌄ buttons.

If you wish to choose an intermediate height yourself, you can stop the suction tower at any position while the extraction tower is moving.

Press the ⌄ button if the extraction tower moves upwards, or ⌃ if it moves downwards.

AUTO function: Preset function where the extraction tower immediately comes into position at the most common cooking height of 20 cm. The extraction mode 5 (3rd led) is automatically set.

Run-out function: This function starts at the end of cooking. For a fixed time, the remaining cooking vapours will be extracted from the kitchen by the extraction tower at low extraction mode and at a height of 10 cm. When recirculation is selected, the recirculation filters are also dried.

The run-out time is set to 30 minutes by default in the recirculation mode and 10 minutes in exhaust mode. It is recommended that this function be allowed to carry out its function completely. At the end of the run-out time, the motor and the extraction tower will automatically switch off and the tower will close.

6.5 Increase and decrease the power level

The extraction tower can be set to 8 power levels, with 3 intense levels (6, 7 and 8).
Activate the intense levels when cooking food with a strong smell or vapour. On higher flow rates, the extraction tower works for a fixed period of time: 1 hour on position 6, and 6 minutes on position 7 and 8 if the device is set to exhaust mode. After this time, the extraction tower switches back to position 5.

Adjusting the power level:	
Increase the power	**Display**
Press ✣	Brighter LED(s)
Decrease the power	LED(s) dim
Press −	

6.6 Auto-stop

In order to ensure the extraction does not keep running, the motor switches off and the extraction tower closes automatically after 3 hours (if the controller has not been changed during these 3 hours).

6.7 Locking the extraction tower

In order to prevent the extractor hood from being inadvertently switched on, e.g. when cleaning the glass, the controls are locked.

Locking the extraction tower	
Locking	**Display**
Hold finger on 🔒 for 3 seconds of the extraction tower.	LED lights up
Unlocking	LED off
Hold finger on 🔒 for 3 seconds of the extraction tower.	

6.8 Switching the command sound on or off

You can choose to activate or deactivate the sound of the exhaust tower controls. To switch the sound on or off, simultaneously press the + and - button combination on the exhaust tower control for 3 seconds, with the tower in the closed position.

7 Cleaning indications

7.1 Cleaning indication for grease filter

Indication: LED next to ▩ lights

After 20 cooking hours, the LED next to the ▩ symbol will light up.

Follow the cleaning instructions as described in the chapter, Cleaning.

After having cleaned and replaced the grease filters, reset the cleaning indication.
Reset: press the ▩ control key for 3 seconds when the extraction tower is completly downwards.

7.2 Replacement indicator recirculation filter (only with recirculation)

Indication: LED next to ⠿ lights

AAfter a fixed time, the LED on the hood touch will light up. This indicates that the recirculation filter needs to be replaced.

Follow the cleaning instructions described in the recirculation box / filter manual.

A new recirculation filter can be obtained from a specialist dealer or from the Novy website. After replacing the recirculation filter, reset the cleaning indication.
Reset: press the ⠿ control key for 3 seconds when the extraction tower is completly downwards.

7.3 I/O module connection

The device can be optional equipped with the Input/Output module n° 990036 (as of version v5).

When the input of the module is used in “closed” input situation the extraction tower will move to the desired height only the extraction will not start.

The 2 leds between the cleaning indication ▩ and ⠿ will blink.
The extraction only starts when the input situation is “open”.
The input can be used for example in combination with a sinwow switch in duct out mode.

When the output of the module is used the relay will close when the extraction is active.
The output remains closed also 5 minutes after closing the extraction tower.

8 Cooking advice

Quality of the pots and pans

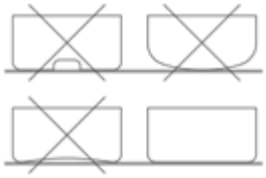
Suitable cookware, pots and pans include: steel, enamelled steel, cast iron, stainless steel with magnetic base, aluminium with magnetic base (±100mm min). Unsuitable pans include: aluminium and stainless steel without magnetic base, copper, brass, ceramics, porcelain. The manufacturers will state whether their products are suitable for induction.

In order to ensure your pans are suitable:

– Pour a little water in a pan and place it on an induction cooking zone set to 9. The water should be hot within a few seconds.

– Hold a magnet to the base of the pan. The magnet should stick.

Some cooking pots hum when they are placed on an induction cooking zone. This does not mean the device is faulty, and it will not affect operation. This noise decreases when you adjust the power.



Lift the pans up when you want to move them to avoid stains and scratches.

– As often as possible, prepare meals with the pan lid on.

Dimensions of the cooking pans

The cooking zones can (to a certain extent) automatically adapt to the diameter of the pan. The base of the pan must have a minimum diameter (± 9cm) for working with the selected cooking zone. Place the pan in the middle of the cooking zone in order to optimise the energy transfer. If the diameter of the pan is much larger than the zone, this will not result in an optimal cooking result.

Only the surface of the pan above the induction coil will then generate the heat. The rest of the surface that is not above the induction coil will receive heat via conduction through the pan surface.

Therefore, if the pan is much larger than the cooking zone, it advised to set the cooking zone to a slightly lower level to allow the heat to be divided up more evenly.

Examples of power control

(The values indicated below are only indicative)

Application		Display
Melting Warming up	– Sauces, butter, chocolate, gelatine – Pre-prepared meals	1-2
Rising Defrosting	– Rice pudding and pre-prepared meals – Vegetables, fish, frozen products	2-3
Steaming	– Vegetables, fish, meat	3-4
Water	– Boiled potatoes, soups, pasta – Fresh vegetables	4-5
Simmering	– Meat, liver, eggs, grilled sausages – Goulash, rolled meat, black/white pudding	6-7
Cooking Roasting	– Potatoes, fritters, flat biscuits	7-8
Roasting Bringing to cooking temperature	– Steaks, omelettes – water	9
Cooking	– Bringing large quantities of water to the boil	P+

9 Cleaning and maintenance

Follow all instructions described in the Safety chapter

Before cleaning, check the cooking plate has been fully switched off and the glass above the cooking zones has cooled down.

Follow the cleaning instructions below for a long life and optimum functioning of the device.

9.1 Maintenance of the hob

First let the device cool down, otherwise there is a risk of burns.

Never use “steam” or “pressure” equipment.

Never use objects that could damage the vitro-ceramic glass such as an abrasive sponge, abrasive cleaning liquid or aggressive cleaning agents.

Clean the glass of the cooking plate

Wipe the surface clean with some washing-up liquid on a damp cloth or sponge (it is best to do this after every use), then dry the hob by rubbing with a dry cloth or with kitchen paper. Always make sure that all cloths used are clean in order to avoid scratching the surface.

In case of stubborn stains

Heavy contamination and stains (limescale stains, pearl-like shiny spots) are best removed while the hob is still warm. For this apply common cleaning agents and cleaning methods. If this does not work well enough, you can use a specific cleaning product for cleaning vitro-ceramic glass (for example, Vitroclen)

Boiled-over food should first be soaked with a wet cloth; the contamination residues should then be removed with a glass scraper that is specially designed for ceramic hobs. After this, clean the hob as described under “Cleaning glass hob”.

Burnt-on sugar and melted plastics are best removed immediately – while still hot – with a glass scraper. After this, clean the hob as described under “Cleaning glass hob”. Grains of dirt/sand may fall on the cooking plate while peeling potatoes or washing vegetables and may cause scratches when moving the pans. Therefore, ensure there are no grains left on the surface.

Discolouration of the hob does not have any influence on the operation or strength of the vitro-ceramic. It is not a form of damage to the hob, but it is a result of residues that have not been removed and have therefore burnt-in.

Shiny spots occur as a result of wear caused by the base of the pans, in particular when using cooking pans with an aluminium bottom or when using the wrong cleaning agents. These can only be removed with great difficulty using common cleaning agents. If necessary, repeat the cleaning several times.

Due to the use of aggressive cleaning agents and scratching caused by the pan bases, the glass surface is rubbed off over the course of time, leaving dark stains.

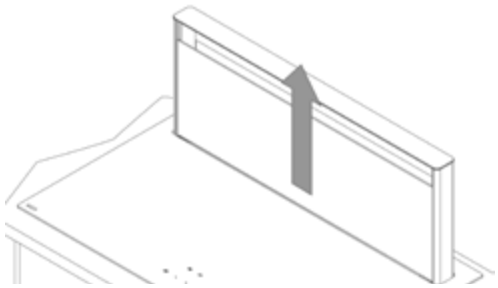
Do not use the cooking plate as a table top or for putting utensils on.

Always lift up the pans/pots and do not slide them along the glass plate.

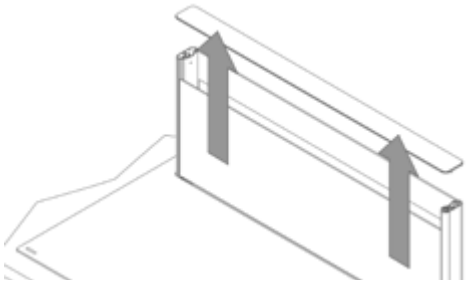
9.2 Maintenance of the extraction hood

9.2.1 Cleaning after use

- Raise the extraction tower to its highest position, press (several times) on



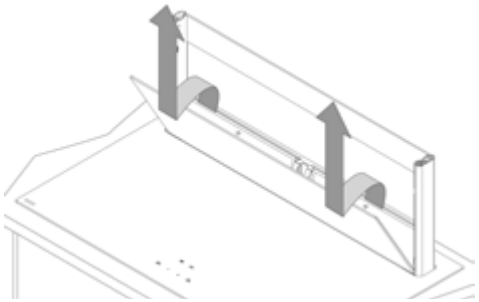
- Raise the uppermost glass from the extraction tower.



INFO: Do not place the top glass on a switched on hob to avoid heating.

Clean with a damp cloth or sponge, use of a pH-neutral detergent is possible. Wipe dry with a dry cloth/ kitchen paper.

- Tilt the front piece of glass using both hands and lift it out of the extraction tower.



Clean the front and back of the glass with a damp cloth or sponge, use of a pH-neutral detergent is possible. Wipe dry with a dry cloth/ kitchen paper.

Press the button after all parts are reinstalled.

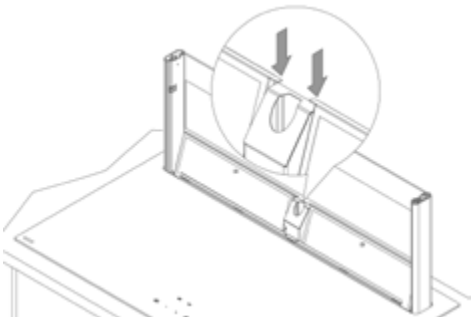
Make sure that the suction opening is clear when replacing the top glass.

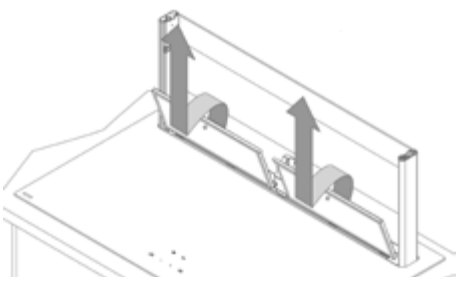
Never use objects that could damage the glass such as an abrasive sponge, abrasive cleaning liquid or aggressive cleaning agents.

9.2.2 Cleaning the grease filters

When the grease filters must be cleaned, this is indicated by the grease filter cleaning indication (see 4.5.1)

- Follow the steps described in 9.2.1.
- Take the grease filters out of the extraction tower (keep the position of the grease filter in mind; there is a left and a right grease filter)





Clean in dishwasher or immerse in hot water containing degreasing detergent.

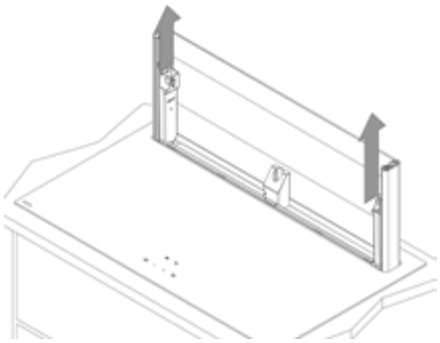
WARNING: If the instructions described above are not followed, residue in the filter may cause a fire.

The uppermost extraction tower glass must NOT be placed in the dishwasher. This may cause scratches in the glass; it may also damage the coating on the base.

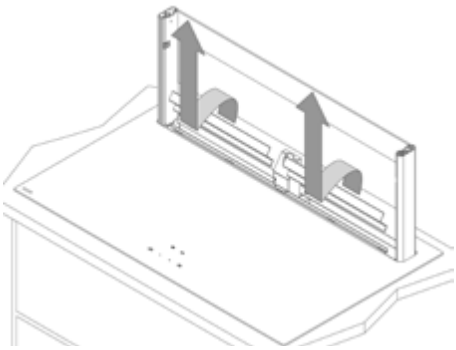
After cleaning:
– Return the filters and the glass into the extraction tower.
– Press the ⏥ button after all parts are reinstalled.
– Press the ⊠ control key for 3 seconds when the extraction tower is completly downwards.

9.2.3 Cleaning in the event of spillage into the device

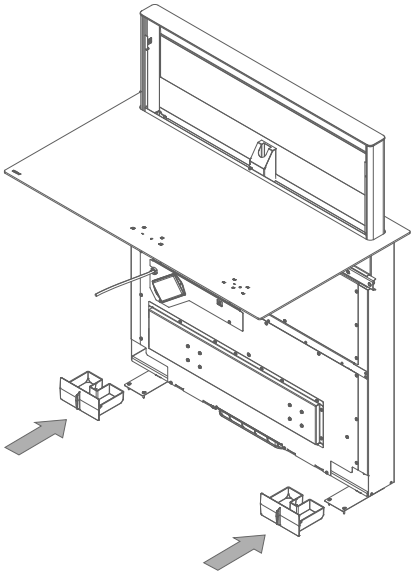
- Follow the steps described in 9.2.1 and 9.2.2.
- Remove the upper collection containers from the tower and clean if necessary.



- Remove the collection safety and clean if necessary.



- In the case of spillage of large quantities of fluid, slide the lower collection containers from the underside of the extraction hood and clean if necessary.



Follow the steps in the reverse order to make the device ready for cooking again.

– Press the ⏥ button after all parts are reinstalled.

10 Troubleshooting minor faults

10.1 Messages on the hob

Code	
U	– there is no cooking pan on the cooking zone – the cooking pan is not suitable for induction – the diameter of the bottom of the cooking pan is too small when compared to the cooking zone
U	See Chapter 5.3.9 Keep warm (1821)
E	– The electronic system is disrupted. – Disconnect and reconnect the hob. – Call the after-sales service
II	See Chapter 5.3.7 Stop & Go (1821)
⌐ (Er03)	The controller keys are covered by liquid or an item. The symbol will disappear as soon as the keys are released or cleaned.
E2	The hob has overheated, leave to cool, then switch back on.
E8	The fan air supply is blocked. Unblock it.
U400	The hob has not been properly connected to the network. Check the connection. (1821)
(Er47)	Problem in the device's internal bus system.

If one of these error messages remains visible, you can contact the after-sales service.

The hob or the cooking zone does not work:
- the hob has been poorly connected to the electrical power supply
- the safety fuse has blown
- check the locking key has been enabled
- the touch control keys have been splashed with water or fat
- there is an object on the touch control keys

A single zone or all zones are not working:
- the safety device has been operated
- this shall engage when a cooking zone has been left on unintentionally
- the safety shall also engage when one or more touch control keys are covered
- a pan is empty and the base has overheated
- the hob also has an automatic power reducer and automatic shut-down in the event of overheating

The fan continues to operate after the hob has switched off:
- this is not a defect, the fan is protecting the electronic equipment
- the fan will stop automatically.

The automatic cooking controller does not seem to be working:
- the cooking zone is still warm [H]
- the maximum cooking level has been selected [9]
- the cooking level was selected using the control key [–].

10.2 Messages at the extraction

Code	
1st LED flashes	– Run-out function activated
2 LEDs flash	– The tower was not detected at the requested position. – Check nothing can prevent the movement of the extraction tower – Press ⊻ – Contact Novy
3 LEDs flash	– Safety switch in extraction tower constantly activated – Press ⊻ – Contact Novy – Turn on spindle axe with a screwdriver.
4 LEDs flash	– Front extraction tower glass is missing – Front extraction tower glass has not been put in place correctly – Press ⊻ – Extraction tower detection switch faulty

The cooker hood does not extract well. What can be the cause of this problem?
- Check that the top glass of the extraction tower is correctly positioned. The suction opening must be clear.
- Check the grease filter. Follow the cleaning indication. On average, the filter must be cleaned every two weeks to ensure the extraction works correctly.
- Check the air supply in the house. As soon as the cooker hood is switched on, make sure that air is supplied by opening the grates in the windows or by opening a window.
- Check the duct for blockages or constrictions which prevent proper extraction of the air.

10.3 Miscellaneous

In case of a malfunction, please do not hesitate to contact our after sales service: www.novy.com/contact.

Choose your country.

For a proper and prompt handling, the after sales service needs to know the type of your device. This information can be found on sticker at the bottom of the device.

OVERVIEW OF THE FUNCTIONS NOVY PANORAMA POWER

Extraction control	
	Switch on/lift extraction tower position
–	Decrease extraction speed
+	Increase extraction speed
	Switch off/lower extraction tower position
○○○○	Extraction indication
	Cleaning indication for grease filter
	Replacement indicator Monoblock filter (optional)
	Preset extraction function
	Locking the extraction tower

Hob control	
⏻	Switch hob on/off
	Select cooking zone
+	Increase power level
–	Reduce power level
8	Power level indication

Switch hob on/off

ON - Press and hold ⏻ for 2 seconds.
Cooking zones display lights up.

OFF - Press ⏻. Cooking zones display extinguishes.

Switching a cooking zone on and off

ON - Press the cooking zone selection button

OFF - Press the cooking zone selection button and [–] simultaneously until the display shows [0] or [H] = "Hot".

Switching Power on and off

ON - Press cooking zone selection button
Press the [–] button and then the [+] button until *[P]*

OFF - Press the [–] button.

Power limit

Selected cooking zone with Power function [P]

Power limit activated

[9] is reduced to [8] and flashes [8].

Timer function

Press [–] and [+] at the same time.

Reduce the time

Press [–]

Increase the time

Press [+]

Switch off the timer function

Press the cooking zone selection button.
Press [+] and [–] at the same time.

Stop the timer

Press [–] until timer is set to [00].

Using the timer without cooking

Switch on the hob. Press [–] and [+] for 2 seconds.

Select the timer

Press [–] and [+] at the same time.

Reduce the time

Press [–] on the timer.

Increase the time

Press [+] of the timer.

Operate flexzone manually

ON - Simultaneously press the 2 cooking zone selection buttons .

OFF - Simultaneously press the 2 activated cooking zone selection buttons .

Increase the power

Press [–] or [+] button.

Locking the controller

1. Switch the hob on using the ⏻ button.
2. Press the [–] and buttons of the right front zone simultaneously.
3. Press the button of the right-front zone again.

Unlocking the controls

1. Switch the hob on using the ⏻ button.
2. Press the [–] and buttons of the right front zone simultaneously.
3. Press the [–] button again.

Switch extraction hood on

POSITION 10 cm: Briefly press

POSITION 30 cm: For 2 seconds, press

Change extraction hood position

HIGHER - Press

LOWER - Press

Extraction hood - Run-out function/Switch off

RUN-OUT FUNCTION: For 2 seconds, press . The extraction tower will shut off automatically after 10/30 minutes

SWITCH OFF: press

Preset extraction function AUTO (20cm)

Press

Locking the extraction tower

ON/OFF - For 3 seconds, press

OVERVIEW OF THE FUNCTIONS NOVY PANORAMA PRO

Extraction control	
	Switch on/lift extraction tower position
–	Decrease extraction speed
+	Increase extraction speed
	Switch off/lower extraction tower position
○○○○	Extraction indication
	Cleaning indication for grease filter
	Replacement indicator Monoblock filter (optional)
	Preset extraction function
	Locking the extraction tower

Hob control	
000	Indication of the timer time
– min +	Timer control keys
	Locking control key
	On/off control key for the hob
II	Stop & Go control key
8	Power level indication
	Flexzone indicator
	Timer indicator
	Keep warm position indicator
	Zone keep warm control key (see p.68)
	Zone for slider control rear (see p.68)
	Zone for slider control front (see p.68)
	Grill function at the location of indication of the power level

Switch hob on/off

ON - Press ⏻ and hold for 2 seconds. LED will light up.

OFF - Press ⏻. LED goes out.

Set the power control

MORE - glide your finger over the slider (Power Control)

LESS - glide your finger over the slider to 0

Switching Power on and off

ON - Glide your finger over the slider to the end - [P]

OFF- Glide your finger over the slider [0-9]

Switching Super Power on and off

ON - Switch power on.
Press the end of the slider again

OFF - Glide your finger over the slider [0-9]

Power limit activated

[9] will be reduced to [8] and flashes [8]

Stop & Go function

ON - Press II

OFF - Press II

Locking the controller

ON/OFF - For 6 seconds, press

Select the timer

Press [–] and [+] simultaneously on the timer

Reduce the time

press [–] on the timer

Increase the time

press [+] on the timer

Switch off the timer function

Press [–] and [+] at the same time until the desired hourglass lights up

Keep pressing [–] on the timer until the timer is at 0

Using the timer without cooking

Switch on the hob. Press [–] and [+] simultaneously on the timer Set the time with [–] or [+].

Programming auto heat up

ON - Glide your finger over the slider, continue pressing on the desired power for 3 seconds

OFF - Glide your finger over the slider

Keep warm function

Press the key 1, 2 or 3 times

Stop: press several times until the LEDs are off

Operate flexzone manually

ON - At the same time, press 2 of the zones

OFF - At the same time, press 2 of the zones

Operate flexzone automatically

ON - Place a pan on the front and rear zone

OFF - press of both front and rear zone simultaneously

Grill function

ON - press the centre of 2 front and rear zone sliders at the same time

OFF - press the 2 front and rear zone sliders at the same time, then press on the slider under the animated zone

Switch extraction hood on

POSITION 10 cm: Briefly press

POSITION 30 cm: For 2 seconds, press

Change extraction hood position

HIGHER - Press

LOWER - Press

Extraction hood - Run-out function/Switch off

RUN-OUT FUNCTION: For 2 seconds, press . The extraction tower will shut off automatically after 10/30 minutes

SWITCH OFF: press

Preset extraction function AUTO (20cm)

Press

Locking the extraction tower

ON/OFF - For 3 seconds, press

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 à tout moment et sans réserve la fabrication 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 at any time and without reservation to change the structure and the prices of its products.

NOVY nv
Noordlaan 6
B - 8520 KUURNE
Tel. +32 (0)56 36 51 00

info@novy.com
www.novy.com