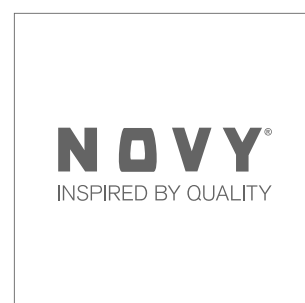


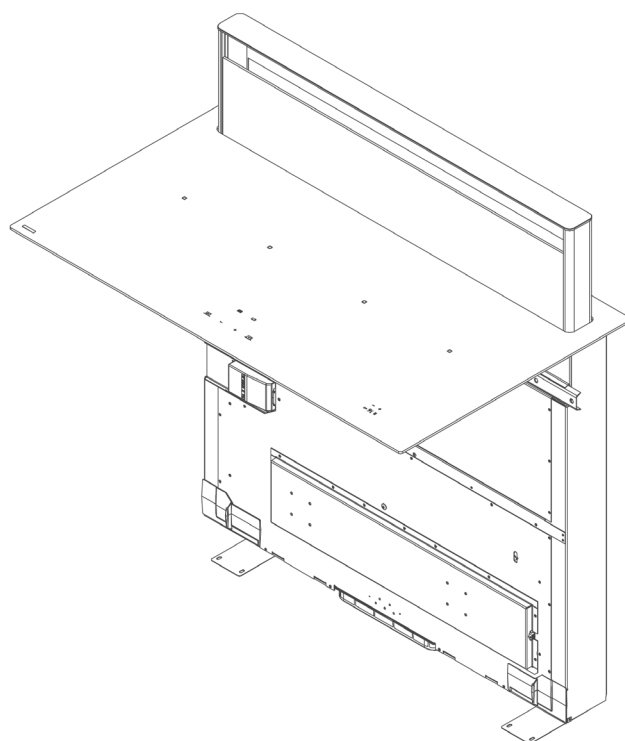
NL	Gebruiksaanwijzing	p. 2
FR	Mode d'emploi	p. 19
DE	Bedienungsanleitung	S. 37
EN	User manual	p. 55

1821 Panorama



NOVY®

PANORAMA



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	4		
2.4 Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat	4		
2.5 Andere voorzorgsmaatregelen	4		
3 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	5		
3.1 Technische kenmerken van de inductiekookplaat	5		
3.2 Principe van inductie	5		
3.3 Geluiden bij inductie	5		
3.4 Globaal overzicht	6		
3.4.1 Bedieningspaneel afzuigkap	6		
3.4.2 Bedieningspaneel kookplaat	6		
4 GEBRUIK VAN HET APPARAAT	7		
4.1 Gebruiksmodes	7		
4.1.1 Afvoer modus	7		
4.1.2 Recirculatie modus	7		
4.2 Toetsen en slider bediening	7		
4.3 Bediening van de kookplaat	7		
4.3.1 In- en uitschakelen	7		
4.3.2 Pandetectie	7		
4.3.3 Aanduiding restwarmte	8		
4.3.4 Power functie en Super Power functie	8		
4.3.5 Timer functie	8		
4.3.6 Programmeren van de aankookautomaat	9		
4.3.7 Stop & Go Functie	9		
4.3.8 Herhalingsfunctie	9		
4.3.9 Warmhoudfunctie	10		
4.3.10 Bridge Functie	10		
4.3.11 Grill functie	10		
4.3.12 Vergrendeling van de bediening	10		
4.4 Bediening van de afzuigtoeren	11		
4.4.1 In- en uitschakelen en naloopfunctie	11		
4.4.2 Vermogensniveau verhogen en verlagen	11		
4.4.3 Auto-stop	11		
4.5 Reinigingsindicaties	11		
4.5.1 Reinigingsindicatie vetfilters	11		
4.5.2 Reinigingsindicatie Monoblock recirculatiefilter (alleen bij recirculatie)	11		
5 KOOKADVIES	12		
6 REINIGING EN ONDERHOUD	13		
6.1 Onderhoud van de kookplaat	13		
Voor hardnekkige vlekken	13		
6.2 Onderhoud van de afzuigkap	14		
6.2.1 Reinigen na gebruik van het apparaat	14		
6.2.2 Reiniging van de vetfilters	14		
6.2.3 Reinigen bij overkoken/morsen in het apparaat	15		
6.2.4 Reinigen van de Monoblock recirculatiefilter (alleen bij recirculatie)	15		
7 KLEINE STORINGEN VERHELPEN	16		
7.1 Meldingen op de kookplaat	16		
7.2 Meldingen bij de afzuiging	16		
7.3 Overig	17		
Overzicht van de functies	18		

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.

i **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.

i **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 4 kookzones met achteraan in de kookplaat een geïntegreerde afzuigtoeren 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 Technische kenmerken van de inductiekookplaat

Type	1821
Totaal vermogen	7400 W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	187.4 Wh/kg
Afmetingen kookzone(s)	240 x 200 mm
Detectie kookpan	Ø 100 mm
Normaal*	2100 W
Met Power*	2600 W
Super Power*	3700 W
Kookgerei **	Ø 150 mm
Energieverbruik ECcw**	182.8 Wh/kg
Kookgerei **	Ø 180 mm
Energieverbruik ECcw**	190.6 Wh/kg
Kookgerei **	Ø 210 mm (x2)
Energieverbruik ECcw**	188.1 Wh/kg

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


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

3.2 Principe van inductie

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

Uiteraard zijn aangepaste kookpotten vereist:

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

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

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.

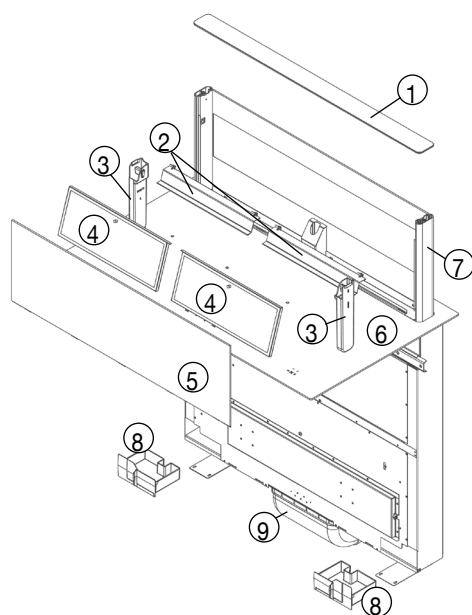
Klikken

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

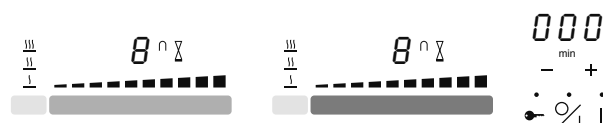


1	Bovenste glas afzuigtoren
2	Opvangbeveiliging
3	Bovenste opvangreservoir
4	Vetfilter
5	Voorste glas afzuigtoren
6	Inductiekookplaat
7	Afzuigtoren
8	Onderste opvangreservoir
9	Aansluitbocht

3.4.1 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	AUTO

3.4.2 Bedieningspaneel kookplaat



Bediening kookplaat	
Aanduiding van de timertijd	000
Timer toetsen	min +
Vergrendelingstoets	🔑
In- / uitschakelen van de kookplaat	⏻
Stop & Go toets	
Aanduiding van het vermogensniveau	8
Brugfunctie lampje (Bridge)	∩
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	☐


4 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

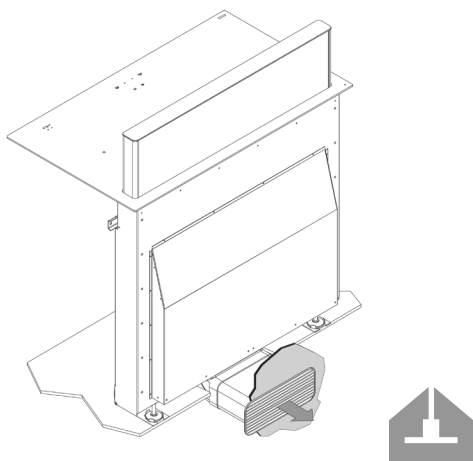
4.1 Gebruiksmodes

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

4.1.1 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.

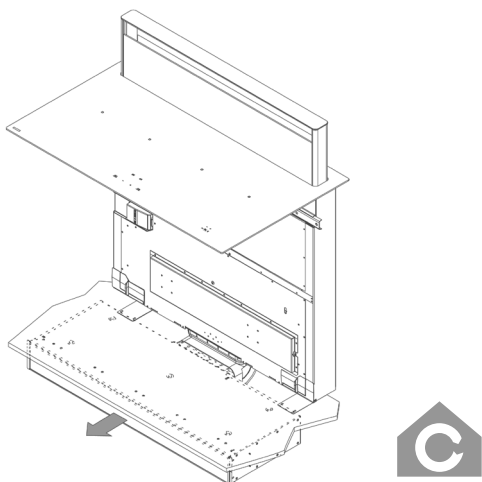
Om het apparaat in afvoer modus te zetten, houd de toetsencombinatie + en - en  gedurende 3 seconden ingedrukt wanneer de afzuigtoeren gesloten is. De led naast de reinigingsindicatie recirculatiefilter knippert 3x.



4.1.2 Recirculatie modus

De aangezogen lucht wordt door de vetfilters eerst gereinigd. Daarna ontdaan van geuren door de Monoblock 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 afzuigtoeren gesloten is. De led naast de reinigingsindicatie recirculatiefilter brandt gedurende 3 seconden.

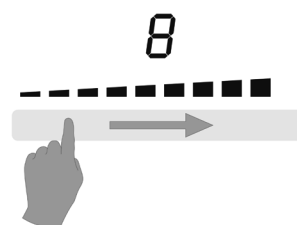


4.2 Toetsen en slider bediening

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)


4.3 Bediening van de kookplaat

4.3.1 In- en uitschakelen

In- en uitschakelen van de kookplaat:

In- en uitschakelen van de kookplaat:	
Inschakelen	
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	0
Glij van rechts naar links over de "SLIDER" tot de display  of H = "hot" aangeeft.	H

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

4.3.2 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  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 \underline{U} knippert op het display.
- De werking wordt onderbroken wanneer tijdens het koken de pan van de kookzone wordt genomen. Het symbool \underline{U} knippert op het display. De \underline{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 \underline{U} blijft dan niet actief.

4.3.3 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!

4.3.4 Power functie en Super Power functie

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

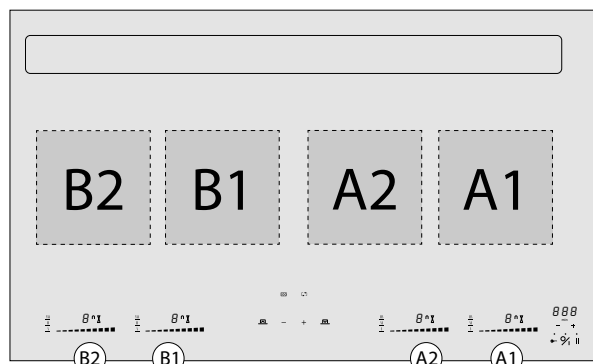
Power is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

In- en uitschakelen van Power:	
Power inschakelen	Display
Tot het einde van de "SLIDER" glijden of meteen op het einde van de "SLIDER" duwen	P
Power uitschakelen	
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"	$,, + P$
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	
[9] wordt tot [8] gereduceerd en knippert	8

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.

4.3.5 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-
druk op – van de timer	059...
Duurtijd verlengen	001-
druk op + van de timer	002...

Na enkele seconden knippert de led [min] 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-
druk op – van de timer	059...
Duurtijd verlengen	001-
druk op + van de timer	002...

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.

4.3.6 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	--:--

4.3.7 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 	
Uitzetten	
Druk op 	0-9
Druk daarna op de geanimeerde "SLIDER"	

4.3.8 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 1
 - Duw op II voor het knippen stopt.
- De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

4.3.9 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 klevan.



Aanzetten, stopzetten van de Warmhoudfunctie:	
Warmhouden 42°	Display
Druk 1 maal op [Warmhoudtoets]	
Warmhouden 70°	
Druk 2 maal op [Warmhoudtoets]	
Warmhouden 94°	
Druk 3 maal op [Warmhoudtoets]	
Stopzetten warmhoudfunctie	
Glijd over de "SLIDER" tot of [Warmhoud toets] drukken tot [0]	

De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.

4.3.10 Bridge Functie

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

Bridge functie:	
Manueel activeren	Display
Tegelijkertijd op [Warmhoudtoets] duwen van de 2 te combineren zones A1, A2 of B1, B2.	
Automatisch activeren	
Plaats een kookpot op de zones A1, A2 of B1, B2.	
Vermogen verhogen	
Glijd over de linker "SLIDER" tot het gewenste vermogen, beide zones geven het gekozen vermogen weer.	
Bridge stopzetten	
Tegelijkertijd op [Warmhoudtoets] duwen van de 2 te combineren zones	

4.3.11 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 bridge functie aan elkaar gekoppeld.

Grill functie:	
Activeren	Display
Toets tegelijkertijd op de "SLIDER" van de twee kookzones A1, A2 of B1, B2.	
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	

4.3.12 Vergrendeling van de bediening




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

Vergrendeling:	
Vergrendelen	Display
Vinger gedurende 6 seconden op houden	led licht op
Ontgrendelen	
Vinger gedurende 6 seconden op houden	led dooft

4.4 Bediening van de afzuigtoeren

4.4.1 In- en uitschakelen en naloopfunctie

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

Afzuigtoeren:	
Inschakelen stand 10 cm	Display
Druk kort op 	1e led licht op
Inschakelen stand 30 cm	
Druk op  en houd 2 seconden ingedrukt	1e led licht op
Inschakelen AUTO stand 20 cm	
Druk op 	3e led licht op



AUTO functie: Voorinstelde functie waarbij de afzuigtoeren direct in de meest gangbare kookhoogte 20 cm positioneert. De afzuigstand 6 (3e led) wordt hierbij automatisch ingesteld.

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 afzuigtoeren op de lage afzuigstand van 10cm. Bij recirculatie worden hierbij tevens de Monoblock filters 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 afzuigtoeren zich automatisch uit en sluit de afzuigtoeren zich.

4.4.2 Vermogensniveau verhogen en verlagen

De afzuigtoeren kan ingesteld worden in 8 vermogensniveaus waarvan 3 intensiefstanden (stand 6,7 en 8).

Activeer de intensiefstand in geval van sterke geur - of dampontwikkeling. De afzuigtoeren 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 afzuigtoeren terug naar stand 5.

Vermogensniveau aanpassen:	
Vermogen verhogen	led(s)
Druk op 	intenser
Vermogen verlagen	led(s)
Druk op 	verzwakken


4.4.3 Auto-stop

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

4.5 Reinigingsindicaties


4.5.1 Reinigingsindicatie vetfilters

 **Indicatie:** led naast  gaat branden

Na 20 kookuren brandt de led naast het symbool .


i **Volg de reinigingsinstructies op die beschreven staan in het hoofdstuk Reiniging.**

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

Reset: druk gedurende 3 seconden op de toets .


4.5.2 Reinigingsindicatie Monoblock recirculatiefilter (alleen bij recirculatie)

 **Indicatie:** led naast  gaat branden

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

i **Volg de reinigingsinstructies die beschreven staan in het hoofdstuk Reiniging.**



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

Reset: druk gedurende 3 seconden op de toets .

4.6 I/O module connectie

Het apparaat kan optioneel uitgerust worden met de Input/Output module n° 990034.

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

De leds naast 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 afzuigtoeren actief is. De output blijft nog 5 minuten gesloten na het uitschakelen van de afzuigtoeren.

5 KOOKADVIES

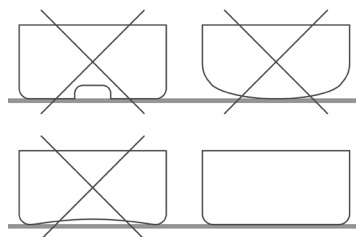
Kwaliteit van de kookpannen/potten

Aangepaste kookpannen/potten: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, inox met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem (100mm). 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.



i 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 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 kookresultaat 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 bereide 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+

6 REINIGING EN ONDERHOUD

- i** Volg alle instructies zoals beschreven in het hoofdstuk **Veiligheid**
- i** Controleer voorafgaand de reiniging of de kookplaat volledig uitgeschakeld is en het glas boven de kookzones voldoende is afgekoeld.
- i** Volg onderstaande reinigingsinstructies voor een langere levensduur en optimale werking van het apparaat.

6.1 Onderhoud van de kookplaat

- i** Laat het apparaat eerst afkoelen, anders is er risico op brandwonden.
- i** Gebruik in geen geval toestellen die met “stoom” of met “druk” werken.
- i** Geen voorwerpen gebruiken die het vitrokeramische glas kunnen beschadigen, zoals een schuur spons, schuurmiddel en agressieve reinigingsmiddelen.

Reinigen glas kookplaat

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

Voor hardnekkige vlekken

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

Overgekookte spijzen eerst met een natte doek 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 reinigingsmiddelen 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.

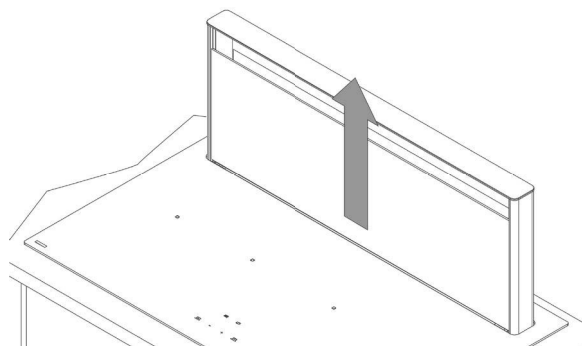
Gebruik de kookplaat niet als een werkblad of om materialen op te leggen.

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

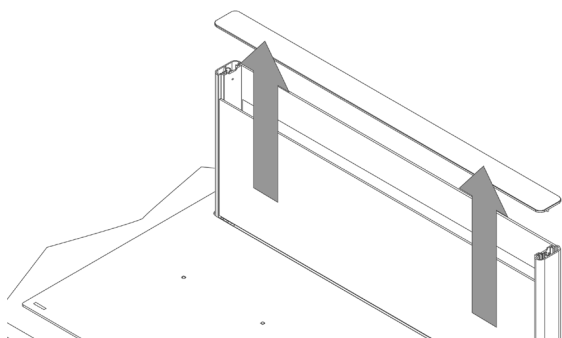
6.2 Onderhoud van de afzuigkap

6.2.1 Reinigen na gebruik van het apparaat

- Breng de afzuigtoren naar hoogste stand, druk (meermaals) op 

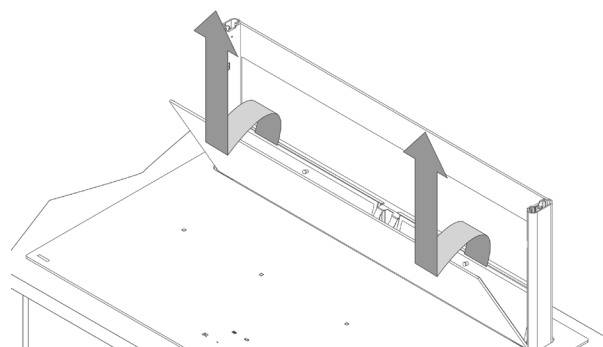


- Hef het bovenste glas van de afzuigtoren.





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.

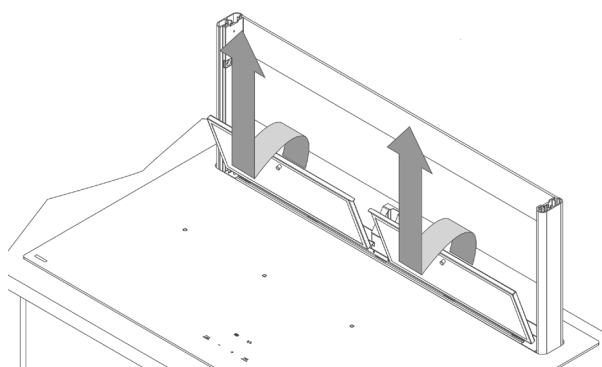
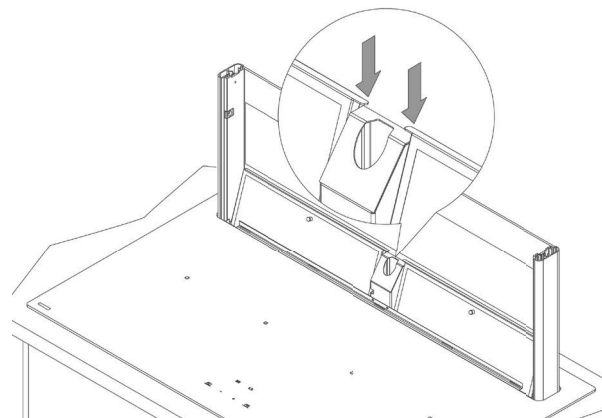
- Druk op  na het terugplaatsen van alle onderdelen in de afzuigtoren.

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


6.2.2 Reiniging van de vetfilters

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

- Volg stappen beschreven in 6.2.1.
- Neem de vetfilters uit de afzuigtoren (neem positie van vetfilter in acht, er is een linkse en een rechtse vetfilter)





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

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

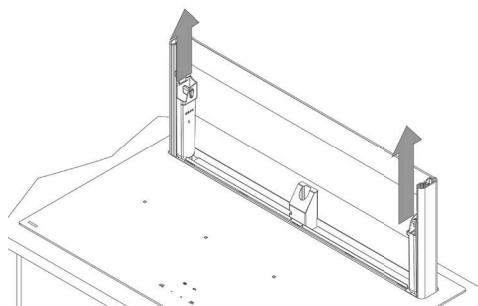
 **Het bovenste glas van de afzuigtoren NIET in de vaatwasser stoppen. Dit kan krassen veroorzaken in het glas en de coating beschadigen aan de onderzijde.**

Na het reinigen:

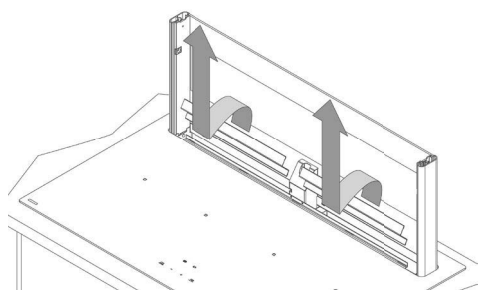
- Plaats de filters en het glas terug in de afzuigtoren.
- Druk op  na het terugplaatsen van alle onderdelen in de afzuigtoren.
- Druk gedurende 3 seconden op de  toets.

6.2.3 Reinigen bij overkoken/morsen in het apparaat

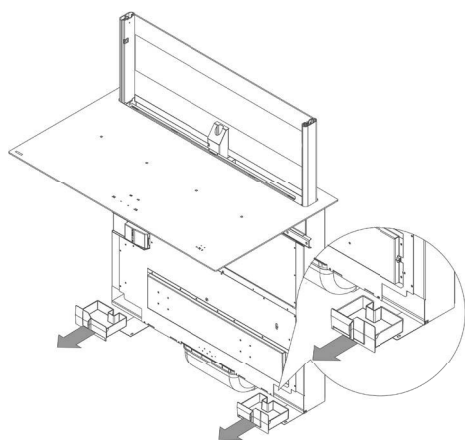
- Volg stappen beschreven in 6.2.1 en 6.2.2.
- Neem de bovenste opvangreservoirs uit de toren en reinig deze indien nodig.



- Neem de opvangbeveiliging uit en reinig indien nodig.



- Bij morsen van grote hoeveelheden vocht, schuif de onderste opvangreservoirs uit de onderkant van de dampkap 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.


6.2.4 Reinigen van de Monoblock recirculatiefilter (alleen bij recirculatie)

Indien gekozen is voor recirculatie is het apparaat aangesloten op een inbouw recirculatiebox met een Monoblock recirculatiefilter.

Regenereren van de Monoblock recirculatiefilter:










- De Monoblock kan tot 12 maal toe geregeneerd worden. Dit gebeurt in de oven.
- Plaats de filter gedurende 1 uur in een oven op 120°C. Voorziet voldoende ventilatie in de ruimte waar de oven staat, er kunnen geuren vrijkomen. Bij het bakken van bepaalde vissoorten, kan er geur vrijkomen. Beste oplossing is het meteen regenereren van de filter.

Na het reinigen:

- Plaats de monoblock recirculatiefilter terug in de inbouw recirculatiebox
- druk gedurende 3 seconden op de  toets.

7 KLEINE STORINGEN VERHELPE

7.1 Meldingen op de kookplaat

Code	
	<ul style="list-style-type: none">– 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
	Zie hoofdstuk 4.3.9 Warmhouden
	<ul style="list-style-type: none">– Het elektronisch systeem is ontregeld.– Ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan.– Doe beroep op de dienst na verkoop
	Zie hoofdstuk 4.3.7 Stop&Go
	Een voorwerp of vloeistof bedekt de toetsen van de bediening. Het symbool verdwijnt van zodra de toetsen vrijgemaakt of afgekuist zijn.
	De kooktafel is oververhit, laat afkoelen, daarna kunt u ze terug inschakelen.
	De luchttoevoer van de ventilator is afgesloten. Maak deze vrij.
	De kooktafel werd niet goed aan het netwerk aangesloten. Kijk de aansluiting na.
	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 beveiligd zo de elektronische apparatuur
- de ventilator stopt vanzelf.

De bediening van automatisch koken treedt niet in werking:

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

7.2 Meldingen bij de afzuiging

Code	
	<ul style="list-style-type: none">– Nalooptest functie geactiveerd
	<ul style="list-style-type: none">– De toren werd niet detecteerd op de gevraagde positie.– Controleer of niets de beweging van de afzuigtoeren kan verhinderen– Druk op – Contacteer Novy
	<ul style="list-style-type: none">– Veiligheidsschakelaar in afzuigtoeren blijft constant geactiveerd– Druk op – Contacteer Novy– Draai met een schroevendraaier aan de spindel van de afzuigtoeren via de sleuf in de spindel.
	<ul style="list-style-type: none">– Voorste glas afzuigtoeren niet aanwezig– Voorste glas afzuigtoeren niet correct geplaatst– Druk op – Detectieschakelaar afzuigtoeren defect

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

- 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.

7.3 Overig

Storing: In geval van storing, aarzel niet om onze Dienst na verkoop te contacteren:

België:	Tel.: +32 (0)56 36 51 02
Frankrijk:	Tel.: +33 (0)3 20 94 06 62
Duitsland:	Tel.: +49 (0)511.54.20.771
Nederland:	Tel.: +31 (0)88-0119110
Spanje:	Tel.: +34 938 700 895
Italië:	Tel.: +39 039.20.57.501

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

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 binnenkant van de aanzuigunit.

Kleef hier de bijgevoegde sticker met het typeplaatje een serienummer.



OVERZICHT VAN DE FUNCTIES

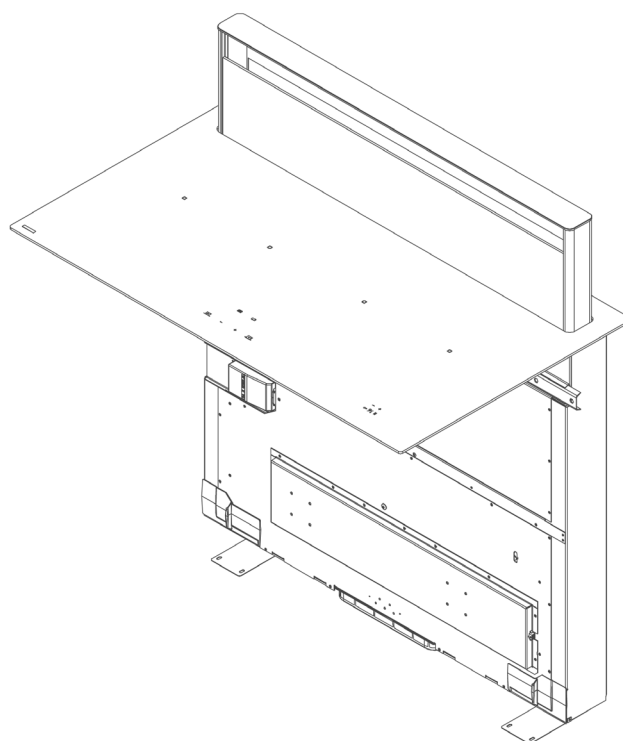
Bediening afzuiging	Bediening kookplaat
Inschakelen / verhogen positie afzuigtoeren	Aanduiding van de timertijd
Afzuigsnelheid verlagen	- + Timer toetsen
Afzuigsnelheid verhogen	Vergrendelingstoets
Uitschakelen / verlagen positie afzuigtoeren	Aan/uit toets voor de kookplaat
Aanduiding afzuiging	Stop & Go toets
Reinigingsindicatie vetfilter	Aanduiding van het vermogensniveau
Reinigingsindicatie recirculatiefilter (optioneel)	Bridgefunctie Indicatie
Vooringestelde afzuigfunctie	Timer Indicatie
Kookplaat inschakelen / uitschakelen	
Druk op O/I en 2 sec blijven duwen. LED licht op.	
Druk op O/I. 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 II	
UIT - Druk op II	
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"	
Warmhoudstand Indicatie	
Zone warmhoudtoets	
Zone voor sliderbediening achter	
Zone voor sliderbediening voor	
Grill functie op plaats van aanduiding van het vermogensniveau	
Warmhoudfunctie	
Druk 1, 2 of 3 maal op toets	
Stoppen: enkele malen op drukken tot leds uit zijn	
Bridge Functie manueel	
AAN - tegelijkertijd op 2 van de zones drukken	
UIT - tegelijkertijd op 2 van de zones drukken	
Bridge Functie 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 -	
Afzuigkap - Naloopfunctie / Uitschakelen	
NALOOPFUNCTIE: Druk 2 seconden op . De afzuigtoeren sluit hiermee automatisch na 10/30 minuten	
UITSCHAKELEN: druk nogmaals op	
Vooringestelde afzuigfunctie	
Druk op	

1821 Panorama
Mode d'emploi

NOVY[®]
INSPIRED BY QUALITY

NOVY®

PANORAMA



Contenu

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES	21		
2 SÉCURITÉ	21		
2.1 Précautions avant utilisation de l'appareil	21		
2.2 Utilisation de l'appareil	21		
2.3 Précautions pour ne pas endommager l'appareil	22		
2.4 Précautions en cas de panne de l'appareil	22		
2.5 Autres précautions	22		
3 DESCRIPTION DE L'APPAREIL	23		
3.1 Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction	23		
3.2 Principe de l'induction	23		
3.3 Bruits lors de la cuisson par induction	23		
3.4 Résumé global	24		
3.4.1 Panneau de commande de la hotte	24		
3.4.2 Panneau de commande de la plaque de cuisson	24		
4 UTILISATION DE L'APPAREIL	25		
4.1 Modes d'utilisation	25		
4.1.1 Mode évacuation	25		
4.1.2 Mode recirculation	25		
4.2 Commande des touches et du bandeau	25		
4.3 Commande de la plaque de cuisson	25		
4.3.1 Mise en marche et arrêt	25		
4.3.2 Détection de récipient	25		
4.3.3 Indicateur de chaleur résiduelle	26		
4.3.4 Fonctions Power et Super Power	26		
4.3.5 fonction minuterie	26		
4.3.6 Programmation de l'accélérateur de chauffe	27		
4.3.7 Fonction Stop & Go	27		
4.3.8 Fonction de répétition	28		
		4.3.9 Fonction de maintien au chaud	28
		4.3.10 Fonction Bridge	28
		4.3.11 Fonction grill	28
		4.3.12 Verrouillage des commandes	28
		4.4 Commande de la tour d'aspiration	29
		4.4.1 Mise en marche, arrêt et fonction arrêt différé	29
		4.4.2 Augmenter et diminuer le niveau de puissance	29
		4.4.3 Auto-stop	29
		4.5 Indicateurs de nettoyage	29
		4.5.1 Indicateur de nettoyage des filtres à graisse	29
		4.5.2 Indicateur de nettoyage du filtre de recirculation Monoblock (mode recirculation uniquement)	29
		5 CONSEILS DE CUISSON	30
		6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	31
		6.1 Entretien de la plaque de cuisson	31
		Taches tenaces	31
		6.2 Entretien de la hotte	32
		6.2.1 Nettoyage après utilisation de l'appareil	32
		6.2.2 Nettoyage des filtres à graisse	32
		6.2.3 Nettoyage en cas de débordement ou d'écoulement sur l'appareil	33
		6.2.4 Nettoyage du filtre de recirculation Monoblock (mode recirculation uniquement)	33
		7 RÉSOUDRE DES PETITES PANNES	34
		7.1 Messages sur la plaque de cuisson	34
		7.2 Messages sur l'aspiration	34
		7.3 Autre	35
		Récapitulatif des fonctions	36

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 ! Ne 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.

i **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.

i **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 consécutifs 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 Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction

Type	1821
Puissance totale	7400 W
Consommation énergétique de la plaque de cuisson EChob**	187,4 Wh/kg
Dimensions zone(s) de cuisson	240 x 200 mm
Détection récipient	Ø 100 mm
Normale*	2100 W
Avec Power*	2600 W
Super Power*	3700 W
Ustensiles de cuisson **	Ø 150 mm
Consommation d'énergie ECcw**	182,8 Wh/kg
Ustensiles de cuisson **	Ø 180 mm
Consommation d'énergie ECcw**	190,6 Wh/kg
Ustensiles de cuisson **	Ø 210 mm (x2)
Consommation d'énergie ECcw**	188,1 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).

3.2 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.

3.3 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.

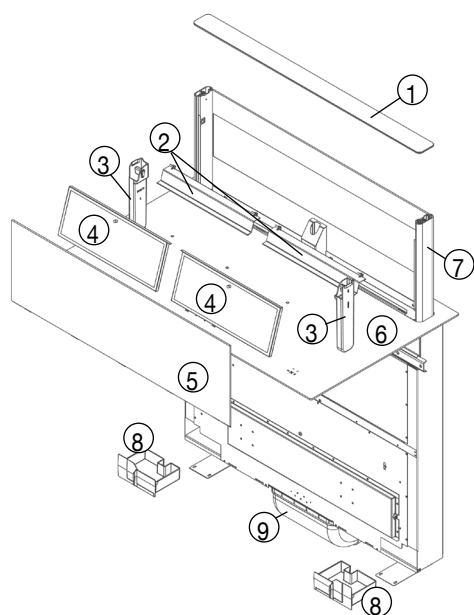
Clics

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

Bourdonnement

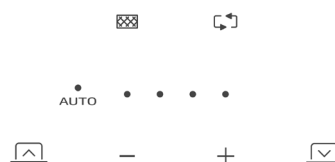
Le ventilateur peut générer un bruit de bourdonnement. Ce ventilateur sert à refroidir l'appareil électronique lors d'un usage intensif de la plaque de cuisson. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même après l'arrêt de la plaque de cuisson lorsque la température est encore trop élevée.

3.4 Résumé global



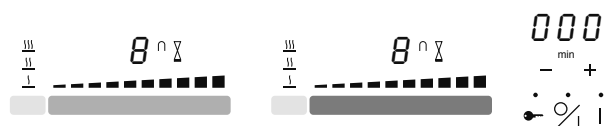
1	Vitre supérieure de la tour d'aspiration
2	Sécurité de collecte
3	Collecteur supérieur
4	Filtre à graisse
5	Vitre avant de la tour d'aspiration
6	Plaque de cuisson à induction
7	Tour d'aspiration
8	Collecteur inférieur
9	Coude de raccordement

3.4.1 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	AUTO

3.4.2 Panneau de commande de la plaque de cuisson



Commande de la plaque de cuisson	
Affichage du temps de minuterie	000
Touches minuterie	min
Touche de verrouillage	
Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson	
Touche Stop & Go	
Affichage du niveau de puissance	8
Voyant de la fonction bridge	
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	



4 UTILISATION DE L'APPAREIL

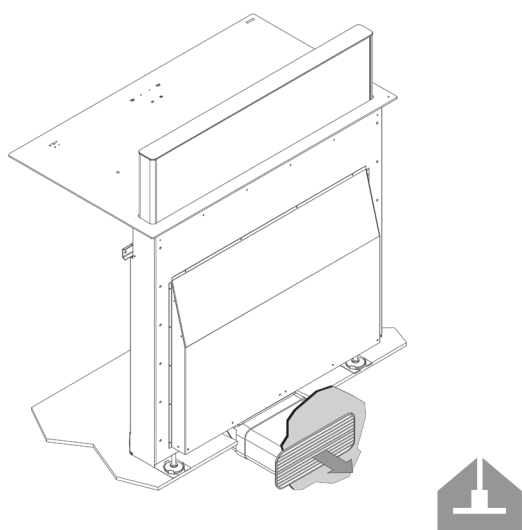
4.1 Modes d'utilisation

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

4.1.1 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.

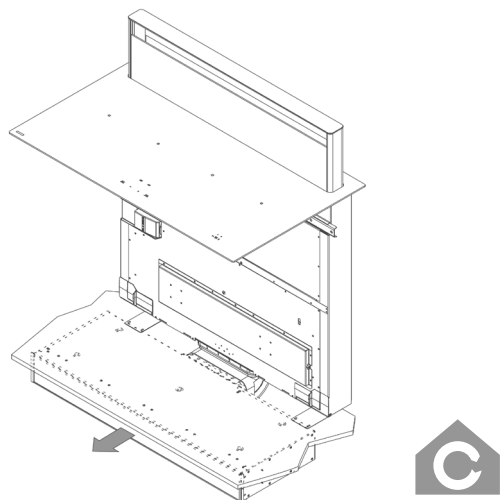
Appuyez simultanément pendant 3 secondes sur les touches + et - et . La led à côté de  clignote 3 fois pour confirmer le réglage.



4.1.2 Mode recirculation

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 recirculation Monoblock 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 allumés pendant 3 secondes pour confirmer le réglage.

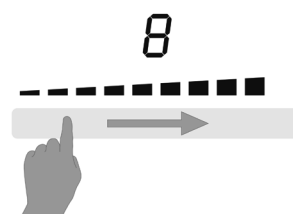


4.2 Commande des touches et du bandeau

L'appareil est équipé de touches sensibles 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)

4.3 Commande de la plaque de cuisson

4.3.1 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
Glissez de droite à gauche sur le bandeau de commande jusqu'à ce que l'afficheur indique  ou H (pour « hot »).	 H

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

4.3.2 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  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.

4.3.3 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 !

4.3.4 Fonctions Power et Super Power

Les fonctions Power **P** et Super Power **,, ||** 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.

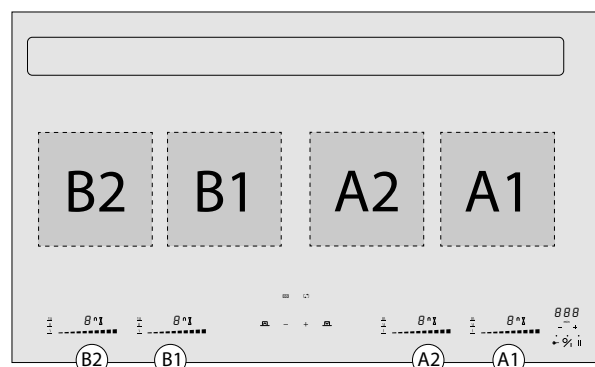
Activer/désactiver le Power	
Activer le Power	Affichage
Glisser jusqu'à l'extrémité du bandeau de commande ou appuyer directement sur l'extrémité du bandeau de commande	P
Désactiver le Power	
Glisser sur le bandeau de commande	9-0

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	,, + 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	
[9] est réduit à [8] et clignote.	8

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.

4.3.5 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- 059...
Appuyez sur le - de la minuterie.	
Augmenter la durée	001- 002...
Appuyez sur le + de la minuterie.	

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	
Appuyez simultanément sur le - et le + de la minuterie.	000
Diminuer la durée	060- 059...
Appuyez sur le - de la minuterie.	
Augmenter la durée	001- 002...
Appuyez sur le + de la minuterie.	

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.

4.3.6 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	--:--

4.3.7 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 	
Désactivation	
Appuyer sur  . Appuyez ensuite sur le bandeau de commande animé.	0-9

4.3.8 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.

4.3.9 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.







chaud :	
Maintenir la température à 42 °C	Affichage
Appuyez 1 fois sur [Touche maintien au chaud]	
Maintenir la température à 70 °C	
Appuyez 2 fois sur [Touche maintien au chaud]	
Maintenir la température à 94 °C	
Appuyez 3 fois sur [Touche maintien au chaud]	
Désactiver la fonction de maintien au chaud	
Glissez sur le bandeau de commande de  à  ou maintenez la [Touche Maintien au chaud] appuyée jusqu'à [0].	

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



4.3.10 Fonction Bridge

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.

Fonction Bridge :	
Activer manuellement	Affichage
Appuyez simultanément sur [Touche maintien au chaud] des 2 zones à combiner, A1 et A2 ou B1 et B2.	
Activer automatiquement	
Posez un récipient sur les zones A1 et A2 ou B1 et B2.	
Augmenter la puissance	
Glissez sur le bandeau de commande de gauche jusqu'à la puissance souhaitée. Les deux zones affichent la puissance sélectionnée.	
Désactiver le Bridge	
Appuyez simultanément sur [Touche maintien au chaud] des 2 zones à combiner.	



4.3.11 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 fonction Bridge.

Fonction grill	
Activer	Affichage
Appuyez simultanément sur le bandeau de commande des 2 zones de cuisson A1 et A2 ou B1 et B2.	
Augmenter la puissance	
Glissez 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.	

4.3.12 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
Appuyez sur  pendant 6 secondes.	Le voyant s'allume.
Déverrouiller	
Appuyez sur  pendant 6 secondes.	Le voyant s'éteint.

4.4 Commande de la tour d'aspiration

4.4.1 Mise en marche, arrêt et fonction arrêt différé

i **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 	La 1 ^{re} LED s'allume.
Enclencher en position 30 cm	
Appuyez sur  pendant 2 secondes.	La 1 ^{re} LED s'allume.
Activer AUTO en position 20 cm	
Appuyez sur 	La 3 ^{re} LED s'allume.

Fonction AUTO : Fonction de présélection qui positionne directement la tour d'aspiration à la hauteur courante de 20 cm. Le niveau d'aspiration 6 (3e LED) est automatiquement enclenché.

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 Monoblock 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 terminées, le moteur et la tour d'aspiration s'arrêtent automatiquement et la tour d'aspiration redescend.

4.4.2 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	LED plus intense(s)
Appuyez sur le 	
Diminuer la puissance	LED plus faible(s)
Appuyez sur le 	


4.4.3 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).

4.5 Indicateurs de nettoyage


4.5.1 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 .


i **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.


4.5.2 Indicateur de nettoyage du filtre de recirculation Monoblock (mode recirculation uniquement)

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

Après 200 heures de cuisson, la LED à côté du symbole  s'allume. (Cet indicateur rappelle que le filtre de recirculation Monoblock doit être régénéré.)

i **Suivez les consignes de nettoyage décrites dans le chapitre Nettoyage.**



Après la régénération et la remise en place du filtre de recirculation Monoblock, l'indicateur de nettoyage doit être réinitialisé.

Réinitialisation : appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.

4.6 Connection I/O module

En option, l'appareil peut être équipé du module (E/S) n° 990034.

Lorsque l'entrée du module est utilisée dans une situation d'entrée «fermée», la tour d'extraction se déplace à la hauteur désirée, mais (la ventilation) ne démarre pas.

Les leds se trouvant à côté du témoin de saturation du  et  clignotent.

La (ventilation) 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.

5 CONSEILS DE CUISSON

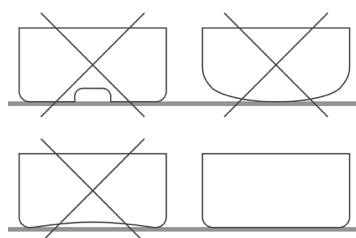
Qualité des poêles et casseroles

Poêles et casseroles adaptées : acier, acier émaillé, fonte, inox avec fond magnétique, aluminium avec fond magnétique (100 mm). 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.



i **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 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+

6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- i** Suivez toutes les instructions décrites dans le chapitre **Sécurité**.
- i** Avant de procéder au nettoyage, veillez à ce que la plaque de cuisson soit complètement hors tension et la surface vitrée des zones de cuisson suffisamment refroidie.
- i** Suivez les consignes de nettoyage ci-dessous pour une durée de vie prolongée et un fonctionnement optimal de l'appareil.

6.1 Entretien de la plaque de cuisson

- i** Laissez d'abord refroidir l'appareil pour éviter tout risque de brûlure.
- i** N'utilisez en aucun cas d'appareil fonctionnant avec de la vapeur ou de la pression.
- i** 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.

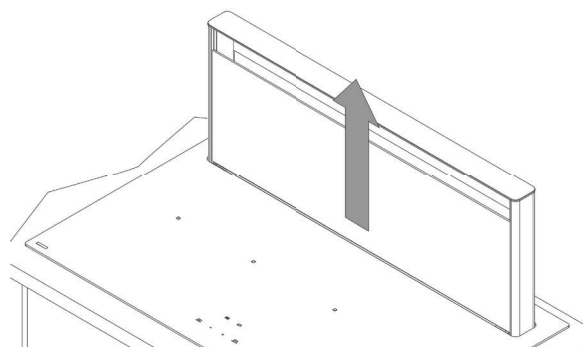
Évitez d'utiliser la plaque de cuisson comme plan de travail ou d'y poser des objets inappropriés.

Les casseroles et poêles doivent être soulevées et non glissées sur la surface vitrée.

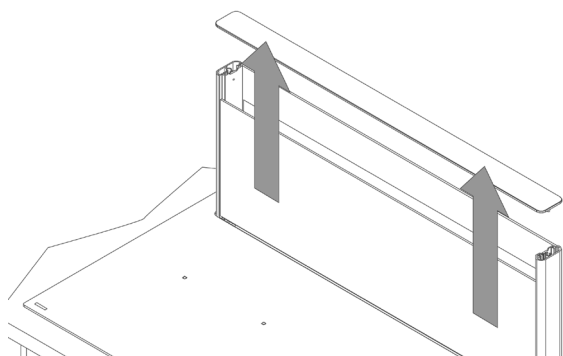
6.2 Entretien de la hotte

6.2.1 Nettoyage après utilisation de l'appareil

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

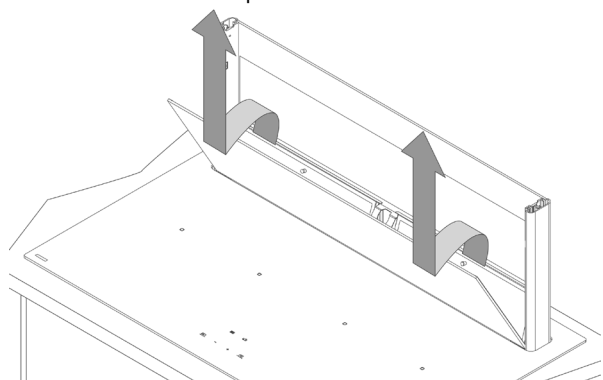



- Soulevez la vitre supérieure de la tour d'aspiration.



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.



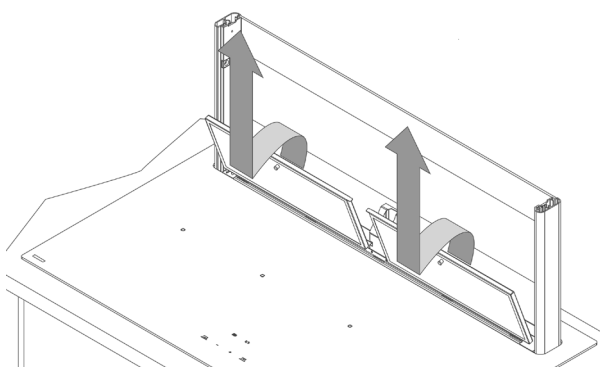
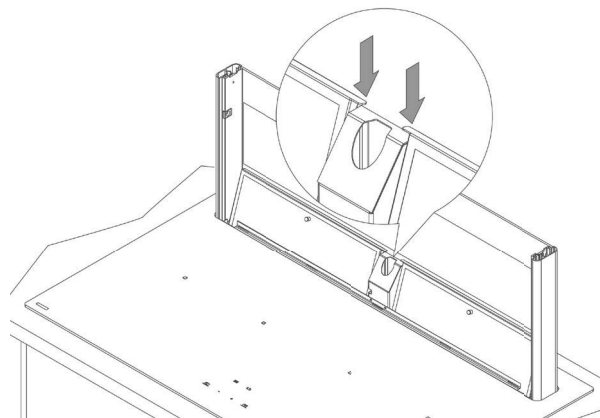
Nettoyez la vitre avant ainsi que la vitre arrière inamovible à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide, éventuellement avec un produit nettoyant au pH neutre. Séchez en essuyant avec un chiffon sec ou un essuie-tout en papier.
Appuyez sur la touche .

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

6.2.2 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 § 6.2.1.
- 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 l'eau chaude avec un produit dégraissant.

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

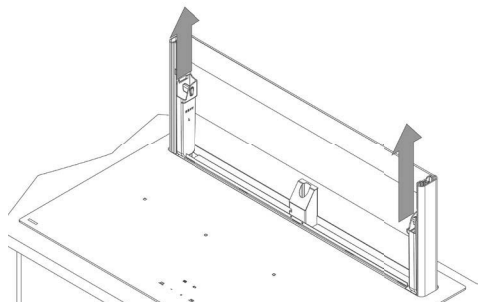
- i** **NE PAS nettoyer la vitre supérieure de la tour d'aspiration au lave-vaisselle. Cela pourrait rayer la vitre et détériorer le revêtement de la face inférieure.**

Après le nettoyage :

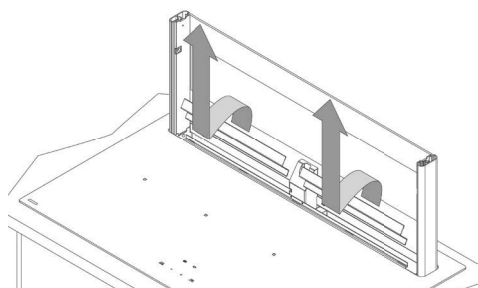
- Remplacez les filtres et la vitre dans la tour d'aspiration.
- Appuyez sur la touche .
- Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.

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

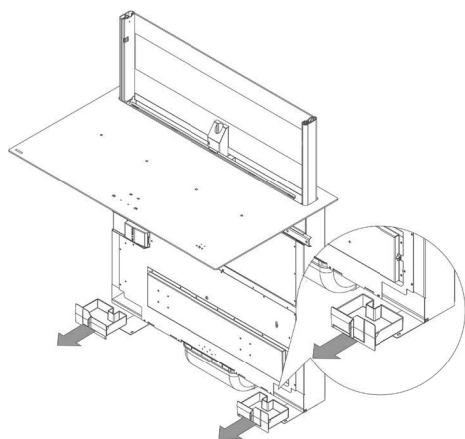
- Suivez les étapes décrites aux § 6.2.1 et 6.2.2.
- Retirez les collecteurs supérieurs de la tour et nettoyez-les si nécessaire.




- 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 


6.2.4 Nettoyage du filtre de recirculation Monoblock (mode recirculation uniquement)

Si vous avez opté pour le mode recirculation, l'appareil a été raccordé à un caisson de recirculation intégré avec filtre de recirculation Monoblock.

Régénération du filtre de recirculation Monoblock :

- Le filtre à recyclage Monoblock peut être régénéré jusqu'à 12 fois. Cette opération s'effectue dans un four.
- Placez le filtre dans un four à 120 °C pendant 1 heure. Prévoyez une aération suffisante de la pièce où se trouve le four, car des odeurs peuvent se dégager. La cuisson de certaines variétés de poisson peut dégager des odeurs. La meilleure solution est de régénérer le filtre juste après la cuisson.

Après le nettoyage :

- Remettez en place le filtre de recirculation Monoblock dans le caisson de recirculation intégré.
- Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.

7 RÉSOUDRE DES PETITES PANNES

7.1 Messages sur la plaque de cuisson

Code	
U -	<ul style="list-style-type: none"> - 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 § 4.3.9 Maintien de la chaleur
E	<ul style="list-style-type: none"> - Le système électronique est déverrouillé. - Débranchez puis rebranchez la plaque de cuisson. - Appelez le service après-vente.
II	Voir le § 4.3.7 Stop & Go.
Er03	Les commandes sont couvertes par un objet ou un liquide. Le symbole disparaît dès que les touches sont libérées ou nettoyées.
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.
(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 sensibles ont été éclaboussées par de l'eau ou de la graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

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 sensibles sont couvertes.
- Un récipient est 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 [**-**].

7.2 Messages sur l'aspiration

Code	
La 1 ^{re} LED clignote.	- La fonction d'arrêt différé est activée.
2 LED clignent.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 <input type="checkbox"/> - Contactez Novy.
3 LED clignent.	<ul style="list-style-type: none"> - L'interrupteur de protection de la tour d'aspiration est enclenché en permanence. - Appuyez sur <input type="checkbox"/> - Contactez Novy. - Activer l'axe du tour avec un tournevis
4 LED clignent.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 remplacée. - Appuyez sur <input type="checkbox"/> - L'interrupteur de détection de la tour d'aspiration est en panne.

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

- 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.

7.3 Autre

Panne : En cas de panne, n'hésitez pas à contacter notre service après-vente :

Belgique :	Tél. : +32 (0)56 36 51 02
France :	Tél. : +33 (0)3 20 94 06 62
Allemagne :	Tél. : +49 (0)511 54 20 771
Pays-Bas :	Tél. : +31 (0)88 0119110
Espagne :	Tél. : +34 938 700 895
Italie :	Tél. : +39 039 20 57 501

Pour tous les autres pays, adressez-vous à votre installateur local ou à Novy en Belgique : Tél. : +32 (0)56 36 51 02

Afin de faciliter le traitement de votre demande, le Service de réparation doit nécessairement connaître votre type d'appareil. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur de l'unité d'aspiration.

Collez ici l'autocollant joint à la plaque signalétique et indiquez le numéro de série.



RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS

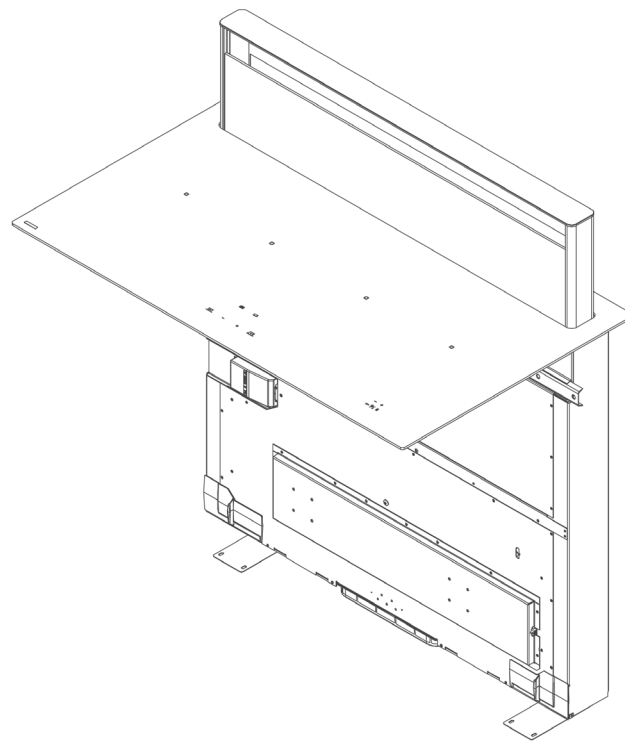
Commande d'aspiration	Commande de la plaque de cuisson
Mise en marche/relèvement de la tour d'aspiration	Affichage du temps de minuterie
Diminution de la vitesse d'aspiration	Touches minuterie
Augmentation de la vitesse d'aspiration	Touche de verrouillage
Arrêt/abaissement de la tour d'aspiration	Touche marche/arrêt de la plaque de cuisson
Indicateur aspiration	Touche Stop & Go
Indicateur de nettoyage du filtre à graisse	Affichage du niveau de puissance
Indicateur de nettoyage du filtre de recyclage (optionnel)	Indicateur fonction Bridge
Fonction d'aspiration présélectionnée	Indicateur de la minuterie
	Indicateur fonction Maintien au chaud
	Zone de la touche Maintien au chaud
	Zone du bandeau de commande arrière
	Zone du bandeau de commande avant
	Fonction grill à l'endroit de l'indicateur de niveau de puissance
Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson	Fonction de maintien au chaud
Appuyez sur O/I pendant 2 secondes. La LED s'allume.	Appuyez une, deux ou trois fois sur la touche .
Appuyez sur O/I. La LED s'éteint.	Arrêter : appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que les voyants s'éteignent.
Réglage de la puissance	Fonction Bridge manuelle
PLUS – Glisser sur le bandeau de commande (réglage de la puissance).	MARCHE – Appuyez simultanément sur 2 des zones
MOINS – Glisser sur le bandeau de commande jusqu'à 0.	ARRÊT – Appuyez simultanément sur 2 des zones
Activer/désactiver le Power	Fonction Bridge automatique
MARCHE – Glisser jusqu'à l'extrémité du bandeau de commande – [P]	MARCHE – Posez un récipient à cheval sur la zone avant et la zone arrière.
ARRÊT – Glisser sur le bandeau de commande [0-9]	ARRÊT – Appuyez simultanément sur de la zone avant et de la zone arrière.
Activer/désactiver le Super Power	Fonction grill
MARCHE – Activer le Power. Appuyez de nouveau sur l'extrémité du bandeau de commande.	MARCHE – Appuyez simultanément sur le milieu des bandeaux de commande de des zones avant et arrière.
ARRÊT – Glisser sur le bandeau de commande [0-9]	ARRÊT – Appuyez simultanément sur les bandeaux de commandes des zones avant et arrière, puis sur le bandeau de commande de la zone animée.
Limite de puissance activée	Mise en marche de la hotte
[9] est réduit à [8] et clignote [8]	POSITION 10 cm : Appuyez brièvement sur
Fonction Stop & Go	POSITION 30 cm : Appuyez 2 secondes sur
MARCHE – Appuyer sur II	Changer la position de la hotte
ARRÊT – Appuyer sur II	RELEVER – Appuyez sur
Verrouillage des commandes	BAISSER –
Marche/Arrêt – Appuyez 6 secondes sur	Hotte – Fonction d'arrêt différé/Arrêt
Sélectionner la minuterie	FONCTION D'ARRÊT DIFFÉRÉ : Appuyez 2 secondes sur . La tour d'aspiration se referme automatiquement après 10/30 minutes.
Appuyez simultanément sur le - et le + de la minuterie.	ARRÊTER : appuyez une nouvelle fois sur
Diminuer la durée	Fonction d'aspiration présélectionnée
Appuyez sur le - de la minuterie.	Appuyez sur
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.	

1821 Panorama
Bedienungsanleitung

NOVY[®]
INSPIRED BY QUALITY

NOVY®

PANORAMA



Inhalt

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN	39		
2 SICHERHEIT	39		
2.1	Vorsichtsmaßnahmen für die Benutzung des Geräts	39	
2.2	Benutzung des Geräts	39	
2.3	Vorsichtsmaßnahmen gegen Schäden	40	
2.4	Vorsichtsmaßnahmen bei Defekt des Geräts	40	
2.5	Weitere Vorsichtsmaßnahmen	40	
3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS	41		
3.1	Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds	41	
3.2	Prinzip der Induktion	41	
3.3	Geräusche beim Kochen mit Induktion	41	
3.4	Allgemeine Übersicht	42	
3.4.1	Bedienfeld der Dunstabzugshaube	42	
3.4.2	Bedienfeld des Kochfelds	42	
4 BENUTZUNG DES GERÄTS	43		
4.1	Betriebsarten	43	
4.1.1	Abluftbetrieb	43	
4.1.2	Umluftbetrieb	43	
4.2	Tasten und Schieberegler	43	
4.3	Bedienung des Kochfelds	43	
4.3.1	Ein- und Ausschalten	43	
4.3.2	Topferkennung	43	
4.3.3	Restwärme-Anzeige	44	
4.3.4	Power-Funktion und Super Power-Funktion	44	
4.3.5	Timer-Funktion	44	
4.3.6	Programmieren der Ankochautomatik	45	
4.3.7	Stop & Go-Funktion	45	
4.3.8	Wiederholfunktion	45	
4.3.9	Warmhaltefunktion	46	
4.3.10	Bridge-Funktion	46	
4.3.11	Grillfunktion	46	
4.3.12	Sperren der Bedienelemente	46	
4.4	Bedienung des Lüftungsschirms	47	
4.4.1	Ein- und Ausschalten und Nachlauffunktion	47	
4.4.2	Leistungsstufe erhöhen und verringern	47	
4.4.3	Auto-Stopp	47	
4.5	Reinigungsanzeigen	47	
4.5.1	Reinigungsanzeige Fettfilter	47	
4.5.2	Reinigungsanzeige Monoblock-Umluftfilter (nur bei Umluft)	47	
5 EMPFEHLUNGEN	48		
6 REINIGUNG UND PFLEGE	49		
6.1	Pflege des Kochfelds	49	
	Bei hartnäckigen Flecken	49	
6.2	Pflege der Dunstabzugs	50	
6.2.1	Reinigen nach Benutzung des Geräts	50	
6.2.2	Reinigen der Fettfilter	50	
6.2.3	Reinigen bei übergekochten/verschütteten Speiseresten im Gerät	51	
6.2.4	Reinigen des Monoblock-Umluftfilters (nur bei Umluft)	51	
7 BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN	52		
7.1	Meldungen auf dem Kochfeld	52	
7.2	Meldungen in Bezug auf den Dunstabzug	52	
7.3	Sonstiges	53	
Übersicht über die Funktionen	54		

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 Gegenstände) 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 entflammaren 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.

i **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.

i **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 Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds

Typ	1821
Gesamtleistung	7.400 W
Energieverbrauch des Kochfelds EChob**	187,4 Wh/kg
Abmessung Kochzone(n)	240 x 200 mm
Topferkennung	Ø 100 mm
Normal*	2.100 W
Mit Power*	2.600 W
Super Power*	3.700 W
Kochgeschirr**	Ø 150 mm
Energieverbrauch ECcw**	182,8 Wh/kg
Kochgeschirr**	Ø 180 mm
Energieverbrauch ECcw**	190,6 Wh/kg
Kochgeschirr**	Ø 210 mm (x 2)
Energieverbrauch ECcw**	188,1 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)

3.2 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 Kochtopf haben muss, hängt vom Durchmesser der Kochzone ab. Wenn der Kochtopf nicht auf das Kochfeld abgestimmt ist, blinkt das Symbol .

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.

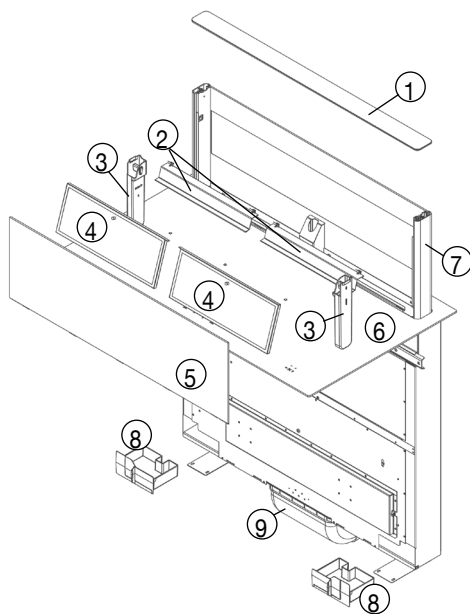
Klicken

Bei niedrigen Leistungseinstellungen können bei elektronischen Schaltungen Klickgeräusche auftreten.

Summen

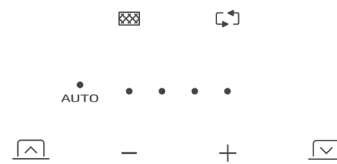
Zu einem Summton kann es kommen, wenn der Lüfter eingeschaltet wird. Dieser Lüfter kühlt die Elektronik, wenn Sie das Kochfeld intensiv nutzen. Bei hohen Temperaturen wird der Lüfter auch dann weiterlaufen, wenn Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben.

3.4 Allgemeine Übersicht



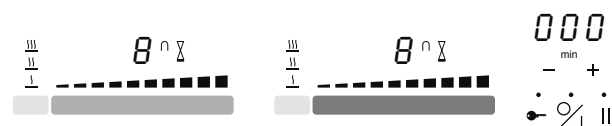
1	obere Glasleiste Lüftungsschirm
2	Auffangschutz
3	oberer Auffangbehälter
4	Fettfilter
5	vordere Glasplatte Lüftungsschirm
6	Induktionskochfeld
7	Abzugturm
8	unterer Auffangbehälter
9	Anschlussstück

3.4.1 Bedienfeld des Dunstabzugs



Bedienelemente des Dunstabzugs	
Einschalten / Lüftungsschirm höher einstellen	
Abzugsgeschwindigkeit verringern	
Abzugsgeschwindigkeit erhöhen	
Ausschalten / Lüftungsschirm niedriger einstellen	
Anzeige Abzugsgeschwindigkeit	
Reinigungsanzeige Fettfilter	
Reinigungsanzeige Umluftfilter (optional)	
voreingestellte Abzugfunktion	

3.4.2 Bedienfeld des Kochfelds



Bedienelemente am Kochfeld	
Anzeige der Timerzeit	
Timer-Tasten	
Sperrtaste	
Ein- / Ausschalten des Kochfelds	
Stop & Go-Taste	
Anzeige der Leistungsstufe	
Anzeige der Bridge-Funktion	
Timer-Anzeige	
Anzeige für Warmhalteinstellung	
Zone Warmhaltetaste	
Zone für Schieberegler hinten (SLIDER)/ Zone für Aktivierung Grillfunktion	
Zone für Schieberegler vorne (SLIDER)/ Zone für Aktivierung Grillfunktion	


4 BENUTZUNG DES GERÄTS

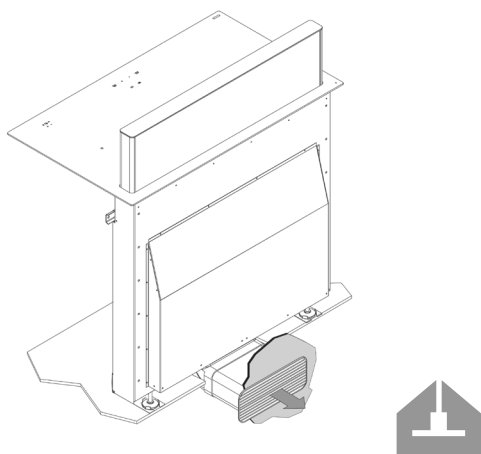
4.1 Betriebsarten

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

4.1.1 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.

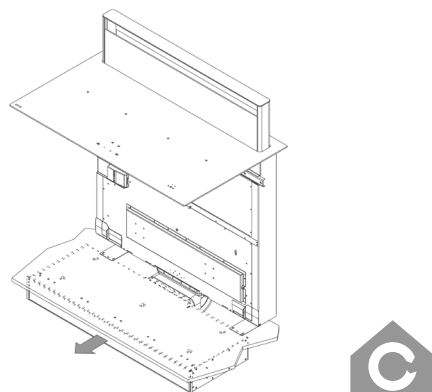
Sie können das Gerät, durch Drücken der Tastenkombination **+** und **-** und  für ca. 3 Sekunden, in den Abluftmodus umstellen. Die nebenstehende LED blinkt dreimal, um die Einstellung zu bestätigen.



4.1.2 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.



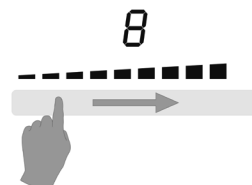
4.2 Tasten und Schieberegler

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 Schieberegler zu wischen. Sie können eine bestimmte Leistungsstufe auch direkt einstellen, indem Sie die gewünschte Leistungsstufe direkt mit Ihrem Finger auswählen.








Zone für Schieberegler (SLIDER)

4.3 Bedienung des Kochfelds

4.3.1 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	
Ausschalten	
Von rechts nach links über den „SCHIEBE-REGLER“ wischen, bis das Display  oder  „hot“ anzeigt.	 


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

4.3.2 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  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  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.

4.3.3 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 Verbrünnungsgefahr!**

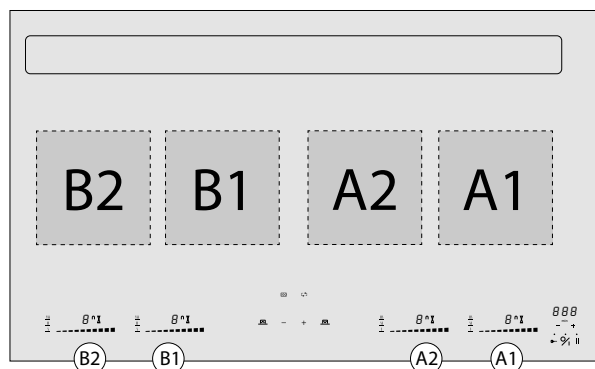
4.3.4 Power-Funktion und Super Power-Funktion

Die Power-Funktion **P** und Super Power **||** 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	9-0
Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen	

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	 + P
Erneut auf das Ende des „SCHIEBEREGLERS“ drücken	
Super Power ausschalten	P-0
Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen	
Power ausschalten	9-0
Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen	

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 heruntorgeregt. 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.

4.3.5 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 $\frac{\circ}{1}$ 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.

4.3.6 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	--:--

4.3.7 Stop & Go-Funktion

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

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

4.3.8 Wiederholfunktion

Nach dem Ausschalten des Kochfelds $\frac{\circ}{1}$ 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 $\frac{\circ}{1}$ drücken
- Die Taste \parallel drücken, bevor das Blinken aufhört. Die vorherigen Einstellungen sind wieder aktiv.

4.3.9 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 [Warmhaltetaste] drücken	U 1
Warmhalten 70°	
2-mal auf die [Warmhaltetaste] drücken	U 11
Warmhalten 94°	
3-mal auf die [Warmhaltetaste] drücken	U 111
Ausschalten der Warmhaltefunktion	
Über den „SCHIEBEREGLER“ von 0 bis 9 wischen oder [Warmhaltetaste] drücken bis [0]	0

Die maximale Warmhaltedauer beträgt zwei Stunden.

4.3.10 Bridge-Funktion

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.

Bridge-Funktion	
Manuell aktivieren	Display
Gleichzeitig auf [Warmhaltetaste] 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
Bridge-Funktion ausschalten	
Gleichzeitig auf [Warmhaltetaste] der beiden zu kombinierenden Zonen drücken.	0

4.3.11 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 Bridge-Funktion 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	

4.3.12 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	
Den Finger 6 Sekunden lang auf halten	LED erlischt

4.4 Bedienung des Lüftungsschirms

4.4.1 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.


Lüftungsschirm	
Einschalten 10-cm-Position	Display
Kurz auf  drücken	1. LED leuchtet auf
Einschalten 30-cm-Position	
Auf  drücken und 2 Sekunden gedrückt halten	1. LED leuchtet auf
Einschalten AUTO 20-cm-Position	
Auf  drücken	3. LED leuchtet auf

AUTO-Funktion: Voreingestellte Funktion, mit der der Lüftungsschirm direkt in die gängigste Kochhöhe von 20 cm gebracht wird. Dabei wird die Abzugleistung automatisch auf 6 (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 Monoblock-Filter 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.

4.4.2 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 Lüftungsschirm auf Stufe 5 zurück.



Leistungsstufe einstellen	
Leistungsstufe erhöhen	LED(s)
Auf  drücken	intensiver
Leistungsstufe verringern	LED(s)
Auf  drücken	schwächer


4.4.3 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).

4.5 Reinigungsanzeigen


4.5.1 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 .

4.5.2 Reinigungsanzeige Monoblock-Umluftfilter (nur bei Umluft)

 **Anzeige: Weiße LED neben  leuchtet auf**

Nach 200 Betriebsstunden leuchtet die weiße LED neben dem Symbol . Diese LED zeigt an, dass der Monoblock-Umluftfilter regeneriert werden muss.

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

Nach dem Regenerieren und erneuten Einbauen des Monoblock-Umluftfilters muss die Reinigungsanzeige wieder neu gestartet werden. Reset: Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste .

4.6 I/O-Modul connection

Das Gerät kann optional mit dem I/O-Modul Nr. 990034 ausgestattet werden.

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 LEDs neben der Reinigungsanzeige für Fett- und Umluftfilter 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.

5 EMPFEHLUNGEN

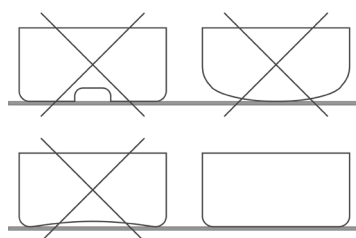
Qualität der Kochtöpfe und Pfannen

Geeignete Kochtöpfe und Pfannen: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden (100 mm). 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.



i 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+

6 REINIGUNG UND PFLEGE

- i** Befolgen Sie die Anweisungen aus dem Abschnitt „Sicherheit“
- i** Prüfen Sie vor der Reinigung, ob das Kochfeld vollständig ausgeschaltet und die Glasplatte über den Kochzonen ausreichend abgekühlt ist.
- i** Befolgen Sie nachstehenden Reinigungsanweisungen, damit das Gerät länger hält und optimal funktioniert.

6.1 Pflege des Kochfelds

- i** Lassen Sie das Gerät zunächst abkühlen, da sonst Verbrennungsgefahr besteht.
- i** Benutzen Sie keinesfalls Geräte, die mit „Dampf“ oder „Druck“ funktionieren.
- i** 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 abgeseuert und es entstehen dunkle Flecken.

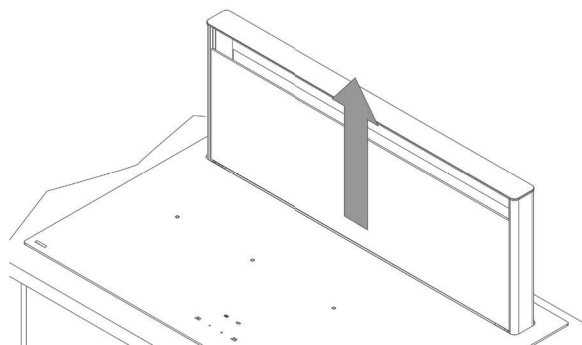
Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder zum Ablegen von Gegenständen.

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

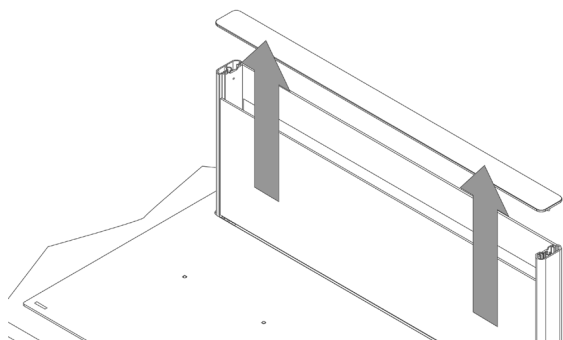
6.2 Pflege des Dunstabzugs

6.2.1 Reinigen nach Benutzung des Geräts

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

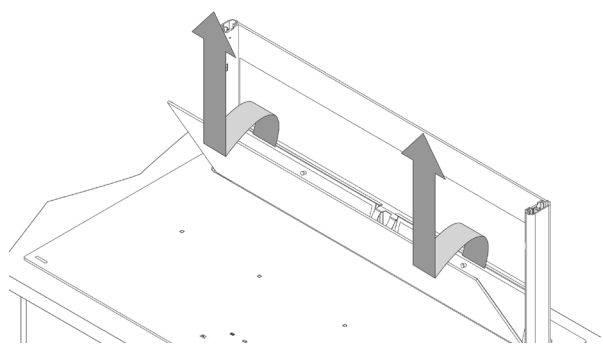



- Heben Sie die obere Glasleiste des Lüftungsschirms an.




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.



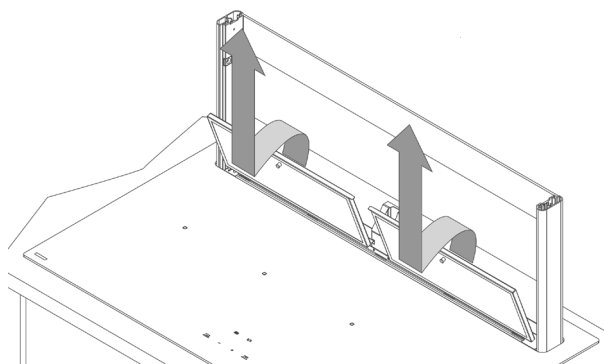
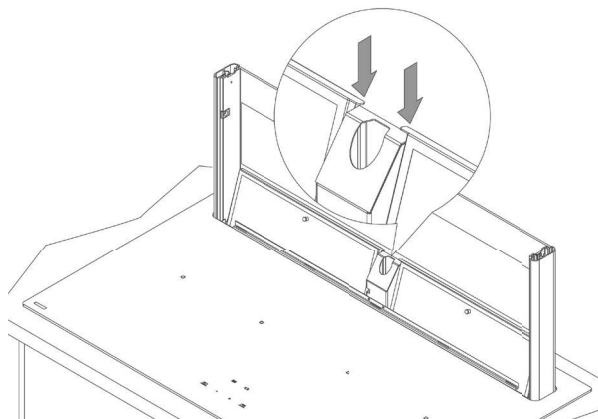
Reinigen Sie sowohl die vordere als auch die feststehende hintere Glasplatte mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und eventuell einem pH-neutralen Geschirrspülmittel. Reiben Sie sie mit einem trockenen Tuch bzw. Küchenpapier trocken. Auf  drücken nachdem die Teile deinstalliert wurden.

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


6.2.2 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 6.2.1 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.**

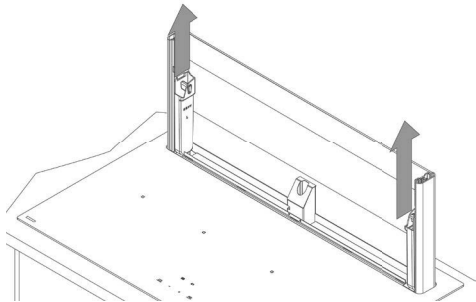
-  **Die obere Glasleiste des Lüftungsschirms NICHT im Geschirrspüler reinigen. Dies kann zu Kratzern im Glas führen und die Beschichtung auf der Unterseite beschädigen.**

Nach dem Reinigen:

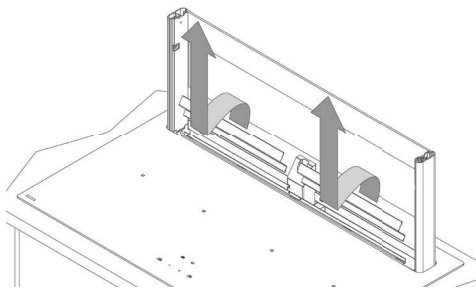
- Setzen Sie die Filter und die Glasplatte wieder in den Lüftungsschirm ein.
- Auf  drücken nachdem die Teile deinstalliert wurden.
- Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste .

6.2.3 Reinigen bei übergekochten/verschütteten Speiseresten im Gerät

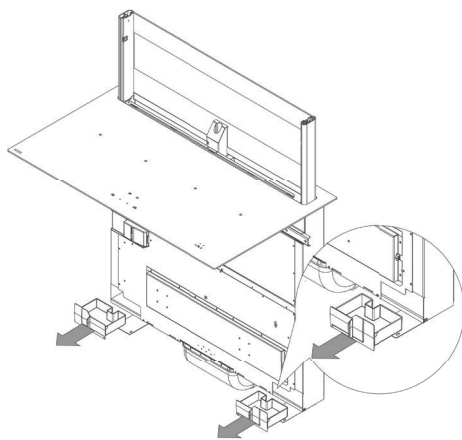
- Befolgen Sie die in den Abschnitten 6.2.1 und 6.2.2 beschriebenen Schritte.
- Nehmen Sie die oberen Auffangbehälter aus dem Lüftungsschirm und reinigen Sie sie bei Bedarf.



- 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.


6.2.4 Reinigen des Monoblock-Umluftfilter (bei Umluftbetrieb)

Wenn Umluftbetrieb gewählt wurde, ist das Gerät an eine Einbau-Umluftbox mit Monoblock-Umluftfilter angeschlossen.

Regenerieren des Monoblock-Umluftfilters:

- Der Monoblock-Umluftfilter kann bis zu 12 Mal regeneriert werden. Dies geschieht im Ofen.
- Legen Sie den Filter für eine Stunde in den auf 120 °C aufgeheizten Ofen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Raums, in dem sich der Ofen befindet, da eventuell Gerüche entstehen. Beim Braten bestimmter Fischarten können sehr intensive Gerüche entstehen. In diesem Fall besteht die beste Lösung darin, den Filter umgehend zu regenerieren.

Nach dem Reinigen:

- Setzen Sie den Monoblock-Umluftfilter wieder in die Einbau-Umluftbox ein.
- Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste .

7 BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN

7.1 Meldungen auf dem Kochfeld

Code	
U -	<ul style="list-style-type: none"> – 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 4.3.9 Warmhalten
E	<ul style="list-style-type: none"> – Das elektronische System ist gestört. – Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen und wieder anschließen. – Wenden Sie sich an den Kundendienst
II	siehe Abschnitt 4.3.7 Stop & Go
⌂ (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.
EB	Die Luftzufuhr für den Ventilator ist blockiert. Die Blockierung entfernen.
U400	Das Kochfeld wurde nicht korrekt an die Stromversorgung angeschlossen. Überprüfen Sie den Anschluss.
(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.

7.2 Meldungen in Bezug auf den Dunstabzug

Code	
1 LED blinkt	– Nachlauffunktion aktiviert
2 LEDs blinken	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – Schutzschalter im Lüftungsschirm bleibt kontinuierlich aktiviert – Auf  drücken – Kontaktieren Sie Novy
4 LEDs blinken	<ul style="list-style-type: none"> – 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 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.

7.3 Sonstiges

Bitte wenden Sie sich bei einer Störung an unseren Kundendienst:

Belgien:	Tel.: +32 (0)56 36 51 02
Frankreich:	Tel.: +33 (0)3 20 94 06 62
Deutschland:	Tel.: +49 (0)511 - 54 20 771
Niederland:	Tel.: +31 (0)88-0119110
Spanien:	Tel.: +34 938 700 895
Italien:	Tel.: +39 039.20.57.501

Für alle anderen Länder:

Ihr lokaler Installateur oder Novy in Belgien:
Tel.: +32 (0)56/36.51.02

Für eine ordnungsgemäße und schnelle Abwicklung ist es erforderlich, dass Sie dem Reparaturdienst mitteilen, um welchen Gerätetyp es sich handelt. Diese Daten finden Sie auf dem Typenschild auf der Innenseite der Abzueinheit.

Kleben Sie hier den beiliegenden Aufkleber mit der Seriennummer ein.



ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONEN

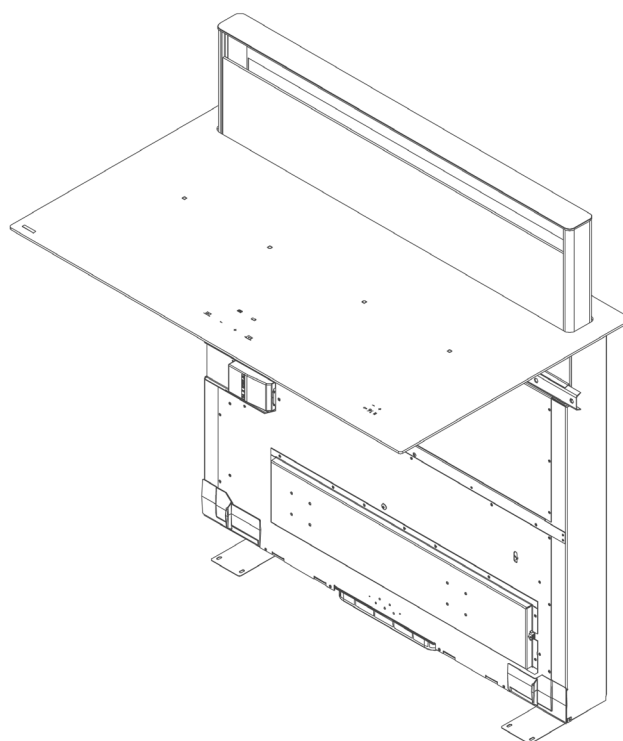
Bedienelemente des Dunstabzugs	Bedienelemente am Kochfeld
Einschalten / Lüftungsschirm höher einstellen	Anzeige der Timerzeit
Abzugsgeschwindigkeit verringern	Timer-Tasten
Abzugsgeschwindigkeit erhöhen	Verriegelungstaste
Ausschalten / Lüftungsschirm niedriger einstellen	Ein/Aus-Taste für das Kochfeld
Anzeige Abzugintensität	Stop & Go-Taste
Reinigungsanzeige Fettfilter	Anzeige der Leistungsstufe
Reinigungsanzeige Umluftfilter (optional)	Anzeige der Bridge-Funktion
Voreingestellte Abzugfunktion	Timer-Anzeige
Kochfeld einschalten / ausschalten	
Taste O/I drücken und 2 Sekunden gedrückt halten. Weiße LED leuchtet auf.	
Taste O/I 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 - drücken	
AUS - 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 Ankochoautomatik	
EIN - Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen, 3 Sekunden lang auf die gewünschte Leistung drücken	
Anzeige für Warmhaltefunktion	
Zone Warmhaltetaste	
Zone für Schieberegler hinten	
Zone für Schieberegler vorne	
Grillfunktion an der Stelle der Anzeige der Leistungsstufe	
AUS - Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen	
Warmhaltefunktion	
1-, 2- oder 3-mal auf die Taste drücken	
Stoppen: mehrmals auf drücken, bis die LEDs erlöschen	
Bridge-Funktion manuell	
EIN - gleichzeitig auf 2 von den Zonen drücken	
AUS - gleichzeitig auf 2 von den Zonen drücken	
Bridge-Funktion 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 -	
Dunstabzug - Nachlauffunktion / Ausschalten	
NACHLAUFFUNKTION: 2 Sekunden auf drücken. Der Dunstabzugsturm schließt sich dadurch automatisch nach 10/30 Minuten	
AUSSCHALTEN: erneut auf drücken	
Voreingestellte Abzugfunktion	
drücken	

1821 Panorama
User manual

NOVY[®]
INSPIRED BY QUALITY

NOVY®

PANORAMA



Contents

1. GENERAL INFORMATION	57		
2 SAFETY	57		
2.1 Precautions for use of the device	57		
2.2 Using the device	57		
2.3 Precautions against damage	58		
2.4 Precautions to be taken in the event of a fault with the device	58		
2.5 Other precautions	58		
3 DESCRIPTION OF THE DEVICE	59		
3.1 Technical specifications of the induction hob	59		
3.2 Principle of induction	59		
3.3 Noise caused by induction	59		
3.4 Global overview	60		
3.4.1 Control Panel extraction hood	60		
3.4.2 Hob control panel	60		
4 USING THE DEVICE	61		
4.1 User modes	61		
4.1.1 Exhaust mode	61		
4.1.2 Recirculation mode	61		
4.2 Control keys and slide operation	61		
4.3 Controlling the hob	61		
4.3.1 Switch on and off	61		
4.3.2 Pan detection	61		
4.3.3 Indication of residual heat	62		
4.3.4 Power function and Super Power function	62		
4.3.5 Timer function	62		
4.3.6 Programming auto heat up	63		
4.3.7 Stop & Go function	63		
		4.3.8 Recall function	63
		4.3.9 Keep warm function	64
		4.3.10 Bridge function	64
		4.3.11 Grill function	64
		4.3.12 Locking the controller	64
		4.4 Controlling the extraction tower	65
		4.4.1 Switch on and off and run-out function	65
		4.4.2 Increase and decrease the power level	65
		4.4.3 Auto-stop	65
		4.5 Cleaning indications	65
		4.5.1 Cleaning indication for grease filter	65
		4.5.2 Cleaning indication for Monoblock recirculation filter (only with recirculation)	65
		5 COOKING ADVICE	66
		6 CLEANING AND MAINTENANCE	67
		6.1 Maintenance of the hob	67
		In case of stubborn stains	67
		6.2 Maintenance of the extraction hood	68
		6.2.1 Cleaning after use	68
		6.2.2 Cleaning the grease filters	68
		6.2.3 Cleaning in the event of spillage into the device	69
		6.2.4 Cleaning the Monoblock recirculation filter (only with recirculation)	69
		7 TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS	70
		7.1 Messages on the hob	70
		7.2 Messages at the extraction	70
		7.3 Miscellaneous	71
		Overview of the functions	72

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.

i **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.

i **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 Technical specifications of the induction hob

Type	1821
Total power	7400 W
Energy consumption of the EChob cooking plate**	187.4 Wh/kg
Dimensions of cooking zone(s)	240 x 200 mm
Detection cooking pan	Ø 100 mm
Normal*	2100 W
With Power*	2600 W
Super Power*	3700 W
Cooking utensils**	Ø 150 mm
Energy consumption ECcw**	182.8 Wh/kg
Cooking utensils**	Ø 180 mm
Energy consumption ECcw**	190.6 Wh/kg
Cooking utensils**	Ø 210 mm (x2)
Energy consumption ECcw**	188.1 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)

3.2 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 \underline{U} symbol will continue to flash.

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.

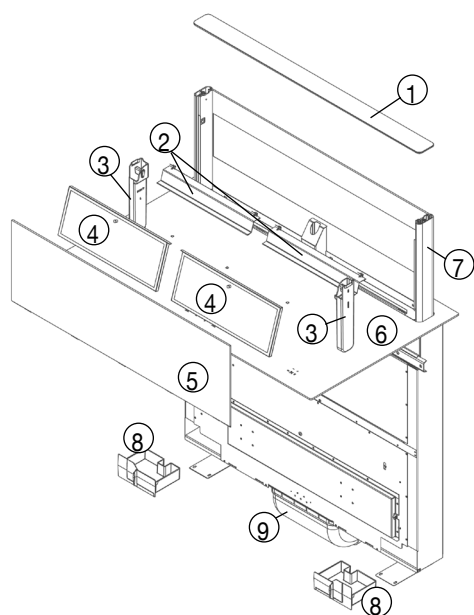
Clicking

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

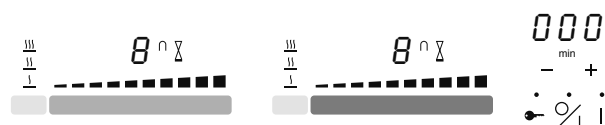


1	Upper glass extraction tower
2	Collection safety
3	Upper collection container
4	Grease filter
5	Front glass extraction tower
6	Induction cooking
7	Extraction tower
8	Lower collection container
9	Connection elbow

3.4.1 Control Panel extraction hood

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	AUTO

3.4.2 Hob control panel



Hob control	
Indication of the timer time	000
Timer control keys	
Locking control key	
Switch hob on/off	
Stop & Go control key	
Power level indication	8
Bridge function lamp	
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	


4 USING THE DEVICE

4.1 User modes

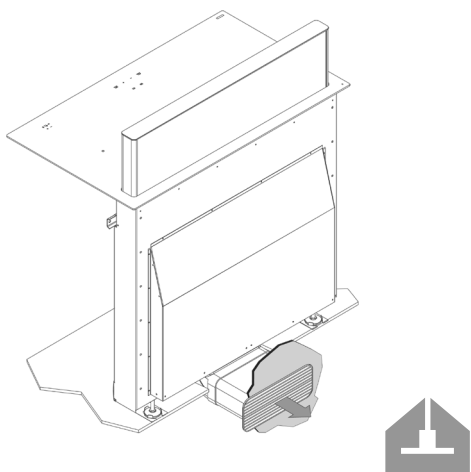
This device can be used in the exhaust or recirculation mode (standard setting upon delivery)

4.1.1 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.

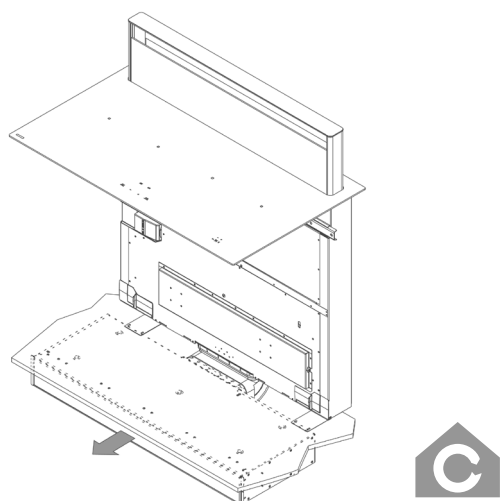


4.1.2 Recirculation mode

The air sucked in is first cleaned by the grease filters. The scents are then removed in the Monoblock 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.



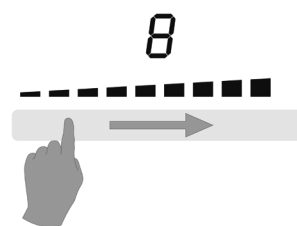
4.2 Control keys and slide operation

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

4.3 Controlling the hob

4.3.1 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	0
Slide from right to left on the SLIDER until the display shows  or  = "Hot".	H

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

4.3.2 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  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.

4.3.3 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.

4.3.4 Power function and Super Power function

The Power function **P** and Super Power **|||** 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.

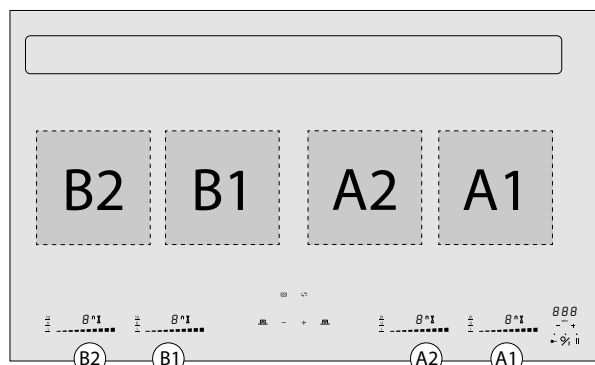
The Power function is designed to quickly heat large quantities of water, for pasta for example.

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	
Glide your finger over the slider	9-0

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	
Press the end of the slider again	 + P
Switch off Super Power	
Glide your finger over the slider	P-0
Switch off Power	
Glide your finger over the slider	9-0

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	Normal: 2100 Power: 3000 Super Power: 3700
B2	24 x 20	

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

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.

4.3.5 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	060-
press - on the timer	059...
Increase the time	001-
press + on the timer	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-
press - on the timer	059...
Increase the time	001-
press + on the timer	002...

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.

4.3.6 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	--:--

4.3.7 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	
Switching off	
Press	0-9
Then press the animated slider	

4.3.8 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.

4.3.9 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 [Keep warm control key] once	
Keep warm 70°	Display
Press [Keep warm control key] twice	
Keep warm 94°	Display
Press [Keep warm control key] 3 times	
Switching the keep warm function off	
Glide your finger over the slider  to  or press [Keep warm control key] until [0]	

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



4.3.10 Bridge function

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.

Bridge function:	
Manual activation	Display
Simultaneously press [Keep warm control key] of the 2 zones A1, A2 or B1, B2 to be linked.	
Automatic activation	Display
Place a pot on the zones A1, A2 or B1, B2.	
Increase the power	Display
Glide your finger over the left slider until you reach the desired power, both zones display the chosen power.	
Switch bridge function off	Display
Simultaneously press [Keep warm control key] of the 2 zones to be linked.	



4.3.11 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 bridge function.

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

4.3.12 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	Display
Hold finger on  for 6 seconds	LED goes out

4.4 Controlling the extraction tower

4.4.1 Switch on and off and run-out function

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 	1st LED lights up
Switch on 30 cm	
Press and hold  for 2 seconds	1st LED lights up
Switch AUTO on 20 cm	
Press 	3rd LED lights up

AUTO function: Preset function where the extraction tower immediately comes into position at the most common cooking height of 20 cm. The extraction mode 6 (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 Monoblock 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.

4.4.2 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	Brighter LED(s)
Press 	
Decrease the power	LED(s) dim
Press 	


4.4.3 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).

4.5 Cleaning indications

4.5.1 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.

4.5.2 Cleaning indication for Monoblock recirculation filter (only with recirculation)

Indication: LED next to  lights

After 200 cooking hours, the LED adjacent to the  symbol will light up (this indicates that the Monoblock recirculation filter must be regenerated).

Follow the cleaning instructions as described in the chapter, Cleaning.



After the regeneration and after having replaced the Monoblock recirculation filter, reset the cleaning indication.

Reset: press the  control key for 3 seconds.

4.6 I/O module connection

The device can be optional equipped with the Input/Output module n° 990034.

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 leds next to 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 sinwov 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.

5 COOKING ADVICE

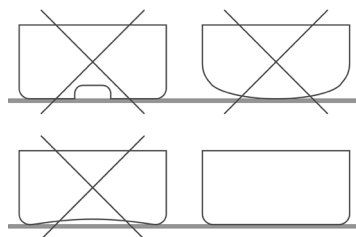
Quality of the pots and pans

Suitable cookware, pots and pans include: steel, enamelled steel, cast iron, stainless steel with magnetic base, aluminium with magnetic base (100 mm). 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.



i 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 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 is 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+

6 CLEANING AND MAINTENANCE

- i** Follow all instructions described in the Safety chapter
- i** Before cleaning, check the cooking plate has been fully switched off and the glass above the cooking zones has cooled down.
- i** Follow the cleaning instructions below for a long life and optimum functioning of the device.

6.1 Maintenance of the hob

- i** First let the device cool down, otherwise there is a risk of burns.
- i** Never use “steam” or “pressure” equipment.
- i** 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.

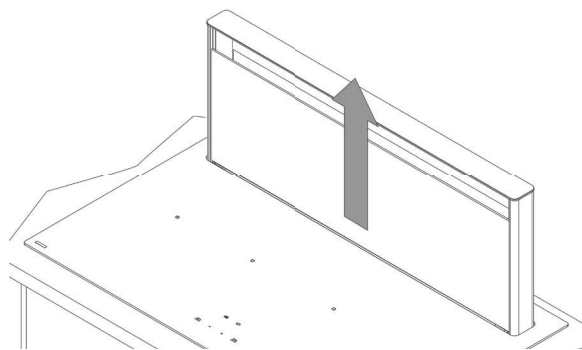
Do not use the cooking plate as a table top or for putting utensils on.

Always lift up the pans/pots and do not slide them along the glass plate.

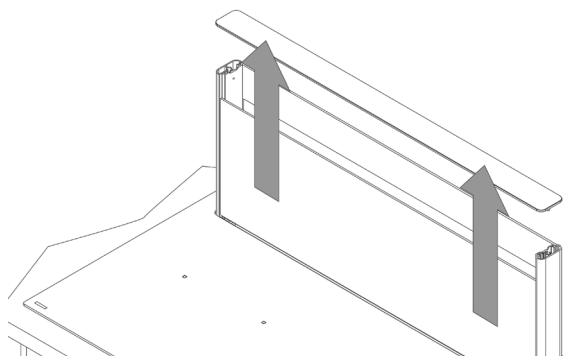
6.2 Maintenance of the extraction hood

6.2.1 Cleaning after use

- Raise the extraction tower to its highest position, press (several times) on 

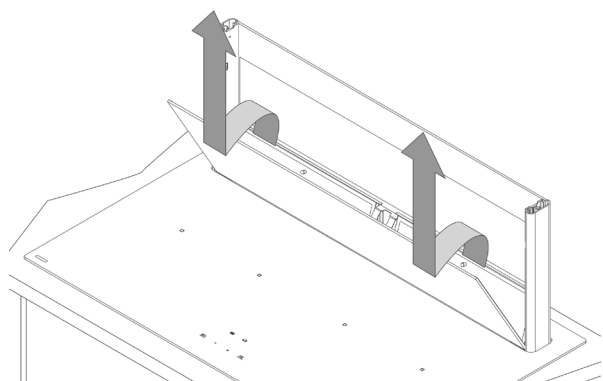


- Raise the uppermost glass from the extraction tower.




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.

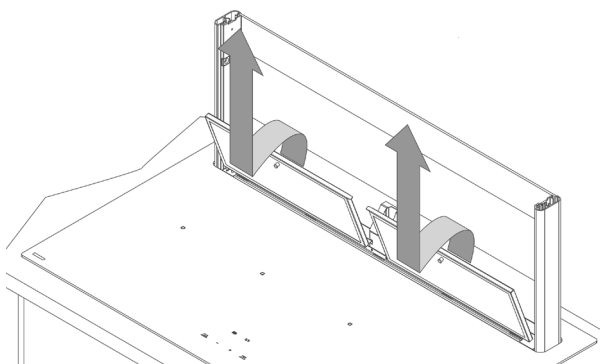
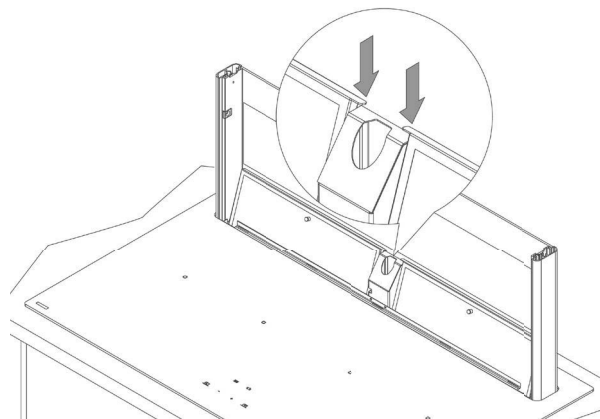
Press the  button after all parts are reinstalled.

i Never use objects that could damage the glass such as an abrasive sponge, abrasive cleaning liquid or aggressive cleaning agents.

6.2.2 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 6.2.1.
- 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.

i **WARNING:** If the instructions described above are not followed, residue in the filter may cause a fire.

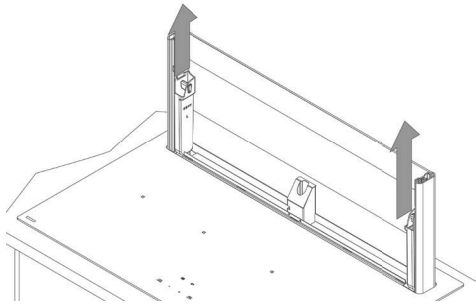
i The uppermost extraction tower glass must NOT be placed in the dishwasher. This may cause scratches in the glass; it may also damage the coating on the base.

After cleaning:

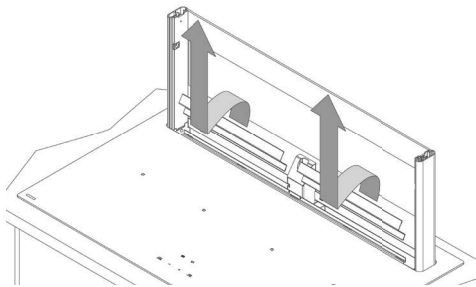
- Return the filters and the glass into the extraction tower.
- Press the  button after all parts are reinstalled.
- Press the  control key for 3 seconds.

6.2.3 Cleaning in the event of spillage into the device

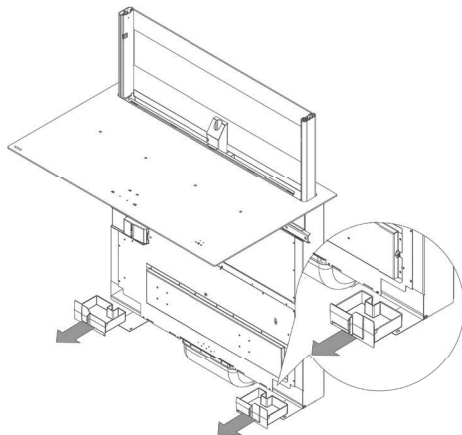
- Follow the steps described in 6.2.1 and 6.2.2.
- Remove the upper collection containers from the tower and clean if necessary.




- 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.


6.2.4 Cleaning the Monoblock recirculation filter (only with recirculation)

If recirculation has been selected, the device has been connected to an built-in recirculation box with a Monoblock recirculation filter.

Regenerating the Monoblock recirculation filter:

- The Monoblock can be regenerated up to 12 times. This is done in the oven.
- Place the filter in the oven for 1 hour at 120°C. Provide sufficient fresh air in the room where the oven has been placed, as smells can be released. Smells can be released when baking certain kinds of fish. The best solution for this is to immediately regenerate the filter.

After cleaning:

- Return the Monoblock recirculation filter into the built-in exhaust box.
- Press the  control key for 3 seconds.

7 TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS

7.1 Messages on the hob

Code	
	<ul style="list-style-type: none"> – 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
	See Chapter 4.3.9 Keep warm
	<ul style="list-style-type: none"> – The electronic system is disrupted. – Disconnect and reconnect the hob. – Call the after-sales service
	See Chapter 4.3.7 Stop & Go
	The controller keys are covered by liquid or an item. The symbol will disappear as soon as the keys are released or cleaned.
	The hob has overheated, leave to cool, then switch back on.
	The fan air supply is blocked. Unblock it.
	The hob has not been properly connected to the network. Check the connection.
(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 []
- the maximum cooking level has been selected []
- the cooking level was selected using the control key [].

7.2 Messages at the extraction

Code	
1st LED flashes	– Run-out function activated
2 LEDs flash	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – Safety switch in extraction tower constantly activated – Press [] – Contact Novy – Turn on spindle axe with a screwdriver.
4 LEDs flash	<ul style="list-style-type: none"> – 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 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.

7.3 Miscellaneous

Fault: In the event of a fault, please do not hesitate to contact our Repair Service:

Belgium:	Tel.: +32 (0)56 36 51 02
France:	Tel.: +33 (0)3 20 94 06 62
Germany:	Tel.: +49 (0)511.54.20.771
The Netherlands:	Tel.: +31088-0119110
Spain:	Tel.: +34 938 700 895
Italy:	Tel.: +39 039.20.57.501

For all other countries, contact your local Novy installation engineer in Belgium: Tel.: +32 (0)56/36.51.02

For a proper and prompt handling the Repair Service needs to know the type of your device. This information can be found on the type plate on the inner frame of the extraction unit.

Stick the provided sticker with the type plate and serial number here.



OVERVIEW OF THE FUNCTIONS

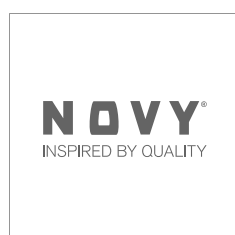
Extraction control	Hob control
Switch on/lift extraction tower position	Indication of the timer time
Decrease extraction speed	Timer control keys
Increase extraction speed	Locking control key
Switch off/lower extraction tower position	On/off control key for the hob
Extraction indication	Stop & Go control key
Cleaning indication for grease filter	Power level indication
Cleaning indication for recirculation filter (optional)	Bridge function indicator
Preset extraction function	Timer indicator
	Keep warm position indicator
	Zone keep warm control key
	Zone for slider control rear
	Zone for slider control front
	Grill function at the location of indication of the power level
Switch hob on/off	Keep warm function
Press O/I and hold for 2 seconds. LED will light up.	Press the key 1, 2 or 3 times
Press O/I. LED goes out.	Stop: press several times until the LEDs are off
Set the power control	Operate bridge function manually
MORE - glide your finger over the slider (Power Control)	ON - At the same time, press 2 of the zones
LESS - glide your finger over the slider to 0	OFF - At the same time, press 2 of the zones
Switching Power on and off	Operate bridge function automatically
ON - Glide your finger over the slider to the end - [P]	ON - Place a pan on the front and rear zone
OFF- Glide your finger over the slider [0-9]	OFF - press of both front and rear zone simultaneously
Switching Super Power on and off	Grill function
ON - Switch power on. Press the end of the slider again	ON - press the centre of 2 front and rear zone sliders at the same time
OFF - Glide your finger over the slider [0-9]	OFF - press the 2 front and rear zone sliders at the same time, then press on the slider under the animated zone
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	
	Switch extraction hood on
	POSITION 10 cm: Briefly press
	POSITION 30 cm: For 2 seconds, press
	Change extraction hood position
	HIGHER - Press
	LOWER -
	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
	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. 056/36.51.00
Fax 056/35.32.51

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

France: 0320.940662
Deutschland / Österreich: +49 (0)511.54.20.771
Nederland: +31 (0)88-0119110
España: +34 938 700 895
Italia: +39 039.20.57.501