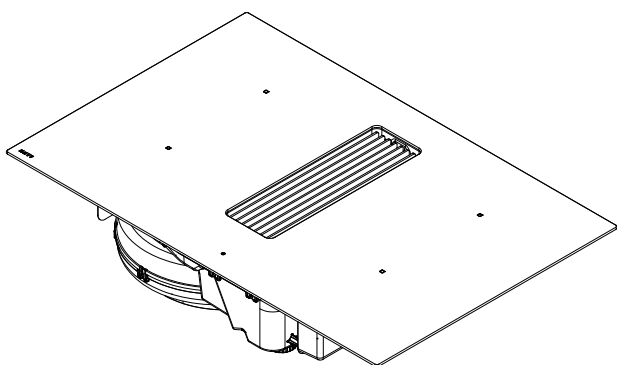




NOVY

1861 Novy Easy 80 Pro Recirculation

INHOUD

1	ALGEMENE INFORMATIE	4
2	MILIEU EN BESPARING	5
2.1	Verpakkingsmateriaal	5
2.2	Afvoeren van het oude apparaat	5
2.3	Tips voor lager energieverbruik en hogere efficiëntie	5
3	GEBRUIK VAN HET APPARAAT	7
3.1	Eerste gebruik van het apparaat	7
3.2	Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging	7
4	BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	8
4.1	Principe van inductie	8
4.2	Technische kenmerken van de inductiekookplaat	9
4.3	Geluiden bij inductie	9
4.4	Globaal overzicht	10
5	INDUCTIEKOOKPLAAT	11
5.1	Bedieningspaneel	11
5.2	Toetsen en slider bediening	11
5.3	Bediening van de kookplaat	12
5.3.1	In- en uitschakelen	12
5.3.2	Pandetectie	12
5.3.3	Aanduiding restwarmte	13
5.3.4	Power functie en Super Power functie	13
5.3.5	Timer functie	15
5.3.6	Programmeren van de aankookautomaat	16
5.3.7	Stop & Go Functie	17
5.3.8	Herhalingsfunctie	17
5.3.9	Warmhoudfunctie	17
5.3.10	Flexzone	18
5.3.11	Grill functie	18
5.3.12	Vergrendeling kookplaat	19
5.3.13	Chef functie	19
6	AFZUIGING	20
6.1	Bedieningspaneel	20
6.2	Toetsen en slider bediening	20
6.3	Recirculatie	21
6.4	Bediening van de afzuiging	21
6.4.1	In- en uitschakelen	21
7	REINIGINGSINDICATIES	23
7.1	Reinigingsindicatie vetfilter	23
7.2	Vervangingsindicatie recirculatiefilter	24

8	KOOKADVIES	25
9	REINIGING EN ONDERHOUD	27
9.1	Onderhoud van de kookplaat	27
9.2	Onderhoud van de afzuiging	29
9.2.1	Inlaatrooster uitnemen	29
9.2.2	Inlaatrooster terugplaatsen	30
9.2.3	Reiniging van de vetfilter	30
9.2.4	Vervangen van de monoblock filter	32
10	KLEINE STORINGEN VERHELPE	33
10.1	Meldingen op de kookplaat	33
10.2	Meldingen bij de afzuiging	34
10.3	Storingen	34
	OVERZICHT FUNCTIES NOVY EASY	35

1 ALGEMENE INFORMATIE

Lees aandachtig de veiligheidsvoorschriften, de montagehandleiding en de gebruiksaanwijzing vóór de installatie en ingebruikname.

De veiligheidsvoorschriften staan vermeld in een apart boekje dat met het toestel is meegeleverd en op onze website www.novy.com.

Leef de veiligheidsvoorschriften, de montagehandleiding en de gebruiksaanwijzing na om letsel en materiële schade te voorkomen.

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

2 MILIEU EN BESPARING

2.1 Verpakkingsmateriaal

Dit toestel is beschermd door verpakking tegen transportschade.

De gebruikte materialen zijn niet schadelijk voor het milieu en geschikt voor recyclage. Opteer voor een milieuvriendelijke afvoer van de verpakking.

2.2 Afvoeren van het oude apparaat

Uw apparaat bevat tevens vele recycleerbare materialen.



Daarom dienen gebruikte toestellen 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 2012/19/EU betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude toestel. Houd oude toestellen buiten het bereik van kinderen.

2.3 Tips voor lager energieverbruik en hogere efficiëntie

Het nieuwe toestel is bijzonder efficiënt en energiezuinig. Hieronder volgen een aantal tips om uw toestel nog energiezuiniger en efficiënter te maken.

- Kies een kookzone die bij de grootte van de pan past. De bodem van de pan moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Zorg ervoor dat de pan steeds in het midden van de kookzone staat.
- Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.
- Plaats deksels op de pannen. Dat voorkomt dat onnodig warmte ontsnapt en vermindert kookdampen en condens.
- Gebruik pannen met vlakke bodem. Een pan met een niet vlakke bodem verbruikt meer energie.
- Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel. Voor een kleine pan is minder energie nodig dan voor een grote, niet geheel gevulde pan.
- Gebruik zo min mogelijk water. Hoe meer water er in de pan zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

- Schakel na het aankoken of aanbraden tijdig terug naar een lagere vermogensstand voor een lager energieverbruik en om overproductie van dampen te beperken.
- Plaats uw kookgerei zodanig dat opwellende dampen in het aanzuigoppervlak van de ventilator terechtkomen.
- Schakel de ventilator van het toestel op de laagste snelheid in wanneer u met koken begint om de vochtigheidsgraad te regelen en kookluchtjes te verwijderen.
- Verhoog de ventilatorsnelheid van het toestel alleen wanneer de hoeveelheid kookdamp dit vereist.
- Gebruik de hoogste ventilatorsnelheid alleen wanneer dit beslist noodzakelijk is.
- Schakel als er veel kookdamp vrijkomt op tijd naar een hogere ventilatorsnelheid. Dat is efficiënter dan te proberen door het toestel lang te gebruiken, damp op te vangen die zich al in de keuken verspreid heeft.
- Maak gebruik van de naloopstand indien het toestel hierover beschikt. Laat het toestel na het koken niet onnodig (na)ventileren.
- Houd het filter/ de filters van het toestel schoon om de vetfilterings- en geurfilteringsefficiëntie te optimaliseren.
- Zorg voor voldoende luchttoevoer in de ruimte, zodat het toestel efficiënt en energiezuinig kan werken.
- Vermijd elke vorm van tocht boven het kookvlak voor een efficiënte werking.

3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

3.1 Eerste gebruik van het apparaat

- Scan uw QR-code op de garantiesticker en registreer uw toestel.
- Verwijder alle zichtbare stickers voor ingebruikname.
- Poets altijd eerst de glasplaat met een vochtige doek en droog het af voor het eerste gebruik. Gebruik geen schoonmaakmiddel; hierdoor kan een blauwachtige waas ontstaan.

3.2 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.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.
- Plaats nooit een warme kookpot op de bedieningszone.

4 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

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

De kookplaat en afzuiging kunnen afzonderlijk bediend worden. Verderop in deze gebruiksaanwijzing vindt u de uitleg van de bediening van het apparaat.

4.1 Principe van inductie

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

Uiteraard zijn aangepaste kookpotten vereist:

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

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

4.2 Technische kenmerken van de inductiekookplaat

Type	1861	
Totaal vermogen	7400	W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	180.5	Wh/kg
Kookzones	240 x 210	mm
Minimum detectie	Ø 110	mm
Nominaal vermogen*	2100	W
Power vermogen*	2300	W
Super power vermogen*	3000	W
Gestandardiseerde categorie kookgerei**	A	
Energie verbruik ECcw**	186.4	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)

4.3 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.

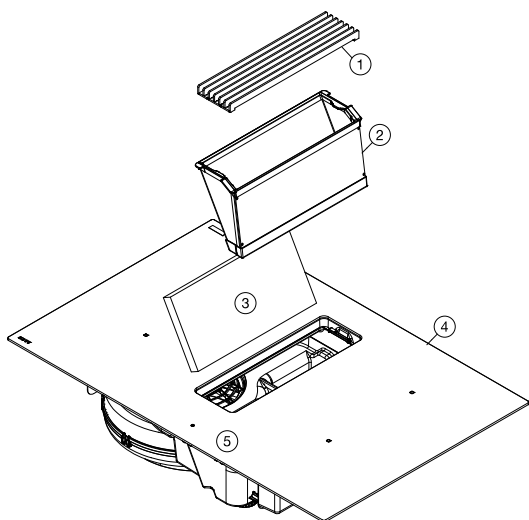
Klikken

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.

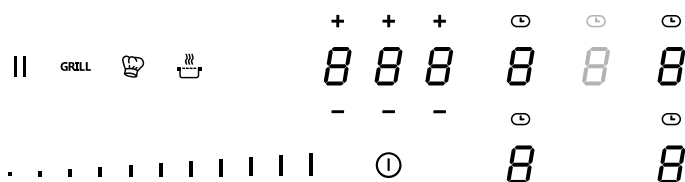
4.4 Globaal overzicht



1	Inlaatrooster
2	Vetfilter
3	Monoblock filter
4	Inductiekookplaat
5	Bediening

5 INDUCTIEKOOKPLAAT

5.1 Bedieningspaneel



Bediening kookplaat	
Aanduiding en selectie van de timertijd	+ + + 8 8 8 - - -
In- / uitschakelen van de kookplaat	①
Stop & Go toets	
Zone selectie toets	8
Flexzone indicatie	∩
Timer selectie toets	⌚
Warmhoud functie toets	🍲
Chef functie toets	👨‍🍳
Grill functie toets	GRILL
Sliderbediening vermogen	

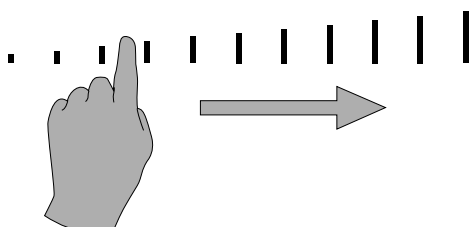
5.2 Toetsen en slider bediening

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



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

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



Zone voor sliderbediening (SLIDER)

5.3 Bediening van de kookplaat

5.3.1 In- en uitschakelen

In- en uitschakelen van de kookplaat:	
Inschakelen	Display
Druk op ① en 2 sec blijven duwen. Bedieningspaneel licht op	①
Uitschakelen	
Druk op ①. Bedieningspaneel dooft	

In- en uitschakelen van een kookzone:	
Instellen	Display
Selecteer de zone via de zone selectie toets Glij van links naar rechts over de “SLIDER” (sliderbediening vermogen)	0-9
Uitschakelen	
Selecteer de zone via de zone selectie toets	0
Glij van rechts naar links over de “SLIDER” tot de display 0 of H = “hot” aangeeft.	H

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

5.3.2 Pandetectie

Deze kookplaat is uitgerust met een interactief controlesysteem

dat het gebruik van de kookplaat nog vereenvoudigt.

Wanneer u een pan op de ingeschakelde kookplaat plaatst, wordt deze automatisch gedetecteerd.

Bovendien krijgt u een indicatie 0 welke slider u dient te gebruiken voor de desbetreffende zone. De detectie van de pan verzekert een optimale veiligheid.

De inductiekookplaat werkt niet:

- Indien er geen pan op de kookzone staat of wanneer de pan ongeschikt is voor inductie. In dit geval is het onmogelijk het vermogen op te voeren en het symbool 0 verschijnt op het display.
- De werking wordt onderbroken wanneer tijdens het koken de pan van de kookzone wordt genomen. Het symbool 0 verschijnt op het display. De 0 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 0 blijft dan niet actief.

5.3.3 Aanduiding restwarmte

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



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

5.3.4 Power functie en Super Power functie

De Powerfunctie P en Super Power $,, ||$ 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:

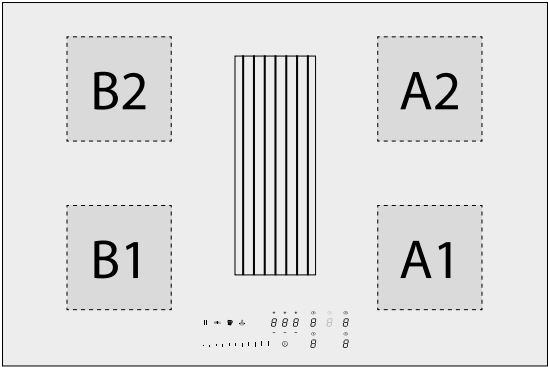
Power inschakelen	Display
Tot het einde van de “SLIDER” glijden of meteen op het einde van de “SLIDER” duwen	P
Power uitschakelen	
Over de “SLIDER” glijden	$9-0$

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 3000W.

Indien simultaan gekookt wordt op zones A1 en A2 of B1 en B2 wordt een vermogen van 3700W verdeeld over deze 2 zones A1 en A2 of B1 en B2.

Kookzone	in cm	Vermogen (W)
A1	24 x 21	Normaal: 2100 Power: 2300 Super power: 3000
A2	24 x 21	
B1	24 x 21	
B2	24 x 21	

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

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

5.3.5 Timer functie

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden en dit met verschillende tijdsaanduidingen (van 0 tot 1H59 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 op het timer icoon boven de zone selectie toets van de gewenste kookzone	
Duurtijd verlengen	00 1-
Druk op de [+] boven de aanduiding (H MM)	1 5 9...
Duurtijd verminderen	06 0-
druk op [-] van de timer	05 9...

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

Uitschakelen van de timerfunctie	
Selecteer de timer	Display
Druk op het timer icoon boven de zone selectie toets van de gewenste kookzone	
Stop de timer	000
Druk op [-] van de timer tot de timer op 000 staat.	

Na enkele seconden knippert de led  niet meer. De timer tijd is nu uitgeschakeld.

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

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 ① gedurende 2 seconden. Wacht 10 seconden	
Selecteer de timer	
Druk op de timer indicatie [000]	0 0 0
Duurtijd verminderen	
Druk op [-] van de timer	0 6 0- 0 5 9...
Duurtijd verlengen	
Druk op [+] van de timer	0 0 1- 0 0 2...

Na enkele seconden knippert het timerdisplay 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. Om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen drukt u op [-] of [+] van de timer.

5.3.6 Programmeren van de aankookautomaat

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

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

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

5.3.7 Stop & Go Functie

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

Aan- en uitzetten van Stop & Go:	
Aanzetten	Display
Druk op gedurende 2 seconden.	
Uitzetten	
Druk op gedurende 2 seconden.	0-9
Druk daarna op de geanimeerde "SLIDER"	

5.3.8 Herhalingsfunctie

Na het uitzetten van de kookplaat ① 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 gedurende 2 seconden.
- Duw op || voor het knipperen stopt.

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

5.3.9 Warmhoudfunctie

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

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

Aan- en uitzetten van de warmhoudfunctie:	
Aanzetten	Display
Selecteer de zone via de zone selectie toets Druk op 	U
Uitzetten	
Selecteer de zone via de zone selectie toets Druk op 	0

De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.

5.3.10 Flexzone

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

Flexzone	
Manueel activeren	Display
Tegelijkertijd op de 2 flexzones selectie toetsen drukken van de 2 te combineren flexzones A1, A2 of B1, B2.	0 0
Automatisch activeren	
Plaats een kookpot op de flexzones A1, A2 of B1, B2.	0
Vermogen verhogen	
Glijd over de linker "SLIDER" tot het gewenste vermogen, beide zones geven het gekozen vermogen weer.	0-9
Flexzone stopzetten	
Tegelijkertijd op de 2 zone selectie toetsen drukken van de 2 gecombineerde zones	0

5.3.11 Grill functie

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

Grill functie:	
Activeren	Display
Selecteer de zone via de zone selectie toets. Druk op GRILL	= 0
Vermogen verhogen	
Glijd over de "SLIDER" tot het gewenste vermogen, beide zones geven het gekozen vermogen weer	
Grill stopzetten	
Selecteer de zone via de zone selectie toets. Druk op GRILL	0

5.3.12 Vergrendeling kookplaat

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

Deze functie kan enkele geactiveerd worden 10 seconden na het inschakelen van de kookplaat.

Vergrendeling kookplaat:	
Vergrendelen	Display
Houd via de selectie toets de zone linksvoor ingedrukt gedurende 3 seconden tot de “SLIDER” animatie wordt getoond. Druk daarna links op de “SLIDER” tot de animatie stopt. Glij daarna op de “SLIDER” van links naar rechts.	L
Ontgrendelen	
Houd via de selectie toets de zone linksvoor ingedrukt gedurende 3 seconden tot de “SLIDER” animatie wordt getoond. Druk daarna rechts op de “SLIDER” tot de animatie stopt. Glij daarna op de “SLIDER” van rechts naar links.	0 of H

5.3.13 Chef functie

Deze functie verandert de kookplaat in meerdere zones met verschillend vermogen. De zones worden hierbij automatisch in de Flexzone ingeschakeld.

De vermogensstanden kunnen indien gewenst zelf aangepast worden. Met de Chef functie verandert u dus uw kookplaat in een professioneel toestel waarbij u de zones kunt instellen voor het intensief koken, sudderen of warmhouden.

Chef functie:	
Inschakelen chef functie	Display
Druk op  .	3 en 7, 9 en 7
Uitschakelen chef functie	
Druk op  .	0

6 AFZUIGING

6.1 Bedieningspaneel



Bediening afzuiging	
In- / uitschakelen van de afzuiging	①
Zone selectie toets afzuiging	8
Aanduiding en selectie van de timertijd	+ + + 8 8 8 - - -
Timer selectie toets	⌚
Sliderbediening vermogen	

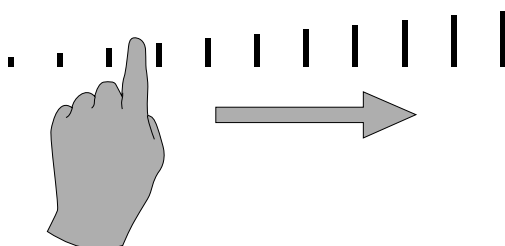
6.2 Toetsen en slider bediening

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.

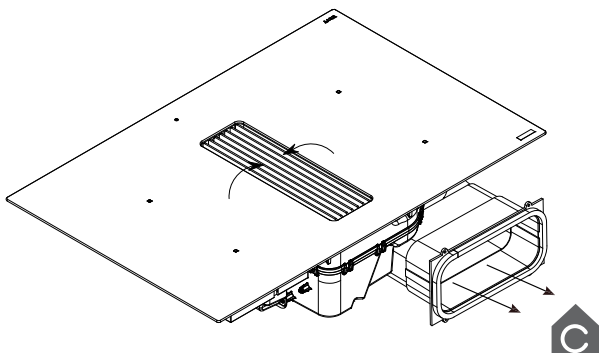
Voor de selectie van het vermogen volstaat het om met uw vinger **op de led aanduiding van de sliderbediening te glijden**. U heeft ook de rechtstreekse toegang tot een bepaald niveau door met uw vinger het gewenste niveau rechtstreeks te selecteren.



Zone voor sliderbediening (SLIDER)

6.3 Recirculatie

De aangezogen lucht wordt door de vetfilters eerst gereinigd. Daarna ontdaan van geuren door de recirculatiefilter alvorens de lucht terug in de keuken wordt ingeblazen.



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

6.4 Bediening van de afzuiging

6.4.1 In- en uitschakelen

Afzuiging	
Afzuigvermogen verhogen	Display
Druk op de zone selectie toets van de afzuiging Over de “SLIDER” glijden	0-9
Afzuigvermogen verlagen	
Druk op de zone selectie toets van de afzuiging Over de “SLIDER” glijden	9-0
Afzuiging uitschakelen	
Druk op de zone selectie toets van de afzuiging Over de “SLIDER” glijden	0
Automatische afzuiging inschakelen	
Druk op de zone selectie toets van de afzuiging en houd 3 seconden ingedrukt	A
Automatische afzuiging uitschakelen	
Druk op de zone selectie toets van de afzuiging en houd 3 seconden ingedrukt	0
Naloopfunctie inschakelen	
Druk op ①.	A of 1
Naloopfunctie uitschakelen	
Druk nogmaals op ①.	led dooft

Automatische afzuiging

Deze functie past automatisch het afzuigvermogen aan afhankelijk van het gebruikte vermogen van de kookzone(s). Wanneer deze functie actief is bij het uitschakelen van het toestel, wordt deze bij het inschakelen terug automatisch geactiveerd.

Tip: het is mogelijk om snel het afzuigvermogen te veranderen door op de “SLIDER” te glijden.

Deze actie onderbreekt tijdelijk de automatische afzuiging. De automatische afzuiging wordt wel de volgende keer bij het inschakelen van het toestel terug geactiveerd.

Naloopfunctie: Deze functie wordt gestart na het beëindigen van het koken. Hierbij worden voor een bepaalde vaste tijd alle laatste kookdampen uit de keuken opgenomen door de afzuigtoren op een laag afzuigvermogen. Bij recirculatie worden de recirculatiefilters gedroogd, de nalooptijd is standaard ingesteld op 30 minuten. Het is aangeraden om altijd deze functie volledig uit te voeren. Na het beëindigen van de nalooptijd schakelt de afzuiging zich automatisch uit. De naloopfunctie kan manueel uitgeschakeld worden door nogmaals op de knop ① te drukken maar dit wordt afgeraden om de levensduur en werking van de recirculatiefilter niet te beïnvloeden.

7 REINIGINGSINDICATIES

7.1 Reinigingsindicatie vetfilter

Na 20 kookuren is het aangeraden om de vetfilter te reinigen. Deze indicatie wordt aangegeven door het toestel zelf.

Wanneer het toestel is ingeschakeld en de het vermogen van de afzuiging is ingesteld op 0 dan kan de resterende tijd vooraleer het filter te reinigen afgelezen worden op het timer display.

Na 20 kookuren verschijnt op het timer display GrE 00h.

Vetfilter	
Resterende tijd vetfilter	Display
Druk op de zone selectie toets van de afzuiging	GrE HHh
Druk op  boven de zone selectie toets van de afzuiging	
Resterende tijd wordt weergegeven.	
Reset van de vetfilter indicatie	
Druk op de zone selectie toets van de afzuiging	20h
Druk op  boven de zone selectie toets van de afzuiging	
Druk 3 seconden op 00h tot deze veranderd in 20h	
Druk daarna nogmaals 3 seconden op 20h om te bevestigen	



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

7.2 Vervangingsindicatie recirculatiefilter

Na 450 kookuren is het aangeraden om de monoblock filter te wisselen. Deze indicatie wordt aangegeven door het toestel zelf. Na 450 kookuren verschijnt op het timer display **CHH HHh**.

Recirculatiefilter	
Resterende tijd recirculatiefilter	Display
Druk op de zone selectie toets van de afzuiging	CHH HHh
Druk 2x op  boven de zone selectie toets van de afzuiging	
Resterende tijd wordt weergegeven.	
Reset van de recirculatiefilter indicatie	
Druk op de zone selectie toets van de afzuiging	450h
Druk 2x op  boven de zone selectie toets van de afzuiging	
Druk 3 seconden op  tot deze verandert in 450	
Druk daarna nogmaals 3 seconden op  om te bevestigen	



Volg de vervangingsinstructies op die beschreven staan in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud.

8 KOOKADVIES

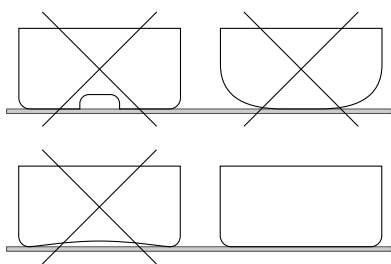
Kwaliteit van de kookpannen/potten

Aangepaste kookpannen/potten: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, inox met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem ($\pm 100\text{mm}$ min). Niet aangepaste kookpotten: aluminium en inox zonder magnetische bodem, koper, messing, keramiek, porselein. De fabrikanten vermelden of hun producten geschikt zijn voor inductie.

Om u ervan te verzekeren of de kookpotten geschikt zijn:

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

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



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

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

Afmetingen van de kookpotten

De kookzones passen zich in zekere mate automatisch aan de diameter van de kookpot aan. De bodem van deze kookpot dient wel een minimum diameter ($\pm 9\text{cm}$) 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. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken. Indien de diameter 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+ , , II

9 REINIGING EN ONDERHOUD



Volg alle instructies zoals beschreven in het hoofdstuk “Gebruik van het apparaat” en zoals vermeld staan in het aparte boekje “Veiligheidsvoorschriften” dat met het toestel is meegeleverd of op onze website www.novy.com vermeld wordt.



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



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

9.1 Onderhoud van de kookplaat



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



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



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

Reinigen glas kookplaat

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

Voor hardnekkige vlekken

Sterke verontreinigingen en vlekken (kalkvlekken, 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. vitroclen)

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

Ingebrande suiker en gesmolten kunststof verwijdt 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.

9.2 Onderhoud van de afzuiging

9.2.1 Inlaatrooster uitnemen

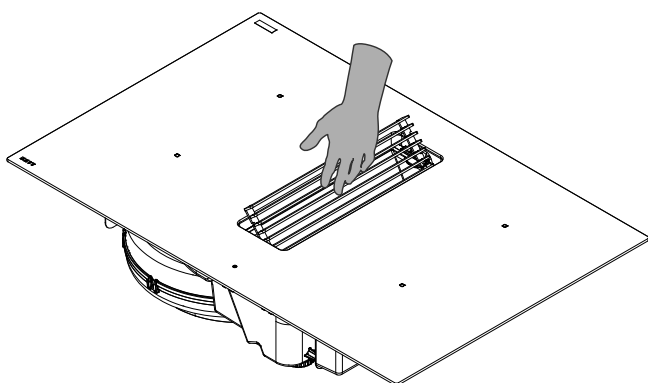


Geen voorwerpen gebruiken die het inlaatrooster kunnen beschadigen, zoals een schuurspons, schuurmiddel en agressieve reinigingsmiddelen.



Zet de kookplaat en naalopstand eerst volledig uit vooraleerd onderdelen van de afzuiging te verwijderen.

- Druk rechts op het inlaatrooster zodat deze kan kantelen.



- Neem het inlaatrooster vast en leg het veilig weg op het keukenwerkblad.



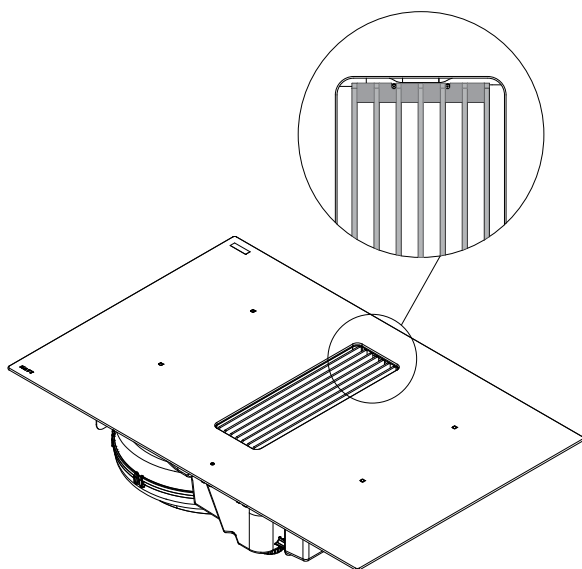
Plaats het inlaatrooster niet op het glas van de kookplaat om krassen te vermijden. Plaats het inlaatrooster niet op een inschakelde kookplaat om opwarming te vermijden.

9.2.2 Inlaatrooster terugplaatsen



Zorg ervoor dat het monoblockfilter en vetfilter eerst geplaatst zijn in het toestel vooralleer het inlaatrooster terug te plaatsen.

Neem het inlaatrooster vast en plaats deze centraal in de aanzuigopening via de positioneerpunten.

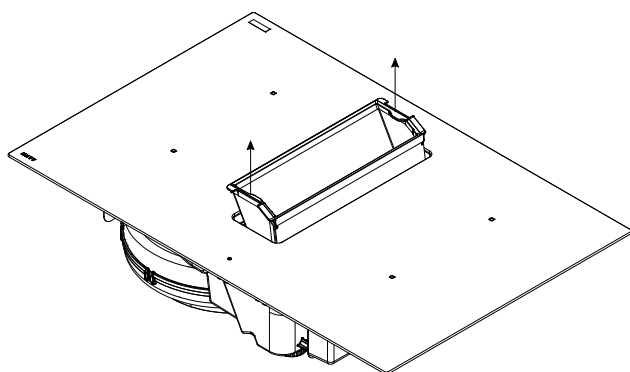


9.2.3 Reiniging van de vetfilter

Wanneer de vetfilter gereinigd dient te worden, wordt dit aangegeven door de vetfilter reinigingsindicatie (zie 7.1).

Toegang tot filter

- Verwijder het inlaatrooster (zie 9.2.1).
- Neem het vetfilter vast via de handgrepen en hef deze uit de aanzuigopening.



Reinigen vetfilter

Het metalen vetfilter kan met de hand of in de vaatwasser gereinigd worden. We raden aan om het vetfilter met de hand te reinigen.

Het filter handmatig reinigen:

- Dompel het filter in een oplossing van kokend water waaraan een ontvettend afwasmiddel is toegevoegd.
- Gebruik geen agressieve, zuur- of alkalische reinigingsmiddelen.
- Gebruik voor het reinigen een borstel.
- Spoel vervolgens het filter uit onder de kraan met warm water en laat deze daarna uitlekken.

Het filter in de vaatwasser reinigen:

- Gebruik een gangbaar vaatwasmiddel.
- Plaats de verzadigde vetfilters niet samen met servicegoed in de vaatwasser.
- Kies een programma met een lage temperatuur (max. 65°C).
- Laat het vetfilter uitlekken na het reinigen.



WAARSCHUWING: In de vaatwasser kan het filter wat verkleuren. Dit heeft geen invloed op de werking van het filter.



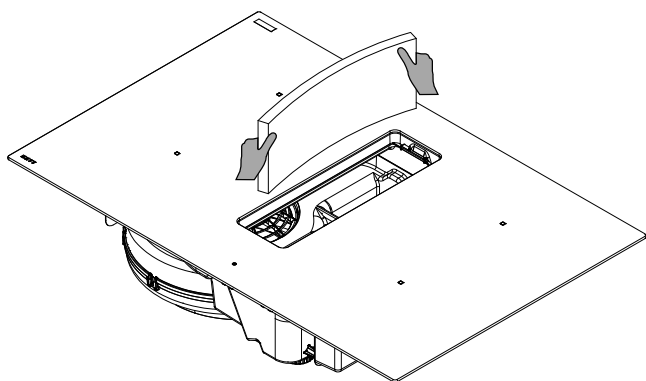
WAARSCHUWING: Indien de bovenvermelde instructies niet worden uitgevoerd, ontstaat er door een te sterke vervuiling, kans op brandgevaar.

Na het reinigen:

- Plaats het vetfilter via de handgrepen terug in de aanzuigopening in de juiste richting.
- Plaats het inlaatrooster terug in de aanzuigopening.
- Reset de vetfilterindicatie (zie 7.1).

9.2.4 Vervangen van de monoblock filter

- Verwijder het inlaatrooster (zie 9.2.1).
- Verwijder het vetfilter (zie 9.2.3).
- Neem de monoblock filter vast en kantel deze naar voor.
- Plooi beide hoeken om en neem het monoblock filter uit de aanzuigopening.



Na het vervangen

- Plooi de hoeken van het nieuwe monoblock filter terug om en plaats deze in het frame via de aanzuigopening.
- Druk het filter goed aan tegen het frame.
- Plaats het vetfilter via de handgrepen terug in de aanzuigopening in de juiste richting.
- Plaats het inlaatrooster terug in de aanzuigopening.
- Reset de vervangingsindicatie van de recirculatiefilter (zie 7.2).

10 KLEINE STORINGEN VERHELPE

10.1 Meldingen op de kookplaat

Code	
	– 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
	– 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
 (Er03)	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.
(Er47)	Probleem in het intern BUS-systeem van het apparaat.

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

De kookplaat of de kookzone werkt niet:

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

Een enkele zone of alle zones vallen uit:

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

De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel:

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

De bediening van automatisch koken treedt niet in werking:

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

10.2 Meldingen bij de afzuiging

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

- Controleer of het monoblock filter en vetfilter samen met het inlaatrooster correct zijn geplaatst.
- 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.

10.3 Storingen

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

Kies eerst uw land.

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

OVERZICHT FUNCTIES

NOVY EASY

Bediening afzuiging

① Aan/uit toets voor de afzuiging

 Aanduiding en selectie toets afzuiging

 Zone voor sliderbediening

 Aanduiding van de timertijd

 Timer toetsen

Bediening kookplaat

① Aan/uit toets voor de kookplaat

 Aanduiding van de timertijd

 Timer toetsen

 Stop & Go toets

 Aanduiding en zone selectie toets

 Flexzone Indicatie

 Timer Indicatie

 Warmhoud functie toets

 Chef functie toets

GRILL Grill functie toets

 Zone voor sliderbediening

Kookplaat inschakelen / uitschakelen

IN - Druk op ① en 2 sec blijven duwen.

UIT - Druk op ①.

Vermogensregeling instellen

MEER - Glijden over de “SLIDER” (Vermogensregeling)

Minder - Glijden tot 0 over de “SLIDER”

In- en uitschakelen van Power

IN - Tot het einde van de “SLIDER” glijden - [P]

UIT - Over de “SLIDER” glijden [0-9]

In- en uitschakelen van Super Power

IN - Power inschakelen. Druk nogmaals op einde van de “SLIDER”

UIT - Over de “SLIDER” glijden [0-9]

Vermogensgrens geactiveerd

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

Stop & Go functie

AAN - Druk op I I

UIT - Druk op I I

Selecteer de timer

Druk op het ⏻ boven de zone selectie toets

Duurtijd verminderen

Druk op [-] van de timer

Duurtijd verlengen

Druk op [+] van de timer

Uitschakelen van de timerfunctie

Druk op het ⏻ boven de zone selectie toets

Blijf op [-] van de timer drukken tot deze op 0 staat

Gebruik van de timer zonder koken

De kookplaat inschakelen.

Druk op het ⏻ boven de zone selectie toets

Programmeren van de aankookautomaat

AAN - Over de “SLIDER” glijden, 3 sec blijven duwen op gewenste vermogen

UIT - Glijd over de “SLIDER”

Warmhoudfunctie

IN - Druk op 

UIT - Druk op 

Flexzone manueel

AAN - tegelijkertijd op de 2 zone selectie toetsen drukken

UIT - tegelijkertijd op de 2 zone selectie toetsen drukken

Flexzone automatisch

AAN - plaats een kookpot op de 2 flexzones

UIT - tegelijkertijd op de 2 zone selectie toetsen drukken

Grill Functie

AAN - Druk op **GRILL**

UIT - Druk op **GRILL**

Vermogensregeling afzuiging instellen

MEER - Glijden over de “SLIDER”

MINDER - Gluiden tot 0 over de “SLIDER”

Automatische vermogensrefeling afzuiging

AAN - Druk op de zone selectie toets van de afzuiging en houd 3 seconden ingedrukt

UIT - Druk op de zone selectie toets van de afzuiging en houd 3 seconden ingedrukt

CONTENU

1	INFORMATIONS GÉNÉRALES	40
2	ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES	41
2.1	Matériel d’emballage	41
2.2	Recyclage de l'appareil usagé	41
2.3	Conseils pour réduire la consommation d’énergie et augmenter l’efficacité	41
3	UTILISATION DE L'APPAREIL	43
3.1	Première utilisation de l’appareil	43
3.2	Précautions contre les dommages	43
4	DESCRIPTION DE L'APPAREIL	44
4.1	Principe de l’induction	44
4.2	Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction	45
4.3	Bruits lors de la cuisson par induction	45
4.4	Résumé global	46
5	PLAQUE DE CUISSON	47
5.1	Commande de la plaque de cuisson	47
5.2	Commande des touches et du bandeau	47
5.3	Commande de la plaque de cuisson	48
5.3.1	Mise en marche et arrêt	48
5.3.2	Détection de récipient	48
5.3.3	Indicateur de chaleur résiduelle	49
5.3.4	Fonctions Power et Super Power	49
5.3.5	Fonction minuterie	51
5.3.6	Programmation de l’accélérateur de chauffe	52
5.3.7	Fonction Stop & Go	53
5.3.8	Fonction de répétition	53
5.3.9	Fonction de maintien au chaud	53
5.3.10	Zone flexible	54
5.3.11	Fonction grill	54
5.3.12	Verrouillage plaque de cuisson	55
5.3.13	Fonction Chef	56
6	ASPIRATION	57
6.1	Panneau de commande	57
6.2	Commande des touches et du bandeau	57
6.3	Mode de recyclage	58
6.4	Commande	58
6.4.1	Mise en marche et arrêt	58

7	INDICATEURS DE NETTOYAGE	60
7.1	Indicateur de maintenance du filtre à graisses	60
7.2	Indicateur de remplacement du filtre à charbon monoblock	61
8	CONSEILS DE CUISSON	62
9	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	64
9.1	Entretien de la plaque de cuisson	64
9.2	Entretien de l'aspiration	66
9.2.1	Dépose de la grille d'entrée	66
9.2.2	Remise en place de la grille d'entrée	66
9.2.3	Nettoyage du filtre à graisses	67
9.2.4	Remplacement du filtre à charbon monoblock	68
10	RÉSOUTRE DES PETITES PANNES	69
10.1	Messages sur la plaque de cuisson	69
10.2	Messages sur l'aspiration	70
10.3	Service	70
	RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS NOVY EASY	71

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

Lisez attentivement les consignes de sécurité, les instructions de montage et le mode d'emploi avant l'installation et la mise en service de l'appareil.

Les consignes de sécurité sont énumérées dans un livret séparé fourni avec l'appareil et indiqué sur notre site web www.novy.com.

Respectez les consignes de sécurité, les instructions de montage et le mode d'emploi afin d'éviter les blessures et les dommages matériels.

Ce mode d'emploi 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.

2 ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES

2.1 Matériel d'emballage

L'emballage protège cet appareil contre les dommages pendant le transport. Les matériaux utilisés ne sont pas dangereux pour l'environnement et peuvent être recyclés. Veillez au recyclage écologique de l'emballage.

2.2 Recyclage de l'appareil usagé

Votre appareil contient également de nombreux matériaux qui peuvent être recyclés.



De ce fait, les appareils usagés doivent être séparés des autres déchets. Le recyclage des appareils organisé par votre fabricant est ainsi réalisé dans les meilleures conditions, en conformité avec la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets électriques et électroniques. Demandez à votre commune ou à votre vendeur quel est le point de collecte le plus proche pour votre ancien appareil.

Gardez les anciens appareils hors de portée des enfants.

2.3 Conseils pour réduire la consommation d'énergie et augmenter l'efficacité

Le nouvel appareil est remarquablement efficace et économe en énergie. Voici quelques conseils pour rendre votre appareil encore plus économe en énergie et efficace.

- Choisissez une zone de cuisson correspondant à la taille de la casserole. Le fond de la casserole doit recouvrir autant que possible la zone de cuisson.
- Assurez-vous que la casserole est toujours centrée sur la zone de cuisson.
- Utilisez des ustensiles de cuisine dont le diamètre de la base correspond au diamètre de la zone de cuisson.
- Couvrez les casseroles avec un couvercle. Cela évite une déperdition de chaleur inutile et réduit les fumées de cuisson et la condensation.
- Utilisez des casseroles à fond plat. Une casserole dont le fond n'est pas plat consomme plus d'énergie.

- Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la quantité d'aliments. Une petite casserole nécessite moins d'énergie qu'une grande casserole pas tout à fait remplie.
- Utilisez le moins d'eau possible. Plus il y a d'eau dans une casserole, plus il faut d'énergie pour la chauffer.
- Après avoir fait bouillir ou frire, diminuez en temps opportun la puissance inférieure pour réduire la consommation d'énergie et limiter la surproduction de vapeurs.
- Placez vos ustensiles de cuisine de manière à ce que les vapeurs montantes atteignent la surface d'extraction de la hotte.
- Allumez le ventilateur de l'appareil à la vitesse la plus faible lorsque vous commencez à cuisiner pour contrôler l'humidité et éliminer les odeurs de cuisson.
- N'augmentez la vitesse du ventilateur de l'appareil que lorsque la quantité de vapeur de cuisson le nécessite.
- N'utilisez la vitesse la plus élevée du ventilateur qu'en cas d'absolue nécessité.
- Si une grande quantité de vapeur de cuisson se dégage, passez en temps opportun à une vitesse de ventilateur plus élevée. C'est plus efficace que d'essayer d'évacuer les vapeurs qui se sont déjà répandues dans la cuisine lors d'une utilisation prolongée de l'appareil.
- Utilisez le mode de temporisation si l'appareil en est équipé. Ne laissez pas l'appareil ventiler inutilement après la cuisson.
- Maintenez le(s) filtre(s) de l'appareil propre(s) pour optimiser l'efficacité du filtrage des graisses et des odeurs.
- Veillez à une arrivée d'air suffisante dans la pièce, afin que l'appareil puisse fonctionner de manière efficiente et économique.
- Évitez tout courant d'air au-dessus de la surface de cuisson pour un meilleur fonctionnement.

3 UTILISATION DE L'APPAREIL

3.1 Première utilisation de l'appareil

- Scannez votre code QR sur l'étiquette de garantie et enregistrez votre appareil.
- Enlevez toutes les étiquettes et tous les autocollants de la vitre.
- Avant la première utilisation, nettoyez la plaque de verre avec un chiffon humide puis bien la sécher. N'utilisez pas de détergent ; cela peut entraîner l'apparition d'un voile bleuâtre.

3.2 Précautions contre les dommages

- Les casseroles endommagées ou les casseroles à fond rugueux (fonte non émaillée) peuvent endommager le verre.
- Le sable ou d'autres matériaux abrasifs peuvent endommager le verre.
- Ne laissez pas d'objets (même petits) tomber sur le verre.
- Évitez de heurter le bord du verre avec des casseroles.
- Ne placez pas et ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Ne placez jamais une casserole chaude sur la zone de commande.

4 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil est une taque de cuisson à induction avec aspiration intégrée au plan de travail. La taque de cuisson à induction dispose de 4 zones de cuisson, et possède en son centre une aspiration intégrée assurant 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.

4.1 Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque zone de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui à son tour produit des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de cuisson.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique...

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

4.2 Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction

Type	1861	
Puissance Totale	7400	W
Consommation énergétique de la table de cuisson EChob**	180.5	Wh/kg
Zones de cuisson	240 x 210	mm
Détection minimum	Ø 110	mm
Puissance nominale*	2100	W
Puissance du 1 ^e booster*	2300	W
Puissance du 2 ^e booster*	3000	W
Catégorie de la casserole standard**	A	
Consommation énergétique ECcw**	186.4	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).

4.3 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.

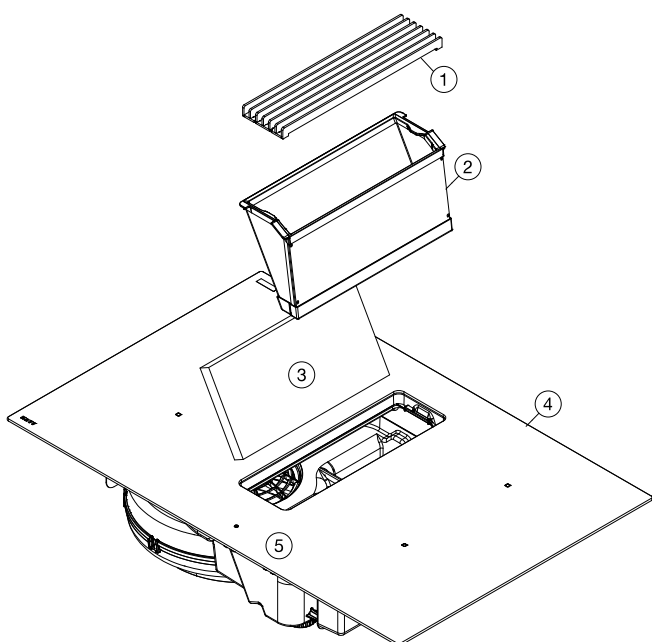
Clics

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.

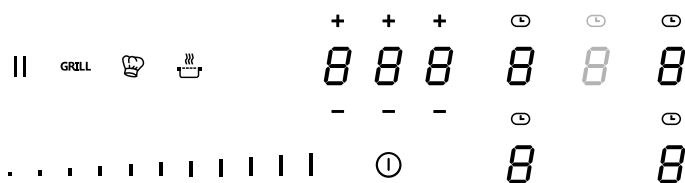
4.4 Résumé global



1	Grille d'entrée
2	Filtre à graisses
3	Filtre à charbon monoblock
4	Plaque de cuisson à induction
5	Commande

5 PLAQUE DE CUISSON

5.1 Commande de la plaque de cuisson



Commande de la plaque de cuisson	
Affichage et réglage de la minuterie	+ + + 8 8 8 - - -
Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson	ⓘ
Touche Stop & Go	
Affichage du niveau de puissance	8
Voyant de la zone flexible	∩
Affichage de la minuterie	⌚
Affichage du maintien au chaud	🍲
Touche de fonction Chef	👨‍🍳
Touche de fonction Grill	GRILL
Curseur de sélection de puissance	

5.2 Commande des touches et du bandeau

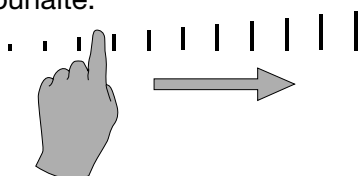
L'appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Les fonctions sont activées par simple effleurement des touches. L'activation est signalée par un voyant, un affichage et/ou un signal sonore.



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)

5.3 Commande de la plaque de cuisson

5.3.1 Mise en marche et arrêt

Mise en marche et arrêt de la plaque de cuisson	
Mise en marche	
Appuyez sur la touche  pendant 2 secondes. L'affichage s'allume.	
Arrêter	
Appuyez sur  . L'affichage s'éteint.	
Allumage et extinction d'une zone de cuisson :	
Régler	Affichage
Glissez de gauche à droite sur le bandeau de commande (curseur de sélection de puissance).	
Arrêter	
Glissez de droite à gauche sur le bandeau de commande jusqu'à ce que l'afficheur indique  ou  (pour « hot »).	 

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

5.3.2 Détection de récipient

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

Lorsque vous posez un récipient sur la plaque de cuisson activée, sa présence est automatiquement détectée. De plus, le signe  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 :

- S'il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson ou si la casserole ne convient pas pour l'induction. Dans ce cas, il est impossible de mettre l'appareil sous tension et le symbole  apparaît sur l'afficheur.
- La fonction de cuisson est interrompue lorsque le récipient est retiré du foyer en cours de cuisson. Le symbole  apparaît sur l'afficheur. Le symbole  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  n'est alors plus active.

5.3.3 Indicateur de chaleur résiduelle

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



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

5.3.4 Fonctions Power et Super Power

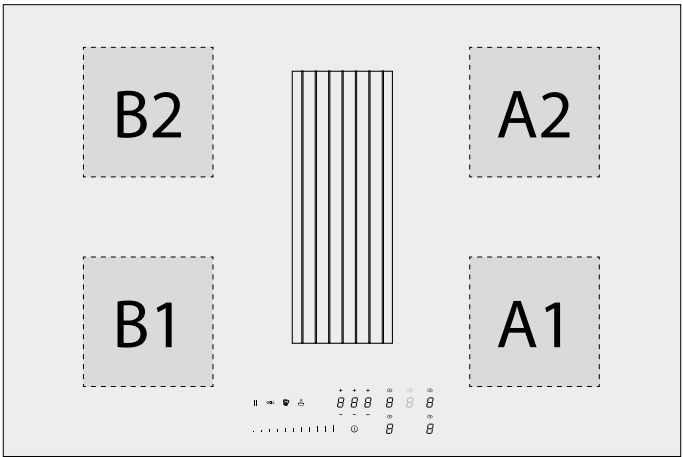
Les fonctions Power P et Super Power $,, ||$ permettent d'amplifier la puissance de la zone de cuisson sélectionnée. Lorsque cette fonction est activée, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes à une puissance nettement supérieure. La fonction Power sert notamment lors de la préparation de 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	$9-0$
Glisser sur le bandeau de commande	

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	$,, + P$
Appuyez de nouveau sur l'extrémité du bandeau de commande	
Désactiver le Super Power	$P-0$
Glisser sur le bandeau de commande	
Désactiver le Power	$9-0$
Glisser sur le bandeau de commande	

Contrôle de la puissance maximale :

La plaque de cuisson est divisée en deux zones de chauffe distinctes.



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 3000 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, B1 et B2.

Zone de cuisson	en cm	Puissance (W)
A1	24 x 21	Normale : 2100 Power : 2300 Super Power : 3000
A2	24 x 21	
B1	24 x 21	
B2	24 x 21	

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

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

5.3.5 Fonction minuterie

La fonction minuterie peut être utilisée simultanément avec toutes les zones de cuisson, et ce, même pour des durées différentes (de 0 à 1H59 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 sur l'icône de la minuterie au-dessus de la touche de sélection de la zone de cuisson souhaitée	
Diminuer la durée	00 1-
Appuyez sur le [+] de la minuterie. (H MM)	1 5 9...
Augmenter la durée	06 0-
Appuyez sur le [-] de la minuterie. (H MM)	05 9...

Après quelques secondes, la LED  arrête de clignoter. La durée est sélectionnée et le décompte commence.

Arrêter la fonction minuterie	
Sélectionner la minuterie	Affichage
Appuyez sur l'icône de la minuterie au-dessus de la touche de sélection de la zone de cuisson souhaitée	
Arrêter la minuterie	
Maintenez le [-] de la minuterie appuyé jusqu'à ce que celle-ci passe à 000.	000

Pour activer différentes minuteries pour plusieurs zones de cuisson, l'opération doit être répétée pour chaque zone. Le témoin de minuterie activée n'est plus allumé au-dessus de la zone de cuisson correspondante.

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 ① pendant 2 secondes. Attendez 10 secondes	
Sélectionner la minuterie	0 0 0
Appuyez sur l'affichage de la minuterie [000]	
Diminuer la durée	0 6 0-
Appuyez sur le [-] de la minuterie.	0 5 9...
Augmenter la durée	0 0 1-
Appuyez sur le [+] de la minuterie.	0 0 2...

Après quelques secondes, l'afficheur de minuterie 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. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur le [-] ou le [+] de la minuterie.

5.3.6 Programmation de l'accélérateur de chauffe

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

Programmation de l'accélérateur de chauffe :

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

Tableau accélérateur de chauffe

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

5.3.7 Fonction Stop & Go

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

Activation et désactivation du Stop & Go	
Activation	Affichage
Appuyer sur  pendant 2 secondes.	
Désactivation	
Appuyer sur  pendant 2 secondes. Appuyez ensuite sur le bandeau de commande animé.	

5.3.8 Fonction de répétition

Après l'arrêt de la plaque de cuisson ① 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 ① pendant 2 secondes.
- Appuyez sur  avant que le clignotement ne s'arrête.

Les réglages préalablement sélectionnés sont rappelés.

5.3.9 Fonction de maintien au chaud

Cette fonction permet d'atteindre et de conserver automatiquement une température de 70°C.

Vous évitez ainsi que des liquides ne débordent ou que les mets n'attachent au fond du récipient de cuisson.

Activation et désactivation de la fonction de maintien au chaud :	
Activation	Affichage
Sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone Appuyez sur 	
Désactivation	
Sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone Appuyez sur 	

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

5.3.10 Zone flexible

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

Zone flexible	
Activer manuellement	Affichage
Appuyer simultanément sur [les 2 touches de sélection de zone] de la zone modulable à constituer, A1 et A2 ou B1 et B2.	
Activer automatiquement	
Posez un récipient sur les zones modulables A1 et A2 ou B1 et B2.	
Augmenter la puissance	
Glisser sur le bandeau de commande de gauche jusqu'à la puissance souhaitée. Les deux zones affichent la puissance sélectionnée.	
Désactiver la Zone flexible	
Appuyer simultanément sur [les 2 touches de sélection de zone] de la zone modulable à dissocier.	

5.3.11 Fonction grill

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

Fonction grill	
Activer	Affichage
Sélectionnez une zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone. Appuyez SUR GRILL	
Augmenter la puissance	
Glisser sur le bandeau de commande de gauche jusqu'à la puissance souhaitée. Les deux zones affichent la puissance sélectionnée.	
Désactivation du grill	
Sélectionnez une zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone. Appuyez sur GRILL	

5.3.12 Verrouillage plaque de cuisson

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

Cette fonction ne peut être activée que 10 secondes après l'allumage de la plaque de cuisson.

Verrouillage plaque de cuisson	
Verrouiller	Affichage
À l'aide de la touche de sélection, appuyez sur la zone avant gauche pendant 3 secondes jusqu'à ce que le bandeau de commande (« SLIDER ») s'anime. Appuyez ensuite à gauche sur le « SLIDER » jusqu'à ce que l'animation s'arrête Glissez ensuite votre doigt sur le « SLIDER », de gauche à droite.	<i>L</i>
Déverrouiller	
À l'aide de la touche de sélection, appuyez sur la zone avant gauche pendant 3 secondes jusqu'à ce que le bandeau de commande (« SLIDER ») s'anime. Appuyez ensuite à droite sur le « SLIDER » jusqu'à ce que l'animation s'arrête Glissez ensuite votre doigt sur le « SLIDER », de droite à gauche.	<i>0 ou H</i>

5.3.13 Fonction Chef

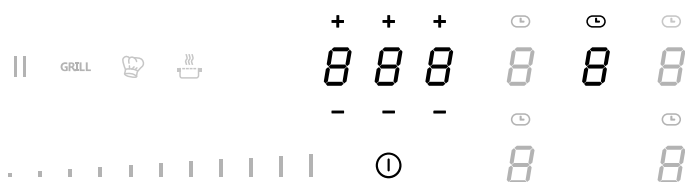
Cette fonction transforme la plaque de cuisson en plusieurs zones de puissances différentes. Les zones sont alors automatiquement activées dans la Zone flexible.

Les niveaux de puissance peuvent être eux-mêmes ajustés si souhaité. Avec la fonction Chef, vous transformez votre plaque de cuisson en un appareil professionnel, vous permettant de régler les zones pour la cuisson intensive, le mijotage ou comme chauffe-plat.

Fonction Chef	
Activation de la fonction Chef	Affichage
Appuyez sur  .	3 et 7, 9 et 7
Désactivation de la fonction Chef	0
Appuyez sur  .	

6 ASPIRATION

6.1 Panneau de commande



Bediening afzuiging	
Mise en marche/arrêt de l'aspiration	ⓘ
Touche de sélection de zone pour aspiration	8
Affichage et réglage de la minuterie	+ + + 8 8 8 - - -
Affichage de la minuterie	⌚
Curseur de sélection de puissance	

6.2 Commande des touches et du bandeau

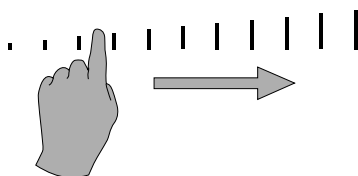
L'appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Les fonctions sont activées par simple effleurement des touches. L'activation est signalée par un voyant, un affichage et/ou un signal sonore.



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.

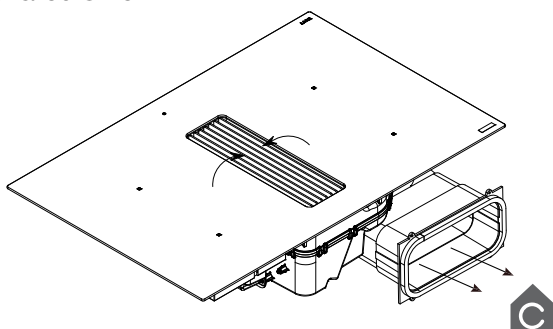
Vous pouvez également sélectionner un niveau précis en touchant directement du doigt la position correspondant au niveau souhaité.



Bandeau de commande (SLIDER)

6.3 Mode de recyclage

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



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

6.4 Commande

6.4.1 Mise en marche et arrêt

Aspiration	
Augmenter la puissance d'aspiration	Affichage
Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration	0-9
Glisser le doigt sur le « SLIDER »	
Réduire la puissance d'aspiration	
Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration	9-0
Glisser le doigt sur le « SLIDER »	
Arrêter l'aspiration	
Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration	0
Glisser le doigt sur le « SLIDER »	
Activer l'aspiration automatique	
Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration et maintenez-la enfoncée 3 secondes	A
Désactiver l'aspiration automatique	
Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration et maintenez-la enfoncée 3 secondes	0
Activer la fonction d'arrêt différé	
Appuyez sur ①.	A ou 1
Désactiver la fonction d'arrêt différé	la LED s'éteint
Appuyez à nouveau sur ①.	

Aspiration automatique

Cette fonction ajuste automatiquement la puissance d'aspiration en fonction de la puissance utilisée par la ou les zones de cuisson. Si cette fonction est active lors de l'arrêt de l'appareil, elle sera automatiquement réactivée lorsque l'appareil sera rallumé.

Astuce : il est possible de modifier rapidement la puissance d'aspiration en utilisant le « SLIDER ». Cette action met en pause momentanée l'aspiration automatique. Toutefois, l'aspiration automatique sera réactivée lors de la prochaine mise en marche de l'appareil.

Fonction d'arrêt différé : Cette fonction s'enclenche lorsque la taque de cuisson cesse d'être utilisée. À cette occasion, la tour d'aspiration absorbe pendant une durée déterminée les dernières vapeurs de cuisson de la cuisine, avec une faible puissance d'aspiration. En mode de recirculation, les filtres sont séchés et la fonction d'arrêt différé est réglée par défaut sur 30 minutes. Il est recommandé de laisser toujours cette fonction s'effectuer complètement. À la fin de la temporisation, l'aspiration s'éteint automatiquement.

La fonction d'arrêt différé peut être désactivée manuellement en appuyant à nouveau sur le bouton, ⓘ mais cela n'est pas recommandé afin de ne pas affecter la durée de vie et le fonctionnement du filtre de recirculation.

7 INDICATEURS DE NETTOYAGE

7.1 Indicateur de maintenance du filtre à graisses

Il est recommandé de nettoyer le filtre à graisses après 20 heures de cuisson. Cette indication est donnée par l'appareil lui-même.

Lorsque l'appareil est allumé et que la puissance d'aspiration est réglée sur 0, le temps restant avant le nettoyage du filtre s'affiche sur l'écran de la minuterie. Après 20 heures de cuisson apparaît sur l'écran de la minuterie « GrE 00h ».

Filtre à graisses	
Durée restante du filtre à graisses	Affichage
Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration	GrE HHh
Appuyez sur  au-dessus de la touche de sélection de zone de l'aspiration	
Le temps restant s'affiche.	
Réinitialisation de l'indication du filtre à graisses	
Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration	20h
Appuyez sur  au-dessus de la touche de sélection de zone de l'aspiration	
Appuyez 3 secondes à l'affichage de « 00h », jusqu'à ce que celui-ci devienne « 20h »	
Appuyez une nouvelle fois 3 secondes pour confirmer la valeur 20h	



Suivez les instructions de nettoyage décrites au chapitre Nettoyage et entretien.

7.2 Indicateur de remplacement du filtre à charbon monoblock

Il est recommandé de nettoyer le filtre à charbon monoblock après 450 heures de cuisson. Cette indication est donnée par l'appareil lui-même. Après 450 heures de cuisson apparaît sur l'écran de la minuterie « CHA 00h ».

Filtre à charbon monoblock	
Durée restante du filtre à charbon	Affichage
Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration	CHA HHh
Appuyez 2x sur  au-dessus de la touche de sélection de zone de l'aspiration	
Le temps restant s'affiche.	
Réinitialisation de l'indication du filtre à charbon	
Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration	450h
Appuyez 2x sur  au-dessus de la touche de sélection de zone de l'aspiration	
Appuyez 3 secondes à l'affichage de « 00h » jusqu'à ce que celui-ci devienne « 450 »	
Appuyez une nouvelle fois 3 secondes pour confirmer la valeur 450	



Suivez les instructions de remplacement décrites au chapitre Nettoyage et entretien.

8 CONSEILS DE CUISSON

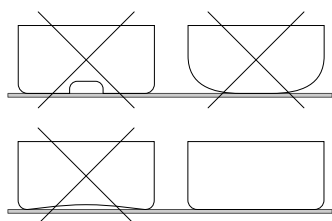
Qualité des poêles et casseroles

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

Pour vous assurer que vos récipients sont compatibles :

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

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



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

- Couvrez autant que possible vos récipients pendant la cuisson.

Dimensions des récipients

Les zones de cuisson s'adaptent dans une certaine mesure automatiquement au diamètre du récipient. Le fond du récipient doit toutefois avoir un diamètre minimal ($\pm 9\text{cm}$) 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. Le fond du récipient doit autant que possible couvrir la zone 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+ , ,

9 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Suivez toutes les instructions décrites dans la section « Utilisation de l'appareil » et dans le livret séparé « Consignes de sécurité » fourni avec l'appareil et indiqué sur le site web www.novy.com.



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.



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

9.1 Entretien de la plaque de cuisson



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



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



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

Nettoyage de la surface vitrée de la plaque de cuisson

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

Taches tenaces

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

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

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

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

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

Les produits de nettoyage agressifs et le frottement des fonds de récipients peuvent au fil du temps avoir un effet abrasif sur la surface vitrée et provoquer l'apparition de taches foncées.

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

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

9.2 Entretien de l'aspiration

9.2.1 Dépose de la grille d'entrée

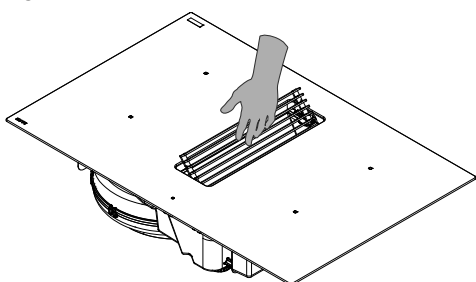


N'utilisez pas d'objets susceptibles d'endommager la grille d'entrée, tels que des éponges abrasives, des produits à récurer ou des produits de nettoyage agressifs.



Avant de retirer des composants de l'aspiration, éteignez complètement la taque de cuisson en désactivant l'arrêt différé.

- Appuyez à droite sur la grille d'entrée pour qu'elle s'incline.



- Saisissez la grille d'entrée et posez-la en toute sécurité sur le plan de travail de cuisine.



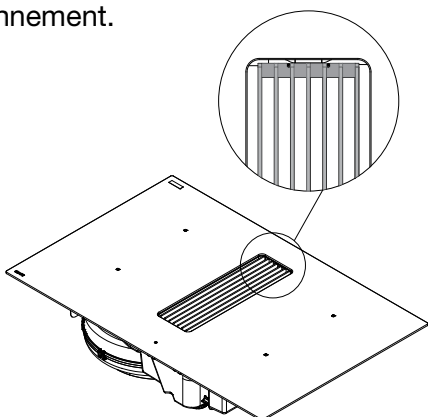
Ne posez pas la grille d'entrée sur la vitre de la taque de cuisson, pour éviter de la rayer. Ne posez pas la grille d'entrée sur une taque de cuisson allumée, pour éviter un échauffement.

9.2.2 Remise en place de la grille d'entrée



Assurez-vous que le filtre à charbon monoblock et le filtre à graisses sont d'abord placés dans l'appareil avant de remettre en place la grille d'entrée.

- Saisissez la grille d'entrée et placez-la au centre de l'ouverture d'aspiration à l'aide des ergots de positionnement.

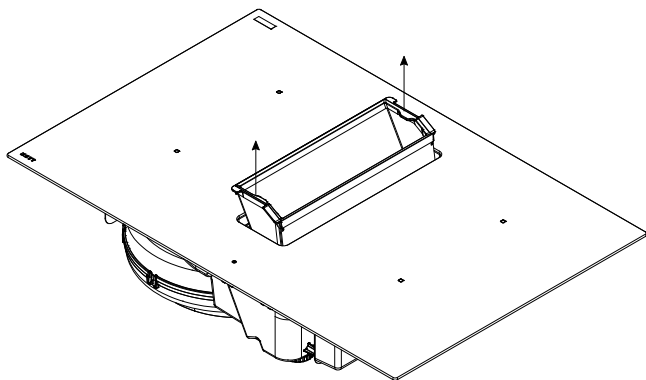


9.2.3 Nettoyage du filtre à graisses

Le moment où le filtre à graisses doit être nettoyé est signalé par l'indicateur de nettoyage du filtre à graisses (voir 7.1).

Accès au filtre à graisses

- Enlevez la grille d'entrée (voir 9.2.1).
- Tenez le filtre à graisses par les poignées et soulevez-le pour le sortir de l'orifice d'aspiration.



Nettoyage du filtre à graisses

Le filtre métallique peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle. Nous conseillons de le nettoyer à la main.

Nettoyage du filtre à la main :

- Plongez le filtre dans une solution d'eau bouillante à laquelle a été ajouté un détergent dégraissant.
- N'utilisez pas de détergents agressifs, contenant de l'acide ou fortement alcalins.
- Utilisez une brosse pour le nettoyage.
- Rincez ensuite le filtre à l'eau chaude sous le robinet puis le laisser égoutter.

Nettoyage du filtre au lave-vaisselle :

- Utilisez un produit lave-vaisselle classique.
- Ne mettez pas les filtres saturés en graisses avec de la vaisselle dans le lave-vaisselle.
- Choisissez un programme à basse température (maximum 65°C).
- Laissez d'abord égoutter le filtre après l'avoir nettoyé.



AVERTISSEMENT : Lors du nettoyage au lave-vaisselle, le filtre peut se décolorer à cause de la teneur en sel. Cette décoloration n'affecte en rien le fonctionnement du filtre.



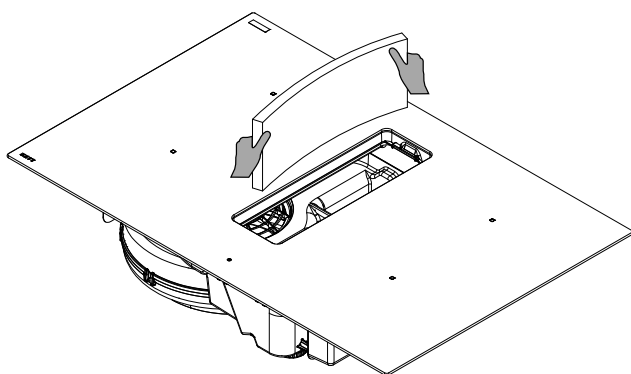
AVERTISSEMENT : Si les instructions ci-dessus ne sont pas respectées, il existe un risque d'incendie dû à un encrassement excessif.

Après nettoyage

- Remettez en place le filtre à graisses dans l'orifice d'aspiration dans le bon sens, en utilisant les poignées.
- Remettez en place la grille d'entrée dans l'orifice d'aspiration.
- Réinitialisez l'indicateur du filtre à graisses (voir 7.1).

9.2.4 Remplacement du filtre à charbon monoblock

- Enlevez la grille d'entrée (voir 9.2.1).
- Enlevez le filtre à graisses (voir 9.2.3).
- Saisissez le filtre à charbon monoblock et faites-le basculer vers l'avant.
- Repliez les deux coins et retirez le filtre à charbon monoblock de l'ouverture d'aspiration.



Après remplacement :

- Repliez les coins du filtre à charbon monoblock neuf et placez-le dans le cadre à travers l'ouverture d'aspiration.
- Pressez fermement le filtre contre le cadre.
- Remettez en place le filtre à graisses dans l'orifice d'aspiration dans le bon sens, en utilisant les poignées.
- Remettez en place la grille d'entrée dans l'orifice d'aspiration.
- Réinitialisez l'indicateur remplacement du filtre à charbon monoblock (voir 7.2).

10 RÉSOUDRE DES PETITES PANNES

10.1 Messages sur la plaque de cuisson

Code	
	– 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.
	Voir le § 4.3.9 Maintien de la chaleur
	– Le système électronique est déverrouillé. – Débranchez puis rebranchez la plaque de cuisson. – Appelez le service après-vente.
	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.
	La plaque de cuisson est trop chaude. Laissez-la refroidir. Vous pourrez la rallumer ensuite.
	L'arrivée d'air du ventilateur est obstruée. Libérez-la.
	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 et vide et son fond est surchauffé.
- La plaque de cuisson est également équipée d’un dispositif de réduction automatique de la puissance et d’un dispositif d’arrêt automatique en cas de surchauffe.

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

- Cela n’est pas une défaillance, le ventilateur protège l’électronique.
- Le ventilateur s’arrêtera tout seul.

Les commandes de cuisson automatiques ne fonctionnent pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [*H*].
- La puissance de cuisson est à son niveau maximal [*9*].
- Le niveau de puissance a été sélectionné à l’aide de la touche [*-*].

10.2 Messages sur l’aspiration

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

- Vérifiez que le filtre à charbon monoblock et le filtre à graisses ainsi que la grille d’entrée sont correctement positionnés
- Vérifiez le filtre à graisses. 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.

10.3 Service

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

Sélectionnez votre pays.

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

RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS NOVY EASY

Commande d'aspiration

 Mise en marche/relèvement de la tour d'aspiration

 Affichage et touche de sélection de l'aspiration

 Augmentation de la vitesse d'aspiration

 Affichage de la minuterie

 Réglage de la minuterie

Commande de la plaque de cuisson

 Touche marche/arrêt de la plaque de cuisson

 Affichage du temps de minuterie

 Touches minuterie

 Touche Stop & Go

 Affichage et touche de sélection de zone

 Indicateur de la Zone flexible

 Indicateur de la minuterie

 Touche de fonction de maintien au chaud

 Fonction Chef

GRILL Fonction Grill

 Curseur de commande de puissance

Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson

MARCHE - Appuyez sur ① pendant 2 secondes. La LED s'allume.

ARRÊT – Appuyez sur ①. La LED s'éteint.

Réglage de la puissance

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

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

Activer/désactiver le Power

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

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

Activer/désactiver le Super Power

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

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

Limite de puissance activée

[9] est réduit à [8] et clignote [8]

Fonction Stop & Go

MARCHE – Appuyer sur I I

ARRÊT – Appuyer sur I I

Sélectionner la minuterie

Appuyez sur l'icône  au-dessus de la touche de sélection

Diminuer la durée

Appuyez sur le [-] de la minuterie.

Augmenter la durée

Appuyez sur le [+] de la minuterie.

Arrêter la fonction minuterie

Appuyez sur l'icône  au-dessus de la touche de sélection.

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 sur l'icône  au-dessus de la touche de sélection 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.

Fonction de maintien au chaud

MARCHE – Appuyez sur  .

Arrêt – Appuyez sur  .

Zone flexible manuelle

MARCHE – Appuyer simultanément sur les 2 touches de sélection de zone

ARRÊT – Appuyer simultanément sur les 2 touches de sélection de zone

Zone flexible automatique

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

ARRÊT – Appuyer simultanément sur les 2 touches de sélection de zone

Fonction grill

MARCHE – Appuyez sur **GRILL** .

Arrêt – Appuyez sur **GRILL** .

Réglage de puissance de l'aspiration

PLUS – Glisser le doigt sur le « SLIDER » vers la droite

MOINS – Glisser le doigt vers le 0 du « SLIDER »

Réglage de puissance automatique de l'aspiration

MARCHE – Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration et maintenez-la enfoncée 3 secondes

ARRÊT – Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration et maintenez-la enfoncée 3 secondes

INHALT

1	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	76
2	UMWELTSCHUTZ UND RECYCLING	77
2.1	Verpackungsmaterial	77
2.2	Entsorgung des Altgeräts	77
2.3	Tipps zur Reduzierung des Energieverbrauchs und zur Verbesserung der Effizienz	77
3	VERWENDUNG DES GERÄTS	79
3.1	Erste Verwendung des Geräts	79
3.2	Maßnahmen zum Schutz vor Beschädigung	79
4	BESCHREIBUNG DES GERÄTS	80
4.1	Prinzip der Induktion	80
4.2	Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds	81
4.3	Geräusche beim Kochen mit Induktion	81
4.4	Allgemeine Übersicht	82
5	INDUKTIONSKOCHFELD	83
5.1	Bedienung	83
5.2	Tasten und Schieberegler	83
5.3	Bedienung des Kochfelds	84
	5.3.1 Ein- und Ausschalten	84
	5.3.2 Topferkennung	84
	5.3.3 Restwärme-Anzeige	85
	5.3.4 Power-Funktion und Super Power-Funktion	85
	5.3.5 Timer-Funktion	87
	5.3.6 Programmieren der Ankochautomatik	88
	5.3.7 Stop & Go-Funktion	89
	5.3.8 Wiederholfunktion	89
	5.3.9 Warmhaltefunktion	89
	5.3.10 Flexzone	90
	5.3.11 Grillfunktion	90
	5.3.12 Sperren der Bedienelemente	91
	5.3.13 Chef-Funktion	91
6	BEDIENUNG DER ABSAUGUNG	92
6.1	Bedienfeld	92
6.2	Tasten und Schieberegler	92
6.3	Umluftbetrieb	93
6.4	Bedienung der Absaugung	93
	6.4.1 Ein- und Ausschalten	93

7	REINIGUNGSANZEIGEN	95
7.1	Reinigungsanzeige Fettfilter	95
7.2	Austauschanzeige monoblock Umluftfilter	96
8	EMPFEHLUNGEN	97
9	REINIGUNG UND PFLEGE	99
9.1	Pflege des Kochfelds	99
9.2	Pflege des Dunstabzugs	101
	9.2.1 Einlassgitter entnehmen	101
	9.2.2 Einlassgitter wieder einsetzen	101
	9.2.3 Reinigung des Fettfilters	102
	9.2.4 Austausch des Umluftfilters	103
10	BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN	104
10.1	Meldungen auf dem Kochfeld	104
10.2	Meldungen in Bezug auf den Dunstabzug	105
10.3	Kundendienst	105
	ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONE NOVY EASY	106

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lesen Sie die Sicherheitshinweise, die Montageanleitung und die Bedienungsanleitung vor der Installation und der Inbetriebnahme sorgfältig durch.

Die Sicherheitshinweise finden Sie in einer separaten Broschüre, die zum Lieferumfang Ihres Novy Gerätes gehört. Sie können die Sicherheitshinweise auch auf unserer Website www.novy.com finden.

Beachten Sie die Sicherheitshinweise, die Montageanleitung und die Bedienungsanleitung, um Verletzungen und Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

Die Anleitung enthält einige Symbole, 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.

2 UMWELTSCHUTZ UND RECYCLING

2.1 Verpackungsmaterial

Dieses Gerät ist durch seine Verpackung gegen Transportschäden geschützt. Die Materialien sind nicht umweltschädlich und können recycelt werden. Entsorgen Sie die Verpackung auf umweltfreundliche Weise.

2.2 Entsorgung des Altgeräts

Auch Ihr altes Gerät enthält viele Materialien, die recycelt werden können.



Daher sollten gebrauchte Geräte vom übrigen Abfall getrennt werden. Das durch Ihren Hersteller organisierte Recycling von Geräten erfolgt unter optimalen Bedingungen und gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde oder Ihrem Händler nach der nächsten Sammelstelle für Altgeräte. Bewahren Sie Altgeräte außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

2.3 Tipps zur Reduzierung des Energieverbrauchs und zur Verbesserung der Effizienz

Ihr neues Gerät ist außergewöhnlich effizient und energiesparend. Mit den folgenden Tipps können Sie Ihr Gerät sogar noch energiesparsamer und effizienter nutzen.

- Wählen Sie eine Kochzone, die der Größe des Topfes/der Pfanne entspricht. Der Boden von Töpfen/Pfannen sollte die Kochzone möglichst vollständig bedecken.
- Töpfe/Pfannen sollten sich immer in der Mitte der Kochzone befinden.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der dem der Kochzone entspricht.
- Setzen Sie den Deckel auf Töpfe/Pfannen. So wird das unnötige Entweichen von Hitze und die Entstehung von Kochdünsten und Kondensation vermieden.
- Verwenden Sie Töpfe/Pfannen mit ebenem Boden. Töpfe/Pfannen mit nicht ebenem Boden verbrauchen mehr Energie.

- Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Größe der Menge der zuzubereitenden Lebensmittel entspricht. Kleine Töpfe/Pfannen brauchen weniger Energie als große, nicht ganz volle.
- Verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Je mehr Wasser sich im Topf befindet, desto mehr Energie ist zum Erhitzen nötig.
- Nach dem Kochen oder Braten sollten Sie so bald wie möglich auf geringere Hitze zurückstellen, um den Energieverbrauch und die Entstehung von Dämpfen zu verringern.
- Positionieren Sie Ihr Kochgeschirr so, dass aufsteigende Dämpfe die Abzugsfläche des Gebläselüfters erreichen
- Schalten Sie den Gebläselüfter des Geräts auf die geringste Drehzahlstufe, wenn Sie mit dem Kochen beginnen, um Feuchtigkeit zu regulieren und Kochgerüche zu beseitigen.
- Schalten Sie erst dann auf eine höhere Stufe, wenn mehr Kochdämpfe entstehen.
- Verwenden Sie die höchste Stufe nur, wenn dies unbedingt notwendig ist.
- Bei starker Entstehung von Kochdämpfen sollten Sie rechtzeitig auf eine höhere Drehzahlstufe schalten. Dies ist effizienter, als zu versuchen, Dampf aufzufangen, der sich bereits in der Küche ausgebreitet hat, indem das Gerät lange Zeit laufen gelassen wird.
- Verwenden Sie den Verzögerungsmodus, falls das Gerät damit ausgestattet ist. Lassen Sie das Gerät nach dem Kochen nicht unnötig laufen.
- Reinigen Sie den/die Filter des Geräts regelmäßig, um die Effizienz der Fett- und Geruchsfiltration zu optimieren.
- Stellen Sie sicher, dass im Raum eine ausreichende Luftzufuhr vorhanden ist, damit der Dunstabzug effizient und energiesparend betrieben werden kann.
- Vermeiden Sie Zugluft im Bereich des Kochfelds.

3 VERWENDUNG DES GERÄTS

3.1 Erste Verwendung des Geräts

- Scannen Sie Ihren QR-Code auf dem Garantieraufkleber und registrieren Sie Ihr Gerät.
- Entfernen Sie alle sichtbaren Aufkleber vor der Inbetriebnahme.
- Vor der ersten Verwendung die Glasplatte mit einem feuchten Tuch reinigen und abtrocknen. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel: Dies kann zur Entstehung eines bläulichen Schleiers führen.

3.2 Maßnahmen zum Schutz vor Beschädigung

- Beschädigtes Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit rauer Unterseite (Gusseisen ohne Emaillierung) kann das Glas beschädigen.
- Sand oder andere abrasive Materialien können das Glas beschädigen.
- Lassen Sie keine Gegenstände (auch keine kleinen) auf das Glas fallen.
- Vermeiden Sie Stöße von Kochtöpfen gegen den Rand des Glases.
- Auf dem Kochfeld sollte kein leeres Kochgeschirr platziert oder stehengelassen werden.
- Niemals heiße Töpfe/Pfannen auf die Kontrollzone stellen.

4 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Das Gerät ist ein Induktionskochfeld mit integrierter Arbeitsplattenabsaugung. Das Induktionskochfeld besteht aus vier Kochzonen mit einer zentral im Kochfeld integrierten Absaugung, die für die Ableitung der Kochdämpfe sorgt.

Das Kochfeld und die Absaugung können separat bedient werden. Die Funktionsweise des Geräts ist an späterer Stelle in diesem Handbuch erläutert.

4.1 Prinzip der Induktion

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn diese in Betrieb ist, erzeugt sie ein variables elektromagnetisches Feld, das seinerseits Induktionsstrom im Boden des Kochtopfs erzeugt. Dadurch erwärmt sich der auf der Kochzone stehende Kochtopf. Selbstverständlich müssen die Kochtöpfe für das Induktionskochen geeignet sein:

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

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

4.2 Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds

Type	1861	
Gesamtleistung	7400	W
Energieverbrauch des Kochfelds EChob**	180.5	Wh/kg
Kochzonen	240 x 210	mm
Topferkennung	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
Mit Power*	2300	W
Super Power*	3000	W
Kochgeschirr**	A	
Energieverbrauch ECcw**	186.4	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)

4.3 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.

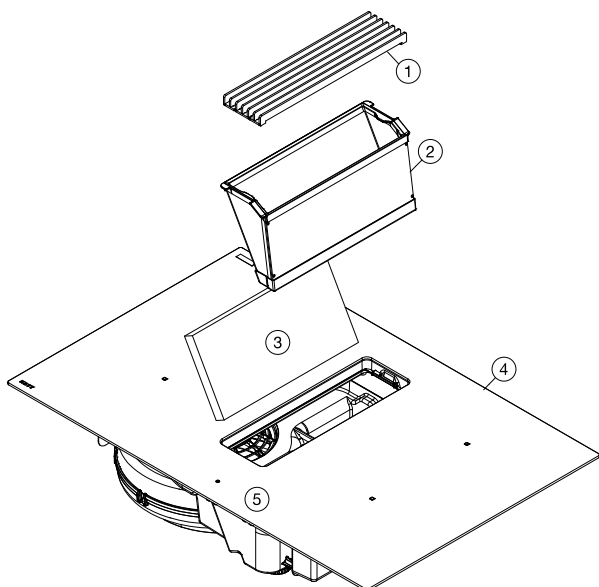
Klicken

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.

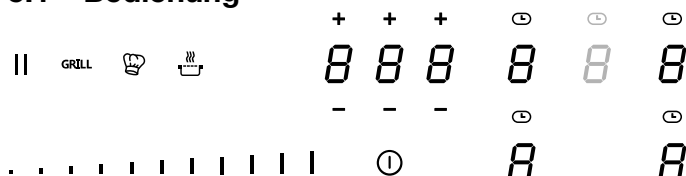
4.4 Allgemeine Übersicht



1	Einlassgitter
2	Fettfilter
3	Monoblockfilter
4	Induktionskochfeld
5	Bedienung

5 INDUKTIONSKOCHFELD

5.1 Bedienung



Bedienelemente am Kochfeld	
Anzeige und Auswahl der Timer-Zeit	+ + + 8 8 8 - - -
Ein- / Ausschalten des Kochfelds	①
Stop & Go-Taste	
Anzeige der Leistungsstufe	8
Anzeige der Flexzone	∩
Timer-Anzeige	⌚
Anzeige für WarmhalteEinstellung	🍲
Chef-Funktionstaste	👨‍🍳
Grill-Funktionstaste	GRILL
Zone für Schieberegler	

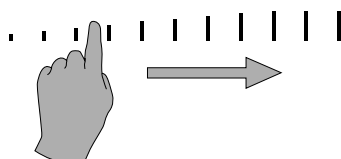
5.2 Tasten und Schieberegler

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



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

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



Zone für Schieberegler (SLIDER)

5.3 Bedienung des Kochfelds

5.3.1 Ein- und Ausschalten

Ein- und Ausschalten des Kochfelds	
Einschalten	
Auf  drücken und 2 Sekunden gedrückt halten. Das Display leuchtet auf.	
Ausschalten	
Auf  drücken. Das Display erlischt.	

Ein- und Ausschalten einer Kochzone	
Einstellen	Display
Von links nach rechts über den „SCHIEBEREGLER“ (Leistungsschieberegler) wischen	0-9
Ausschalten	
Von rechts nach links über den „SCHIEBEREGLER“ wischen, bis das Display  oder  = „hot“ anzeigt.	 

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

5.3.2 Topferkennung

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

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

Das Induktionskochfeld funktioniert nicht:

- Wenn sich kein Kochgeschirr in der Kochzone befindet oder dieses nicht für Induktion geeignet ist, findet keine Erhitzung statt und das  Symbol erscheint auf dem Display.
- Die Funktion wird unterbrochen, wenn der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen wird. Das  Symbol erscheint auf dem Display. Das  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  bleibt dann nicht aktiv.

5.3.3 Restwärme-Anzeige

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



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

5.3.4 Power-Funktion und Super Power-Funktion

Die Power-Funktion P und Super Power $,, II$ 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

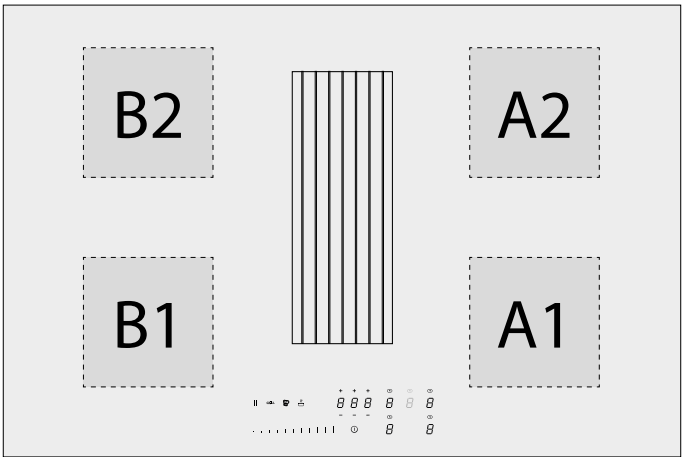
Power einschalten	Display
Bis zum Ende des „SCHIEBEREGLERS“ wischen oder gleich auf das Ende des „SCHIEBEREGLERS“ drücken	P
Power ausschalten	$9-0$
Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen	

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	$,, II + P$
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 heruntergeregelt. Die maximale Leistung der einzelnen Zonen beträgt jeweils 3.000 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, B1 und B2 oder C1 und C2 verteilt.

Kochzone	in cm	Leistung (W)
A1	24 x 21	Normal: 2.100 Power: 2.300 Super Power: 3.000
A2	24 x 21	
B1	24 x 21	
B2	24 x 21	

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

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

5.3.5 Timer-Funktion

Die Timer-Funktion kann für alle Kochzonen gleichzeitig benutzt werden, wobei für die einzelnen Zonen unterschiedliche Zeitanzeigen (von 0 bis 1H59 Minuten) dargestellt werden.

Timer-Funktion	
Einstellen oder Ändern der Garzeit	Display
Die Leistungsstufe wählen, indem Sie über den „SCHIEBEREGLER“ wischen	1-P
Timer auswählen	
Drücken Sie auf das Timer-Symbol über der Auswahltaste für die gewünschte Kochzone	
Zeitdauer reduzieren	00 1-
Auf [-] am Timer drücken	1 5 9...
Zeitdauer verlängern	06 0-
Auf [+] am Timer drücken	05 9...

Nach einigen Sekunden hört das Blinken der LED  auf. Die Zeit ist dann gewählt und wird rückwärts abgezählt.

Ausschalten der Timer-Funktion	
Timer auswählen	Display
Drücken Sie auf das Timer-Symbol über der Auswahltaste für die gewünschte Kochzone	
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 nicht mehr über der betreffenden Kochzone 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. 2 Sekunden lang auf ① drücken. 10 Sekunden warten	
Timer auswählen	0 0 0
Auf die Timer-Anzeige drücken [000]	
Zeitdauer reduzieren	0 6 0-
Auf [-] am Timer drücken	0 5 9...
Zeitdauer verlängern	0 0 1-
Auf [+] am Timer drücken	0 0 2...

Nach einigen Sekunden hört die Timer-Anzeige auf zu blinken. 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. Um das Tonsignal und das Blinken auszuschalten, drücken Sie auf [-] oder [+] am Timer.

5.3.6 Programmieren der Ankochautomatik

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

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

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

5.3.7 Stop & Go-Funktion

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

Ein- und Ausschalten von Stop & Go	
Einschalten	Display
2 Sekunden lang auf drücken.	
Ausschalten	
2 Sekunden lang auf drücken. Anschließend auf den animierten „SCHIEBEREGLER“ drücken	0-9

5.3.8 Wiederholfunktion

Nach dem Ausschalten des Kochfelds 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:

- 2 Sekunden lang auf die Taste ① drücken.
- Die Taste **||** drücken, bevor das Blinken aufhört.
Die vorherigen Einstellungen sind wieder aktiv.

5.3.9 Warmhaltefunktion

Mit dieser Funktion kann eine Temperatur von 70 °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	
Einschalten	Display
Mit der Zonenauswahl taste eine Zone wählen Auf  drücken.	U
Ausschalten	
Mit der Zonenauswahl taste eine Zone wählen Auf  drücken.	0

Die maximale Warmhaltedauer beträgt zwei Stunden.

5.3.10 Flexzone

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

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

5.3.11 Grillfunktion

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

Grillfunktion	
Aktivieren	Display
Wählen Sie mit der Zonenauswahltaste eine Kochzone. Drücken Sie die Taste GRILL	
Leistungsstufe erhöhen	
Über den linken „SCHIEBEREGLER“ bis zur gewünschten Leistungsstufe wischen; beide Zonen heizen mit der gewählten Leistungsstufe.	
Grill ausschalten	
Wählen Sie mit der Zonenauswahltaste eine Kochzone. Drücken Sie die Taste GRILL	

5.3.12 Sperren der Bedienelemente

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

Diese Funktion kann erst 10 Sekunden nach Einschalten des Kochfelds aktiviert werden.

Sperren	
Sperren	Display
Die Zone links vorne über die Auswahltaste 3 Sekunden lang gedrückt halten, bis die „SCHIEBEREGLER“-Animation erscheint. Danach links auf den „SCHIEBEREGLER“ drücken, bis die Animation stoppt Anschließend mit dem „SCHIEBEREGLER“ von links nach rechts wischen.	L
Entsperren	
Die Zone links vorne über die Auswahltaste 3 Sekunden lang gedrückt halten, bis die „SCHIEBEREGLER“-Animation erscheint. Danach rechts auf den „SCHIEBEREGLER“ drücken, bis die Animation stoppt Anschließend mit dem „SCHIEBEREGLER“ von rechts nach links wischen.	0 oder H

5.3.13 Chef-Funktion

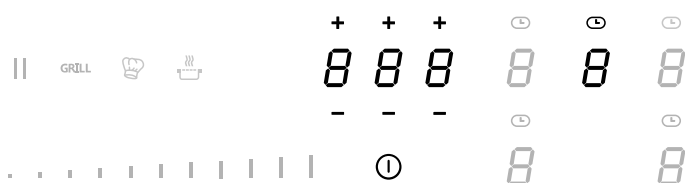
Mit dieser Funktion lassen sich auf dem Kochfeld mehrere Zonen mit unterschiedlicher Leistung einstellen. Dabei werden die Zonen automatisch in der Flexzone eingeschaltet.

Die Leistungsstufen können auf Wunsch selbst geändert werden. Mit der Chef-Funktion machen Sie aus Ihrem Kochfeld also ein professionelles Gerät, indem Sie Zonen zum intensiven Kochen, zum Köcheln oder zum Warmhalten einstellen können.

Chef-Funktion	
Aktivieren Chef-Funktion	Display
Auf  drücken.	3 und 7, 9 und 7
Ausschalten Chef-Funktion	
Auf  drücken.	0

6 BEDIENUNG DER ABSAUGUNG

6.1 Bedienfeld



Bedienung afzuiging	
Ein-/Ausschalten der Absaugung	(i)
Zonenauswahltaste Absaugung	8
Anzeige und Auswahl der Timer-Zeit	+ + + 8 8 8 - - -
Timer-Auswahltaste	(clock icon)
Schiebereglerbedienung Leistung	

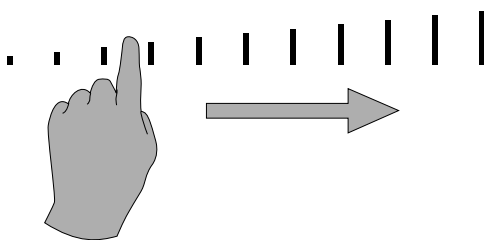
6.2 Tasten und Schieberegler

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.

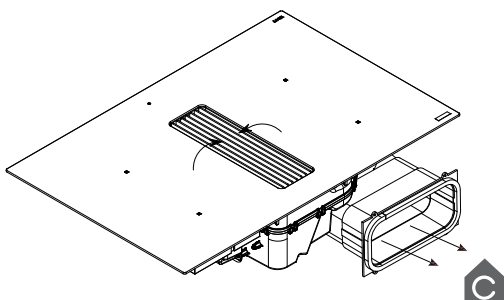
Für die Auswahl der Leistung ist es ausreichend, mit dem Finger **auf** der LED-Anzeige über den Schiebeschalter zu wischen. Sie können eine bestimmte Leistungsstufe auch direkt einstellen, indem Sie die gewünschte Leistungsstufe direkt mit Ihrem Finger auswählen.



Zone für Schieberegler (SLIDER)

6.3 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.



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

6.4 Bedienung der Absaugung

6.4.1 Ein- und Ausschalten

Absaugung	
Absaugleistung erhöhen	Display
Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen	0-9
Absaugleistung verringern	
Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen	9-0
Absaugung ausschalten	
Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen	0
Automatische Absaugung einschalten	
Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken und 3 Sekunden gedrückt halten	A
Automatische Absaugung ausschalten	
Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken und 3 Sekunden gedrückt halten	0
Nachlauffunktion einschalten	A oder 1
① drücken.	
Nachlauffunktion ausschalten	LED geht aus
Nochmals ① drücken.	

Automatische Absaugung

Mit dieser Funktion wird die Absaugleistung automatisch an die verwendete Leistung der Kochzone(n) angepasst. Wenn diese Funktion bei Ausschalten des Geräts aktiv ist, wird sie bei Einschalten automatisch wieder aktiviert.

Tipp: Die Absaugleistung lässt sich schnell durch Wischen über den „SCHIEBEREGLER“ ändern.

Diese Aktion unterbricht die automatische Absaugung zeitweise. Die automatische Absaugung wird beim nächsten Einschalten des Geräts wieder aktiviert.

Nachlauffunktion: Diese Funktion wird nach Beendigung des Kochvorgangs gestartet. Dabei werden für eine bestimmte, fest eingestellte Zeit alle noch verbliebenen Kochdämpfe aus der Küche durch den Absaugturm mit geringer Absaugleistung aufgenommen. Bei Rezirkulation werden die Rezirkulationsfilter getrocknet, die Nachlaufzeit ist standardmäßig auf 30 Minuten eingestellt. Es wird empfohlen, diese Funktion immer vollständig auszuführen. Nach Ablauf der Nachlaufzeit wird die Absaugung automatisch ausgeschaltet.

Die Nachlauffunktion kann durch erneutes Drücken der ① Taste manuell ausgeschaltet werden. Hiervon wird jedoch abgeraten, um Lebensdauer und Funktion des Rezirkulationsfilters nicht zu beeinträchtigen.

7 REINIGUNGSANZEIGEN

7.1 Reinigungsanzeige Fettfilter

Nach 20 Kochstunden empfiehlt sich die Reinigung des Fettfilters. Dies wird durch das Gerät selbst angezeigt. Wenn das Gerät eingeschaltet und die Leistung der Absaugung auf 0 eingestellt ist, kann die bis zur Reinigung des Filters verbleibende Zeit auf dem Timer-Display abgelesen werden. Nach 20 Kochstunden erscheint auf dem Timer-Display GrE 00h.

Fettfilter	
Verbleibende Zeit Fettfilter	Display
Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken	GrE HHh
Auf  über der Zonenauswahltaste der Absaugung drücken	
Verbleibende Zeit wird angezeigt.	
Zurücksetzen der Fettfilteranzeige	
Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken	20 5td
Auf  über der Zonenauswahltaste der Absaugung drücken	
3 Sekunden lang auf 00h drücken, bis 20h erscheint	
Danach nochmals 3 Sekunden drücken, um 20h zu bestätigen	



Befolgen Sie die Reinigungsinstruktionen in Abschnitt „Reinigung und Wartung“

7.2 Austauschanzeige monoblock Umluftfilter

Nach 450 Kochstunden empfiehlt sich der Austausch des Monoblockfilters. Dies wird durch das Gerät selbst angezeigt. Nach 450 Kochstunden erscheint auf dem Timer-Display ChA 00h.

Umluftfilter	
Verbleibende Zeit Umluftfilter	Display
Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken 2 x auf  über der Zonenauswahltaste der Absaugung drücken Verbleibende Zeit wird angezeigt.	ChA HHh
Zurücksetzen der Umluftfilteranzeige	
Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken 2 x auf  über der Zonenauswahltaste der Absaugung drücken 3 Sekunden lang auf  drücken, bis 450 erscheint Danach nochmals 3 Sekunden  drücken, um zu bestätigen	450 Std



Befolgen Sie die Reinigungsinstruktionen in Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

8 EMPFEHLUNGEN

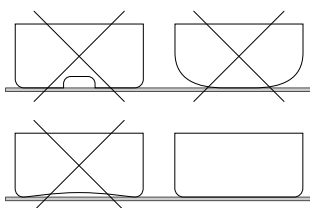
Qualität der Kochtöpfe und Pfannen

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

Überprüfen Sie, ob die Kochtöpfe geeignet sind:

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

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



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

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

Größe der Kochtöpfe

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

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

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

Beispiele für Leistungsregelung

(die unten aufgeführten Werte sind nur Richtwerte)

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

9 REINIGUNG UND PFLEGE



Befolgen Sie alle Instruktionen in Abschnitt „Verwendung des Geräts“ und in der Broschüre „Sicherheitshinweise“, die mit dem Gerät mitgeliefert wird und auf unserer Website www.novy.com aufgeführt ist.



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



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

9.1 Pflege des Kochfelds



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



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



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

Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds

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

Bei hartnäckigen Flecken

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

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

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

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

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

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

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

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

9.2 Pflege des Dunstabzugs

9.2.1 Einlassgitter entnehmen

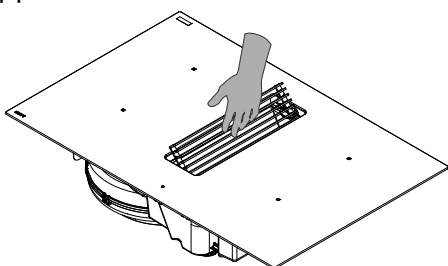


Stellen Sie das obere Glas nicht auf ein eingeschaltetes Kochfeld, um eine Erwärmung zu vermeiden.



Kochfeld und Nachlaufstand vor Entfernung von Komponenten der Absaugung erst vollständig ausschalten.

- Rechts auf das Einlassgitter drücken, sodass dieses sich kippen lässt.



- Das Einlassgitter greifen und sicher auf die Küchenarbeitsplatte legen.



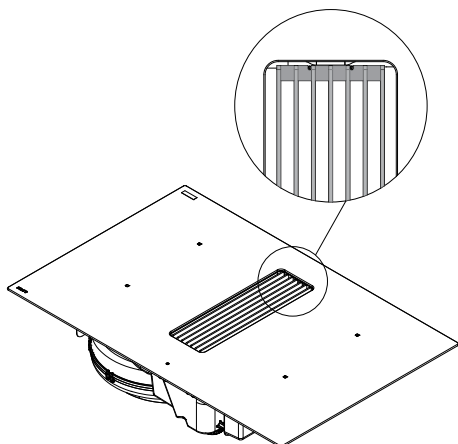
Das Einlassgitter nicht auf das Glas des Kochfelds legen, um Kratzer zu vermeiden. Das Einlassgitter nicht auf eine eingeschaltete Kochplatte legen, um Erhitzung zu vermeiden.

9.2.2 Einlassgitter wieder einsetzen



Monoblock- und Fettfilter müssen vor Wiedereinsetzen des Einlassgitters erst wieder in das Gerät zurück platziert werden.

- Das Einlassgitter greifen und dieses über die Positionierungspunkte zentral in der Ansaugöffnung platzieren.

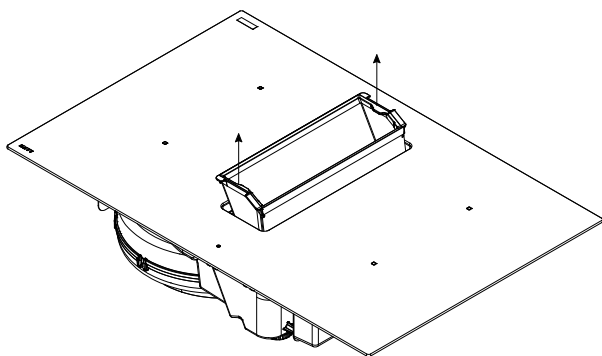


9.2.3 Reinigung des Fettfilters

Wenn die Fettfilter gereinigt werden müssen, wird dies durch die Fettfilter-Reinigungsanzeige angezeigt (siehe 7.1).

Zugang zum Fettfilter

- Einlassgitter entfernen (siehe 9.2.1).
- Den Fettfilter über die Handgriffe greifen und aus der Ansaugöffnung heben.



Reinigung des Fettfilters

Der Fettfilter aus Metall kann von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Wir empfehlen, den Fettfilter von Hand zu reinigen.

Reinigung des Fettfilters von Hand:

- Tauchen Sie den Filter in eine Lösung aus entfettendem Spülmittel und kochendem Wasser.
- Keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Verwenden Sie zur Reinigung eine geeignete Bürste.
- Spülen Sie den Filter danach mit warmem Leitungswasser aus und lassen Sie ihn abtropfen.

Reinigung des Filters im Geschirrspüler:

- Verwenden Sie ein gängiges Geschirrspülmittel.
- Geben Sie die gesättigten Fettfilter nicht zusammen mit Geschirr in den Geschirrspüler.
- Wählen Sie ein Programm mit niedriger Temperatur (maximal 65°C).
- Lassen Sie den Fettfilter nach der Reinigung abtropfen.



WARNUNG: Bei Reinigung in der Geschirrspülmaschine kann sich der Filter durch den Salzgehalt verfärben. Das hat jedoch keinerlei Auswirkungen auf die Funktionsfähigkeit.



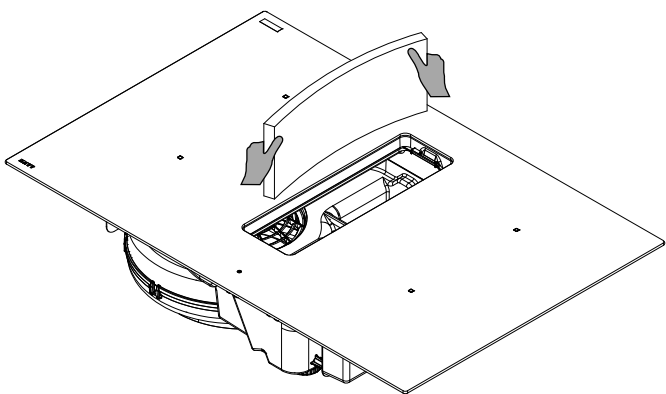
WARNUNG: Bei Nichtbeachtung der folgenden Anweisungen entsteht infolge zu starker Verschmutzung Brandgefahr.

Nach der Reinigung

- Den Fettfilter über die Handgriffe in der richtigen Richtung wieder in der Ansaugöffnung platzieren.
- Das Einlassgitter wieder in der Ansaugöffnung platzieren.
- Fettfilteranzeige zurücksetzen (siehe 7.1).

9.2.4 Austausch des Umluftfilters

- Einlassgitter entfernen (siehe 9.2.1).
- Fettfilter entfernen (siehe 9.2.3).
- Den Monoblockfilter festhalten und nach vorne kippen.
- Beide Ecken umschlagen und den Monoblockfilter aus der Ansaugöffnung entnehmen.



Nach dem Austausch:

- Die Ecken des neuen Monoblockfilters umschlagen und diesen im Rahmen über der Ansaugöffnung platzieren.
- Den Filter gut gegen den Rahmen drücken.
- Den Fettfilter über die Handgriffe in der richtigen Richtung wieder in der Ansaugöffnung platzieren.
- Das Einlassgitter wieder in der Ansaugöffnung platzieren.
- Austauschanzeige monoblock Umluftfilter zurücksetzen (siehe 7.2).

10 BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN

10.1 Meldungen auf dem Kochfeld

Code	
	– 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
	siehe Abschnitt 4.3.9 Warmhalten
	– Das elektronische System ist gestört. – Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen und wieder anschließen. – Wenden Sie sich an den Kundendienst
	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.
	Das Kochfeld ist überhitzt. Abkühlen lassen. Danach können Sie es wieder einschalten.
	Die Luftzufuhr für den Ventilator ist blockiert. Die Blockierung entfernen.
	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.

10.2 Meldungen in Bezug auf den Dunstabzug

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

- Prüfen Sie, ob der Monoblock- und Fettfilter zusammen mit dem Einlassgitter korrekt platziert sind.
- 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.

10.3 Kundendienst

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

Wählen Sie Ihr Land.

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

ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONE NOVY EASY

Bedienelemente des Dunstabzugs

① Ein-/Aus-Taste für die Absaugung

 Anzeige und Auswahltaste Absaugung

 Zone für Schiebereglerbedienung

 Anzeige der Timer-Zeit

 Timer-Tasten

Bedienelemente am Kochfeld

① Ein-/Aus-Taste für das Kochfeld

 Anzeige der Timerzeit

 Timer-Tasten

 Stop & Go-Taste

 Anzeige der Leistungsstufe

 Anzeige der Flexzone

 Timer-Anzeige

 Warmhalte-Funktionstaste

 Chef-Funktion

GRILL Grillfunktion

 Grillfunktion an der Stelle der Anzeige der Leistungsstufe

Kochfeld einschalten / ausschalten

EIN - Taste ① drücken und 2 Sekunden gedrückt halten.
AUS - Die LED leuchtet auf.

Taste ① drücken. Die 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

Timer auswählen

Drücken Sie auf das Symbol  über der
Auswahltaste für die gewünschte Kochzone

Zeitdauer reduzieren

Am Timer auf [-] drücken

Zeitdauer verlängern

Am Timer auf [+] drücken

Ausschalten der Timer-Funktion

Drücken Sie auf das Symbol  über der
Auswahltaste für die gewünschte Kochzone

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

Verwendung des Timers ohne Kochen

Drücken Sie auf das Symbol  über der
Auswahltaste für die gewünschte Kochzone. Die
Zeit mit [-] oder [+] einstellen.

Programmieren der Ankochautomatik

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

AUS - Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen

Warmhaltefunktion

EIN -  drücken

AUS -  drücken

Flexzone manuell

EIN - Gleichzeitig auf die beiden Zonenauswahltasten drücken

AUS - Gleichzeitig auf die beiden Zonenauswahltasten drücken

Flexzone automatisch

EIN - einen Kochtopf auf die vordere oder hintere Zone stellen

AUS - Gleichzeitig auf die beiden Zonenauswahltasten drücken

Grillfunktion

EIN - **GRILL** drücken

AUS - **GRILL** drücken

Leistungsregelung Absaugung einstellen

MEHR - Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen

WENIGER - Bis 0 über den „SCHIEBEREGLER“ wischen

Automatische Leistungsregelung Absaugung

EIN - Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken und 3 Sekunden gedrückt halten

AUS - Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken und 3 Sekunden gedrückt halten

CONTENT

1	GENERAL INFORMATION	111
2	ENVIRONMENT AND SAVINGS	112
2.1	Packaging material	112
2.2	Disposal of old appliance	112
2.3	Tips for reducing energy consumption and increasing efficiency	113
3	USING THE APPLIANCE	114
3.1	First use of the appliance	114
3.2	Precautions against damage	114
4	DESCRIPTION OF THE DEVICE	115
4.1	Principle of induction	115
4.2	Technical specifications of the induction hob	116
4.3	Noise caused by induction	116
4.4	Global overview	117
5	INDUCTION HOB	118
5.1	Controlling the induction hob	118
5.2	Control keys and slide operation	118
5.3	Controlling the hob	119
5.3.1	Switch on and off	119
5.3.2	Pan detection	119
5.3.3	Indication of residual heat	120
5.3.4	Power function and Super Power function	120
5.3.5	Timer function	122
5.3.6	Programming auto heat up	123
5.3.7	Stop & Go function	124
5.3.8	Recall function	124
5.3.9	Keep warm function	124
5.3.10	Flexzone	125
5.3.11	Grill function	125
5.3.12	Locking the controller	126
5.3.13	Chef function	126
6	EXTRACTOR	127
6.1	Control panel	127
6.2	Control keys and slide operation	127
6.3	Recirculation	128
6.4	Extractor controls	128
6.4.1	Switch on and off	128

7	CLEANING INDICATIONS	130
7.1	Grease filter cleaning indicator	130
7.2	Recirculation filter replacement indicator	131
8	COOKING ADVICE	132
9	CLEANING AND MAINTENANCE	134
9.1	Maintenance of the hob	134
9.2	Maintenance of the extractor	136
	9.2.1 Remove the inlet grille	136
	9.2.2 Replace inlet grille	136
	9.2.3 Cleaning the grease filter	137
	9.2.4 Replacing the monoblock recirculation filter	138
10	TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS	139
10.1	Messages on the hob	139
10.2	Messages at the extraction	140
10.3	Service	140
	OVERVIEW FUNCTIONS NOVY EASY	141

1 GENERAL INFORMATION

Carefully read the safety instructions, mounting instructions and user manual before installation and putting it into operation.

The safety instructions are listed in a separate booklet supplied with the appliance and listed on our website www.novy.com.

Follow the safety instructions, mounting instructions and user manual to prevent injury and material damage.

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

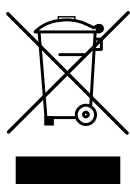
2 ENVIRONMENT AND SAVINGS

2.1 Packaging material

This appliance is protected against damage during transport by packaging. The materials used are not hazardous to the environment and are suitable for recycling. Ensure environmentally-friendly disposal of the packaging.

2.2 Disposal of old appliance

Your appliance also contains many materials that can be recycled.



Therefore, used appliances should be separated from other waste. The recycling of appliances organised by your manufacturer is in this way carried out under the best conditions, in accordance with European Directive 2012/19/EU on electrical and electronic waste. Ask your municipality or your salesperson about the closest collection point for your old appliance.

Keep old appliances out of the reach of children.

2.3 Tips for reducing energy consumption and increasing efficiency

The new appliance is exceptionally efficient and economical with energy. Some tips follow below for making your appliance even more energy-efficient and efficient.

- Choose a cooking zone that matches the size of the pan. The bottom of the pan should cover the cooking zone as much as possible.
- Make sure the pan is always in the centre of the cooking zone.
- Use cookware with a base diameter that matches the diameter of the cooking zone.
- Place lids on pans. This prevents unnecessary heat escaping and reduces cooking fumes and condensation.
- Use pans with flat bottoms. A pan with a non-flat bottom consumes more energy.
- Use cookware that matches the amount of food. A small pan requires less energy than a large, not-quite-full pan.
- Use as little water as possible. The more water in the pan, the more energy is needed to heat it up.
- After boiling or frying, switch back to a lower power setting in time to reduce energy consumption and to limit overproduction of vapours.
- Position your cookware in such a way that rising vapours reach the extraction surface of the fan
- Turn on the appliance's fan at the lowest speed when you start cooking to control humidity and eliminate cooking odours.
- Increase the appliance's fan speed only when the amount of cooking vapour requires it.
- Use the highest fan speed only when absolutely necessary.
- If a lot of cooking vapour is released, switch to a higher fan speed in time. This is more efficient than trying to catch vapour that has already spread throughout the kitchen by using the appliance for a long time.
- Use the delay mode if the appliance has one. Do not let the appliance ventilate unnecessarily after cooking.
- Keep the appliance filter/filters clean to optimise grease and odour filtering efficiency.
- Ensure adequate air supply in the room, so that the appliance can operate efficiently and economically.
- Avoid any draught above the cooking surface for efficient operation.

3 USING THE APPLIANCE

3.1 First use of the appliance

- Scan your QR code on the warranty sticker and register your device.
- Remove all labels and stickers from the glass.
- 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.

3.2 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.
- Do not place or leave empty cooking pans on the hob.
- Never place a hot pan on the control zone.

4 DESCRIPTION OF THE DEVICE

The appliance is an induction hob with integrated worktop extraction. The induction hob has 4 cooking zones with an integrated extractor at the centre of the hob that ensures the removal of cooking vapours.

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

4.1 Principle of induction

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

Of course, suitable cooking pans are required for this:

- Recommended cooking pans include those with a magnetic base (you can check this using a magnet): a cast iron kettle, black iron pan, enamelled metal cooking pans, stainless steel pans with magnetic base, etc.
- Unsuitable cooking pans include copper, stainless steel, aluminium, glass, wood, ceramics, pottery, stainless steel without magnetic base, etc.

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

4.2 Technical specifications of the induction hob

Type	1861	
Total power	7400	W
Energy consumption of the EChob cooking plate**	180.5	Wh/kg
Cooking zones	240 x 210	mm
Detection cooking pan	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
With Power*	2300	W
Super Power*	3000	W
Cooking utensils**	A	
Energy consumption ECcw**	186.4	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)

4.3 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.

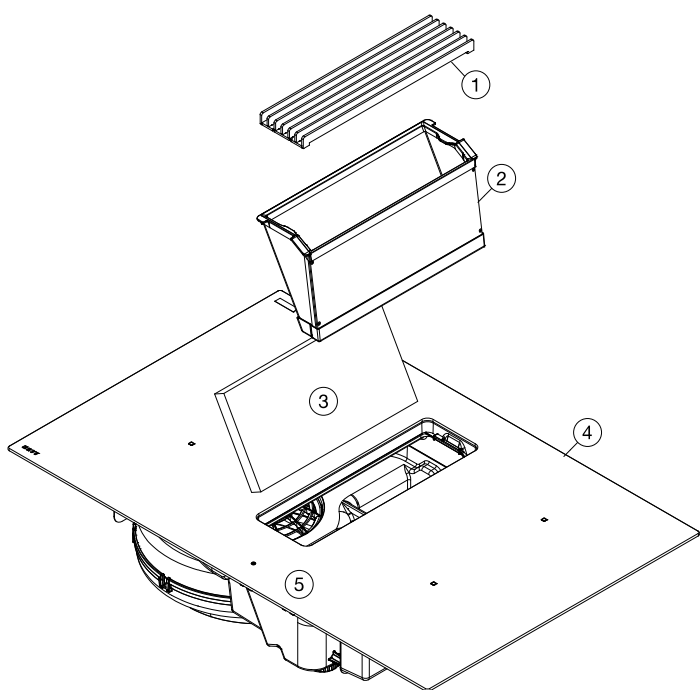
Clicking

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.

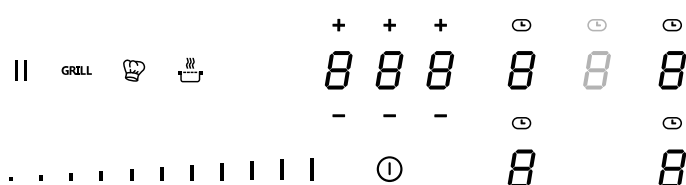
4.4 Global overview



1	Inlet grille
2	Grease filter
3	Monoblock filter
4	Induction hob
5	Controls

5 INDUCTION HOB

5.1 Controlling the induction hob



Hob control	
Indication of the timer time	+ + + 8 8 8 - - -
Switch hob on/off	ⓘ
Stop & Go control key	
Zone selection key	8
Flexzone indication	∩
Power level indication Timer indication	⌚
Keep warm function key	🍲
Chef function	👨‍🍳
Grill function	GRILL
Slider control indication	

5.2 Control keys and slide operation

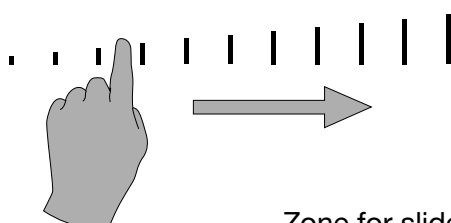
The device is equipped with touch control keys with which you can set the various functions. Touching the control key operates the function. Activating a function will cause a light, reading and/or sound signal to be displayed.



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

In order to select power, simply glide your finger over the slider, **on** the LED indication.

You can also access a certain level directly by using your finger to select the desired level.



5.3 Controlling the hob

5.3.1 Switch on and off

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

Switching a cooking zone on and off:	
Set up	Display
Slide from left to right on the slider (slider operation for power)	 -9
Switch off	
Slide from right to left on the SLIDER until the display shows  or <i>H</i> = "Hot".	<i>H</i>

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

5.3.2 Pan detection

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

When you place a pan on the hob, it is automatically detected. You will also see a  to show you which slider to use for the zone in question. The pan detection ensures optimum safety.

The induction hob does not work:

- In case there is no pan on the cooking zone or if the pan is unsuitable for induction, it is impossible to put the power on and the  symbol will appear on the display.
- The operation is suspended when the pan is removed from the cooking zone during cooking. The  symbol will appear on the display. The  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  will no longer be active.

5.3.3 Indication of residual heat

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



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

5.3.4 Power function and Super Power function

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

Switching Power on and off:

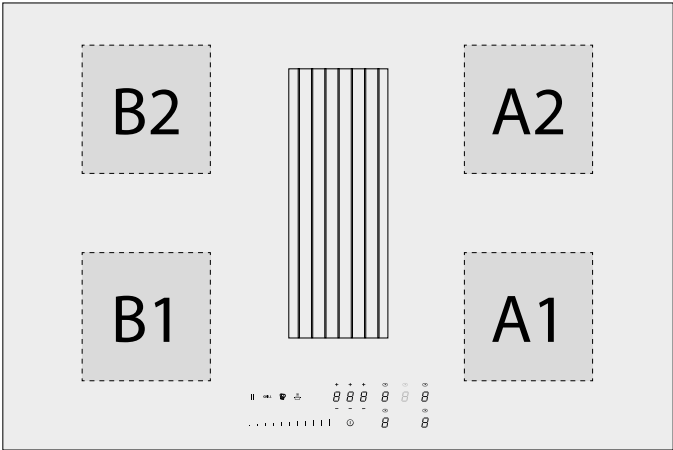
Switch on power	Display
Glide your finger over the slider to the end or push the end of the slider	P
Switch off Power	$9-0$
Glide your finger over the slider	

Switching Super Power on and off:

Switch on power	Display
Glide your finger over the slider to the end or push the end of the slider	P
Switch on Super Power	$,, // + P$
Press the end of the slider again	
Switch off Super Power	$P-0$
Glide your finger over the slider	
Switch off Power	$9-0$
Glide your finger over the slider	

Management of maximum power:

The hob is divided into 2 separate heating groups.



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

The maximum individual power for each zone is 3000 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 zonesA1 and A2 or B1 and B2.

Cooking zone	in cm	Power (W)
A1	24 x 21	Normal: 2100 Power: 2300 Super Power: 3000
A2	24 x 21	
B1	24 x 21	
B2	24 x 21	

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

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

5.3.5 Timer function

The timer function allows all cooking zones to be used simultaneously for different periods of time (0 to 1H59 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 the timer icon above the zone selection key for the required cooking zone	
Reduce the time	00 1-
Press [-] on the timer	1 5 9...
Increase the time	06 0-
Press [+] on the timer	05 9...

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

Switch off the timer function	
Select the timer	Display
Press the timer icon above the zone selection key for the required cooking zone	
Stop the timer	000
Keep pressing [-] on the timer until the timer displays 000.	

If different timers are to be activated on multiple zones, this operation must be repeated several times. The activated timer indication no longer lights up above the relative cooking 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 ① for 2 seconds. Wait 10 seconds	
Select the timer	
Press the timer indicator [000]	0 0 0
Reduce the time	0 6 0-
Press [-] on the timer	0 5 9...
Increase the time	0 0 1-
Press [+] on the timer	0 0 2...

After a few seconds the timer display stops flashing. The time is selected and counting down starts.

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. To stop the audible signal and the flashing, press [-] or [+] on the timer.

5.3.6 Programming auto heat up

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

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

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

5.3.7 Stop & Go function

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

Turning Stop & Go on and off:	
Switching on	Display
Press for 2 seconds.	
Switching off	
Press for 2 seconds. Then press the animated slider	0-9

5.3.8 Recall function

After turning the hob off ①, 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 ① for 2 seconds.
- Push || before the flashing stops.

The previous settings are now active again.

5.3.9 Keep warm function

This function makes it possible to automatically reach and maintain a temperature of 70°C.

This prevents pans overflowing or your food sticking to the bottom of the pans.

Switching the keep warm function on and off:	
Switching on	Display
Select the zone using the zone selection button Press 	U
Switching off	
Select the zone using the zone selection button Press 	0

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

5.3.10 Flexzone

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

Flexzone	
Manual activation	Display
Simultaneously press the 2 zone selection keys of the 2 flex zones A1, A2 or B1, B2 to be shared.	0 0
Automatic activation	
Place a pot on the zones A1, A2 or B1, B2.	0
Increase the power	
Slide your finger over the left slider until you reach the desired power level, both flex zones display the chosen power.	0-9
Switch Flexzone off	
Simultaneously press the 2 zone selection keys of the 2 combined zones.	0

5.3.11 Grill function

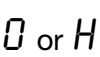
This special cooking function optimises heating and warming in a cast iron pot/grill plate. This will ensure improved results of the food you are cooking. The cooking zones A1 and A2 or B1 and B2 will be automatically shared using the Flexzone.

Grill function:	
Activate	Display
Select a cooking zone using the zone selection key. Press GRILL	≡ 0
Increase the power	
Glide your finger over the left slider until you reach the desired power; both zones display the chosen power.	 0
Switch grill off	
Select a cooking zone using the zone selection key. Press GRILL	0

5.3.12 Locking the controller

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

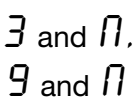
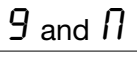
This function can only be activated 10 seconds after switching the hob on.

Locking:	
Lock	Display
Using the selection button, keep the left front zone pressed in for 3 seconds until the “SLIDER” activation is shown. Then press on the left of the “SLIDER” until the activation stops. Then slide the “SLIDER” from left to right.	
Unlock	
Using the selection button, keep the left front zone pressed in for 3 seconds until the “SLIDER” activation is shown. Then press on the right of the “SLIDER” until the activation stops. Then slide the “SLIDER” from right to left.	

5.3.13 Chef function

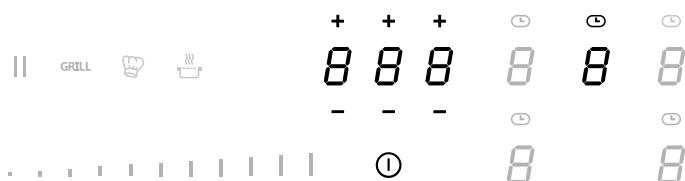
This function changes the hob into a number of zones with different power levels. This automatically switches the cooking zones into a Flexzone.

The power levels can be changed if required. With the Chef function you therefore change your hob into a professional appliance where you can set the zones for intensive cooking, simmering or keeping warm.

Chef function	
Switching on	Display
Press  .	 
Switching off	
Press  .	

6 EXTRACTOR

6.1 Control panel



Extraction control	
On/off control key for the hob	ⓘ
Extractor zone selection button	8
Indication and selection of the timer time	+ + + 8 8 8 - - -
Timer indicator	⌚
Zone for slider control	

6.2 Control keys and slide operation

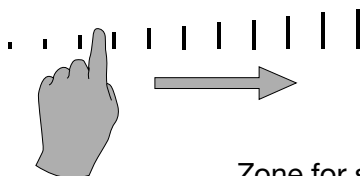
The device is equipped with touch control keys with which you can set the various functions. Touching the control key operates the function. Activating a function will cause a light, reading and/or sound signal to be displayed.



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

In order to select power, simply glide your finger over the slider, **on** the LED indication.

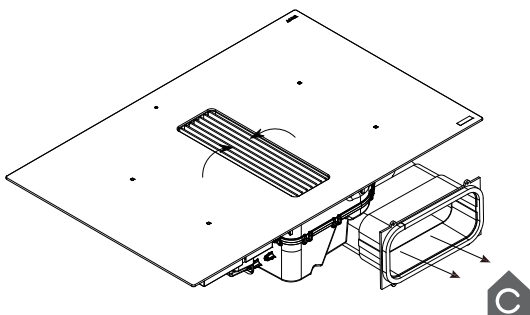
You can also access a certain level directly by using your finger to select the desired level.



Zone for slider control

6.3 Recirculation

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



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

6.4 Extractor controls

6.4.1 Switch on and off

Extractor	
Increase extraction power	Display
Press the zone selection button of the extractor. Slide over the “SLIDER”.	0 - 9
Reduce extraction power	
Press the zone selection button of the extractor. Slide over the “SLIDER”.	9 - 0
Switch off extractor	
Press the zone selection button of the extractor. Slide over the “SLIDER”.	0
Switch on automatic extraction	
Press the zone selection button of the extractor and keep pressed for 3 seconds.	A
Switch off automatic extraction	
Press the zone selection button of the extractor and keep pressed for 3 seconds.	0
Switch on delay function	
Press ①.	A or 1
Switch off delay function	
Press ① again.	LED goes out

Automatic extraction

This function automatically adjusts the extraction power depending on the power used of the cooking zone(s). When this function is active when switching off the appliance, it is automatically activated when switching on again.

Tip: the extraction power can be changed quickly by sliding over the “SLIDER”.

This action temporarily halts the automatic extraction. The automatic extraction is reactivated the next time the appliance is switched on.

Delay function: This function starts up after the cooking stops. With it, all the last cooking vapours are extracted from the kitchen for a pre-set time by the downdraught extraction tower at low extraction power. With recirculation, the recirculation filters are dried, and the delay time is set to 30 minutes by default. It is advisable always to carry out this function completely. After the end of the delay time, the extractor switches off automatically.

The delay function can be switched off manually by pressing the button ⓘ again, but this is advised against to avoid affecting the service life and operation of the recirculation filter.

7 CLEANING INDICATIONS

7.1 Grease filter cleaning indicator

The grease filter should be cleaned after 20 hours of cooking. This is automatically indicated by the appliance.

When the appliance is switched on and the extraction power is set to 0, the time remaining before cleaning the filter can be read off from the timer display.

After 20 hours of cooking, **GrE 00h** will appear on the timer display.

Grease filter	
Grease filter remaining time	Display
Press the zone selection button of the extractor. Press  above the zone selection button of the extractor. The remaining time is indicated.	GrE HHh
Resetting the grease filter indicator	
Press the zone selection button of the extractor. Press  above the zone selection button of the extractor. Press 00h for 3 seconds until it changes to 20h. Then press 20h again for 3 seconds to confirm.	20h



Follow the cleaning instructions set out in the chapter Cleaning and Maintenance.

7.2 Recirculation filter replacement indicator

The Monoblock filter should be changed after 450 hours of cooking. This is automatically indicated by the appliance. After 450 hours of cooking, **ChA 00h** will appear on the timer display.

Recirculation filter	
Recirculation filter remaining time	Display
Press the zone selection button of the extractor Press 2x  above the zone selection button of the extractor The remaining time is indicated.	ChA HHh
Resetting the recirculation filter indicator	
Press the zone selection button of the extractor Press 2x  above the zone selection button of the extractor Press 00h for 3 seconds until it changes to 450 Then press 450 again for 3 seconds to confirm	450h



Follow the replacement instructions set out in the chapter Cleaning and Maintenance.

8 COOKING ADVICE

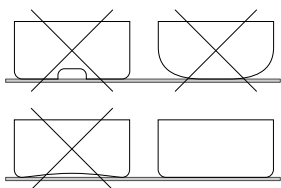
Quality of the pots and pans

Suitable cookware, pots and pans include: steel, enamelled steel, cast iron, stainless steel with magnetic base, aluminium with magnetic base ($\pm 100\text{mm}$ min). Unsuitable pans include: aluminium and stainless steel without magnetic base, copper, brass, ceramics, porcelain. The manufacturers will state whether their products are suitable for induction.

In order to ensure your pans are suitable:

- Pour a little water in a pan and place it on an induction cooking zone set to **9**. The water should be hot within a few seconds.
- Hold a magnet to the base of the pan. The magnet should stick.

Some cooking pots hum when they are placed on an induction cooking zone. This does not mean the device is faulty, and it will not affect operation. This noise decreases when you adjust the power.



Lift the pans up when you want to move them to avoid stains and scratches.

- As often as possible, prepare meals with the pan lid on.

Dimensions of the cooking pans

The cooking zones can (to a certain extent) automatically adapt to the diameter of the pan. The base of the pan must have a minimum diameter ($\pm 9\text{cm}$) for working with the selected cooking zone. Place the pan in the middle of the cooking zone in order to optimise the energy transfer. The bottom of the cooking pan must cover as much of the cooking zone as possible. 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	<i>1-2</i>
Rising Defrosting	– Rice pudding and pre-prepared meals – Vegetables, fish, frozen products	<i>2-3</i>
Steaming	– Vegetables, fish, meat	<i>3-4</i>
Water	– Boiled potatoes, soups, pasta – Fresh vegetables	<i>4-5</i>
Simmering	– Meat, liver, eggs, grilled sausages – Goulash, rolled meat, black/white pudding	<i>6-7</i>
Cooking Roasting	– Potatoes, fritters, flat biscuits	<i>7-8</i>
Roasting Bringing to cooking temperature	– Steaks, omelettes – water	<i>9</i>
Cooking	– Bringing large quantities of water to the boil	<i>P+</i> <i>,, !!</i>

9 CLEANING AND MAINTENANCE



Follow all instructions as described in the section “Using the appliance” and as mentioned in the separate booklet “Safety instructions” supplied with the appliance and listed on our website www.novy.com.



Before cleaning, check the cooking plate has been fully switched off and the glass above the cooking zones has cooled down.



Follow the cleaning instructions below for a long life and optimum functioning of the device.

9.1 Maintenance of the hob



First let the device cool down, otherwise there is a risk of burns.



Never use “steam” or “pressure” equipment.



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

Clean the glass of the cooking hob

Wipe the surface clean with some liquid detergent on a damp cloth or sponge (it is best to do this after every use), then dry the hob by rubbing with a dry cloth or with kitchen paper. Always make sure that all cloths used are clean in order to avoid scratching the surface.

In case of stubborn stains

Heavy contamination and stains (limescale stains, pearl-like shiny spots) are best removed while the hob is still warm. For this apply common cleaning agents and cleaning methods. If this does not work well enough, you can use a specific cleaning product for cleaning vitro-ceramic glass (for example, Vitroclen)

Boiled-over food should first be soaked with a wet cloth; the contamination residues should then be removed with a glass scraper that is specially designed for ceramic hobs. After this, clean the hob as described under “Cleaning glass hob”.

Burnt-on sugar and melted plastics are best removed immediately – while still hot – with a glass scraper. After this, clean the hob as described under “Cleaning glass hob”. Grains of dirt/sand may fall on the cooking plate while peeling potatoes or washing vegetables and may cause scratches when moving the pans. Therefore, ensure there are no grains left on the surface.

Discolouration of the hob does not have any influence on the operation or strength of the vitro-ceramic. It is not a form of damage to the hob, but it is a result of residues that have not been removed and have therefore burnt-in.

Shiny spots occur as a result of wear caused by the base of the pans, in particular when using cooking pans with an aluminium bottom or when using the wrong cleaning agents. These can only be removed with great difficulty using common cleaning agents. If necessary, repeat the cleaning several times.

Due to the use of aggressive cleaning agents and scratching caused by the pan bases, the glass surface is rubbed off over the course of time, leaving dark stains.

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

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

9.2 Maintenance of the extractor

9.2.1 Remove the inlet grille

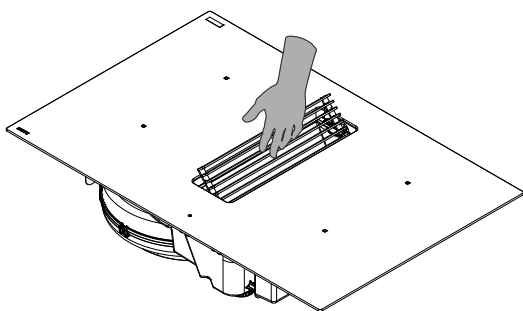


Do not use any objects that could damage the inlet grille, such as potscourers, scouring agents or aggressive cleaning agents.



First switch off the hob and the delay before removing components from the extractor.

- Press on the right of the inlet grille until it tilts.



- Grasp the inlet grille and put it aside safely on the kitchen worktop.



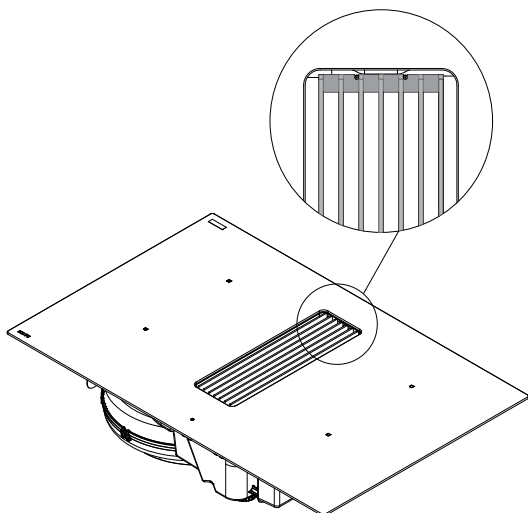
Do not place the inlet grille on the hob glass to avoid scratches. Do not place the inlet grille on a hob that has been switched on to prevent it heating up.

9.2.2 Replace inlet grille



Take care that the Monoblock filter and grease filter have first been placed in the appliance before replacing the inlet grille.

Grasp the inlet grille and insert it in the centre of the extraction opening in line with the position marks.

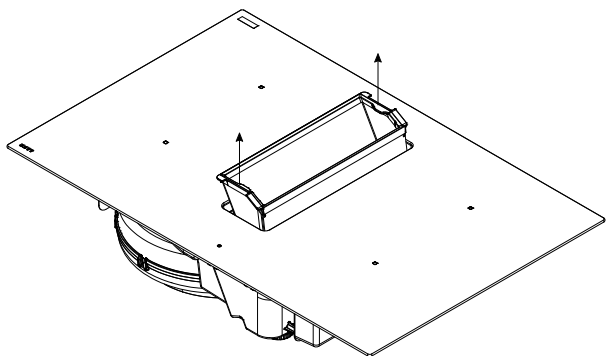


9.2.3 Cleaning the grease filter

When the grease filters need to be cleaned, this is indicated by the grease filter cleaning indicator (see 7.1).

Accessing the grease filter

- Remove the inlet grille (see 9.2.1).
- Grasp the grease filter by the grips and lift it out of the extraction opening.



Cleaning the grease filter

The metal grease filter can be cleaned by hand or in a dishwasher. We recommend cleaning the grease filter by hand.

Cleaning the filter by hand:

- Immerse the filter in a solution of boiling water to which a liquid detergent has been added.
- Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products.
- Use a brush for cleaning.
- Then rinse the filters with warm water under a tap and allow them to dry.

Cleaning the filter in a dishwasher:

- Use a customary dishwasher detergent.
- Do not put the saturated grease filters together with crockery in the dishwasher.
- Select a programme with a low temperature (maximum 65°C).
- After cleaning allow the filter to drain.



WARNING: When cleaning in a dishwasher the filter may discolour as a result of the salt content. This does not affect its operation.



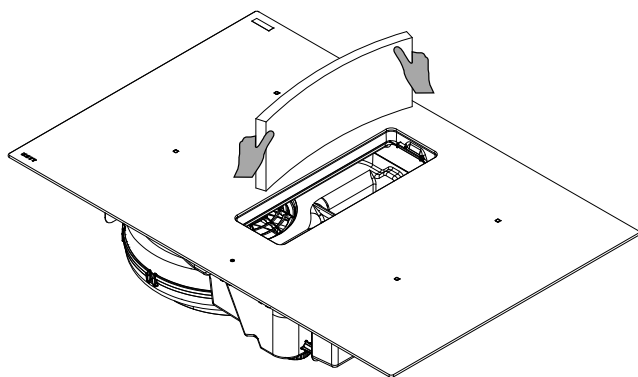
WARNING: If the instructions above are not carried out, serious soiling can cause a fire hazard.

After cleaning

- Using the grips, replace the grease filter in the right direction in the extraction opening.
- Replace the inlet grille in the extraction opening.
- Reset the grease filter indicator (see 7.1).

9.2.4 Replacing the monoblock recirculation filter

- Remove the inlet grille (see 9.2.1).
- Remove the grease filter (see 9.2.3).
- Grasp the monoblock recirculation filter, tilting it forwards.
- Fold both corners over and remove the monoblock recirculation filter from the extraction opening.



After replacing:

- Fold back the corners of the new monoblock recirculation filter and replace it in the frame through the extraction opening.
- Press the filter right up against the frame.
- Using the grips, replace the grease filter in the right direction in the extraction opening.
- Replace the inlet grille in the extraction opening.
- Reset the recirculation indicator (see 7.2)

10 TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS

10.1 Messages on the hob

Code	
	– 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
	– The electronic system is disrupted. – Disconnect and reconnect the hob. – Call the after-sales service
	See Chapter 4.3.7 Stop & Go
 (Er03)	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 [*H*].
- the maximum cooking level has been selected [*9*].
- the cooking level was selected using the control key [–].

10.2 Messages at the extraction

The cooker hood does not extract well. What can be the cause of this problem?

- Check that the Monoblock filter and grease filter have been correctly inserted with the inlet grille.
- 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.

10.3 Service

In case of a malfunction, please do not hesitate to contact our after sales service:

www.novy.com/contact.

Choose you country.

For a proper and prompt handling, the after sales service needs to know the type of your device. This information can be found on sticker at the bottom of the device.

OVERVIEW FUNCTIONS

NOVY EASY

Extraction control

① On/off button for the extractor

 Extractor indication and selection button

..... Zone for slider controls

 Timer time indicator

 Timer buttons

Hob control

① On/off control key for the hob

 Indication of the timer time

 Timer control keys

 Stop & Go control key

 Power level indication

 Flexzone indication

 Timer indicator

 Keep warm function key

 Chef function

GRILL Grill function

..... Zone for slider control

Switch hob on/off

ON - Press ① and hold for 2 seconds. LED will light up.

OFF - Press ①. LED goes out.

Set the power control

MORE - glide your finger over the slider (Power Control)

Less - glide your finger over the slider to 0

Switching Power on and off

ON - Glide your finger over the slider to the end - [P]

OFF- Glide your finger over the slider [0-9]

Switching Super Power on and off

ON - Switch power on.

Press the end of the slider again

OFF - Glide your finger over the slider [0-9]

Power limit activated

[9] will be reduced to [8] and flashes [8]

Stop & Go function

ON - Press | |

OFF - Press | |

Select the timer

Press ② above the zone selection key.

Reduce the time

press [-] on the timer

Increase the time

press [+] on the timer

Switch off the timer function

Press ② above the zone selection key.

Keep pressing [-] on the timer until the timer is at 0

Using the timer without cooking

Switch on the hob. Press ② above the zone selection key.

Set the time with [-] or [+].

Programming auto heat up

ON - Glide your finger over the slider, continue pressing on the desired power for 3 seconds

OFF - Glide your finger over the slider

Keep warm function

IN - Press 

OFF - Press 

Operate Flexzone manually

ON - Press the 2 zone selection keys at the same time

OFF - Press the 2 zone selection keys at the same time

Operate Flexzone automatically

ON - Place a pan on the front and rear zone

OFF - Press the 2 zone selection keys

Grill function

ON - Press **GRILL**

Off - Press **GRILL**

Set extraction power regulator

HIGHER - Slide over the “SLIDER”

LOWER - Slide to 0 over the “SLIDER”

Automatic extraction power regulator

ON - Press the zone selection button of the extractor and keep pressed for 3 seconds

OFF - Press the zone selection button of the extractor and keep pressed for 3 seconds

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

NOVY SA se réserve le droit de modifier à tout moment et sans réserve la fabrication et les prix de ses produits.

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

Novy nv reserves the right at any time and without reservation to change the structure and the prices of its products.

NOVY nv

Noordlaan 6

B - 8520 KUURNE

Tel. +32 (0)56 36 51 00

info@novy.com

www.novy.com