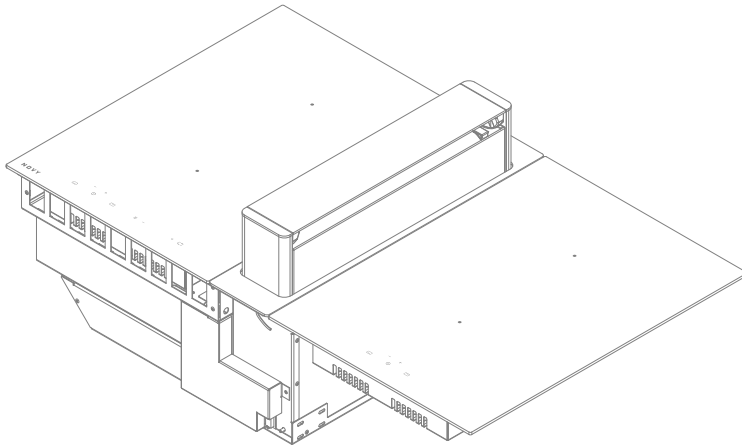


NL	Gebruiksaanwijzing	p. 2
FR	Mode d'emploi	p. 18
DE	Bedienungsanleitung	S. 34
EN	Operation Instructions	p. 50

40 00x Novy Up

NOVY



NOVY

40 00x Novy Up

INHOUD

1 ALGEMENE INFORMATIE	3	5.1.7 Manuele Bridge Functie	10
		5.1.8 Vergrendeling van de bediening	10
2 VEILIGHEID	3	6 BEDIENING VAN DE AFZUIGTOREN	10
2.1 Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het apparaat	3	6.1 Bedieningspaneel afzuigkap	10
2.2 Gebruik van het apparaat	3	6.2 Gebruiksmodes	10
2.3 Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging	4	6.2.1 Afvoer modus	10
2.4 Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat	4	6.2.2 Recirculatie modus	10
2.5 Andere voorzorgsmaatregelen	4	6.3 In- en uitschakelen en naloopfunctie	11
3 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	5	6.4 Vermogensniveau verhogen en verlagen	11
3.1 Technische kenmerken van de inductiekookplaat	5	6.5 Lage stand afzuiging via klep	11
3.2 Principe van inductie	5	6.6 Hoge stand afzuiging via aanzuigtoren	11
3.3 Geluiden bij inductie	5	6.7 Auto-stop	12
3.4 Globaal overzicht	6	6.8 Concentratie van de afzuiging	12
3.5 Types kookplaten	6	7 REINIGINGSINDICATIES	12
4 INDUCTIEKOOKPLAAT COMFORT	6	7.1 Reinigingsindicatie vetfilter	12
4.1 Bediening van de kookplaat	6	7.2 Vervangingsindicatie recirculatiefilter (alleen bij recirculatie)	12
4.1.1 Bedieningspaneel	6	8 KOOKADVIES	12
4.1.2 In- en uitschakelen	6	9 REINIGING EN ONDERHOUD	13
4.1.3 Pandetectie	7	9.1 Onderhoud van de kookplaat	13
4.1.4 Aanduiding restwarmte	7	Voor hardnekkige vlekken	13
4.1.5 Power functie	7	9.2 Uitnemen en terugplaatsen van de afzuigtoren en reservoir reinigen	14
Beheer van het maximaal vermogen	7	9.3 Reinigen van de vetfilters en de afzuigtoren	14
4.1.6 Timer functie	7	10 KLEINE STORINGEN VERHELPE	15
4.1.7 Vergrendeling van de bediening	8	10.1 Meldingen op de kookplaat	15
5 INDUCTIEKOOKPLAAT POWER	8	10.2 De afzuigkap zuigt niet goed af. Wat kan dit probleem veroorzaken?	15
5.1 Bediening van de kookplaat	8	10.3 Overig	15
5.1.1 Bedieningspaneel	8	OVERZICHT VAN DE FUNCTIES NOVY UP	16
5.1.2 In- en uitschakelen	8		
5.1.3 Pandetectie	8		
5.1.4 Aanduiding restwarmte	9		
5.1.5 Power functie	9		
Beheer van het maximaal vermogen	9		
5.1.6 Timer functie	9		

1 ALGEMENE INFORMATIE

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

- Recyclage van de transportverpakking en het oude apparaat: De gebruikte materialen zijn niet schadelijk voor het milieu en geschikt voor recyclage. Opteer voor een milieuvriendelijke afvoer van de verpakking. Uw apparaat bevat tevens vele recycleerbare materialen.

Daarom dienen gebruikte apparaten van ander afval te worden gescheiden. De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.



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

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

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

2 VEILIGHEID

2.1 Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het apparaat

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

2.2 Gebruik van het apparaat

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

2.3 Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Beschadigde kookpotten of kookpotten met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen het glas beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen het glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op het glas vallen.
- Vermijd het stoten van kookpotten tegen de rand van het glas.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.
- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitro keramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden)
- Risico van brand! Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Plaats nooit een warme kookpot op de bedieningszone.
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor een voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- Leg geen onvlambare voorwerpen (bijv. sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.

2.4 Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

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

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

2.5 Andere voorzorgsmaatregelen

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

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

3 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Het apparaat is een inductiekookplaat met geïntegreerde werkbladafzuiging. De inductiekookplaat beschikt over 4 kookzones met in het midden van de kookplaat de ventilatietoren die voor het verwijderen van de kookdampen zorgt.

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

3.1 Technische kenmerken van de inductiekookplaat

Type	Power	Comfort
Totaal vermogen	7400 W	7400 W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	178 Wh/kg	
Kookzone vooraan	240x200 mm	Ø 175 mm
Minimum detectie	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominaal vermogen*	1600 W	1400 W
Power vermogen*	1850 W	
Super power vermogen*		
Gestandaardiseerde categorie kookgerei**	C	
Energie verbruik ECcw**	177.6 Wh/kg	210 Wh/kg
Kookzone achteraan	240x200 mm	Ø 210 mm
Minimum detectie	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	2100 W	2300 W
Power vermogen*	3200 W	3000 W
Super power vermogen*		
Gestandaardiseerde categorie kookgerei**	C	
Energie verbruik ECcw**		
Type	Teppanyaki Wok	
Kookzone vooraan	Ø 145 mm	Ø 314 mm
Minimum detectie	–	–
Nominaal vermogen*	1400 W	2000 W
Power vermogen*		2500 W
Super power vermogen*		3200 W
Gestandaardiseerde categorie kookgerei**		
Energie verbruik ECcw**		
Kookzone achteraan	Ø 145 mm	
Minimum detectie	–	
Nominaal vermogen*	1400 W	
Power vermogen*		
Super power vermogen*		
Gestandaardiseerde categorie kookgerei**		
Energie verbruik ECcw**		

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


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

3.2 Principe van inductie

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

Uiteraard zijn aangepaste kookpotten vereist:

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

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

3.3 Geluiden bij inductie

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

Brommen

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

Knetteren

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

Fluiten

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

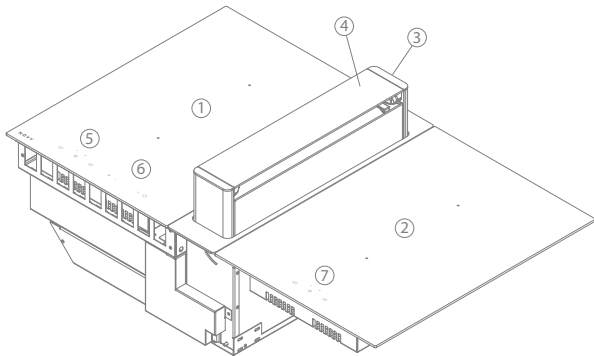
Klikken

Bij lage vermogensstanden kunnen bij elektronische schakelingen klikgeluiden optreden.

Zoemen

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

3.4 Globaal overzicht



1	Kookplaat links
2	Kookplaat rechts (40 002-8)
3	Afzuigtoren
4	Kantelklep
5	Bediening kookplaat links
6	Bediening afzuiging
7	Bediening kookplaat rechts

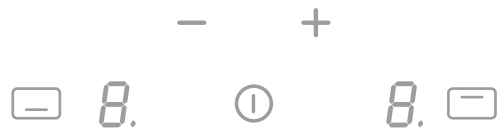
3.5 Types kookplaten

Links	Rechts
Inductiekookplaat Comfort	Inductiekookplaat Comfort
Inductiekookplaat Power	Inductiekookplaat Power
	Teppanyaki
	Wok

4 INDUCTIEKOOKPLAAT COMFORT

4.1 Bediening van de kookplaat

4.1.1 Bedieningspaneel



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

4.1.2 In- en uitschakelen

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

In- en uitschakelen van een kookzone:	
Instellen	Display
Druk op de kookzone selectieknop ☐	0 ▶ 0
Uitschakelen	
Druk gelijktijdig op de kookzone selectieknop ☐ en [-] knop tot de display 0 of H = "hot" aangeeft.	0 H

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

4.1.3 Pandetectie

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

De inductiekookplaat werkt niet:

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

Schakel de kookzone uit na gebruik.

4.1.4 Aanduiding restwarmte


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

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

4.1.5 Power functie

De Powerfunctie **P** verleent aan enkel de achterste kookzone een opgevoerd vermogen. Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen.

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

In- en uitschakelen van Power:	
Power inschakelen	Display
Druk op kookzone selectiekноп 	P
Druk op de [-] knop en daarna op de [+] knop tot P	
Power uitschakelen	9-0
Druk op de [-] knop	

Beheer van het maximaal vermogen

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


Indien simultaan gekookt wordt op zones voor- en achteraan, wordt het vermogen van 3700W verdeeld over deze 2 zones.

Kookzone	in cm	Vermogen (W)
Vooraan	Ø 17,5	Normaal: 1400
Achteraan	Ø 21	Normaal: 2300 Power: 3000

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


4.1.6 Timer functie

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

Timer functie	
Regeling of wijziging van de kooktijd	Display
Druk op de kookzone selectiekноп 	1-P
Selecteer het gewenste vermogen met de [+] of [-] knop	
Selecteer de timer	00
Druk tegelijkertijd op [-] en [+]	
Duurtijd verminderen	30- 29...
Druk op [-]	
Duurtijd verlengen	01- 02...
Druk op [+]	

Een punt naast de aanduiding van de vermogensstand van de geselecteerde zone licht op om de activatie van de timer weer te geven.

De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

Uitschakelen van de timerfunctie	
Selecteer de timer	Display
Druk op de kookzone selectiekноп 	lampje van de zone is aan
Druk tegelijkertijd op [+] en [-]	
Stop de timer	00
Druk op [-] tot timer op 00 staat	

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

Gebruik van de timer zonder koken:	
Timer zonder koken	Display
De kookplaat inschakelen. Druk 2 seconden op	
Selecteer de timer	
Druk tegelijkertijd op [-] en [+]	00
Duurtijd verminderen	
Druk op [-] van de timer	30- 29...
Duurtijd verlengen	
Druk op [+] van de timer	01- 02...

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 , er klinkt een geluidssignaal en de kookzone stopt. Om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen drukt u op een toets.

4.1.7 Vergrendeling van de bediening

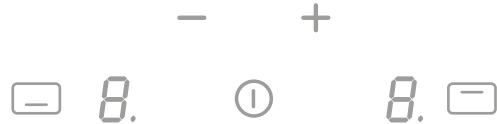
Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan de bediening worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit).

Vergrendeling:	
Vergrendelen	Display
1. Schakel de kookplaat in met de knop	
2. Druk gelijktijdig op de knop [-] en van de achterste zone	
3. Druk nogmaals op de knop van de achterste zone	
Ontgrendelen	
1. Schakel de kookplaat in met de knop	
2. Druk gelijktijdig op de knop [-] en van de achterste zone	
3. Druk nogmaals op de knop [-]	

5 INDUCTIEKOOKPLAAT POWER

5.1 Bediening van de kookplaat

5.1.1 Bedieningspaneel



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

5.1.2 In- en uitschakelen

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

In- en uitschakelen van een kookzone:	
Instellen	Display
Druk op de kookzone selectieknop	
Uitschakelen	
Druk gelijktijdig op de kookzone selectieknop en [-] knop tot de display of H = "hot" aangeeft.	
	H

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

5.1.3 Pandetectie

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

De inductiekookplaat werkt niet:

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

5.1.4 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!

5.1.5 Power functie

De Powerfunctie **P** verleent aan de gekozen kookzone een opgevoerd vermogen. Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen.

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

In- en uitschakelen van Power:	
Power inschakelen	Display
Druk op kookzone selectiekноп  Druk op de [-] knop en daarna op de [+] knop tot P	P
Power uitschakelen	9-0
Druk op de [-] knop	

Beheer van het maximaal vermogen

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


Indien simultaan gekookt wordt op zones voor- en achteraan, wordt het vermogen van 3700W verdeeld over deze 2 zones.

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


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

5.1.6 Timer functie


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

Timer functie	
Regeling of wijziging van de kooktijd	Display
Druk op de kookzone selectiekноп  Selecteer het gewenste vermogen met de [+] of [-] knop	1-P
Selecteer de timer	00
Druk tegelijkertijd op [-] en [+]	
Duurtijd verminderen	30- 29...
Druk op [-]	
Duurtijd verlengen	01- 02...
Druk op [+]	

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


Uitschakelen van de timerfunctie	
Selecteer de timer	Display
Druk op de kookzone selectiekноп  Druk tegelijkertijd op [+] en [-]	lampje van de zone is aan
Stop de timer	00
Druk op [-] tot timer op 00 staat	

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

Gebruik van de timer zonder koken:	
Timer zonder koken	Display
De kookplaat inschakelen. Druk 2 seconden op 	
Selecteer de timer	00
Druk tegelijkertijd op [-] en [+]	
Duurtijd verminderen	30- 29...
Druk op [-] van de timer	
Duurtijd verlengen	01- 02...
Druk op [+] van de timer	








De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd:

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





5.1.7 Manuele Bridge Functie

Deze functie laat toe om de 2 aparte kookzones te koppelen tot 1 grote kookzone. Deze functie kan enkel manueel geactiveerd worden wanneer een grote pot/pan op het kookoppervlak wordt gezet.

Bridge functie:	
Manueel activeren	Display
Tegelijkertijd op kookzone selectieknop  +  duwen van de 2 te combineren zones.	
Vermogen verhogen	
Druk op de [+] of [-] knop tot het gewenste vermogen	
Bridge stopzetten	
Tegelijkertijd op kookzone selectieknop  +  duwen van de 2 gecombineerde zones	

5.1.8 Vergrendeling van de bediening






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

Vergrendeling:	
Vergrendelen	Display
1. Schakel de kookplaat in met de knop 	
2. Druk gelijktijdig op de knop [-] en  van de achterste zone	
3. Druk nogmaals op de knop  van de achterste zone	
Ontgrendelen	
1. Schakel de kookplaat in met de knop 	
2. Druk gelijktijdig op de knop [-] en  van de achterste zone	
3. Druk nogmaals op de knop [-]	

6 BEDIENING VAN DE AFZUIGTOREN

6.1 Bedieningspaneel afzuigkap



Bediening afzuiging (6)	
In- en uitschakelen	
Afzuigsnelheid verlagen	
Indicatie afzuigsnelheid	
Afzuigsnelheid verhogen	
Reset indicatie vet- en recirculatiefilter	

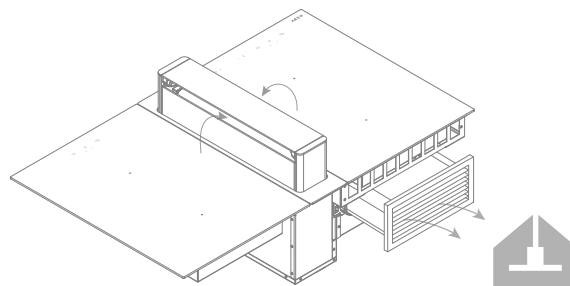
6.2 Gebruiksmodes

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

6.2.1 Afvoer modus

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

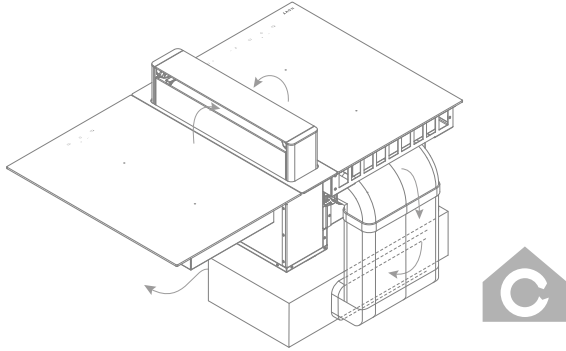
Om het apparaat in afvoer modus te zetten, houd de toetsencombinatie [+] en [-] van de bediening van de afzuiging gedurende 3 seconden ingedrukt wanneer de afzuigtoeren gesloten is. De 3e groene led knippert 5x.



6.2.2 Recirculatie modus



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

Om het apparaat in recirculatie modus te zetten (standaard instelling), houd de toetsencombinatie [+] en [-] van de bediening van de afzuiging gedurende 3 seconden ingedrukt wanneer de afzuigtoeren gesloten is. De rode led knippert 5x.



i **INFO:** Zorg voor voldoende ventilatie in de keuken voor een optimale efficiëntie van het recirculatie systeem.

6.3 In- en uitschakelen en naloopfunctie

Afzuigtoren:	
Inschakelen	Display
Druk op 	led licht op
of draai kanelklep aanzuigtoren	
of druk aanzuigtoren omhoog	
Naloopfunctie inschakelen	1ste led knippert
Druk op 	
Naloopfunctie uitschakelen	led dooft
of sluit kanelklep aanzuigtoren	
of druk aanzuigtoren omlaag	

Naloopfunctie: Deze functie dient manueel gestart te worden 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 lage aanzuigsnelheid. Bij recirculatie worden hierbij tevens de recirculatiefilters gedroogd.

De nalooptijd is standaard ingesteld op 30 minuten in recirculatiemodus en 10 minuten in afvoermodus. Het is aangeraden om altijd deze functie volledig uit te voeren. Na het beëindigen van de nalooptijd kunt u de toren of kanelklep sluiten.

6.4 Vermogensniveau verhogen en verlagen

De afzuigtoren kan ingesteld worden in 3 vermogensniveaus + 1 boost niveau aangegeven via de 4 leds met een verhogende intensiteit per niveau.

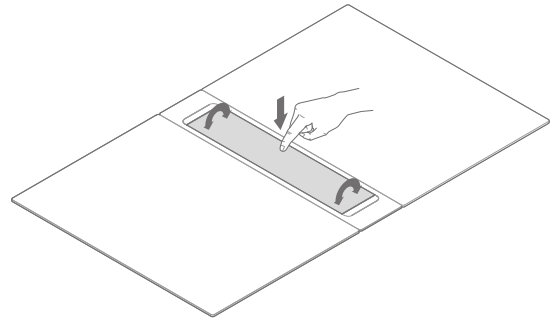
Activeer een hoger vermogensniveau in geval van sterke geur- of dampontwikkeling. De afzuigtoren werkt dan op een hoger debiet.

Vermogensniveau aanpassen:	
Vermogen verhogen	extra led
Druk op [+] bediening afzuiging	licht op
Vermogen verlagen	led
Druk op [-] bediening afzuiging	dooft

6.5 Lage stand afzuiging via klep

De aanzuiging kan gestart worden door het kantelen van de kanelklep op de aanzuigtoren.

De aanzuigsnelheid kan ingesteld worden via de de [+] en [-] toets op de bediening van de afzuiging.



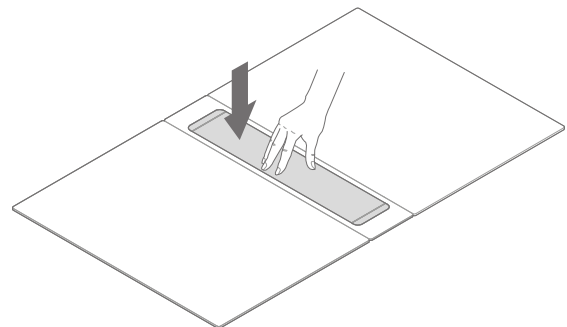
Lage stand afzuiging:	
Inschakelen	
Draai kanelklep naar gewenste positie	
Uitschakelen	
Sluit kanelklep	

6.6 Hoge stand afzuiging via aanzuigtoren

De aanzuiging kan gestart worden door het centraal drukken op de kanelklep van de toren.

De toren beweegt automatisch naar een stand van 10 cm.

De aanzuigsnelheid kan ingesteld worden via de de [+] en [-] toets op de bediening van de afzuiging.



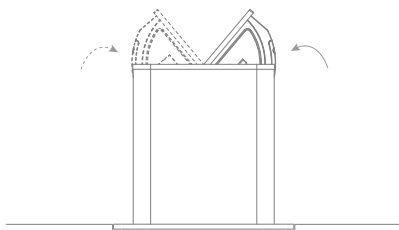
Hoge stand afzuiging:	
Inschakelen	
Druk op de kanelklep van de aanzuigtoren	
Uitschakelen	
Druk op de kanelklep van de aanzuigtoren en duw deze omlaag	

6.7 Auto-stop

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

6.8 Concentratie van de afzuiging

Indien u slechts op één zijde van de kookplaat kookt of u kookt met hogere kookpotten met veel dampontwikkeling, kunt u de verwijdering van de dampen concentreren op die kant. Met behulp van de kantelklep op de afzuigtoeren kunt u de dampverwijdering concentreren op de linker- of rechterzijde. Zo wordt de efficiëntie van het toestel nog verhoogd.



7 REINIGINGSINDICATIES


7.1 Reinigingsindicatie vetfilter

 **Indicatie: 4 leds bediening afzuiging knipperen**

Na 20 kookuren geven 4 knipperende indicatie leds aan dat de vetfilter gereinigd dient te worden.

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

Na het reinigen en het terugplaatsen van de vetfilters, reset de reinigingsindicatie.

Reset: druk gedurende 3 seconden op de toets .

7.2 Vervangingsindicatie recirculatiefilter (alleen bij recirculatie)


 **Indicatie: rode led bediening afzuiging knippert**

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

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

Een nieuw monoblock filter kunt u verkrijgen via de vakhandel of via de website van Novy.

Na het vervangen van de recirculatiefilter, dient u de reinigingsindicatie te resetten.

Reset: druk gedurende 3 seconden op de toets .

8 KOOKADVIES

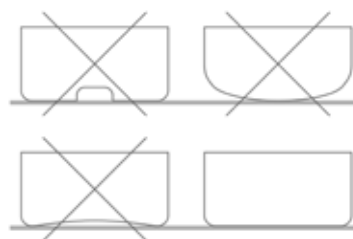
Kwaliteit van de kookpotten/potten


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

Om u ervan te verzekeren of de kookpotten geschikt zijn:

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

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



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

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

Afmetingen van de kookpotten

De kookzones passen zich in zekere mate automatisch aan de diameter van de kookpot aan. De bodem van deze kookpot dient wel een minimum diameter te hebben in functie van de diameter van de gekozen kookzone. Plaats de kookpot goed in het midden van de kookzone teneinde een optimaal rendement van uw kooktafel te verkrijgen. Indien de diameter van de kookpot veel groter is dan de zone, zal dit geen optimaal kookresultaat opleveren.

Het oppervlak van de kookpot die dan net boven de inductiespoel staat genereert dan de warmte. De rest van het oppervlak die niet boven de inductiespoel staat krijgt dan de warmte door via de opbouwlagen van de kookpot.

Daarom wordt het aangeraden indien de kookpot veel groter is dan de kookzone deze op een iets lager vermogenniveau op te warmen zodat de warmte mooi verdeeld kan worden.

Voorbeelden van vermogensregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

Toepassing	Display
Smelten Opwarmen	– Sauzen, boter, chocolade, gelatine – Kant- en klaargerechten 1-2
Opzwellen Ontdooien	– Rijst, pudding en bereide gerechten – Groenten, vis, diepgevroren producten 2-3
Stoom	– Groenten, vis, vlees 3-4
Water	– Gekookte aardappelen, soep, pasta – Verse groenten 4-5
Zachtjes koken	– Vlees, lever, eieren, braadworsten – Goulash, rollade, pens 6-7
Koken Braden	– Aardappelen, beignets, platte koeken 7-8
Braden Op kooktemperatuur brengen	– Steaks, omeletten – water 9
Koken	– Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water P

9 REINIGING EN ONDERHOUD

i Volg alle instructies zoals beschreven in het hoofdstuk Veiligheid

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

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

9.1 Onderhoud van de kookplaat

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

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

i Geen voorwerpen gebruiken die het vitrokeramische glas kunnen beschadigen, zoals een 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. vitrocleen)

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

Ingebrande suiker en gesmolten kunststof 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 Uitnemen en terugplaatsen van de afzuigtoeren en reservoir reinigen

Indien er vloeistof in de aanzuigopening is gekomen, wordt dit opgevangen in het vaste reservoir (inhoud van 150ml).

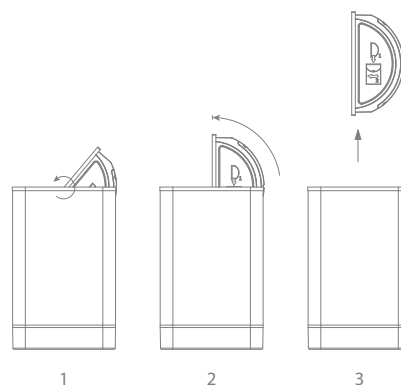
- Verwijder de afzuigtoeren uit het liftsysteem
- Reinig/verwijder de inhoud in het vaste reservoir met een doek
- Plaats de afzuigtoeren terug in het liftsysteem

9.3 Reinigen van de vetfilters en de afzuigtoeren

Na 20 kookuren knipperen de 4 leds op de bediening van afzuiging.

De vetfilter bevindt zich in de afzuigtoeren, de volledige toeren kan indien gewenst gereinigd worden in de vaatwasser samen met de vetfilter.

De vetfilter kan ook apart uit de afzuigtoeren genomen worden om te reinigen, volg daarvoor onderstaande stappen.



De filter / aanzuigtoeren kan als volgt gereinigd worden:

- In de vaatwasmachine


i **Reinig de vetfilter / aanzuigtoeren met een standaard vaatwasprogramma op lage temperatuur.**

Handmatig: Dompel de filter in een oplossing van heet water, waaraan een ontvettend afwasmiddel is toegevoegd. Spoel vervolgens de filters onder de kraan met water uit en laat ze daarna drogen.

- Reinig de afzuigtoeren met een vochtige doek met eventueel een pH-neutraal afwasmiddel

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

Na het reinigen:

- Plaats de filter terug in de afzuigtoeren
- Plaats de kantelklep terug in de afzuigtoeren
- Plaats de afzuigtoeren terug in het liftsysteem
- Druk gedurende 3 seconden op de  toets

10 KLEINE STORINGEN VERHELPE

10.1 Meldingen op de kookplaat

Code	
U	<ul style="list-style-type: none">- Er staat geen kookpot op de kookzone.- De kookpot is niet geschikt voor inductie.- De diameter van de bodem van de kookpot is te klein in vergelijking met de kookzone.
E	<ul style="list-style-type: none">- Het elektronisch systeem is ontregeld.- Ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan.- Doe beroep op de dienst na verkoop.
E2	De kooktafel is oververhit, laat afkoelen, daarna kunt u ze terug inschakelen.
EB	De luchttoevoer van de ventilator is afgesloten. Maak deze vrij.

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 kookplaat:

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

De bediening van automatisch koken treedt niet in werking:

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

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

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

10.3 Overig

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

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

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






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

Kleef hier de bijgevoegde sticker met het typeplaatje een serienummer.








OVERZICHT VAN DE FUNCTIES NOVY UP


Bediening afzuiging


-  In- en uitschakelen afzuig/naloopfunctie
-  Afzuigsnelheid verlagen
-  Afzuigsnelheid verhogen
-  Aanduiding afzuiging
-  Reinigingsindicatie

Bediening kookplaat




-  In- / uitschakelen van de kookplaat
-  Aanduiding van het vermogensniveau
-  Kookzone selecteren
-  Vermogensniveau verhogen
-  Vermogensniveau verlagen

Kookplaat inschakelen / uitschakelen





Druk op  en 2 sec blijven duwen.
Aanduiding kookzones lichten op.


Druk op . Aanduiding kookzones doven.

In- en uitschakelen van een kookzone

Druk op de kookzone selectieknop .
Druk gelijktijdig op de kookzone selectieknop  en  tot de display 0 of H = "hot" aangeeft.

In- en uitschakelen van Power

. Druk op kookzone selectieknop .
Druk op de  knop en daarna op de  knop tot P.

UIT - Druk op de  knop.



Vermogensgrens

Gekozen kookzone met Powerfunctie [P].





Vermogensgrens geactiveerd

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

Vergrendeling van de bediening

- Schakel de kookplaat in met de knop .
- Druk gelijktijdig op de knop  en  van de achterste zone.
- Druk nogmaals op de knop  van de achterste zone.


Ontgrendeling van de bediening

- Schakel de kookplaat in met de knop .
- Druk gelijktijdig op de knop  en  van de achterste zone.
- Druk nogmaals op de knop .


Timer functie

Druk tegelijkertijd op  en .




Duurtijd verminderen

Druk op .


Duurtijd verlengen

Druk op .


Uitschakelen van de timerfunctie

Druk op de kookzone selectieknop .
Druk tegelijkertijd op  en .

Stop de timer

Druk op  tot timer op 00 staat.


Gebruik van de timer zonder koken

De kookplaat inschakelen.
Druk 2 seconden op .


Selecteer de timer

Druk tegelijkertijd op  en .

Duurtijd verminderen


Druk op  van de timer.

Duurtijd verlengen


Druk op  van de timer.

Bridge Functie manueel (enkel Power)



AAN - tegelijkertijd op de 2 kookzone selectieknoppen  drukken.

UIT - tegelijkertijd op de 2 gekoppelde kookzone selectieknoppen  drukken.


Afzuigkap - Inschakelen

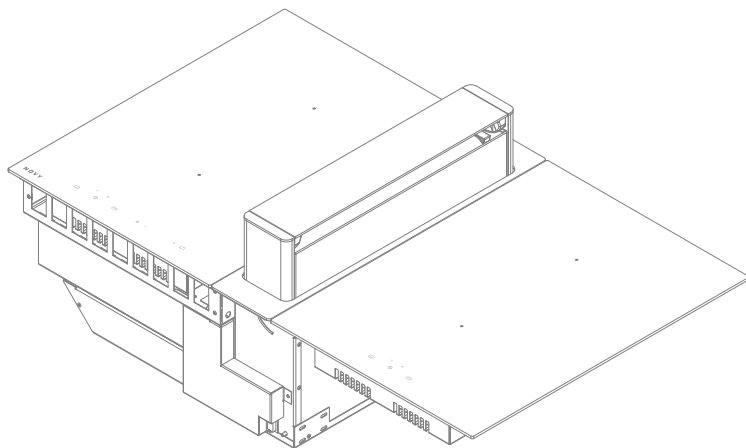
Druk op .
of draai kantelklep.
of druk de afzuigtoeren omhoog.

Afzuigkap - Naloopfunctie

Druk op .
Uitschakelen: druk nogmaals op .

Afzuigkap - Uitschakelen

Druk op .
of sluit de kantelklep.
of druk de afzuigtoeren omlaag.



NOVY

40 00x Novy Up

Contenu

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES	19	5.1.7 Fonction bridge manuelle	26
2 SÉCURITÉ	19	5.1.8 Verrouillage des commandes	26
2.1 Précautions avant utilisation de l'appareil	19	6 COMMANDE DE LA TOUR D'ASPIRATION	26
2.2 Utilisation de l'appareil	19	6.1 Panneau de commande de la hotte	26
2.3 Précautions pour ne pas endommager l'appareil	20	6.2 Modes d'utilisation	26
2.4 Précautions en cas de panne de l'appareil	20	6.2.1 Mode évacuation	26
2.5 Autres précautions	20	6.3 Mise en marche, arrêt et fonction arrêt différé	27
3 DESCRIPTION DE L'APPAREIL	21	6.4 Changer l'intensité d'aspiration	27
3.1 Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction	21	6.5 Aspiration position basse	27
3.2 Principe de l'induction	21	6.6 Aspiration position haute	27
3.3 Bruits lors de la cuisson par induction	21	6.7 Auto-stop	28
3.4 Résumé global	22	6.8 Concentration de la ventilation	28
3.5 Types plaques de cuisson	22	7 INDICATEURS DE NETTOYAGE	28
4 PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION COMFORT	22	7.1 Indicateur de nettoyage des filtres à graisse	28
4.1 Panneau de commande de la plaque de cuisson	22	7.2 Indicateur de remplacement du filtre de recyclage (mode recyclage uniquement)	28
4.1.1 Panneau de commande	22	8 CONSEILS DE CUISSON	28
4.1.2 Mise en marche et arrêt	22	9 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	29
4.1.3 Détection de récipient	23	9.1 Entretien de la plaque de cuisson	29
4.1.4 Indicateur de chaleur résiduelle	23	Taches tenaces	29
4.1.5 Fonctions Power	23	9.2 Enlèvement et remettre en place de la tour de ventilation et vidange du réservoir	30
4.1.6 Fonction minuterie	23	9.3 Nettoyage des filtres à graisse et du verre de la tour de ventilation	30
4.1.7 Verrouillage des commandes	24	10 RÉSOUDRE DES PETITES PANNES	31
5 PLAQUE DE CUISSON POWER	24	10.1 Messages sur la plaque de cuisson	31
5.1 Commande de la plaque de cuisson	24	10.2 La hotte n'aspire pas bien.	31
5.1.1 Panneau de commande	24	Que peut causer ce problème ?	31
5.1.1 Mise en marche et arrêt	24	10.3 Autre	31
5.1.3 Détection de récipient	24	RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS NOVY UP	32
5.1.4 Indicateur de chaleur résiduelle	25		
5.1.5 Fonctions Power	25		
Contrôle de la puissance maximale :	25		
5.1.6 Fonction minuterie	25		

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

Recyclage de l'emballage de transport et de l'appareil usagé : Les matériaux utilisés respectent l'environnement et sont recyclables. Optez pour un transport de l'emballage respectueux de l'environnement. Votre appareil contient également beaucoup de matériaux recyclables.

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



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

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

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

2 SÉCURITÉ

2.1 Précautions avant utilisation de l'appareil

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

2.2 Utilisation de l'appareil

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

2.3 Précautions pour ne pas endommager l'appareil

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

2.4 Précautions en cas de panne de l'appareil

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

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

2.5 Autres précautions

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

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

3 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

3.1 Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction

Type	Power	Comfort
Puissance totale	7400 W	7400 W
Consommation énergétique de la plaque de cuisson EChob**	178 Wh/kg	
Zone de cuisson à l'avant gauche	240x200 mm	Ø 175 mm
Détection minimale	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Performance nominale*	1600 W	1400 W
Performance Power*	1850 W	
Performance Super Power*		
Appareils de cuisson de la catégorie standardisée**	C	
Consommation d'énergie ECcw**	177.6 Wh/kg	210 Wh/kg
Zone de cuisson à l'arrière gauche	240x200 mm	Ø 210 mm
Détection minimale	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Performance nominale*	2100 W	2300 W
Performance Power*	3200 W	3000 W
Performance Super Power*		
Appareils de cuisson de la catégorie standardisée**	C	
Consommation d'énergie ECcw**		
Type	Teppanyaki Wok	
Zone de cuisson à l'arrière droite	Ø 145 mm	Ø 314 mm
Détection minimale	–	–
Performance nominale*	1400 W	2000 W
Performance Power*		2500 W
Performance Super Power*		3200 W
Appareils de cuisson de la catégorie standardisée**		
Consommation d'énergie ECcw**		
Zone de cuisson à l'avant droite	Ø 145 mm	
Détection minimale	–	
Performance nominale*	1400 W	
Performance Power*		
Performance Super Power*		
Appareils de cuisson de la catégorie standardisée**		
Consommation d'énergie ECcw**		

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


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

3.2 Principe de l'induction

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

Bien entendu le récipient doit être adapté :

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

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

3.3 Bruits lors de la cuisson par induction

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

Ronflement

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

Crépitement

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

Sifflement

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

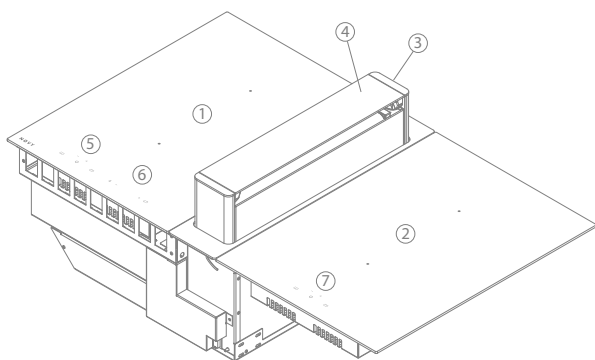
Clics

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

Bourdonnement

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

3.4 Résumé global



1	Plaque de cuisson à induction à gauche
2	Plaque de cuisson à induction à droite (40 002-8)
3	Tour d'aspiration
4	Clapet
5	Commande des zones de cuisson à gauche
6	Commande d'aspiration
7	Commande des zones de cuisson à droite

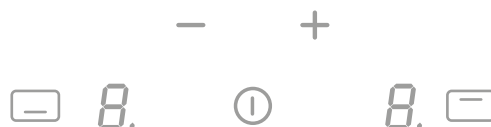
3.5 Types plaques de cuisson

Gauche	Droite
Plaque de cuisson à induction Comfort	Plaque de cuisson à induction Comfort
Plaque de cuisson à induction Power	Plaque de cuisson à induction Power
	Teppanyaki
	Wok

4 PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION COMFORT

4.1 Bandeau de commande de la plaque de cuisson

4.1.1 Bandeau de commande



Commande de la plaque de cuisson	
Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson	ⓘ
Affichage du niveau de puissance	8.
Sélectionner la zone de cuisson	☐
Augmenter le niveau de puissance	+
Réduire le niveau de puissance	-

4.1.2 Mise en marche et arrêt

Allumage et extinction d'une zone de cuisson	
Mise en marche	
Appuyer sur ⓘ pendant 2 secondes.	ⓘ
Les témoins des zones de cuisson s'allument.	
Arrêter	
Appuyer sur ⓘ.	ⓘ
Les témoins des zones de cuisson s'éteignent.	




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

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

4.1.3 Détection de récipient



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

La plaque à induction ne fonctionne pas :

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

4.1.4 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  s'affiche. Ce symbole  disparaît lorsque la surface vitrée de la zone de cuisson peut être touchée sans risque de brûlure.

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

4.1.5 Fonctions Power

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

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



Activer/désactiver le Power	
Activer le Power	Affichage
Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson  .	
Appuyer sur le bouton [-], puis sur le bouton [+] jusqu'à  .	
Désactiver le Power	
Appuyer sur le bouton [-].	

Contrôle de la puissance maximale :

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.






Lors de la cuisson simultanée sur les zones avant et arrière, la puissance de 3700W est répartie entre ces 2 zones.

Zone de cuisson	en cm	Puissance (W)
Avant	Ø 17,5	Normale : 1400
Arrière	Ø 21	Normale : 2300 Power : 3000




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

4.1.6 Fonction minuterie


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

Fonction minuterie	
Réglage ou modification de la durée de cuisson	Affichage
Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson  .	
Sélectionnez la puissance désirée avec le [+] ou [-] bouton.	
Sélectionner la minuterie	
Appuyez simultanément sur le [-] et le [+]	
Diminuer la durée	
Appuyez sur le [-] de la minuterie.	
Augmenter la durée	
Appuyez sur le [+] de la minuterie	

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


Arrêter la fonction minuterie	
Sélectionner la minuterie	Affichage
Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson  .	Temps restant
Appuyer simultanément sur [+] et [-].	
Arrêter la minuterie	
Maintenez le [-] de la minuterie appuyé jusqu'à ce que celle-ci passe à 	

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

Utilisation de la minuterie hors cuisson	
Minuterie hors cuisson	Affichage
Allumez la plaque de cuisson. Appuyez 2 secondes sur 	
Sélectionner la minuterie	
Appuyez simultanément sur le [-] et le [+] de la minuterie.	00
Diminuer la durée	30-
Appuyez sur le [-] de la minuterie.	29...
Augmenter la durée	01-
Appuyez sur le [+] de la minuterie.	02...






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  se met à clignoter et un signal sonore retentit. La zone de cuisson s'éteint. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur un bouton.

4.1.7 Verrouillage des commandes

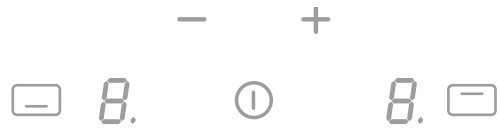
Afin d'éviter toute modification de réglage de la plaque de cuisson, par exemple lorsque vous nettoyez la surface vitrée, il est possible de verrouiller les commandes (excepté la touche marche/arrêt).



Verrouillage	
Verrouiller	Affichage
1. Allumer la plaque de cuisson au moyen du bouton 	
2. Appuyer simultanément sur les boutons [-] et  de la zone arrière.	L
3. Appuyer une nouvelle fois sur le bouton  de la zone arrière.	
Déverrouiller	
1. Allumer la plaque de cuisson au moyen du bouton 	
2. Appuyer simultanément sur les boutons [-] et  de la zone arrière.	0
3. Appuyez une nouvelle fois sur le bouton [-]	

5 PLAQUE DE CUISSON POWER




5.1 Commande de la plaque de cuisson









5.1.1 Bandeau de commande



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

5.1.1 Mise en marche et arrêt

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




Allumage et extinction d'une zone de cuisson	
Régler	Affichage
Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson 	 ► 
Arrêter	
Appuyer simultanément sur les boutons de sélection de la zone de cuisson  et - jusqu'à ce que l'écran montre  ou  = « hot ».	 


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

5.1.3 Détection de récipient

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

La plaque à induction ne fonctionne pas :

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

5.1.4 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. Risques de départ d'incendie ou de brûlures !

5.1.5 Fonctions Power

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

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

Activer/désactiver le Power	
Activer le Power	Affichage
Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson. <input type="checkbox"/>	P
Appuyer sur le bouton [-], puis sur le bouton [+] jusqu'à P .	
Désactiver le Power	9-0
Appuyer sur le bouton [-].	

Contrôle de la puissance maximale :

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.

Lors de la cuisson simultanée sur les zones avant et arrière, la puissance de 3700W est répartie entre ces 2 zones.

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

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

5.1.6 Fonction minuterie

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

Fonction minuterie	
Réglage ou modification de la durée de cuisson	Affichage
Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson <input type="checkbox"/> . Sélectionnez la puissance désirée avec le [+] ou [-] bouton.	1-P
Sélectionner la minuterie	00
Appuyez simultanément sur le [-] et le [+]	
Diminuer la durée	30-
Appuyez sur le [-] de la minuterie.	29...
Augmenter la durée	01-
Appuyez sur le [+] de la minuterie	02...

Un point à côté de l'indication du réglage de puissance de la zone sélectionnée s'allume pour réactiver la minuterie à donner. Le temps est sélectionné et le compte à rebours commence.

Arrêter la fonction minuterie	
Sélectionner la minuterie	Affichage
Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson <input type="checkbox"/> .	Point allumé
Appuyer simultanément sur [+] et [-].	
Arrêter la minuterie	00
Maintenez le [-] de la minuterie appuyez jusqu'à ce que celle-ci passe à 00	

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

Utilisation de la minuterie hors cuisson	
Minuterie hors cuisson	Affichage
Allumez la plaque de cuisson. Appuyez 2 sec. sur 1	
Sélectionner la minuterie	00
Appuyez simultanément sur le [-] et le [+] de la minuterie.	
Diminuer la durée	30-
Appuyez sur le [-] de la minuterie.	29...
Augmenter la durée	01-
Appuyez sur le [+] de la minuterie.	02...







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

Arrêt automatique en fin de cuisson :

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








5.1.7 Fonction bridge manuelle

Cette fonction permet de relier les 2 zones de cuisson séparées en 1 grande zone de cuisson. Cette fonction ne peut être activée que manuellement lorsqu'une grande casserole est posée sur la surface de cuisson.

Fonction Bridge	
Activer manuellement	Affichage
Appuyer simultanément sur les boutons de sélection de la zones de cuissons  +  des 2 zones à combiner.	 
Augmenter la puissance	
Appuyez sur le [+] ou [-] jusqu'à à la puissance souhaitée.	
Désactiver le Bridge	
Appuyer simultanément sur les boutons de sélection des 2 zones combinées.	

5.1.8 Verrouillage des commandes

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

Verrouillage	
Verrouiller	Affichage
1. Allumer la plaque de cuisson au moyen du bouton  .	
2. Appuyer simultanément sur les boutons [-] et  de la zone arrière.	
3. Appuyer une nouvelle fois sur le bouton  de la zone arrière.	
Déverrouiller	
1. Allumer la plaque de cuisson au moyen du bouton  .	
2. Appuyer simultanément sur les boutons [-] et  de la zone arrière.	
3. Appuyez une nouvelle fois sur le bouton [-] .	

6 COMMANDE DE LA TOUR D'ASPIRATION

6.1 Bandeau de commande de la hotte



Commande d'aspiration	
Mise en marche/élévation de la tour d'aspiration	
Diminution de la vitesse d'aspiration	
Affichage de la vitesse d'aspiration	
Augmentation de la vitesse d'aspiration	
Indicateur de nettoyage du filtre à recyclage	

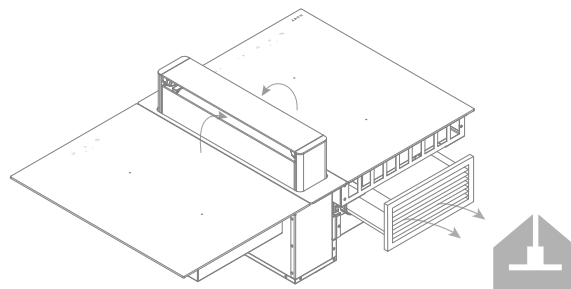
6.2 Modes d'utilisation

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

6.2.1 Mode évacuation

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

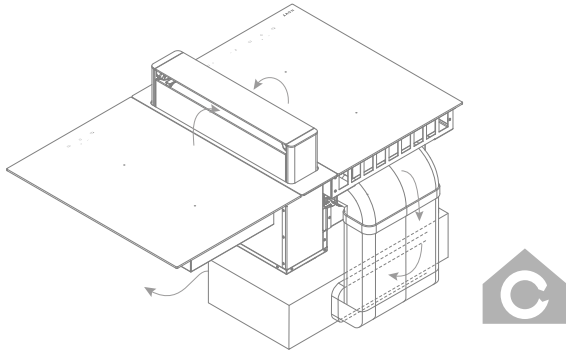
Appuyez simultanément pendant 3 secondes sur les touches **[+]** et **[-]**. La 3^{ème} led verte clignote 5 fois.



6.2.2 Mode 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 à recyclage avant que l'air ne soit refoulé dans la cuisine. La hotte est par défaut en mode recyclage.

Pour mettre l'appareil en mode recyclage (par défaut), appuyez simultanément pendant 3 secondes sur les touches **[+]** et **[-]**. La 3^{ème} led verte clignote 5 fois.



i INFO : Prévoir une ventilation adéquate dans la cuisine pour une efficacité optimale du système de recyclage.

6.3 Mise en marche, arrêt et fonction arrêt différé

Tour d'aspiration	
Mise en marche	Affichage
Appuyez sur ou Pivoter le déflecteur de la tour d'aspiration. ou Montez la tour d'aspiration.	La 1ère LED s'allume
Arrêt différé	La 1ère LED clignote
Appuyez sur	
Arrêter	Les LED s'éteignent
Appuyez sur ou Fermer le déflecteur de la tour d'aspiration. ou Baissez la tour d'aspiration.	

Fonction d'arrêt différé : Cette fonction doit être démarrée manuellement après la fin de la cuisson. Pendant un temps déterminé, les dernières vapeurs de cuisson de cuisine sont traitées par la tour d'extraction à petite vitesse. En cas de recyclage, cette fonction permet également d'assécher les filtres à recyclage. Le délai d'extinction est réglé sur 30 minutes dans les réglages standard suivants en mode recyclage et 10 minutes en mode évacuation. Il est recommandé de toujours exécuter pleinement cette fonction. A la fin de l'arrêt différé, la tour d'aspiration ou le déflecteur peut être fermé.

6.4 Changer l'intensité d'aspiration

La tour d'aspiration peut être réglée à 3 niveaux + intensive, indiqués au moyen de 4 LED avec à chaque niveau une augmentation de l'intensité.

Activer un niveau de forte intensité en cas de fortes émanations d'odeurs ou de vapeurs. La tour d'aspiration fonctionne alors avec un débit plus élevé.

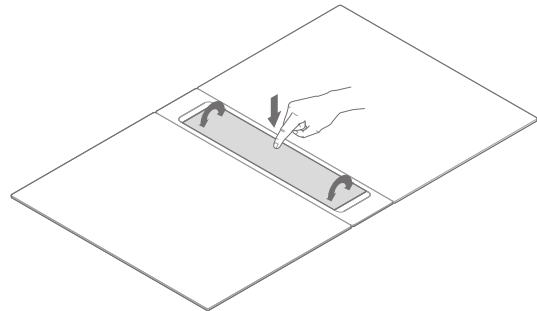
Adapter le niveau de puissance

Augmenter la puissance	LED plus intense(s)
Appuyez sur le [+]	
Diminuer la puissance	LED plus faible(s)
Appuyez sur le [-]	

6.5 Aspiration position basse

L'aspiration peut être démarrée en inclinant le déflecteur de la tour d'aspiration.

La vitesse d'aspiration peut être réglée par les touches [+] et [-], sur la commande de la hotte.



Aspiration position basse

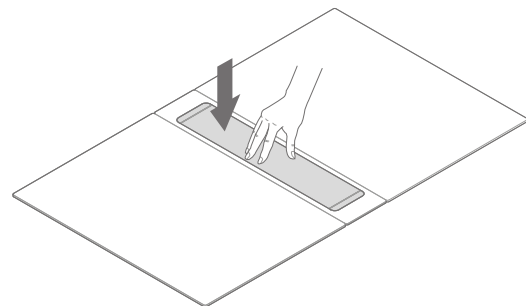
Mise en marche
Basculer le déflecteur de la tour d'aspiration.
Arrêter
Fermer le déflecteur.

6.6 Aspiration position haute

L'aspiration peut être démarrée en appuyant central au centre du déflecteur de la tour d'aspiration.

La tour s'élève automatiquement dans une à une hauteur de 10 cm.

La vitesse d'aspiration peut être réglée par les touches [+] et [-] sur le commande de la hotte.



Aspiration position haute

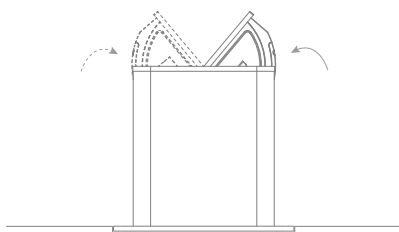
Mise en marche
Montez la tour d'aspiration.
Arrêter
Descendre la tour d'aspiration.

6.7 Auto-stop

Afin d'éviter que l'aspiration continue de fonctionner inutilement le moteur est automatiquement coupé après 3 heures de fonctionnement (seulement si aucune commande n'a été utilisée pendant ces 3 heures).

6.8 Concentration de la ventilation

Si vous n'utilisez qu'un seul côté de la table de cuisson, vous pouvez concentrer l'évacuation des vapeurs sur ce côté. L'interrupteur permet la concentration de l'évacuation des vapeurs sur le côté gauche ou droit. Ainsi l'efficacité de l'appareil est encore améliorée.



7 INDICATEURS DE NETTOYAGE

7.1 Témoin de nettoyage des filtres à graisses

Témoin : Les 4 LED clignotent

Après 20 heures de cuisson, les 4 LED clignotent.

Suivez les consignes de nettoyage décrites dans le chapitre Nettoyage.

Après le nettoyage et la remise en place des filtres à graisses, l'indication de nettoyage doit être réinitialisée. Réinitialisation : appuyez sur la touche pendant 3 secondes.

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

Témoin : La led rouge clignote

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

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

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

8 CONSEILS DE CUISSON

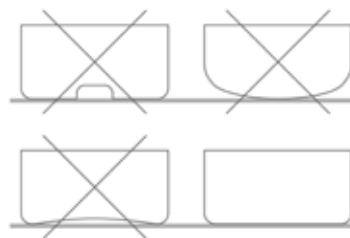
Qualité des poêles et casseroles

Poêles et casseroles adaptées : acier, acier émaillé, fonte, inox avec fond magnétique, aluminium avec fond magnétique (100 mm). Récipients non adaptés : aluminium et inox sans fond magnétique, cuivre, laiton, céramique et porcelaine. Les fabricants indiquent généralement si leurs produits sont compatibles avec la cuisson à 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 . 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 en fonction du diamètre de la zone de cuisson choisie. Posez le récipient bien au milieu de la zone de cuisson afin d'obtenir un rendement optimal de votre plaque de cuisson. Si le diamètre du récipient est bien plus important que celui de la zone, vous ne pourrez pas obtenir une cuisson optimale.

La surface du récipient qui se trouve directement au-dessus de la bobine d'induction génère la chaleur. La chaleur est transmise à la surface restante qui ne se trouve pas sur la bobine d'induction par les couches de matériaux du récipient. C'est pourquoi si le récipient est beaucoup plus large que la zone de cuisson, il est recommandé de chauffer à une puissance légèrement inférieure de façon à favoriser une meilleure répartition de la chaleur.

Exemples de réglage de niveau de puissance

(Les valeurs mentionnées ci-dessous le sont à titre indicatif uniquement.)

Application	Affichage
Faire fondre Réchauffer	– Sauces, beurre, chocolat, gélatine – Plats préparés 1-2
Faire monter Décongeler	– Riz, pudding et plats préparés – Légumes, poisson, produits surgelés 2-3
Vapeur	– Légumes, poisson, viande 3-4
Eau	– Pommes de terres cuites, soupe, pâtes – Légumes frais 4-5
Cuire à feu doux	– Viande, foie, œufs, saucisses – Goulache, roulade, boudin 6-7
Cuire Rôtir	– Pommes de terre, beignets, gâteaux plats 7-8
Rôtir Porter à température de cuisson	– Steaks, omelettes – Eau 9
Cuire	– Porter de grandes quantités d'eau à ébullition P

9 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

i Suivez toutes les instructions décrites dans le chapitre Sécurité.

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

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

9.1 Entretien de la plaque de cuisson

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

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

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

Nettoyage de la surface vitrée de la plaque de cuisson

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

Taches tenaces

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

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

Sucre brûlé et plastique fondu : éliminer directement – lorsque la plaque est encore chaude – à l'aide d'une raclette spéciale pour surfaces vitrées. Nettoyez ensuite la plaque de cuisson comme décrit au point « Nettoyage de la plaque de cuisson ».

en verre ». Les grains de sable qui peuvent se retrouver sur la plaque de cuisson lorsque vous épluchez des pommes de terre ou lavez une salade risquent de provoquer des rayures lorsque vous faites glisser des récipients sur la plaque. Assurez-vous qu'il ne reste aucun grain de sable sur la surface.

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

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

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

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

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

9.2 Enlèvement et remettre en place de la tour de ventilation et vidange du réservoir

Si du liquide a pénétré dans l'orifice d'aspiration, il sera recueilli dans le réservoir solide (capacité de 150ml).

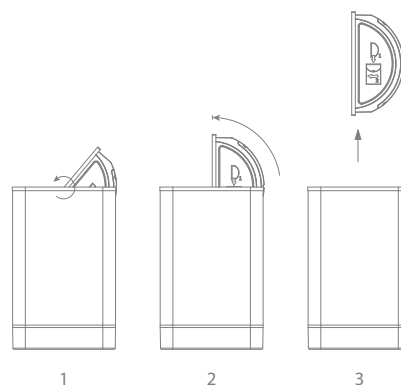
- Retirer la tour d'extraction
- Nettoyez/enlevez le contenu du réservoir solide à l'aide d'un chiffon humide.
- Remplacer la tour d'extraction dans le système d'ascenseur.

9.3 Nettoyage des filtres à graisse et du verre de la tour de ventilation

Après 20 heures de cuisson, les 4 LEDs sur la commande de la hotte sont allumées.

Le filtre à graisse se trouve dans la tour d'extraction, l'ensemble de la tour peut être utilisé s'il est nettoyé ensemble dans le lave-vaisselle avec le filtre à graisse.

Le filtre à graisse peut également être enlevé séparément de la tour d'extraction pour le nettoyage, suivez les étapes ci-dessous.



Le filtre peut être nettoyé comme suit :

- Dans le lave-vaisselle


INFO : Nettoyer les filtres à graisse à l'aide d'un programme de lavage de la vaisselle standard à basse température.

Manuellement : Immergez le filtre dans une solution d'eau bouillante mélangée à un détergent dégraissant. Rincez le filtre sous le robinet à eau chaude et laissez-le sécher.

- Nettoyer la tour d'extraction avec un chiffon humide avec, si nécessaire avec un détergent au pH neutre.

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

Après le nettoyage :

- Remplacez les filtres et la vitre dans la tour d'aspiration.
- Remplacez le clapet dans la tour d'extraction.
- Remplacer la tour d'extraction dans le système d'ascenseur.
- Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.

10 RÉSOUDRE DES PETITES PANNES

10.1 Messages sur la plaque de cuisson

Code	
U	<ul style="list-style-type: none">- Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.- Le récipient n'est pas adapté à la cuisson par induction.- Le diamètre du fond du récipient est trop petit par rapport à la zone de cuisson.
E	<ul style="list-style-type: none">- Le système électronique est déverrouillé.- Débranchez puis rebranchez la plaque de cuisson.- Appelez le service après-vente.
E2	La plaque de cuisson est trop chaude. Laissez-la refroidir. Vous pourrez la rallumer ensuite.
EB	L'arrivée d'air du ventilateur est obstruée. Libérez-la.

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

La plaque ou une zone de cuisson ne fonctionne pas :

- La plaque de cuisson n'est pas correctement raccordée au réseau électrique.
- Le fusible de sécurité a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage est activé.
- Les touches sensibles ont été éclaboussées par de l'eau ou de la graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

Une zone ou toutes les zones ont arrêté de fonctionner :

- La sécurité s'est enclenchée.
- Elle s'enclenche lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson.
- Elle s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Un récipient est vide et son fond est surchauffé.
- La plaque de cuisson est également équipée d'un dispositif de réduction automatique de la puissance et d'un dispositif d'arrêt automatique en cas de surchauffe.

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

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

Les commandes de cuisson automatiques ne fonctionnent pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [H].
- La puissance de cuisson est à son niveau maximal [9].

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

10.2 La hotte n'aspire pas bien.

Que peut causer ce problème ?

- Vérifiez le filtre à graisse. Respectez l'indication de nettoyage. Le filtre doit être nettoyé en moyenne une fois toutes les 2 semaines pour garantir le bon fonctionnement du système d'aspiration.
- Vérifiez l'aération de l'habitation. Dès sa mise en service, la hotte doit être alimentée en air frais. Pour ce faire, ouvrez les grilles placées dans les fenêtres ou ouvrez une fenêtre.
- Vérifiez l'absence d'obstructions ou d'étranglements qui risquent de bloquer l'évacuation de l'air.

10.3 Autre

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

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

Pour tous les autres pays, adressez-vous à votre installateur local ou à Novy

en Belgique : Tél. : +32 (0)56 36 51 02





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

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








RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS NOVY UP


Commande d'aspiration


-  Mise en marche, arrêt et fonction arrêt différé
-  Réduire la vitesse d'extraction
-  Augmenter la vitesse d'extraction
- • • • Affichage de la vitesse d'aspiration
-  Indicateur de nettoyage

Commande de la plaque de cuisson




-  Touche marche/arrêt de la plaque de cuisson
-  Affichage du niveau de puissance
-  Sélectionner la zone de cuisson
-  Augmenter le niveau de performance
-  Réduire le niveau de performance

Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson




Appuyer sur la touche  pendant 2 secondes.
Les témoins des zones de cuisson s'allument.


Appuyer sur . Les témoins des zones de cuisson s'éteignent.

Allumage et extinction d'une zone de cuisson

Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson .
Appuyer simultanément sur les boutons de sélection de la zone de cuisson  et  jusqu'à ce que l'écran montre 0 ou H = « hot ».

Activer/désactiver le Power

MARCHE -
Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson .
Appuyer sur le bouton , puis sur le bouton  jusqu'à P.

ARRÊT - Appuyer sur le bouton .





Limite de puissance

Zone de cuisson sélectionnée avec fonction Power [P].





Limite de puissance activée

[9] est réduit à [8] et clignote [8].

Verrouillage des commandes

- Allumer la plaque de cuisson au moyen du bouton .
- Appuyer simultanément sur les boutons  et  de la zone arrière.
- Appuyer une nouvelle fois sur le bouton  de la zone arrière.


Verrouillage des commandes

- Allumer la plaque de cuisson au moyen du bouton .
- Appuyer simultanément sur les boutons  et  de la zone avant droit.
- Appuyer une nouvelle fois sur le bouton .


Fonction minuterie

Appuyer simultanément sur  et .




Diminuer la durée

Appuyer sur .


Augmenter la durée

Appuyer sur .


Arrêter la fonction minuterie

Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson .
Appuyer simultanément sur  et .

Arrêter la minuterie

Appuyer sur  jusqu'à ce que la minuterie soit sur 00.


Utilisation de la minuterie hors cuisson

Allumez la plaque de cuisson.
Appuyez 2 secondes sur .


Sélectionner la minuterie

Appuyer simultanément sur  et .


Diminuer la durée


Appuyez sur  de la minuterie.

Augmenter la durée


Appuyez sur  de la minuterie.

Fonction Bridge manuelle

MARCHE - Appuyez simultanément sur les 2 boutons de sélection de la zones de cuissons .

ARRÊT - Appuyez simultanément sur les 2 boutons de sélection de la zones de cuissons combiné .


Hotte - Allumer au niveau le plus fort / augmenter le niveau


Appuyer sur .

ou basculer le clapet du tour d'aspiration.


ou poussez la tour d'aspiration vers le haut.

Hotte - Fonction d'arrêt différé/Arrêt

Appuyer sur .

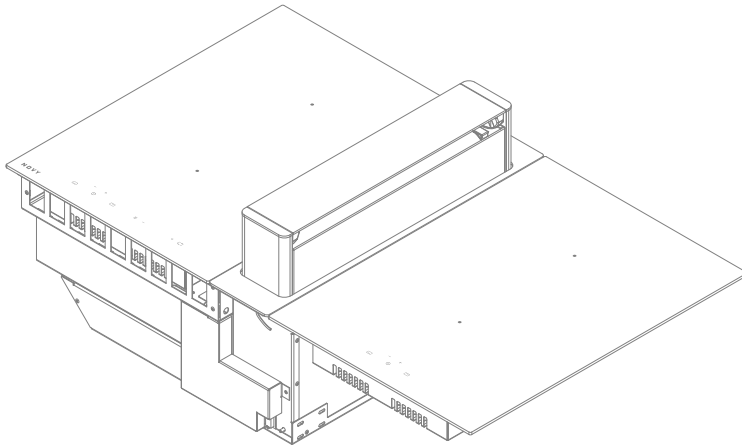
Arrêt: poussez encore sur .

Hotte - Allumer au niveau le plus bas / réduire le niveau

Appuyer sur .

ou fermer le clapet du tour d'aspiration.

ou poussez la tour d'aspiration vers le bas.



NOVY

40 00x Novy Up

Inhalt

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN	35	6 BEDIENUNG DES LÜFUNGSSCHIRMS	42
2 SICHERHEIT	35	6.1 Bedienfeld des Dunstabzugs	42
2.1 Vorsichtsmaßnahmen für die Benutzung des Geräts	35	6.2 Betriebsarten	42
2.2 Benutzung des Geräts	35	6.2.1 Abluftbetrieb	42
2.3 Vorsichtsmaßnahmen gegen Schäden	36	6.2.2 Umluftbetrieb	42
2.4 Vorsichtsmaßnahmen bei Defekt des Geräts	36	6.3 Ein- und Ausschalten und Nachlauffunktion	43
2.5 Weitere Vorsichtsmaßnahmen	36	6.4 Leistungsstufe erhöhen und verringern	43
3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS	37	6.5 Niedrige Einstellung des Dunstabzugs	43
3.1 Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds	37	6.6 Hochliegende Absaugung über den Absaugturm	43
3.2 Prinzip der Induktion	37	6.7 Auto-Stop	44
3.3 Geräusche beim Kochen mit Induktion	37	6.8 Konzentrieren der Entlüftung	44
3.4 Allgemeine Übersicht	38	7 REINIGUNGSANZEIGEN	44
3.5 Kochfeldtypen	38	7.1 Reinigungsanzeige Fettfilter	44
4 INDUKTIONSKOCHFELD COMFORT	38	7.2 Monoblock Umluftfilter (nur bei Umluft)	44
4.1 Bedienfeld des Dunstabzugs	38	8 EMPFEHLUNGEN	44
4.1.1 Bedienfeld	38	9 REINIGUNG UND PFLEGE	45
4.1.2 Ein- und Ausschalten	38	9.1 Pflege des Kochfelds	45
4.1.3 Topferkennung	39	Bei hartnäckigen Flecken	45
4.1.4 Restwärme-Anzeige	39	9.2 Herausnehmen und erneutes Einsetzen des	
4.1.5 Power-Funktion	39	Entlüftungsturms und Leeren des Behälters	46
4.1.6 Timer-Funktion	39	9.3 Reinigung des Fettfilters und des Glases des	
4.1.7 Sperren der Bedienelemente	40	Entlüftungsturms	46
5 INDUKTIONSKOCHFELD POWER	40	10 BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN	47
5.1 Bedienung des Kochfelds	40	10.1 Meldungen auf dem Kochfeld	47
5.1.1 Bedienung	40	10.2 Meldungen in Bezug auf den Dunstabzug	47
5.1.2 Ein- und Ausschalten	40	10.3 Sonstiges	47
5.1.3 Topferkennung	40	ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONEN NOVY UP	48
5.1.4 Restwärme-Anzeige	41		
5.1.5 Power-Funktion	41		
Energiemanagement der maximalen Leistung:	41		
5.1.6 Timer-Funktion	41		
5.1.7 Bridge-Funktion manuell	42		
5.1.8 Sperren der Bedienelemente	42		

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Entscheiden Sie sich für eine umweltverträgliche Entsorgung der Verpackung. Ihr Gerät enthält außerdem viele recyclingfähige Materialien.

Daher sollten entsorgte Geräte von anderem Abfall getrennt werden. Auf diese Weise kann die Entsorgung der Geräte, die von Ihrem Hersteller organisiert wird, in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte am besten durchgeführt werden. Informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde oder bei Ihrem Fachhandel nach einer Sammelstelle für Altgeräte in Ihrer Nähe.



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

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

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

2 SICHERHEIT

2.1 Vorsichtsmaßnahmen für die Benutzung des Geräts

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

2.2 Benutzung des Geräts

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

2.3 Vorsichtsmaßnahmen gegen Schäden

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

2.4 Vorsichtsmaßnahmen bei Defekt des Geräts

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

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

2.5 Weitere Vorsichtsmaßnahmen

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

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

3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

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

3.1 Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds

Type	Power	Comfort
Gesamtleistung	7400 W	7400 W
Energieverbrauch des Kochfelds EChob**	178 Wh/kg	
Kochzone vorne links	240x200 mm	Ø 175 mm
Minimum-Erkennung	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nennleistung*	1600 W	1400 W
Power-Leistung*	1850 W	
Super Power-Leistung*		
Standardisierte Kategorie Kochgeschirr**	C	
Energieverbrauch ECcw**	177.6 Wh/kg	210 Wh/kg
Kochzone hinten links	240x200 mm	Ø 210 mm
Minimum-Erkennung	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nennleistung*	2100 W	2300 W
Power-Leistung*	3200 W	3000 W
Super Power-Leistung*		
Standardisierte Kategorie Kochgeschirr**	C	
Energieverbrauch ECcw**		
Type	Teppanyaki Wok	
Kochzone hinten rechts	Ø 145 mm	Ø 314 mm
Minimum-Erkennung	–	–
Nennleistung*	1400 W	2000 W
Power-Leistung*		2500 W
Super Power-Leistung*		3200 W
Standardisierte Kategorie Kochgeschirr**		
Energieverbrauch ECcw**		
Kochzone vorne rechts	Ø 145 mm	
Minimum-Erkennung	–	
Nennleistung*	1400 W	
Power-Leistung*		
Super Power-Leistung*		
Standardisierte Kategorie Kochgeschirr**		
Energieverbrauch ECcw**		


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

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

3.2 Prinzip der Induktion

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

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

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

3.3 Geräusche beim Kochen mit Induktion

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

Brummen

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

Knistern

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

Pfeifen

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

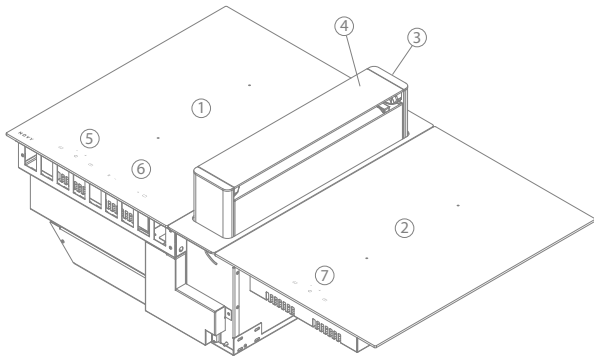
Klicken

Bei niedrigen Leistungseinstellungen können bei elektronischen Schaltungen Klickgeräusche auftreten.

Summen

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

3.4 Allgemeine Übersicht



1	Induktionskochfeld links
2	Induktionskochfeld rechts (40 002-8)
3	Abzugturm
4	Klappe
5	Bedienung der Kochzone - links
6	Bedienung der Dunstabzugshaube
7	Bedienung der Kochzone - rechts

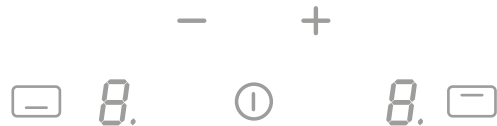
3.5 Kochfeldtypen

Links	Rechts
Induktionskochfeld Comfort	Induktionskochfeld Comfort
Induktionskochfeld Power	Induktionskochfeld Power
	Teppanyaki
	Wok

4 INDUKTIONSKOCHFELD COMFORT

4.1 Bedienfeld des Dunstabzugs

4.1.1 Bedienfeld



Bedienelemente am Kochfeld	
Ein- / Ausschalten des Kochfelds	
Anzeige der Leistungsstufe	
Kochzone auswählen	
Leistungsstufe erhöhen	
Leistungsstufe senken	

4.1.2 Ein- und Ausschalten

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

Ein- und Ausschalten einer Kochzone	
Einstellen	Display
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste.	
Ausschalten	
Drücken Sie gleichzeitig auf die Kochzonen-Auswahltasten und bis das Display oder = "hot" anzeigt.	

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

4.1.3 Topferkennung

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

Das Induktionskochfeld funktioniert nicht:

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

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


4.1.4 Restwärme-Anzeige

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

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

4.1.5 Power-Funktion

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

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

Energiemanagement der maximalen Leistung:

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 heruntergeregt.


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

Kochzone	in cm	Leistung (W)
Vorne	Ø 17,5	Normal: 1400
Hinten	Ø 21	Normal: 2300 Power: 3000


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

4.1.6 Timer-Funktion

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

Timer-Funktion	
Einstellen oder Ändern der Garzeit	Display
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste  .	1-P
Drücken Sie anschließend auf die [-] Taste und dann auf die [+]	
Timer auswählen	00
Gleichzeitig auf [-] en [+] drücken	
Zeitdauer reduzieren	30-
Auf [-] am Timer drücken	29...
Zeitdauer verlängern	01-
Auf [+] am Timer drücken	02...

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

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

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

Verwendung des Timers ohne Kochen	
Timer ohne Kochen	Display
Das Kochfeld einschalten. Druk 2 seconden op	
Timer auswählen	
Gleichzeitig auf [-] und [+] am Timer drücken	00
Zeitdauer reduzieren	30-
Auf [-] am Timer drücken	29...
Zeitdauer verlängern	01-
Auf [+] am Timer drücken	02...

Zeit ist ausgewählt und der Countdown beginnt.

Automatisches Ausschalten am Ende der Garzeit:

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

4.1.7 Sperren der Bedienelemente

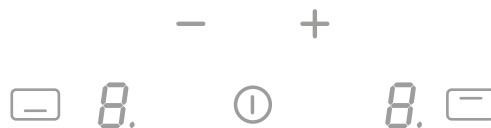
Damit die Einstellung eines Kochfelds nicht versehentlich geändert werden kann, z. B. beim Reinigen der Glasplatte, können die Bedienelemente gesperrt werden (mit Ausnahme der Ein/Aus-Taste).

Sperren	
Sperren	Display
1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste ein.	
2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten [-] und der hinten Zone.	L
3. Drücken Sie erneut die Taste der hinten Zone.	
Entsperren	
1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste ein.	
2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten [-] und der hinten Zone.	0
3. Drücken Sie erneut die Taste [-]	

5 INDUKTIONSKOCHFELD POWER

5.1 Bedienung des Kochfelds

5.1.1 Bedienung



Bedienelemente am Kochfeld	
Ein- / Ausschalten des Kochfelds	
Anzeige der Leistungsstufe	8
Kochzone auswählen	
Leistungsstufe erhöhen	+
Leistungsstufe senken	-

5.1.2 Ein- und Ausschalten

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

Ein- und Ausschalten einer Kochzone	
Einstellen	Display
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste.	0 ► 0
Ausschalten	
Drücken Sie gleichzeitig auf die Kochzonen-Auswahltasten und [-] bis das Display 0 oder H = "hot" anzeigt.	0 H

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

5.1.3 Topferkennung

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

Das Induktionskochfeld funktioniert nicht:

- Wenn kein Topf auf der Kochzone steht oder wenn der Topf nicht für Induktion geeignet ist. In diesem Fall kann die Leistung nicht erhöht werden und das Symbol blinkt auf dem Display.
- Die Funktion wird unterbrochen, wenn der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen wird. Das Symbol blinkt 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 **U** bleibt dann nicht aktiv.

5.1.4 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!

5.1.5 Power-Funktion

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

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

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

Energiemanagement der maximalen Leistung:

Wenn diese Leistungsgrenze beim Einschalten einer hohen Leistungsstufe oder der Power-Funktion überschritten wird, reduziert das Energiemanagement die Leistungsstufe der betreffenden Kochzone. Die Anzeige für diese Kochzone blinkt zuerst und danach wird die Leistungsstufe dieser Kochzone automatisch auf den maximal möglichen Wert heruntergeregelt. Die maximale Leistung der einzelnen Zonen beträgt jeweils 3.700 W.

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

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

5.1.6 Timer-Funktion

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

Timer-Funktion	
Einstellen oder Ändern der Garzeit	Display
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste . Drücken Sie anschließend auf die [-] Taste und dann auf die [+].	1-P
Timer auswählen	00
Gleichzeitig auf [-] en [+] drücken.	
Zeitdauer reduzieren	30-
Auf [-] am Timer drücken.	29...
Zeitdauer verlängern	01-
Auf [+] am Timer drücken.	02...

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


Ausschalten der Timer-Funktion	
Timer auswählen	Display
Gleichzeitig auf [-] und [+] drücken, bis die gewünschte Zeit aufleuchtet.	Restzeit
Stoppen des Timers	00
Weiterhin auf [-] am Timer drücken, bis der Timer auf 00 steht, oder die Leistungsstufe der Kochzone auf 0 stellen.	

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

Verwendung des Timers ohne Kochen:	
Timer ohne Kochen	Display
Das Kochfeld einschalten. Auf drücken	
Timer auswählen	00
Gleichzeitig auf [-] und [+] am Timer drücken	
Zeitdauer reduzieren	30-29...
Auf [-] am Timer drücken	
Zeitdauer verlängern	01-02...
Auf [+] am Timer drücken	








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

Automatisches Ausschalten am Ende der Garzeit:

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








5.1.7 Bridge-Funktion manuell

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

Aktivieren	
Manuell aktivieren	Display
Gleichzeitig auf die Kochzonen-Auswahltasten  +  der beiden zu kombinierenden Zonen drücken.	
Leistungsstufe erhöhen	
Drücken Sie auf die [+] oder [-] Taste.	
Bridge-Funktion ausschalten	
Gleichzeitig auf die Kochzonen-Auswahltasten  +  der beiden kombinierende Zonen drücken.	

5.1.8 Sperren der Bedienelemente






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

Sperren	
Sperren	Display
1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein.	
2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten [-] und  der hinten Zone.	
3. Drücken Sie erneut die Taste  der hinten Zone.	
Entsperren	
1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein.	
2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten [-] und  der hinten Zone.	
3. Drücken Sie erneut die Taste [-]	

6 BEDIENUNG DES LÜFUNGSSCHIRMS

6.1 Bedienfeld des Dunstabzugs



Bedienelemente des Dunstabzugs	
Ein- Ausschalten	
Abzugsgeschwindigkeit verringern	
Anzeige Abzugsgeschwindigkeit	
Abzugsgeschwindigkeit erhöhen	
Reinigungsanzeige Umluftfilter	

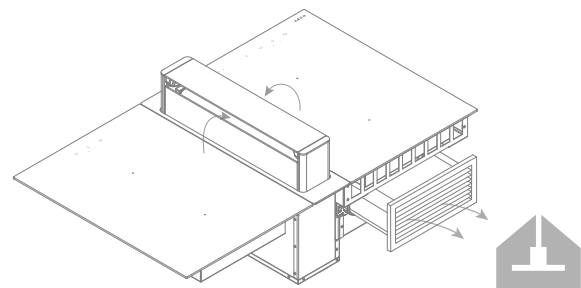
6.2 Betriebsarten

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

6.2.1 Abluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird zunächst durch die Fettfilter gereinigt und anschließend ins Freie abgeleitet. Dies kann mithilfe eines Kanalsystems erfolgen, das zwischen dem Gerät und einem Wandabluftgitter angeordnet wird.

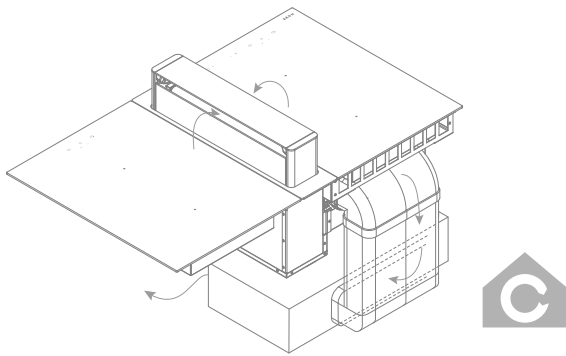
Sie können das Gerät, durch Drücken der Tastenkombination [+] en [-] für ca. 3 Sekunden, in den Abluftmodus umstellen. Die nebenstehende grüne LED blinkt 5x, um die Einstellung zu bestätigen.



6.2.2 Umluftbetrieb

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

Sie können das Gerät, durch Drücken der Tastenkombination [+] en [-] für ca. 3 Sekunden, in den Abluftmodus umstellen. In diesem Fall leuchtet die rote LED 5x, um die Einstellung zu bestätigen.



i **INFO:** Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Küche für eine optimale Effizienz des Umluftsystems.

6.3 Ein- und Ausschalten und Nachlauffunktion

Lüftungsschirm	
Einschalten	Display
Kurz auf drücken. oder Klappdeckel drehen. oder schieben Sie den Absaugturm nach oben.	1° LED leuchtet auf
Nachlauffunktion einschalten	1° LED blink
Kurz auf drücken.	
Nachlauffunktion ausschalten	LED erlischt
Kurz auf drücken. oder schließen Sie den Klappdeckel des Absaugturms oder drücken Sie den Absaugturm nach unten.	

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

6.4 Leistungsstufe erhöhen und verringern

Der Absaugturm kann auf 4 verschiedene Leistungsstufen eingestellt werden, die über die 4 LEDs mit einer jeweils erhöhenden Intensität angezeigt werden.

Aktivieren Sie bei starker Geruchs- oder Dampfbildung eine höhere Leistungsstufe. Der Absaugturm funktioniert dann mit einer höheren Leistung.

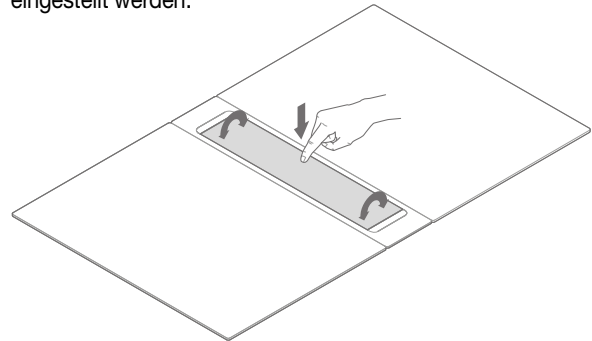
Leistungsstufe einstellen

Leistungsstufe erhöhen	Extra LED
Auf [+] drücken	leuchtet auf
Leistungsstufe verringern	LED
Auf [-] drücken	erlischt

6.5 Niedrige Einstellung des Dunstabzugs

Der Ansaugvorgang kann starten durch Kippen des Klappdeckels des Absaugturms.

Die Sauggeschwindigkeit kann mit den Tasten [+] und [-] eingestellt werden.



Niedrige Einstellung des Dunstabzugs

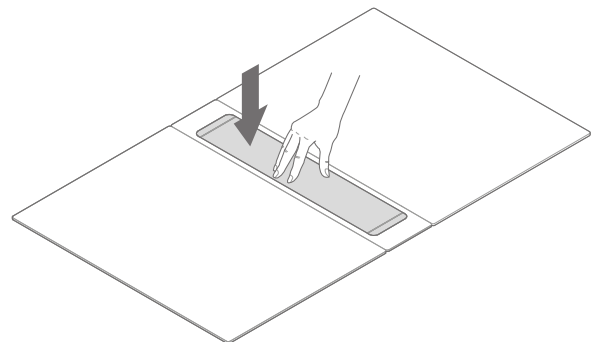
Einschalten
Drehen Sie den Klappdeckel in die gewünschte Position.
Ausschalten
Klappdeckel schließen

6.6 Hochliegende Einstellung des Dunstabzugs über den Absaugturm

Der Saugvorgang kann durch Drücken der zentralen kippbaren Tür des Turms gestartet werden.

Der Turm fährt automatisch in eine Position von 10 cm.

Die Sauggeschwindigkeit kann über die Tasten [+] und [-] eingestellt werden.



Hochliegende Einstellung des Dunstabzugs

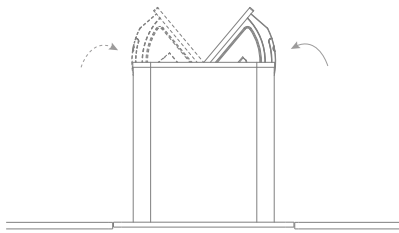
Einschalten
Schieben Sie den Absaugturm nach oben.
Ausschalten
Drücken Sie den Absaugturm nach unten.

6.7 Auto-Stop

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

6.8 Konzentrieren der Entlüftung

Wenn Sie nur auf einer Seite des Kochfelds kochen, können Sie den Dunstabzug auf diese Seite konzentrieren. Mit dem Schalter können Sie auf der linken oder der rechten Seite wählen. Auf diese Weise wird der Wirkungsgrad des Geräts noch weiter erhöht.



7 REINIGUNGSANZEIGEN

7.1 Reinigungsanzeige Fettfilter

👁️ Anzeige: 4 LEDs leuchten auf

Nach 20 Kochstunden weisen die vier blinkenden LEDs an der Dunstabzugshaube darauf hin, dass die Fettfilter gereinigt werden müssen.

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

Nach dem Reinigen und erneuten Einsetzen der Fettfilter setzen müssen Sie die Reinigungsanzeige resettet.

Reset: Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste .


7.2 Monoblock Umluftfilter (nur bei Umluft)

👁️ Anzeige: rote Anzeigelampe leuchtet auf

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

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

Ein neuer Monoblockfilter ist über einen Fachhändler oder die Novy-Website erhältlich.

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

8 EMPFEHLUNGEN

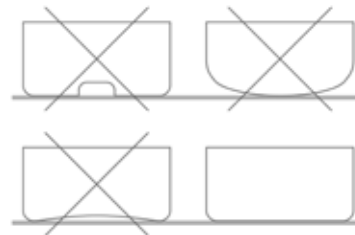
Qualität der Kochtöpfe und Pfannen

Geeignete Kochtöpfe und Pfannen: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden (100 mm). Nicht geeignete Kochtöpfe: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischen Boden, Kupfer, Messing, Keramik, Porzellan. Die Hersteller geben an, ob ihre Produkte für Induktion geeignet sind.

Überprüfen Sie, ob die Kochtöpfe geeignet sind:

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

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



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

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

Größe der Kochtöpfe

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

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

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

Beispiele für Leistungsregelung

(die unten aufgeführten Werte sind nur Richtwerte)

Anwendung	Display
Schmelzen Aufwärmen	– Soßen, 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

i Befolgen Sie die Anweisungen aus dem Abschnitt „Sicherheit“

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

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

9.1 Pflege des Kochfelds

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

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

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

Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds

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

Bei hartnäckigen Flecken

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

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

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

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

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

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

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

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

9.2 Herausnehmen und erneutes Einsetzen des Entlüftungsturms und Leeren des Behälters

Wenn Flüssigkeit in die Einlassöffnung eingedrungen ist, wird sie im Feststoffbehälter (Fassungsvermögen von 150 ml) gesammelt.

- Entfernen Sie den Absaugturm aus dem Liftersystem.
- Reinigen/Entfernen mit einem Tuch des Inhalts im Feststoffbehälter mit einem akquirieren.
- Ersetzen Sie den Absaugturm im Liftersystem.

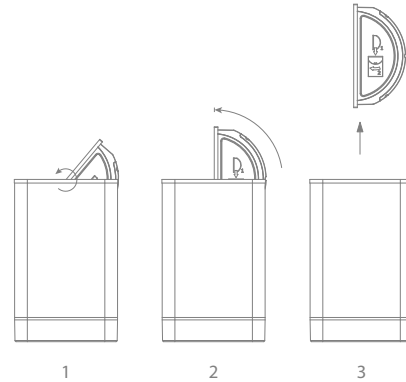
9.3 Reinigung des Fettfilters und des Glases des Entlüftungsturms

Nach 20 Kochstunden werden die 4 LEDs auf dem Bedienfeld der Absaugung aufleuchten.

Der Fettfilter befindet sich im Absaugturm. Bei Bedarf kann der gesamte Turm zusammen mit dem Fettfilter in der Spülmaschine gereinigt werden.

Der Fettfilter kann auch separat vom Absaugturm entfernt werden.

Zur Reinigung führen Sie die folgenden Schritte aus.



Der Filter kann wie folgt gereinigt werden:

- In der Geschirrspülmaschine


INFO: Reinigen Sie die Fettfilter mit einem handelsüblichen Geschirrspülprogramm bei niedriger Temperatur.

Manuell: Den Filter in kochendes Wasser tauchen, dem ein fettlösendes Geschirrspülmittel zugesetzt wurde. Anschließend die Filter unter dem Wasserhahn mit warmem Wasser abspülen und trocknen lassen.

- Reinigen Sie den Absaugturm mit einem feuchten Tuch, ggf. mit Hilfe von einem pH-neutralen Reinigungsmittel.

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

Nach dem Reinigen:

- Ersetzen Sie den Filter im Absaugturm.
- Setzen Sie den Klappdeckel im Absaugturm wieder ein.
- Ersetzen Sie den Absaugturm im Liftersystem.
- Drücken Sie die Taste  3 Sekunden lang.

10 BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN

10.1 Meldungen auf dem Kochfeld

Code	
U-	<ul style="list-style-type: none">- Es steht kein Kochtopf auf der Kochzone.- Der Kochtopf ist nicht für Induktion geeignet.- Der Durchmesser des Kochtopfbodens ist zu klein im Vergleich zu der Kochzone.
E	<ul style="list-style-type: none">- Das elektronische System ist gestört.- Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen und wieder anschließen.- Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E2	Das Kochfeld ist überhitzt. Abkühlen lassen. Danach können Sie es wieder einschalten.
EB	Die Luftzufuhr für den Ventilator ist blockiert. Die Blockierung entfernen.

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. Der Ventilator schützt auf diese Weise 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?

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

10.3 Sonstiges

Bitte wenden Sie sich bei einer Störung an unseren Kundendienst:

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

Für alle anderen Länder:

Ihr lokaler Installateur oder Novy in Belgien:

Tel.: +32 (0)56/36.51.02






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

Kleben Sie hier den beiliegenden Aufkleber mit der Seriennummer ein.








ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONEN NOVY UP


Bedienelemente des Dunstabzugs


	Ein-/Ausschalten Dunstabzugs/ Nachlauffunktion
	Abzugsgeschwindigkeit verringern
	Abzugsgeschwindigkeit erhöhen
	Anzeige Abzugintensität
	Reinigungsanzeige Umluftfilter (optional)

Bedienelemente am Kochfeld


	Ein/Aus-Taste für das Kochfeld
	Anzeige der Leistungsstufe
	Kochzone auswählen
	Leistungsniveau erhöhen
	Leistungsniveau senken



Ein- und Ausschalten eines Kochfelds

Auf  drücken und 2 Sekunden gedrückt halten. Kochzonenanzeige leuchtet auf.




Auf  drücken. Kochzonenanzeige geht aus.


Ein- und Ausschalten einer Kochzone

Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste .

Drücken Sie gleichzeitig auf die Kochzonen-Auswahltasten  und  bis das Display 0 oder H = "hot" anzeigt.

Ein- und Ausschalten von Power

EIN - Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste .
Drücken Sie anschließend auf die Taste  und dann auf die Taste  bis **P** erscheint.

AUS - Drücken Sie auf die  Taste.





Leistungsgrenze

Gewählte Kochzone mit Power-Funktion [P]





Leistungsgrenze aktiviert

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

Sperrern der Bedienelemente

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein
2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und  der hinten Zone.
3. Drücken Sie erneut die Taste  der hinten Zone.


Entsperrern der Bedienelemente

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein.
2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und  der hinten Zone.
3. Drücken Sie erneut die Taste .


Timer-Funktion

Drücken Sie gleichzeitig auf  und .




Zeitdauer reduzieren

Auf  drücken.


Zeitdauer verlängern

Auf  drücken.


Ausschalten der Timer-Funktion

Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste .
Drücken Sie gleichzeitig auf  und .

Stoppen des Timers

Drücken Sie auf  bis der Timer auf 00 steht.

Verwendung des Timers ohne Kochen

Das Kochfeld einschalten.
Drücken Sie 2 Sekunden auf .

Timer auswählen

Drücken Sie gleichzeitig auf  und .

Zeitdauer reduzieren

Am Timer auf  drücken.

Zeitdauer verlängern

Am Timer auf  drücken.

Bridge-Funktion manuell

EIN - gleichzeitig auf die 2 kochzonen-Auswahltasten  drücken.

AUS - gleichzeitig auf die 2 kochzonen-Auswahltasten  drücken.

Dunstabzugshaube - Einschalten

Kurz auf  drücken.

oder Klappdeckel drehen.

oder schieben Sie den Absaugturm nach oben.

Dunstabzugshaube - Nachlauffunktion

Kurz auf  drücken.

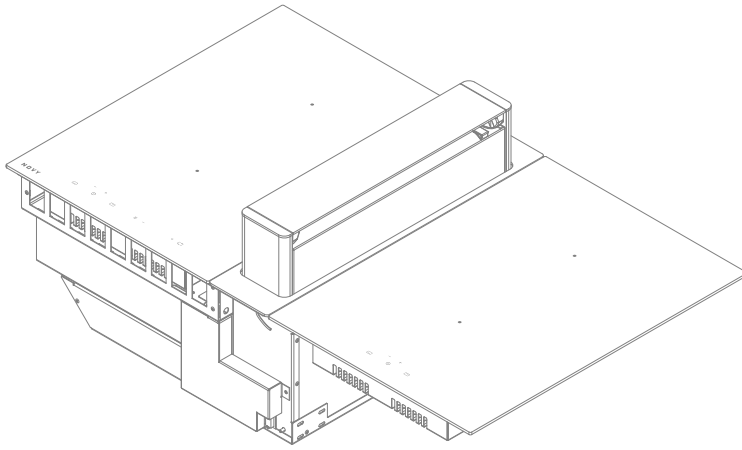
AUSSCHALTEN: Erneut auf  drücken.

Dunstabzugshaube - Ausschalten

Kurz auf  drücken.

oder schließen Sie den Klappdeckel des Absaugturms.

oder drücken Sie den Absaugturm nach unten.



NOVY

40 00x Novy Up

Contents

1. GENERAL INFORMATION	51	6 CONTROLLING THE EXTRACTION TOWER	58
2 SAFETY	51	6.1 Extractor hood control panel	58
2.1 Precautions for use of the device	51	6.2 User modes	58
2.2 Using the device	51	6.2.1 Exhaust mode	58
2.3 Precautions against damage	52	6.2.2 Recirculation mode	58
2.4 Precautions to be taken in the event of a fault with the device	52	6.3 Switch on and off and run-out function	59
2.5 Other precautions	52	6.4 Increase and decrease the power level	59
3 DESCRIPTION OF THE DEVICE	53	6.5 Low extraction position	59
3.1 Technical specifications of the induction hob	53	6.6 High extraction position	59
3.2 Principle of induction	53	6.7 Auto-stop	60
3.3 Noise caused by induction	53	6.8 Concentration of the ventilation	60
3.4 Global overview	54	7 CLEANING INDICATIONS	60
3.5 Hob types	54	7.1 Cleaning indication for grease filter	60
4 INDUCTION HOB ONE POWER	54	7.2 Replacement indicator monoblock filter (only with recirculation)	60
4.1 Hob control panel	54	8 COOKING ADVICE	60
4.1.1 Control panel	54	9 CLEANING AND MAINTENANCE	61
4.1.2 Switch on and off	54	9.1 Maintenance of the hob	61
4.1.3 Pan detection	55	In case of stubborn stains	61
4.1.4 Indication of residual heat	55	9.2 Removing and replacing the extraction tower and emptying the reservoir	62
4.1.5 Power function	55	9.3 Cleaning the grease filters and the ventilation tower glass	62
4.1.6 Timer function	55	10 TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS	63
4.1.7 Locking the controller	56	10.1 Messages on the hob	63
5 INDUCTION HOB ONE PRO	56	10.2 The cooker hood does not extract well. What can be the cause of this problem?	63
5.1 Control Panel extraction hood	56	10.3 Miscellaneous	63
5.1.1 Control panel	56	OVERVIEW OF THE FUNCTIONS NOVY UP	64
5.1.2 Switch on and off	56		
5.1.3 Pan detection	56		
5.1.4 Indication of residual heat	57		
5.1.5 Power function and Super Power function	57		
Management of maximum power:	57		
5.1.6 Timer function	57		
5.1.7 Manual Bridge function	58		
5.1.8 Locking the controller	58		

1. GENERAL INFORMATION



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

The materials used are not hazardous to the environment and suitable for recycling. Choose an environment-friendly way to dispose of the packaging. The device also contains many recyclable materials.

Therefore separate used devices from other waste. This way, the recycling of the devices organised by the manufacturer is carried out under the best conditions in accordance with the European directive 2002/96/EG concerning electrical and electronic waste. Ask your municipality or dealer for the nearest collection place for your old devices.



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

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

Follow these instructions to avoid injury and material damage.

2 SAFETY

2.1 Precautions for use of the device

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

2.2 Using the device

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

2.3 Precautions against damage

- Damaged cooking pans or cooking pans with rough bases (cast iron without enamelling) can cause damage to the glass.
- Sand or other abrasive materials may cause damage to the glass.
- Do not allow items (even small ones) to fall on the glass.
- Avoid the impact of cooking pans against the edge of the glass.
- Ensure the device ventilation is installed in accordance with the instructions of the manufacturer.
- Do not place or leave empty cooking pans on the hob.
- Avoid contact of sugar, synthetic substances or aluminium foil with the hot zones. These substances can crack or affect the vitro ceramic surface while it cools down: switch off the appliance and remove them immediately from the hot zones (beware: risk of burns)
- Risk of burns! Do not place items on the hob.
- Never place a hot pan on the control zone.
- If there is a drawer under the built-in device, ensure there is adequate distance (2 cm) between the contents of the drawer and the bottom of the device to provide good ventilation.
- Do not put flammable objects (for example, sprays) in the drawer under the hob. If the drawer contains a cutlery holder, this must be made from heat-resistant material.

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

- Upon discovering a fault, turn off the device and turn off the electrical supply.
- Immediately switch off the electrical power to the device if a crack or split is discovered in the vitro-ceramic glass, then notify the after-sales service.
- Repairs must only be carried out by specialised personnel. Never open the device yourself.

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

2.5 Other precautions

- Ensure the cooking pan remains in the middle of the cooking zone at all times. The bottom of the cooking pan must cover as much of the cooking zone as possible.
- A magnetic field can affect electronic equipment. People with a pacemaker must first consult the distributor or a doctor.
- Do not use synthetic or aluminium cooking pans: these can melt on the cooking zones while they are still hot.
- Never use water to put out a fire. Turn off the cooking zone. Gently cover flames with a cover, fire blanket, or something similar.

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

3 DESCRIPTION OF THE DEVICE

The device is an induction cooking plate with integrated worktop extraction. The induction hob has 4 cooking zones with an integrated ventilation tower located at the back of the hob for the removal of cooking fumes. The hob and cooker hood can be operated separately. You will find an explanation of the operation of the device further in this manual.

3.1 Technical specifications of the induction hob

Type	Power	Comfort
Total power	7400 W	7400 W
Energy consumption of the EChob cooking plate**	178 Wh/kg	
Cooking zone in front left	240x200 mm	Ø 175 mm
Minimum detection	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	1600 W	1400 W
Extra Power*	1850 W	
Super Power*		
Standardised category of cookware**	C	
Energy consumption ECcw**	177.6 Wh/kg	210 Wh/kg
cooking zone at the back left	240x200 mm	Ø 210 mm
Minimum detection	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W	2300 W
Extra Power*	3200 W	3000 W
Super Power*		
Standardised category of cookware**	C	
Energy consumption ECcw**		
Type	Teppanyaki Wok	
Cooking zone at the back right	Ø 145 mm	Ø 314 mm
Minimum detection	–	–
Nominal power*	1400 W	2000 W
Extra Power*		2500 W
Super Power*		3200 W
Standardised category of cookware**		
Energy consumption ECcw**		
cooking zone in front right	Ø 145 mm	
Minimum detection	–	
Nominal power*	1400 W	
Extra Power*		
Super Power*		
Standardised category of cookware**		
Energy consumption ECcw**		

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


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

3.2 Principle of induction

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

Of course, suitable cooking pans are required for this:

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

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

3.3 Noise caused by induction

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

Humming

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

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 setting.

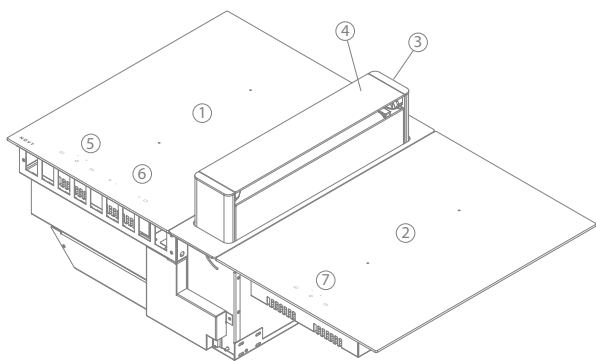
Clicking

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

Buzzing

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

3.4 Global overview



1	Induction hob left
2	Induction hob right (40 002-8)
3	Extraction tower
4	Valve
5	Controlling the cooking zones left
6	Controlling the extractor
7	Controlling the cooking zones right

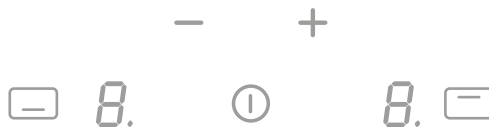
3.5 Hob types

Links	Rechts
Induction hob Comfort	Induction hob Comfort
Induction hob Power	Induction hob Power
	Teppanyaki
	Wok

4 INDUCTION HOB ONE POWER

4.1 Hob control panel

4.1.1 Control panel



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

4.1.2 Switch on and off

Switching the hob on and off:	
Switch on	
Press and hold for 2 seconds.	
Cooking zones display lights up.	
Switch off	
Press .	
Cooking zones display extinguishes.	

Switching a cooking zone on and off	
Set up	Display
Press the cooking zone selection button.	
Switch off	
Press the cooking zone selection buttons and simultaneously until the display shows or = "hot".	

If there is no control input within 20 seconds, the electronics will return in standby setting.

4.1.3 Pan detection

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

The induction hob does not work:

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

Switch off the cooking zone after use.

4.1.4 Indication of residual heat


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

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

4.1.5 Power function

Power function **P** boosts the power to the back cooking zone. If this function is activated, these cooking zones will be subjected to considerably higher power for 10 minutes.

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

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

Management of maximum power:

If this power limit is exceeded when switching to a high selected cooking heat or switching the power setting 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


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

Cooking zone	in cm	Power (W)
Front	Ø 17,5	Normal: 1400
Back	Ø 21	Normal: 2300 Power: 3000

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


4.1.6 Timer function

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


Timer function	
Setting or changing the cooking time	Display
Press the cooking zone selection button  . Press [-] and [+] at the same time.	1-P
Select the timer	
Press [-] and [+] at the same time.	00
Reduce the time	
Press [-] on the timer	30- 29...
Increase the time	
Press [+] on the timer	01- 02...

A point next to the power level display of the selected zone lights up to show the activation of the timer.

The time has been selected and the countdown has begun.

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

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

Using the timer without cooking	
Timer without cooking	Display
Switch on the hob Press  for 2 seconds	
Select the time	
Press [-] and [+] simultaneously	00
Reduce the time	30-
Press [-] on the timer	29...
Increase the time	01-
Press [+] on the timer	02...






The time has been selected and the countdown has begun.

Turn off automatically at the end of the cooking time:

As soon as the selected cooking time is complete, the display will flash 00, an audible sign will be heard, and the cooking zone will turn off. To stop the buzzer and flashing light, press a control button.

4.1.7 Locking the controller

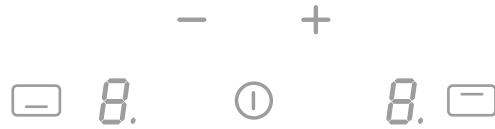
To avoid a hob selection being changed, during cleaning for example, the controller must be locked (except the on/off button).



Locking	
Lock	Display
1. Switch on the hob using the  button. 2. Press the [-] and  of the back zone simultaneously.	L
3. Press the  button of the back zone again.	
Unlock:	
1. Switch on the hob using the  button. 2. Press the [-] and  of the back zone simultaneously.	0
3. Press the [-] button again.	

5 INDUCTION HOB ONE PRO




5.1 Control Panel extraction hood



5.1.1 Control panel



Hob control	
On/off control key for the hob	
Power level indication	8.
Cooking zone selection	
Increase power level	+
Reduce power level	-

5.1.2 Switch on and off


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

Switching a cooking zone on and off:	
Set up	Display
Press the cooking zone selection button. 	0 ▶ 0
Switch off	
Press the cooking zone selection buttons  and - simultaneously until the display shows 0 or H = "hot".	0 H



If there is no control input within 20 seconds, the electronics will return in standby setting.

5.1.3 Pan detection

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

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

The induction hob does not work:

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

on the display. The **U** symbol will disappear when the pan is placed back onto the cooking surface. The cooking will then continue at the same power level as selected previously.

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

5.1.4 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.

5.1.5 Power function and Super Power function

The Power function **P** 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
Press the cooking zone selection button.	P
Press the [-] button and then the [+] button until P	
Switch off Power	
Press on the [-] button	9-0

Management of maximum power:

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

The maximum individual power for each zone is 3700 W.

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

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

5.1.6 Timer function

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

Timer function	
Setting or changing the cooking time	Display
Press the cooking zone selection button . Press [-] and [+] at the same time.	1-P
Select the timer	
Press [-] and [+] at the same time.	00
Reduce the time	
Press [-] on the timer	30- 29...
Increase the time	
Press [+] on the timer	01- 02...

A dot next to the indication of the power setting of the selected zone lights up to activate the timer. The time is selected and the countdown begins.

Switch off the timer function	
Select the timer	Display
Press the cooking zone selection button . Press [-] and [+] at the same time.	Dot is on
Stop the timer	
Keep pressing [-] on the timer until the timer displays 00 , or set the power of the cooking zone to	00

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

Using the timer without cooking:	
Timer without cooking	Display
Switch on the hob. Press 2 sec. on	
Select the timer	
Press [-] and [+] simultaneously on the timer	00
Reduce the time	
Press [-] on the timer	30- 29...
Increase the time	
Press [+] on the timer	01- 02...

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

Turn off automatically at the end of the cooking time:

As soon as the selected cooking time is up, the display will flash **00**, an audible sign will be heard, and the cooking zone will turn off. To stop the audible signal and the flashing light, press [-] or [+] on the timer.

5.1.7 Manual Bridge function

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

Bridge function	
Manual activation	Display
Simultaneously press on both cooking zone selection buttons + of both zones to be linked.	
Increase the power	
Press the [+] or [-] button	
Switch bridge function off	
Simultaneously press on both cooking zone selection buttons + of both linked zones.	

5.1.8 Locking the controller

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

Locking	
Lock	Display
1. Switch on the hob using the button. 2. Press the [-] and of the back zone simultaneously. 3. Press the button of the back zone again.	
Unlock:	
1. Switch on the hob using the button. 2. Press the [-] and of the back zone simultaneously. 3. Press the [-] button again.	

6 CONTROLLING THE EXTRACTION TOWER

6.1 Extractor hood control panel



Extraction control	
Switch on/lift	
Decrease extraction speed	
Extraction speed indication	
Increase extraction speed	
Cleaning indication for recirculation filter (optional)	

6.2 User modes

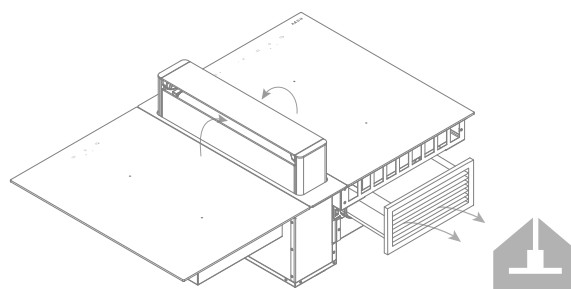
This device can be used in the exhaust or recirculation mode (standard setting upon delivery)

6.2.1 Exhaust mode

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

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

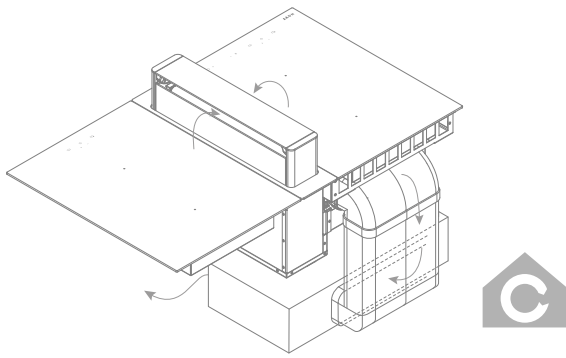
The 3rd green LED indication for recirculation filter will blink 5x.



6.2.2 Recirculation mode




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

To set the device in recirculation mode (default setting), press and hold the key combination [+] and [-] for 3 seconds when the extraction tower is closed. The red LED will blink 5x.



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

6.3 Switch on and off and run-out function

Extraction tower	
Switch on	Display
Press  or turn on valve. or press the extraction tower upwards.	LED lights up
Switch on run-out function	1st LED blinks
Press 	
Switch off	LED off
Press  or close the valve. or press the extraction tower downwards.	

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

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

6.4 Increase and decrease the power level

The extraction tower can be set to 3 levels + power, indicated via the 4 LEDs with increasing intensity per level.

Activate a higher power level if strong odours or vapours are present. The extraction tower then works at a higher flow rate.

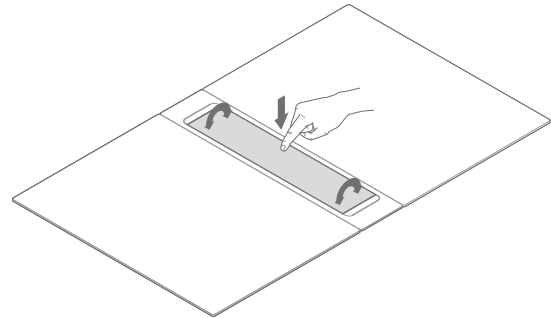
Adjusting the power level:

Increase the power	Brighter
Press [+]	LED(s)
Decrease the power	LED(s)
Press [-]	dim

6.5 Low extraction position

The extraction can be started by tilting the valve on the extraction tower.

The extraction speed can be set by the [+] and [-] button on the hood touch control.



Low extraction position

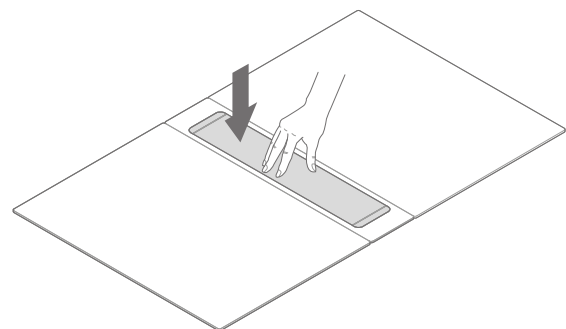
Switch on
Turn valve towards the desired position
Switch off
Close valve

6.6 High extraction position

The extraction can be started by pressing the valve of the extraction tower.

The tower automatically moves to a position of 10 cm.

The extraction speed can be set by the [+] and [-] button on the hood touch control



High extraction position

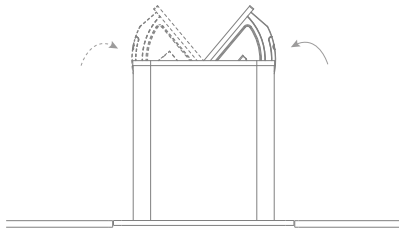
Switch on
Press the extraction tower upwards
Switch off
Press the extraction tower downwards

6.7 Auto-stop

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

6.8 Concentration of the ventilation

When cooking only on one side of the cooking plate, you can concentrate the extraction of fumes on this side. Using the switch you can concentrate the extraction of fumes on the left or on the right side. This even further increases the efficiency of the unit.



7 CLEANING INDICATIONS

7.1 Cleaning indication for grease filter

Indication: 4 LEDs lights are blinking

After 20 cooking hours, the 4 LEDs on the hood touch control are blinking.

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

After having cleaned and replaced the grease filters, reset the cleaning indication.

Reset: press the  control key for 3 seconds.


7.2 Replacement indicator monoblock filter (only with recirculation)

Indication: red LED blinks

After a fixed time, the red LED on the hood touch will start to blink. This indicates that the recirculation filter needs to be replaced.

Follow the cleaning instructions described in the recirculation box / filter manual.

A new monoblock filter can be obtained from a specialist dealer or from the Novy website.

After replacing the recirculation filter, reset the cleaning indication. Reset: press the  control key for 3 seconds.

8 COOKING ADVICE

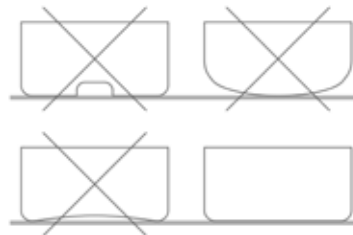
Quality of the pots and pans

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

In order to ensure your pans are suitable:

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

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



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

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

Dimensions of the cooking pans

The cooking zones can (to a certain extent) automatically adapt to the diameter of the pan. The base of the pan must have a minimum diameter for working with the selected cooking zone. Place the pan in the middle of the cooking zone in order to optimise the energy transfer. If the diameter of the pan is much larger than the zone, this will not result in an optimal cooking result.

Only the surface of the pan above the induction coil will then generate the heat. The rest of the surface that is not above the induction coil will receive heat via conduction through the pan surface.







Therefore, if the pan is much larger than the cooking zone, it is advised to set the cooking zone to a slightly lower level setting to allow the heat to be divided up more evenly.

Examples of power control

(The values indicated below are only indicative)

Application	Display
Melting Warming up	– Sauces, butter, chocolate, gelatine – Pre-prepared meals 1-2
Rising Defrosting	– Rice pudding and pre-prepared meals – Vegetables, fish, frozen products 2-3
Steaming	– Vegetables, fish, meat 3-4
Water	– Boiled potatoes, soups, pasta – Fresh vegetables 4-5
Simmering	– Meat, liver, eggs, grilled sausages – Goulash, rolled meat, black/white pudding 6-7
Cooking Roasting	– Potatoes, fritters, flat biscuits 7-8
Roasting Bringing to cooking temperature	– Steaks, omelettes – water 9
Cooking	– Bringing large quantities of water to the boil P

9 CLEANING AND MAINTENANCE

-  Follow all instructions described in the 'Safety' chapter
 -  Before cleaning, check the cooking plate has been fully switched off and the glass above the cooking zones has cooled down.
 -  Follow the cleaning instructions below for a long life and optimum functioning of the device.
- ### 9.1 Maintenance of the hob
-  First let the device cool down, otherwise there is a risk of burns.
 -  Never use "steam" or "pressure" equipment.
 -  Never use objects that could damage the vitro-ceramic glass such as an abrasive sponge, abrasive cleaning liquid or aggressive cleaning agents.

Clean the glass of the cooking plate

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

In case of stubborn stains

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

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

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

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

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

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

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

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

9.2 Removing and replacing the extraction tower and emptying the reservoir

If liquid has entered the intake opening, it will be

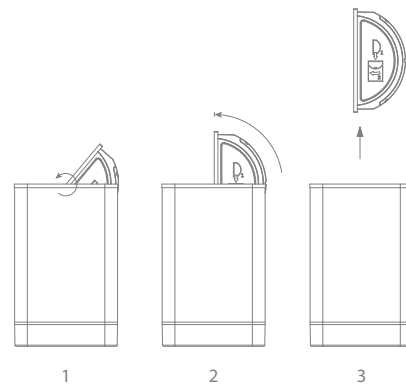
- Collected in the fixed watertank (capacity of 150ml).
- Remove the extraction tower from the lift system.
- Clean/remove the contents in the fixed watertank
- Replace the extraction tower in the lift system.

9.3 Cleaning the grease filters and the ventilation tower glass

After 20 hours of cooking, the 4 LEDs on the hood touch control will start to blink.

The grease filter is located in the extraction tower, the entire tower can be cleaned in the dishwasher together with the grease filter.

The grease filter can also be removed separately from the extraction tower for cleaning, follow the steps below.



The filter can be cleaned as follows:

- In the dishwasher


INFO: Clean the grease filters using a standard dishwashing programme at low temperature.

By hand: Immerse the filter in a mixture of boiling water and grease-cutting dishwashing liquid. Use warm water to rinse the filter under the tap, then leave it to dry.

- Clean the extraction tower with a damp cloth with, if necessary, a pH-neutral detergent

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

After cleaning:

- Replace the filter in the extraction tower
- Replace the tilting cover in the extraction tower.
- Replace the extraction tower in the lift system.
- Press the control key  for 3 seconds.

10 TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS

10.1 Messages on the hob

Code	
U	<ul style="list-style-type: none">- There is no cooking pan on the cooking zone.- The cooking pan is not suitable for induction.- The diameter of the bottom of the cooking pan is too small when compared to the cooking zone.
E	<ul style="list-style-type: none">- The electronic system is disrupted.- Disconnect and reconnect the hob.- Call the after-sales service.
E2	The hob has overheated, leave to cool, then switch back on.
EB	The fan air supply is blocked. Unblock it.

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

- Check the grease filter. Follow the cleaning indication. On average, the filter must be cleaned every two weeks to ensure the extraction works correctly.
- Check the air supply in the house. As soon as the cooker hood is switched on, make sure that air is supplied by opening the grates in the windows or by opening a window.
- Check the duct for blockages or constrictions which prevent proper extraction of the air.

10.3 Miscellaneous

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

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

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






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

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








OVERVIEW OF THE FUNCTIONS NOVY UP

Controlling the extractor

	High extraction mode/ Run-out function
	Decrease extraction speed
	Increase extraction speed
	Extraction indication
	Cleaning indication for recirculation filter (optional)

Hob control


	On/off control key for the hob
	Power level indication
	cooking zone selection
	Increase power level
	Reduce power level



Switch hob on/off

Press and hold  for 2 seconds.
Cooking zones display lights up.




Press . Cooking zones display extinguishes.


Switching a cooking zone on and off

Press the cooking zone selection button .

Press the cooking zone selection button  and  simultaneously until the display shows 0 or H = "Hot".

Switching Power on and off

IN - Press cooking zone selection button 
Press the  button and then the  button until P.

OFF - Press the  button.





Power limit

Selected cooking zone with Power function [P].





Power limit activated

[9] is reduced to [8] and flashes [8].



Locking the controller

1. Switch on the hob using the  button.
2. Press the  and  button of the back zone simultaneously.
3. Press the  button of the back zone again.

Unlocking the controls

1. Switch on the hob using the  button.
2. Press the  and  button of the back zone simultaneously.
3. Press the  button again.

Timer function

Press  and  at the same time.




Reduce the time

Press .

Increase the time

Press .


Switch off the timer function

Press the cooking zone selection button 
Press  and  at the same time.



Stop the timer

Press  until timer is set to 00.


Using the timer without cooking

Switch on the hob.
Press  for 2 seconds.


Select the timer

Press  and  at the same time.

Reduce the time


Press  on the timer.

Increase the time

Press  of the timer.

Operate bridge function manually

ON - Simultaneously press the 2 cooking zone selection buttons .

OFF - Simultaneously press the 2 activated cooking zone selection buttons .

Extractor hood - Switch on


Press 

or turn valve.

or press the extraction tower upwards.

Extraction hood - Run-out function/Switch off

SWITCH ON: Press 

SWITCH OFF: Press  again.

Hood - Switch off

Press 

or close the valve.

or press the extraction tower downwards.

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

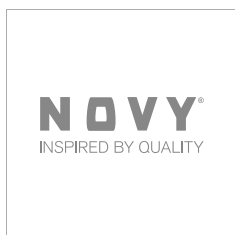
NOVY SA se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis la construction et les prix de ses produits.

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

NOVY nv reserves the right to change the construction and prices of its products at all times and without notice.

NOVY nv se reserva el derecho a modificar en cualquier momento y sin condiciones la construcción y los precios de sus productos.

NOVY nv si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso la struttura e i prezzi dei suoi prodotti.



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

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

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