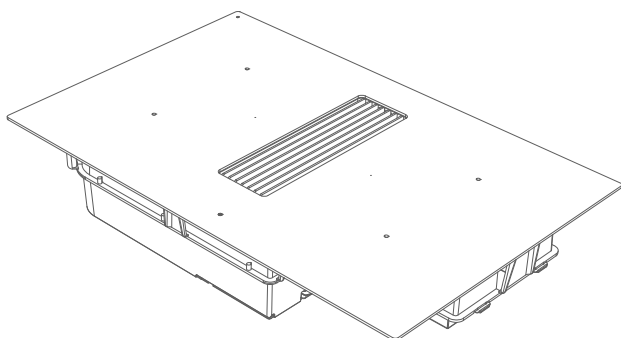




NO	Bruksanvisning	side 2
SE	Bruksanvisning	sida 16
DK	Brugervejledning	side 30
EN	User manual	page 44

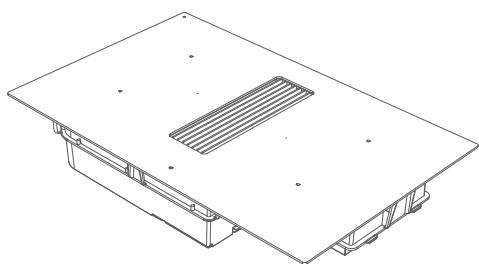
403471 Novy Easy



1851ROR-403471 110550ROR GC1

NOVY

R^M
RØROS
HETTA



Novy Easy

INNHold

1 GENERELL INFORMASJON	3	5 AVTREKK	9
		5.1 Kontrollpanel	9
		5.2 Kontrolltaster og bruk av glidebryter	9
		5.3 Avtrekksmodus	9
		5.4 Resirkuleringsmodus (valgfritt)	9
		5.5 Avtrekkskontroller	9
		5.5.1 Slå på og av	9
2 SIKKERHET	3	6 INDIKASJONER FOR RENGJØRING	10
2.1 Forholdsregler ved bruk av enheten	3	6.1 Rengjøringsindikator for fettfilter	10
2.2 Bruke enheten	3	6.2 Indikator for utskifting av resirkuleringsfilter (kun for resirkuleringsmodus)	10
2.3 Forholdsregler mot skade	3		
2.4 Forholdsregler som skal tas hvis det oppstår en feil med enheten	4		
2.5 Andre forholdsregler	4		
3 BESKRIVELSE AV ENHETEN	4	7 TIPS FOR MATLAGING	11
3.1 Induksjonsprinsipp	4		
3.2 Tekniske spesifikasjoner for induksjonsplaten	4	8 RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	12
3.3 Støy forårsaket av induksjon	5	8.1 Vedlikehold av platen	12
3.4 Global oversikt	5	Ved vanskelige flekker	12
		8.2 Vedlikehold av avtrekket	12
		8.2.1 Fjern inntaksgitteret	12
		8.2.2 Skift ut inntaksgitteret	13
		8.2.3 Rengjøre fettfilteret	13
		8.2.4 Skifte ut monoblokkfilteret (kun for resirkuleringsmodus)	13
4 INDUKSJONSPLATE	5	9 FEILSØKING AV MINDRE FEIL	14
4.1 Styre induksjonsplaten	5	9.1 Meldinger på platen	14
4.2 Kontrolltaster og bruk av glidebrytere	5	9.2 Meldinger ved avtrekk	14
4.3 Styre platen	6	9.3 Diverse	14
4.3.1 Slå på og av	6		
4.3.2 Grytedeteksjon	6		
4.3.3 Indikasjon på restvarme	6		
4.3.4 Strømfunksjon	6		
4.3.5 Timerfunksjon	7		
4.3.6 Programmere automatisk oppvarming	7		
4.3.7 Stop & Go-funksjon	8		
4.3.8 Tilbakekallingsfunksjon	8		
4.3.9 Hold varm-funksjon	8		
4.3.10 Flexzone	8		
4.3.11 Grillfunksjon	8		
4.3.12 Låse kontrolleren	8		
		OVERSIKT OVER FUNKSJONENE NOVY EASY	15

1 GENERELL INFORMASJON

- Les nøye gjennom brukerhåndboken og monteringsinstruksjonene før denne enheten installeres og før den tas i bruk. Disse inneholder viktig informasjon for montering og bruk av enheten.
- Denne enheten er kun egnet for husholdningsbruk.
- Sjekk status for enheten og monteringsmateriale straks du har pakket dem opp. Ta enheten forsiktig ut av emballasjen. Ikke bruk skarpe kniver til å åpne emballasjen. Ikke installer enheten hvis den er skadet. Ta kontakt med Novy hvis den er skadet.
- Oppbevar denne håndboken på et trygt sted og gi den videre til den som skal bruke enheten etter deg.
- Oppbevar klistremerkene med serienummeret på enheten på et trygt sted. Du trenger dette serienummeret når du rapporterer et problem med enheten.
- Resirkulering av transportemballasjen og den gamle enheten:

Materialene som brukes er ikke farlige for miljøet og er egnet for resirkulering. Velg en miljøvennlig måte å avhende emballasjen på. Enheten inneholder også mange resirkulerbare materialer. Hold derfor brukte enheter atskilt fra annet avfall. På denne måten utføres resirkuleringen av enhetene organisert av produsenten under de beste forhold i samsvar med EU-direktivet 2002/96/EF vedrørende elektrisk og elektronisk avfall. Spør kommunen eller forhandleren om nærmeste avfallssted for dine gamle enheter.



Denne håndboken benytter en rekke symboler. Betydningen av disse symbolene er oppgitt under.

Symbol	Betydning	
	Indikasjon	Forklaring av en indikasjon på enheten.
	Informasjon/advarsel	Dette symbolet viser et viktig tips eller en farlig situasjon

Følg disse instruksjonene for å unngå personskade og skade på materialet.

2 SIKKERHET

2.1 Forholdsregler ved bruk av enheten

- Fjern alle etiketter og klistremerker fra glasset.
- Ikke modifier eller endre på enheten.
- Kokeplaten må ikke brukes som underlag eller arbeidsflate.
- Sikkerhet kan bare garanteres hvis enheten er koblet til en jordingskabel i samsvar med de nødvendige forskriftene.
- Ikke bruk skjoteledning for å koble til strømmettet.

2.2 Bruke enheten

- Før første bruk rengjør du glassplaten med en fuktig klut og tørker den av. Ikke bruk rengjøringsmiddel. Dette kan resultere i en blåaktig farge.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og deksler må ikke legges på kokeflaten av glass fordi den blir varm.
- Sjekk at elektriske ledninger fra faste eller mobile enheter ikke kommer i kontakt med den varme kokeflaten eller en varm gryte.
- Bruk bare egnede gryter/kjeler. Annet materiale kan smelte eller ta fyr.
- Dekk aldri til enheten med en klut eller en beskyttende plate. Dette kan føre til overoppheting eller brann.
- Slå av varmekilden etter bruk.
- Vær alltid forsiktig med oppskrifter som inneholder olje og fett, da disse kan raskt ta fyr.
- Magnetisk sensitive gjenstander (kredittkort, smarttelefon, osv.) må ikke være i den umiddelbare nærheten av arbeidsenheten.
- Pass deg for forbrenningsskade under og etter bruk av enheten.
- Barn under åtte år, personer med begrensede psykologiske og/eller mentale evner, i tillegg til personer med utilstrekkelig kunnskap, kan bare bruke denne enheten under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av denne enheten.
- Enheten er ikke beregnet på bruk av personer med svekkede fysiske, sanse- eller mentale evner, med mindre de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om den trygge bruken av enheten fra noen som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å påse at de ikke leker med enheten.

2.3 Forholdsregler mot skade

- Skadde gryter eller kjeler med ru underside (støpejern uten emalje) kan skade glasset.
- Sand eller andre slipemidler kan skade glasset.
- Ikke la gjenstander (heller ikke små) falle på glasset.
- Unngå harde støt mellom gryter og kanten av glasset.
- Påse at ventilasjonen for enheten er installert i samsvar med produsentens instruksjoner.
- Ikke sett gryter eller la tomme gryter bli stående på platen.
- Unngå kontakt med sukker, syntetiske stoffer eller

aluminiumsfolie med varmesonene. Disse stoffene kan føre til sprekker eller påvirke den vitrokeramiske flaten når den avkjøles. Slå av enheten og fjern dem straks fra varmesonene (OBS: risiko for forbrenning).

- Risiko for forbrenning! Ikke sett gjenstander på platen.
- Aldri sett en varm gryte på kontrollsonen.
- Hvis det er en skuff under den innebygde enheten, pass på at det er nok avstand (2 cm) mellom innholdet i skuffen og bunnen av enheten for å gi god nok ventilasjon.
- Ikke sett brannfarlige gjenstander (for eksempel spray) i skuffen under kokeplaten. Hvis skuffen inneholder bestikkholder, må denne være laget av varmeresistent materiale.

2.4 Forholdsregler som skal tas hvis det oppstår en feil med enheten

- Slå av enheten når en feil påvises og slå av strømtilførselen.
- Slå straks av strømmen til enheten hvis en sprekk oppdages i det vitro-keramiske glasset, og varsle serviceavdelingen.
- Reparasjoner må utføres kun av spesialisert personale. Aldri åpne enheten selv.



ADVARSEL: Hvis glasskokeplaten er knust, må du slå av enheten for å unngå mulig elektrisk støt.

2.5 Andre forholdsregler

- Sjekk at gryten blir stående midt på kokeplaten til enhver tid. Bunnen av gryten må dekke så mye av kokesonen som mulig.
- Et magnetfelt kan påvirke elektronisk utstyr. Personer med pacemaker må først rådføre seg med distributøren eller lege.
- Ikke bruk syntetiske gryter eller gryter av aluminium. Disse kan smelte på kokesonene når de fortsatt er varme.
- Bruk aldri vann til å slukke brann. Slå av kokesonen. Dekk forsiktig til flammer med lokk, brannteppe eller lignende.



Bruk av uegnede gryter og kjeler, eller bruk av avtakbart grytevarmetilbehør som er uegnet for bruk med induksjonsplater, dekkes ikke av garantibetingelsene. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skade på platen og omgivelsene som dette medfører.

3 BESKRIVELSE AV ENHETEN

Apparatet er en induksjonsplate med integrert arbeidsplateavtrekk. Induksjonsplaten har fire kokesoner med et integrert avtrekk i midten av platen som sørger for å fjerne damp fra matlaging.

Platetoppen og avtrekket kan betjenes hver for seg. Du finner en forklaring på bruken av enheten senere i denne håndboken.

3.1 Induksjonsprinsipp

Det er en induksjonsspole under hver kokesone. Når denne er på, produseres et variabelt elektromagnetisk felt som produserer en induksjonsstrøm i bunnen av kokekaret. Dette fører til at kokekaret varmes opp på kokesonen.

Selvsagt kreves egnede kokekar til dette:

- Anbefalte kokekar er blant annet de med magnetisk bunn (dette kan du sjekke med en magnet): støpejernkjele, jernoksidgryte, emaljerte metallkokekar, gryter av rustfritt stål med magnetisk bunn, osv.
- Uegnede kokekar inkluderer kobber, rustfritt stål, aluminium, glass, treverk, keramikk, steintøy, rustfritt stål uten magnetisk bunn, osv.

Induksjonskokesonen beregner straks størrelsen på kokekaret. Gryten blir ikke varm hvis diameteren er for liten. Diameteren varierer som en funksjon av diameteren til kokesonen. Hvis kokekaret ikke er tilpasset kokeplaten, fortsetter symbolet  å blinke.

3.2 Tekniske spesifikasjoner for induksjonsplaten

Type	403471	
Total effekt	7400	W
Energiforbruk av EC-kokeplaten**	180.5	Wt/kg
Kokesoner	240 x 210	mm
Standardisert minimal grytedeteksjon	Diameter 110	mm
Normal*	2100	W
Med strøm*	3000	W
Matlagingsredskaper**	A	
Strømforbruk ECcw**	186.4	Wt/kg

* strømoverføringen kan variere, avhengig av størrelsene på kokekarene og hva de er laget av

** beregnet etter metodene for måling av ytelsen (EN 60350-2)

3.3 Støy forårsaket av induksjon

Mange typer lyder kan oppstå ved bruk av induksjonsplate. Disse lydene beror på konstruksjonen og materialene i bunnen av kokekarene.

Summing

Dette skjer ved tilberedning av mat ved høyere effekt og dette skyldes mengden energi som overføres fra platen til kokekarene. Lyden forsvinner eller blir svakere når du setter platen i en lavere stilling.

Ujevn støy

Denne lyden oppstår når kokekar består av lag av forskjellige materialer. Lyden skyldes vibrasjoner der de forskjellige lagene kommer i kontakt med hverandre.

Plystrelyder

Slike lyder oppstår vanligvis ved matlaging med kokekar som består av lag av forskjellige materialer og når to kokesoner ved siden av hverandre brukes samtidig ved maks. effekt. Plystrelyden forsvinner eller blir svakere når du setter platen i en lavere stilling.

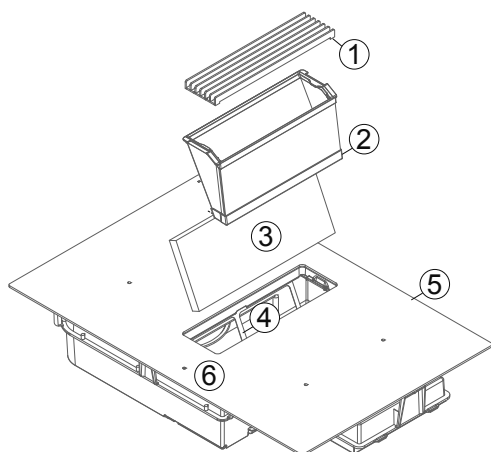
Klikking

Ved lavere effekt kan klikking forekomme ved elektroniske overganger.

During

En summelyd kan forekomme når viften er slått på. Denne viften delyd ned elektronikken ved intensiv bruk av platen. Når temperaturen er for høy, fortsetter viften å kjøre etter at platen er slått av.

3.4 Global oversikt



1	Inntaksgitter
2	Fettfilter
3	Monoblokkfilter (valgfritt)
4	Monoblokkfilterramme (tilvalg)
5	Induksjonstopp
6	Kontroller

4 INDUKSJONSPLATE

4.1 Styre induksjonsplaten



Platekontroll	
Indikasjon for timertid	+ + + Ⓢ Ⓢ Ⓢ - - -
Slå platen på/av	Ⓢ
Stop & Go-kontrolltast	II
Sonevalgtast	Ⓢ
Flexzone-indikator	Ⓢ
Indikasjon på effektnivå Timerindikasjon	⌚
Tast for Hold varm-funksjon	III
Grillfunksjon	GRILL
Indikasjon for glidebryterkontroll	
Låsetast	Ⓢ

4.2 Kontrolltaster og bruk av glidebrytere

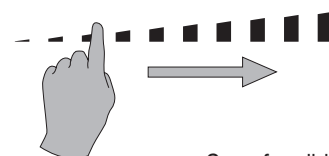
Enheten er utstyrt med berøringskontrolltaster som du kan bruke til å stille inn de forskjellige funksjonene med. Du bruker funksjonen ved å trykke på kontrolltasten. Når du aktiverer en kontroll, aktiveres en lampe, en avlesning og/eller et lydsignal.



ADVARSEL: Ikke trykk på flere kontrolltaster samtidig under normal bruk.

For å velge effekt, beveger du fingeren over glidebryteren, på LED-visningen.

Du kan også gå direkte til et bestemt nivå ved å bruke fingeren til å velge ønsket nivå.



Sone for glidebryter

4.3.5 Timerfunksjon

Med timerfunksjonen kan alle kokesoner brukes samtidig i forskjellige tidsperioder (0 til 1H59 minutter) for hver sone.

Timerfunksjon	
Stille inn eller endre koketiden	Display
Velg effekten ved å bevege fingeren over glidebryteren	1-P
Velg timeren	
Trykk på timer-ikonet over sonevalgstasten for ønsket kokesone	
Reduser tiden	001-
Trykk på [-] på tidtakeren	159...
Øk tiden	060-
Trykk på [+] på tidtakeren	059...

Etter noen sekunder blinker ikke LED-lampen  lenger [min]. Tiden er valgt og nedtellingen har startet.

Slå av timerfunksjonen	
Velg timeren	Display
Trykk på timer-ikonet over sonevalgstasten for ønsket kokesone	
Slå av timeren	
Hold inne [-] på timeren til den viser 000.	000

Hvis forskjellige timere skal aktiveres over flere soner, må denne handlingen gjentas flere ganger. Den aktiverte timerindikatoren lyser ikke lenger over den aktuelle kokesonen.

Timeren kan også brukes som uavhengig kokealarm uten å velge kokesone. Hvis platen skal slås av, fortsetter den uavhengige koketimeren til slutten på den angitte tidsperioden.

Bruke timeren uten å lage mat:	
Timer uten matlaging	Display
Slå på kokeplaten. Trykk på  i 2 sekunder. Vent 10 sekunder	
Velg timeren	
Trykk på timerindikatoren [000]	000
Reduser tiden	060-
Trykk på [-] på tidtakeren	059...
Øk tiden	001-
Trykk på [+] på tidtakeren	002...

Etter noen sekunder blinker ikke timer-displayet lenger. Tiden velges og nedtellingen starter.

Slå av automatisk på slutten av koketiden:

Så snart den valgte koketiden er utløpt, blinker displayet ---, og det høres et pip. Trykk på [000] på timeren for å slå av lydsignalet og blinkingen.

4.3.6 Programmere automatisk oppvarming

Alle kokesonene er utstyrt med en automatisk oppvarmingsfunksjon. Kokesonen vil først bruke full effekt i en viss tidsperiode før den automatisk reduserer til valgt effektnivå.

Programmere automatisk oppvarming:	
Aktivere automatisk oppvarming	Display
Beveg (for eksempel) fingeren over glidebryter 7 og hold i tre sekunder.	7A
Slå av automatisk oppvarming	Display
Beveg fingeren over glidebryteren 0 til 9	0-9

Tabell for automatisk oppvarming	
Angitt verdi for koketid	Automatisk oppvarmingsfunksjon Tid (min:sek)
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	--:--

4.3.7 Stop & Go-funksjon

Denne funksjonen avbryter aktiviteten til platen midlertidig og tillater omstart med den samme innstillingen.

Slå Stop & Go på og av:	
Slå på	Display
Trykk på II i 2 sekunder til den blinker.	II
Slå av	
Trykk på II i 2 sekunder.	0-9
Velg en kokesone med sonevalgtasten	

4.3.8 Tilbakekallingsfunksjon

Når du har slått av platen **I**, er det mulig å tilbakekalle den sist valgte innstillingen: (dette i opptil maksimalt 10 sekunder)

- Status for alle kokesoner (effekt)
- Minutter og sekunder for de programmerte kokesonene via timere
- “Automatisk koking”-funksjon
- Hold varm-funksjon

Tilbakekallingsprosedyren fungerer som følger:

- Trykk på kontrolltasten **I** i 2 sekunder.
- Trykk på **II** før blinkingen stopper.

De tidligere innstillingene er nå aktive igjen.

4.3.9 Hold varm-funksjon

Denne funksjonen gjør det mulig å automatisk oppnå og holde en temperatur på 70 °C.

Slik unngår du at gryten koker over eller at maten setter seg fast i bunnen av kokekaret.

Slå hold varm-funksjonen på og av:	
Hold varm 70°	Display
Trykk på III	III 8
Slå hold varm-funksjonen av	
Beveg fingeren over glidebryteren 0 til 9 eller trykk på III til 0	0

Hold varm-funksjonens maksimale varighet er 2 timer.

4.3.10 Flexzone

Med denne funksjonen kan du koble de to venstre og de to høyre sonene med hverandre, slik at de fungerer som to store flex-soner. Denne funksjonen kan aktiveres manuelt eller automatisk når en stor gryte/panne settes på kokeflaten.

Flexzone:	
Manuell aktivering	Display
Trykk samtidig på de 2 sonevalgtastene for de 2 flex-sonene A1, A2 eller B1, B2 som skal deles.	0 0
Automatisk aktivering	
Sett et kokekar på sonen A1, A2 eller B1, B2. Trykk deretter på det blinkende «U»-ikonet for å bekrefte.	U
Øk effekten	
Før fingeren over den venstre glidebryteren til du når ønsket effekt, slik at begge flex-sonene viser den ønskede effekten.	0-9
Slå av Flexzone-funksjonen	
Trykk samtidig på de 2 sonevalgtastene for de 2 kombinerte sonene.	0

4.3.11 Grillfunksjon

Denne spesielle kokefunksjonen optimerer varme og oppvarming i et støpejernskar/grillplate. Dette sikrer forbedrede resultater for maten du tilbereder. Flex-sonene A1 og A2 eller B1 og B2 må først kobles sammen med flexzone-funksjonen.

Grillfunksjon:	
Aktiver	Display
Velg den lavere kokesone A1 or B1 ved å bruke sonevalgtasten. Trykk på GRILL	II -
Øk effekten	
Beveg fingeren over den venstre glidebryteren til du når ønsket effekt; begge sonene viser den ønskede effekten.	
Slå av grillen	
Velg en kokesone med sonevalgtasten. Trykk på GRILL	0

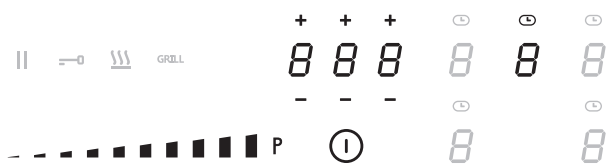
4.3.12 LLåse kontrolleren

Kontrolleren må låses for å unngå å bytte kokeplate, for eksempel ved rengjøring (bortsett fra på/av-knappen). Denne funksjonen kan kun aktiveres etter at koketoppen har vært slått på i 10 sekunder.

Låsing:	
Lås	Display
Trykk på —0 i 2 sekunder. Symbolet lyser nå klart.	—0
Lås opp	
Trykk på —0 i 2 sekunder. Symbolet lyser nå normalt.	—0

5 AVTREKK

5.1 Kontrollpanel



Avtrekkskontroll	
På/av-kontrolltast for kokeplaten	①
Valgknapp for avtrekkssone	8
Indikasjon for timertid	8 8 8
Timerindikatorast	⌚
Sone for glidebryter	

5.2 Kontrolltaster og bruk av glidebryter

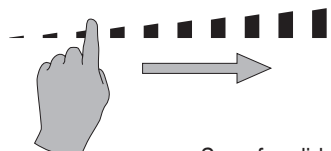
Enheten er utstyrt med berøringskontrolltaster som du kan bruke til å stille inn de forskjellige funksjonene med. Du bruker funksjonen ved å trykke på kontrolltasten. Når du aktiverer en kontroll, aktiveres en lampe, en avlesning og/eller et lydsignal.



ADVARSEL: Ikke trykk på flere kontrolltaster samtidig under normal bruk.

For å velge effekt, beveger du fingeren over glidebryteren, på LED-visningen.

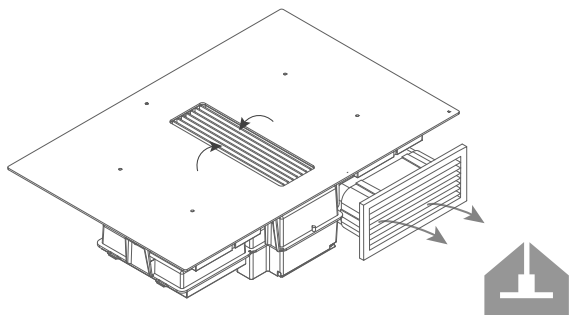
Du kan også gå direkte til et bestemt nivå ved å bruke fingeren til å velge ønsket nivå.



Sone for glidebryter

5.3 Avtrekksmodus

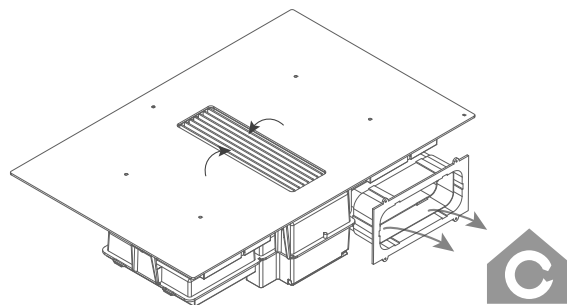
Luften som trekkes inn renses først i fettfiltrene før den slippes ut. Dette kan oppnås ved å bruke kanaler som er koblet mellom apparatet og et veggavtrekksgritter.



Sørg for tilstrekkelig lufttilførsel til kjøkkenet for at systemet skal fungere effektivt.

5.4 Resirkuleringsmodus (valgfritt)

Resirkuleringsmodus kan aktiveres ved å legge til det valgfrie resirkuleringsfilteret i Monoblokkfilterrammen (se 8.2.4). Luften som trekkes inn renses først i fettfiltrene. Deretter fjernes luktene i resirkuleringsfilteret før luften kommer inn i kjøkkenet igjen.



INFO: Sørg for tilstrekkelig ventilasjon på kjøkkenet for et optimalt effektivt resirkuleringssystem.

5.5 Avtrekkskontroller

5.5.1 Slå på og av

Avtrekk	
Øk avtrekkseffekten	Display
Trykk på sonevalgknappen på avtrekket Skyv over glidebryteren	0 - 9
Reduser avtrekkseffekten	
Trykk på sonevalgknappen på avtrekket Skyv over glidebryteren	9 - 0
Slå av avtrekket	
Trykk på sonevalgknappen på avtrekket Skyv over glidebryteren	0
Slå på automatisk avtrekk	
Trykk på sonevalgknappen på avtrekket og hold den trykket i 3 sekunder	A
Slå av automatisk avtrekk	
Trykk på sonevalgknappen på avtrekket og hold den trykket i 3 sekunder	0
Slå på forsinkelsesfunksjonen	
Trykk på ①.	A eller 1
Slå av forsinkelsesfunksjonen	LED-lampe slukker
Trykk på ① igjen.	

Automatisk avtrekk

Denne funksjonen justerer automatisk avtrekkseffekten avhengig av effekten som brukes på kokesonen(e). Når denne funksjonen er aktiv når apparatet slås av, aktiveres den automatisk når det slås på igjen.

Tips: Avtrekkseffekten kan endres raskt ved å skyve over glidebryteren.

Denne handlingen stopper midlertidig det automatiske avtrekket. Det automatiske avtrekket reaktiveres neste gang apparatet slås på.

Forsinkelsesfunksjon for avtrekksmodus (standardmodus):

Funksjonen starter etter at kokingen stopper. Med den suges de siste matosene ut av kjøkkenet i en forhåndsinnstilt tid av avtrekkstårnet med lav avtrekkseffekt. Forsinkelsestiden settes som standard til 10 minutter i avtrekksmodus. Det anbefales alltid å gjennomføre denne funksjonen helt. Etter utløpet av forsinkelsestiden slår avtrekket seg automatisk av.

Forsinkelsestiden kan slås av manuelt ved å trykke på knappen  igjen.

Forsinkelsesmodus for resirkuleringsmodus (kun for resirkuleringsmodus):

Funksjonen starter etter at kokingen stopper. Med den suges de siste matosene ut av kjøkkenet i en forhåndsinnstilt tid av avtrekkstårnet med lav avtrekkseffekt. Ved resirkulering tørkes resirkuleringsfiltrene, og forsinkelsestiden er som standard satt til 30 minutter. Det anbefales alltid å gjennomføre denne funksjonen helt. Etter utløpet av forsinkelsestiden slår avtrekket seg automatisk av.

Forsinkelsesfunksjonen kan slås av manuelt ved å trykke på knappen  igjen, men dette frarådes for å unngå å påvirke resirkuleringsfilterets levetid og funksjon.

6 INDIKASJONER FOR RENGJØRING

6.1 Rengjøringsindikator for fettfilter

Fettfilteret skal rengjøres etter 20 timers tilberedning av mat. Dette angis automatisk av apparatet.

Når apparatet er slått på og avtrekkseffekten er satt til 0, kan den gjenværende tiden før filteret rengjøres leses av på timer-displayet.

Etter 20 timer med tilberedning av mat vises  00h på timer-displayet.

Fettfilter	
Gjenværende tid for fettfilteret	Display
Trykk på sonevalgknappen på avtrekket	
Trykk på  over sonevalgknappen på avtrekket	 F HHh
Den gjestående tiden vises.	
Tilbakestill fettfilterindikatoren	
Trykk på sonevalgknappen på avtrekket	
Trykk på  over sonevalgknappen på avtrekket	20h
Trykk 00h i 3 sekunder til den endres til 20h	
Trykk deretter 20h igjen i 3 sekunder for å bekrefte	



Følg rengjøringsinstruksjonene som er angitt i kapitlet Rengjøring og vedlikehold.

6.2 Indikator for utskifting av resirkuleringsfilter (kun for resirkuleringsmodus)

Monoblokkfilteret skal rengjøres etter 450 timers tilberedning av mat. Dette angis automatisk av apparatet. Etter 450 timer med tilberedning av mat vises  00h på timer-displayet.

Resirkuleringsfilter	
Gjenværende tid for fettfilteret	Display
Trykk på sonevalgknappen på avtrekket	
Trykk 2x på  over sonevalgknappen på avtrekket	 F HHh
Den gjestående tiden vises.	
Tilbakestill fettfilterindikatoren	
Trykk på sonevalgknappen på avtrekket	
Trykk 2x på  over sonevalgknappen på avtrekket	450h
Trykk 00h i 3 sekunder til den endres til 450	
Trykk deretter 450 igjen i 3 sekunder for å bekrefte	



Følg instruksjonene for utskifting som er angitt i kapitlet Rengjøring og vedlikehold.

7 TIPS FOR MATLAGING

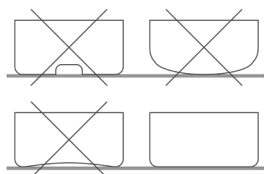
Kvalitet på kokekar

Egnede kokekar, gryter og kjeler inkluderer: stål, emaljert stål, støpejern, rustfritt stål med magnetisk bunn, aluminium med magnetisk bunn (min. ± 100 mm). Uegnede kokekar inkluderer: aluminium og rustfritt stål uten magnetisk bunn, kobber, messing, keramikk, porselen. Produsentene oppgir om produktene deres er egnet for induksjon.

For å sørge for at grytene dine egner seg:

- Hell litt vann i en gryte og sett den på en induksjonsplate på effekt **9**. Vannet skal bli varmt innen noen sekunder.
- Hold en magnet mot bunnen av gryten. Magneten skal feste seg.

Noen kokekar brummer når de settes på en induksjonsplate. Dette betyr ikke at den er defekt, og det vil ikke påvirke bruken. Denne lyden reduseres når effekten senkes.



Løft opp grytene når du vil ta dem av toppen, for å unngå flekker og riper.

- Tilbered måltider med lokket på så ofte som mulig.

Kokekarenes dimensjoner

Kokesonene kan (til en viss grad) tilpasses grytens diameter automatisk. Bunnen på gryten må ha en minimumsdiameter (± 9 cm) for å kunne virke med den valgte kokesonen. Sett gryten midt på kokesonen for å optimere energioverføringen. Hvis diameteren på gryten er mye større enn selve sonen, vil det ikke resultere i et optimalt resultat.

Da vil bare overflaten av gryten som er over induksjonsspolen generere varme. Resten av overflaten som ikke er over induksjonsspolen får varme via strømføringen gjennom overflaten av gryten.

Hvis gryten er mye større enn kokesonen, anbefales det derfor å stille inn kokesonen til en noe lavere effekt for at varmen skal kunne fordeles jevnere.

Eksempler på effektkontroll

(Verdiene som vises under, er bare indikasjoner)

Bruksområde		Display
Smelte Varme opp	– Sauser, smør, sjokolade, gelatin – Ferdigmåltider	1-2
Heving Tining	– Rispudding og ferdigmåltider – Grønnsaker, fisk, frosne produkter	2-3
Dampkoking	– Grønnsaker, fisk, kjøtt	3-4
Vann	– Kokte poteter, supper, pasta – Ferske grønnsaker	4-5
Småkoking	– Kjøtt, lever, egg, grillpølser – Gulasj, surret kjøtt, svart/hvit pudding	6-7
Koking Grilling	– Poteter, frityrsteking, flate kjeks	7-8
Grilling Koke opp	– Biff, omeletter – vann	9
Koking	– Koke opp store mengder vann	P

8 RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



Følg alle instruksjonene beskrevet i kapitlet Sikkerhet



Før rengjøring må du kontrollere at kokeplaten er slått helt av og at glasset over kokesonene er avkjølt.



Følg instruksjonene for rengjøring under for å oppnå lang levetid og optimal funksjon.

8.1 Vedlikehold av platen



La først enheten avkjøles, ellers foreligger risiko for forbrenning.



Bruk aldri «damp»- eller «trykk»-utstyr.



Bruk aldri gjenstander som kan skade det vitro-keramiske glasset som skuresvamp, skuremiddel eller aggressive rengjøringsmidler.

Rengjør kokeplatens glass

Tørk av overflaten med litt oppvaskmiddel på en fuktig klut eller svamp (det er best å gjøre dette hver gang etter bruk), tørk deretter av platen ved å gni med en tørr klut eller med kjøkkenpapir. Pass alltid på at alle kluter som brukes er rene, for å unngå å ripe overflaten.

Ved vanskelige flekker

Sterk forurensning og flekker som er vanskelige å fjerne (kalkflekker, perlelignende, blanke flekker) fjernes lettest når platen fortsatt er varm. Bruk vanlige rengjøringsmidler og vanlige metoder for rengjøring. Hvis ikke dette fungerer godt nok, kan du bruke et spesifikt rengjøringsprodukt for rengjøring av vitro-keramisk glass (for eksempel Vitroclen)

Mat som har kokt over skal først legges i bløt med en våt klut. Matrestene skal deretter fjernes med glasskrape som er spesielt beregnet for keramiske topper. Rengjør deretter toppen som beskrevet under «Rengjøring glassplate».

Fastbrent sukker og smeltet plast fjernes enklest med én gang – når det fortsatt er varmt – med glasskrape. Rengjør deretter toppen som beskrevet under «Rengjøring glassplate». Korn av smuss/sand kan falle på kokeplaten ved skrelling av poteter eller vask av grønnsaker og kan føre til riper når det dras i gryter. Sørg derfor for at det ikke er noen korn igjen på overflaten.

Misfarging av platen har ingen effekt på funksjonen eller effekten av vitro-keramikken. Det er ingen skade på toppen, men et resultat av matrester som ikke er fjernet og som derfor er fastbrent.

Blanke flekker forekommer som resultat av slitasje som følge av grytebunner, spesielt ved bruk av kokekar med aluminiumsbunn eller ved bruk av feil rengjøringsmidler. Disse er svært vanskelige å fjerne med vanlige rengjøringsmidler. Gjenta rengjøringen flere ganger om nødvendig.

Som følge av bruken av aggressive rengjøringsmidler og riping fra grytebunner, gnis glassflaten av over tid og etterlater seg mørke flekker.

Ikke bruk kokeplaten som bordplate og ikke sett utstyr på den.

Løft alltid opp gryter/kjeler og ikke dra dem langs glassplaten.

8.2 Vedlikehold av avtrekket

8.2.1 Fjern inntaksgitteret

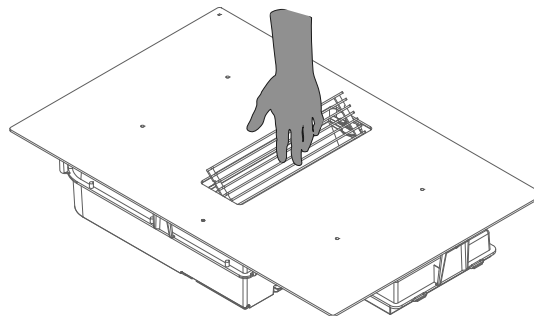


Ikke bruk gjenstander som kan skade inntaksgitteret, for eksempel gryteskrubber, skuremidler eller aggressive rengjøringsmidler.



Slå først av platen og forsinkelsen før du fjerner komponenter fra avtrekket.

- Trykk på høyre side av inntaksgitteret til det tipper.



- Ta tak i inntaksgitteret og legg det trygt til side på kjøkkenbenken.



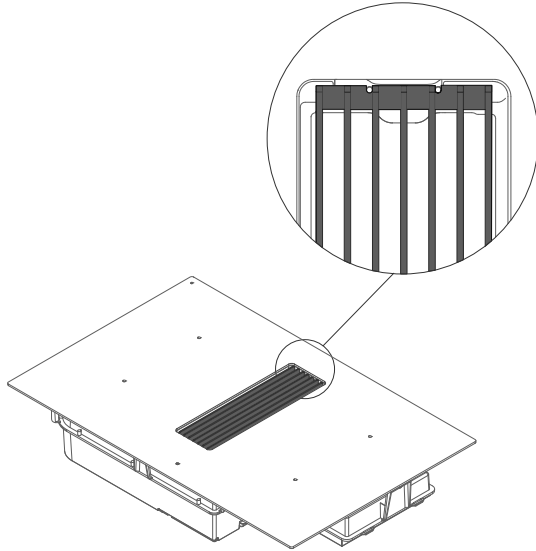
Ikke plasser inntaksgitteret på glasset på platen for å unngå riper. Ikke plasser inntaksgitteret på en plate som er slått på, for å unngå at den blir varm.

8.2.2 Skift ut inntaksgitteret



Pass på at Monoblokkfilteret og fettfilteret først er plassert i apparatet før du setter på plass inntaksgitteret.

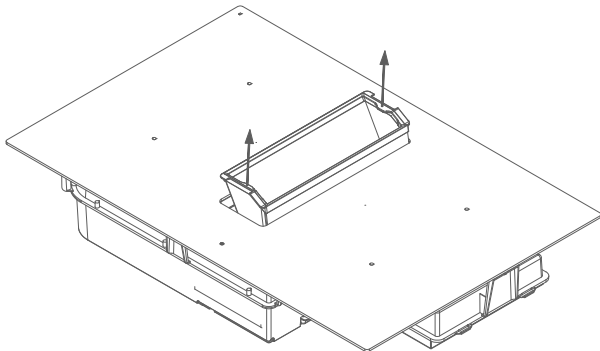
- Ta tak i inntaksgitteret og sett det inn i midten av avtrekksåpningen på linje med posisjonsmerkene.



8.2.3 Rengjøre fettfilteret

Når fettfiltre må rengjøres, angis dette via rengjøringsindikasjonen for fettfilteret (se 6.1)

- Fjern inntaksgitteret (se 8.2.1)
- Ta tak i fettfilteret i håndtakene og løft det ut av avtrekksåpningen



Vask det i oppvaskmaskinen eller legg det i varmt vann med fettoppløselig oppvaskmiddel.



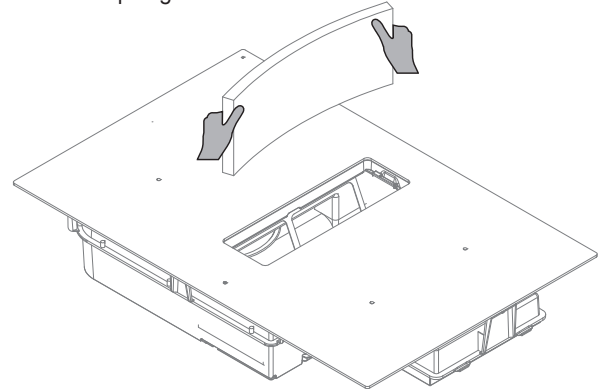
ADVARSEL: Dersom instruksjonene ovenfor ikke utføres, kan alvorlig tilsmussing medføre brannfare.

Etter rengjøring:

- Sett fettfilteret tilbake i riktig retning i avtrekksåpningen ved hjelp av håndtakene.
- Skift ut inntaksgitteret i avtrekksåpningen
- Tilbakestill fettfilterindikatoren (se 6.1)

8.2.4 Skifte ut monoblokkfilteret (kun for resirkuleringsmodus)

- Fjern inntaksgitteret (se 8.2.1)
- Fjern fettfilteret (se 8.2.3)
- Ta tak i monoblokkfilteret, tipp det forover.
- Fold begge hjørnene over og fjern monoblokkfilteret fra avtrekksåpningen



Etter utskifting:

- Fold tilbake hjørnene på det nye monoblokkfilteret og sett det tilbake i rammen gjennom avtrekksåpningen
- Trykk filteret helt opp mot rammen
- Sett fettfilteret tilbake i riktig retning i avtrekksåpningen ved hjelp av håndtakene.
- Skift ut inntaksgitteret i avtrekksåpningen
- Tilbakestill resirkuleringsindikatoren (se 6.2)

9 FEILSØKING AV MINDRE FEIL

9.1 Meldinger på platen

Kode	
	– det står ingen gryte på kokesonen – gryten er ikke egnet for induksjon – diameteren på bunnen av karet er for liten sammenlignet
	Se kapittel 4.3.9 Hold varm
	– Forstyrrelse i elektronikkssystemet – Koble fra platen og koble til igjen. – Ta kontakt med serviceavdelingen
	Se kapittel 4.3.7 Stop & Go
 (Er03)	Kontrollertastene er dekket av væske eller en del. Symbolet blir borte når en av tastene frigis eller rengjøres.
	Platen er overopphetet, la avkjøle, slå deretter på igjen.
	Viftelufttilførselen er blokkert. Fjern blokkeringen.
	Platen er ikke skikkelig koblet til nettverket. Kontroller forbindelsen.
(Er47)	Problem i enhetens interne bussystem.

Hvis en av disse feilmeldingene fortsatt vises, kan du ta kontakt med serviceavdelingen.

Platen eller kokesonen fungerer ikke:

- platen er ikke riktig tilkoblet til den elektriske strømforsyningen
- sikringen er røket
- sjekk at låsenøkkelen er aktivert
- vann eller fett har sprutet på berøringskontrolltastene
- det ligger en gjenstand på berøringskontrolltastene

En eller alle soner fungerer ikke:

- sikkerhetsforordningen er aktivert
- denne skal kobles til når en kokesone er blitt stående på
- sikringen skal også aktiveres når én eller flere berøringskontrolltaster er dekket
- en gryte er tom og bunnen er overopphetet
- kokeplaten har også en automatisk effektreduksjonsanordning og automatisk avstengning

Viften fortsetter å kjøre etter at platen er slått av:

- dette er ingen defekt, viften beskytter det elektroniske utstyret
- viften stopper automatisk.

Den automatiske kokekontrolleren fungerer ikke:

- kokesonen er fortsatt varm [- maks. kokenivå er valgt [- kokenivået ble valgt med kontrolltasten [

9.2 Meldinger ved avtrekk

Avtrekksviften trekker ikke ut damp godt nok. Hva kan være årsaken til dette problemet?

- Sjekk fettfilteret. Følg indikasjonen for rengjøring. Filteret må rengjøres i gjennomsnitt annenhver uke for å sikre at avtrekket virker som det skal.
- Sjekk lufttilførselen. Straks kokeventilatoren er slått på, påse at luft tilføres ved å åpne risten i vinduene eller ved å åpne et vindu.

9.3 Diverse

Dersom det oppstår feil, kan du ta kontakt med kjøkkenleverandøren og/eller Novy kundeservice.

For Norge, Danmark og Sverige:

RM Roros metall AS
Stamphusveien 11
7374 Roros
Norway
Tlf. +47 72 40 94 00

For alle andre land, ta kontakt med Novy i Belgia:

Tlf.: +32 (0)56/36.51.02

For riktig og rettidig håndtering, må serviceavdelingen vite hvilken type enhet du har. Denne informasjonen står på typeskiltet på den indre rammen på avtrekksenheten.

Fest klistremerket som følger med typeskiltet og serienummeret her.

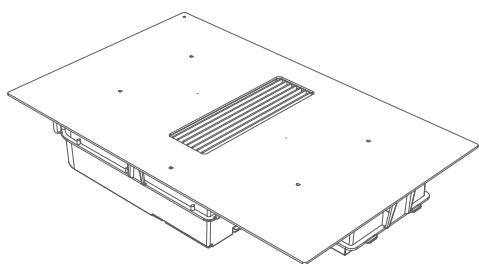


OVERSIKT OVER FUNKSJONENE NOVY EASY

Extraction control	Hob control
 Av/på-knapp for avtrekket	 På/av-kontrolltast for kokeplaten
 Avtrekksindikasjon og valgknapp	 Indikasjon for timertid
 Sone for gliderkontroll	 Timerens kontrolltaster
 Timer-indikator	 Stop & Go-kontrolltast
 Timerknapper	 Indikasjon på effektnivå
 Låsetast	 Flexzone-indikator
	 Timerindikator
	 Tast for Hold varm-funksjon
	GRILL Grillfunksjon
	 Sone for glidebryter
	 Låsetast

Slå platen på/av
ON – Trykk på  og hold i to sekunder. LED-lampen lyser.
OFF – Trykk  . LED-lampen slås av.
Still inn effektkontrollen
MORE – beveg fingeren over glidebryteren (Power-kontroll)
LESS – beveg fingeren over glidebryteren til 0
Slå Power på og av
ON – Beveg fingeren over hele glidebryteren – [P]
OFF – Beveg fingeren over glidebryteren [0–9]
Strømgrense aktivert
[9] senkes til [8] og blinker [8]
Stop & Go-funksjon
ON – Trykk på 
OFF – Trykk på 
Velg timeren
Trykk på  over sonevalgtasten.
Reduser tiden
trykk på [-] på timeren
Øk tiden
trykk på [+] på timeren
Slå av timerfunksjonen
Trykk på  over sonevalgtasten.
Hold inne [-] på timeren til den er 0
Bruke timeren uten å lage mat
Slå på kokeplaten. Trykk på  over sonevalgtasten.
Still inn klokkeslettet med [-] eller [+].

Programmere automatisk oppvarming
ON – Beveg fingeren over glidebryteren og trykk på ønsket effekt i tre sekunder
OFF – Beveg fingeren over glidebryteren
Hold varm-funksjon
IN – Trykk på 
OFF – Trykk på 
Bruke flexzone manuelt
ON - Trykk på de 2 sonevalgstastene samtidig
OFF - Trykk på de 2 sonevalgstastene samtidig
Bruke flexzone automatisk
ON – Sett en gryte på den fremre eller bakre sonen
OFF - Trykk på de 2 sonevalgstastene
Grillfunksjon
ON – Trykk på GRILL
Off – Trykk på GRILL
Still inn avtrekkseffektregulatoren
HØYERE - Skyv over "SLIDER" (glidebryteren)
LAVERE - Skyv til 0 over "SLIDER" (glidebryteren)
Regulator for effekt på automatisk avtrekk
ON- Trykk på sonevalgknappen på avtrekket og hold den trykket i 3 sekunder
OFF- Trykk på sonevalgknappen på avtrekket og hold den trykket i 3 sekunder



Novy Easy

INNEHÅLL

1 ALLMÄN INFORMATION 17

2 SÄKERHET 17

- 2.1 Försiktighetsåtgärder för användning av enheten 17
- 2.2 Användning av enheten 17
- 2.3 Försiktighetsåtgärder för att motverka skador 17
- 2.4 Försiktighetsåtgärder som bör vidtas om ett fel inträffar med enheten 18
- 2.5 Övriga försiktighetsåtgärder 18

3 BESKRIVNING AV ENHETEN 18

- 3.1 Induktionsprincipen 18
- 3.2 Tekniska specifikationer för induktionshällen 18
- 3.3 Ljud som alstras av induktion 19
- 3.4 Global översikt 19

4 INDUKTIONSHÄLL 19

- 4.1 Hur man kontrollerar induktionshällen 19
- 4.2 Kontrollknappar och skjutfunktioner 19
- 4.3 Hur man kontrollerar hällen 20
 - 4.3.1 Påslagning och avstängning 20
 - 4.3.2 Detektering av kokkärl 20
 - 4.3.3 Indikation för kvarvarande värme 20
 - 4.3.4 Effektfunktion 20
 - 4.3.5 Timerfunktion 21
 - 4.3.6 Programmering av automatisk uppvärmning 21
 - 4.3.7 Stop & Go-funktion 22
 - 4.3.8 Kom ihåg-funktion 22
 - 4.3.9 Varmhållningsfunktion 22
 - 4.3.10 Flexzon 22
 - 4.3.11 Grillfunktion 22
 - 4.3.12 Låsning av kontrollreglaget 22

5 FLÄKT 23

- 5.1 Kontrollpanel 23
- 5.2 Kontrollknappar och skjutfunktioner 23
- 5.3 Fläktläge 23
- 5.4 Återcirkulationsläge (tillval) 23
- 5.5 Fläktkontroller 23
 - 5.5.1 Påslagning och avstängning 23

6 RENGÖRINGSANVISNINGAR 24

- 6.1 Rengöringsindikator för fettfilter 24
- 6.2 Utbytesindikator för återcirkulationsfilter (endast för återcirkulationsläge) 24

7 MATLAGNINGSRÅD 25

8 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 26

- 8.1 Underhåll av hällen 26
 - I händelse av envisa fläckar 26
- 8.2 Underhåll av fläkten 26
 - 8.2.1 Borttagning av intagsgallret 26
 - 8.2.2 Utbyte av intagsgallret 27
 - 8.2.3 Rengöring av fettfiltret 27
 - 8.2.4 Utbyte av Monoblock-filtret (endast för återcirkulationsläge) 27

9 FELSÖKNING AV MINDRE FEL 28

- 9.1 Meddelanden på hällen 28
- 9.2 Meddelanden på fläkten 28
- 9.3 Diverse 28

ÖVERSIKT ÖVER FUNKTIONERNA FÖR NOVY EASY 29

1 ALLMÄN INFORMATION

- Läs bruksanvisningen och monteringsanvisningarna noggrant innan du installerar denna enhet och börjar att använda den. De innehåller viktig information angående montering och användning av enheten.
- Enheten är endast lämplig för hushållsanvändning.
- Kontrollera enhetens och monteringsmaterialets skick så snart du har packat upp dem. Ta försiktigt ut enheten ur förpackningen. Använd inte en vass kniv för att öppna förpackningen. Installera inte enheten om den är skadad. Om den skulle vara skadad, kontakta Novy.
- Förvara denna bruksanvisning på en säker plats och överlämna den till nästa person som använder enheten efter dig.
- Förvara etiketterna med enhetens serienummer på en säker plats. Du behöver detta serienummer när du rapporterar ett problem med enheten.
- Återvinning av transportförpackningen och den gamla enheten:

Materialen som används är inte skadliga för miljön och lämpar sig för återvinning. Välj ett miljövänligt sätt att avfallshandera förpackningsmaterialet. Enheten innehåller också många återvinningsbara material.

Separera därför använda enheter från annat avfall. På detta sätt sker återvinningen av enheterna som organiseras av tillverkaren under bästa möjliga förhållanden i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriskt och elektroniskt avfall. Fråga din kommun eller din säljare om närmaste insamlingsställe för din gamla enhet.



Denna bruksanvisning använder sig av ett antal symboler. Symbolernas betydelser visas nedan.

Symbol	Betydelse	
	Indikation	Förklaring av en indikation på enheten.
	Information/ varning	Denna symbol indikerar ett viktigt tips eller en farlig situation

Följ dessa anvisningar för att undvika personskador och materiella skador.

2 SÄKERHET

2.1 Försiktighetsåtgärder för användning av enheten

- Avlägsna alla dekaler och etiketter från glaset.
- Modifiera eller ändra inte enheten.
- Spishällen får inte användas som ett underlag eller en arbetsyta.
- Säkerheten är endast garanterad när enheten är ansluten till en jordad kabel i enlighet med rådande lagstiftning.
- Använd inte en förlängningskabel för anslutning till elnätet.

2.2 Användning av enheten

- Rengör glasplattan med en fuktig trasa och torka av den innan första användning. Använd inte rengöringsmedel; det kan resultera i en båaktig beläggning.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på glasytan eftersom den kan bli het.
- Se till att elkablar från fasta eller mobila enheter inte kommer i kontakt med den heta kokytan eller en het kokpanna.
- Använd endast lämpliga grytor/kokkärl. Andra material kan smälta eller fatta eld.
- Täck aldrig enheten med en trasa eller en skyddsduk. Detta kan leda till att den överhettas eller fattar eld.
- Stäng av värmen efter användning.
- Var alltid försiktig med recept som innehåller oljor och fetter eftersom dessa snabbt kan fatta eld.
- Magnetiskt känsliga föremål (bankkort, mobiltelefoner osv.) får inte finnas i enhetens omedelbara närhet när den är igång.
- Se upp för brännskador både under och efter användning av enheten.
- Barn under 8 år, personer med begränsad psykologisk och/eller mental förmåga, såväl som personer med otillräckliga kunskaper, kan endast använda denna enhet under uppsikt eller om de har utbildats i säker användning av denna enhet.
- Enheten är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte står under övervakning eller har fått instruktioner om säker användning av enheten från någon som är ansvarig för deras säkerhet.
- Barn måste hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med enheten.

2.3 Försiktighetsåtgärder för att motverka skador

- Skadade kokkärl eller kokkärl med grov botten (gjutjärn utan emaljering) kan orsaka skador på glaset.
- Sand eller andra nötande material kan orsaka skador på glaset.
- Låt inte föremål (även små) falla ned på glaset.
- Undvik att kokkärl stöter mot kanten på glaset.

- Se till att enhetens ventilation är installerad i enlighet med tillverkarens instruktioner.
- Placera eller lämna inte tomma kokkärn på hällen.
- Undvik att socker, syntetiska ämnen eller aluminiumfolie kommer i kontakt med de heta zonerna. Dessa ämnen kan orsaka sprickbildning eller påverka den vitrokeramiska ytan medan den svalnar. Stäng av apparaten och ta bort dem omedelbart från de varma zonerna (försiktighet: risk för brännskador)
- Risk för brännskador! Placera inte några föremål på hällen.
- Placera aldrig ett hett kokkärn på kontrollzonen.
- Om det finns en låda under den inbyggda enheten, se till att det finns tillräckligt avstånd (2 cm) mellan innehållet i lådan och enhetens botten för att ge god ventilation.
- Lägg inte lättantändliga föremål (till exempel sprayer) i lådan under hällen. Om lådan innehåller en bestickhållare måste denna vara tillverkad av värmebeständigt material.

2.4 Försiktighetsåtgärder som bör vidtas om ett fel inträffar med enheten

- Om du upptäcker ett fel, stäng av enheten och stäng av strömförsörjningen.
- Stäng omedelbart av strömmen till enheten om en spricka upptäcks i det vitrokeramiska glaset, meddela sedan kundtjänsten.
- Reparationer får endast utföras av specialiserad personal. Öppna aldrig enheten själv.



WARNING: Om glasytan är trasig, stäng av enheten för att förhindra eventuell elektriska stötar.

2.5 Övriga försiktighetsåtgärder

- Se till att kokkärlet förblir i mitten av matlagingszonen hela tiden. Botten på kokkärlet måste täcka så mycket av matlagingszonen som möjligt.
- Ett magnetfält kan påverka elektronisk utrustning. Personer med pacemaker måste först rådfråga distributören eller en läkare.
- Använd inte kokkärn av syntetiska material eller aluminium. De kan smälta på matlagingszonerna medan de fortfarande är varma.
- Använd aldrig vatten för att släcka en brand. Stäng av matlagingszonen. Täck försiktigt över lågor med ett lock, en brandfilt eller liknande.



Användning av olämpliga kokkärn, eller användning av avtagbara uppvärmningstillbehör för kokkärn som är olämpliga för användning på induktionshällar, omfattas inte av garantivillkoren. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella skador på hällen eller det omgivande området som uppstår som ett resultat av detta.

3 BESKRIVNING AV ENHETEN

Enheten är en induktionshäll med integrerad fläkt. Induktionshällen har 4 matlagingszoner med en integrerad fläkt i mitten av hällen som säkerställer avlägsnande av matlagingsångor.

Hällen och fläkten kan användas separat. Du hittar en förklaring av enhetens funktion längre fram i denna bruksanvisning.

3.1 Induktionsprincipen

Det finns en induktionsspole under varje matlagingszon. När den är på, alstras ett variabelt elektromagnetiskt fält som skapar en induktionsström i botten av kokkärlet. Detta resulterar i att kokkärlet värms upp på matlagingszonen.

Naturligtvis krävs lämpliga kokkärn för detta:

- Rekommenderade kokkärn inkluderar sådana med en magnetisk bas (du kan kontrollera detta med en magnet): gjutjärnsgrytor, svarta gjutjärnspannor, emaljerade metallkokkärn, rostfria kokkärn med magnetisk bas, etc.
- Olämpliga kokkärn inkluderar koppar, rostfritt stål, aluminium, glas, trä, keramik, lergrytor, rostfritt stål utan magnetisk bas, etc.

Induktionsmatlagingszonen tar omedelbart hänsyn till kokkärlets storlek. Om diametern är för liten fungerar inte kokkärlet. Diametern varierar som en funktion av matlagingszonens diameter. Skulle kokkärlet inte anpassas efter hällen, kommer symbolen  att fortsätta blinka.

3.2 Tekniska specifikationer för induktionshällen

Typ	403471	
Total effekt	7 400	W
Energiförbrukning för EChob-hällen**	180,5	Wh/kg
Matlagingszoner	240 x 210	mm
Standardiserad minimal kärldetektering	Ø 110	mm
Normal*	2 100	W
Med effekt*	3 000	W
Matlagingsredskap**	A	
Energiförbrukning ECcw**	186,4	Wh/kg

* energiöverföringen kan variera, beroende på kokkärlets storlek och material

** beräknas enligt metoderna för att mäta prestanda (EN 60350-2)

3.3 Ljud som alstras av induktion

Vid användning av en induktionshäll kan alla typer av ljud uppstå. Dessa ljud beror på konstruktionen och materialen i botten av kokkärlen.

Sjungande

Detta inträffar vid matlagning med högre effekt och orsakas av mängden energi som överförs från hällen till kokkärlen. Ljudet försvinner eller blir svagare när du ställer in hällen till ett lägre läge.

Fräsande

Detta ljud uppstår när redskapen består av lager av olika material. Ljudet orsakas av vibrationer i de områden där de olika materialskikten berör varandra.

Visslande

Sådana ljud uppstår vanligtvis vid matlagning med redskap som består av lager av olika material och när två intilliggande matlagningszoner används samtidigt med maximal effekt. Visselljudet försvinner eller blir svagare när du ställer in hällen till ett lägre läge.

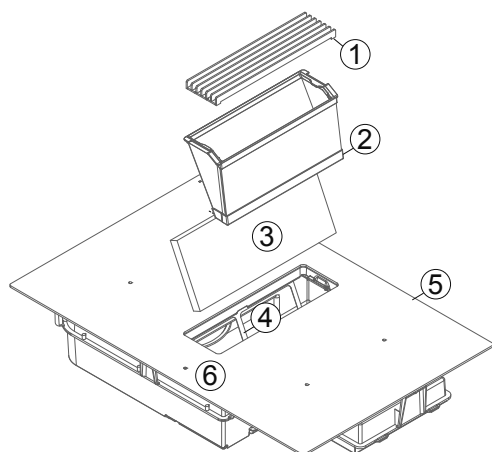
Klickande

Vid lägre effektlägen kan klickande ljud uppstå vid elektroniska kontakter.

Surrande

Ett surrande ljud kan förekomma när fläkten startas. Denna fläkt kyler elektroniken vid intensiv användning av hällen. När temperaturen är för hög fortsätter fläkten att gå efter att hällen har stängts av.

3.4 Global översikt



1	Intagsgaller
2	Fettfilter
3	Monoblock-filter (tillval)
4	Monoblock-filtrer
5	Induktionshäll
6	Reglage

4 INDUKTIONSHÄLL

4.1 Hur man kontrollerar induktionshällen



Kontroll av hällen	
Indikation för timertid	8 8 8
Sätta på/stänga av hällen	⌚
Stopp & Go-kontrollknapp	II
Zonvalsknapp	B
Flexzone-indikator	n
Effektnivåindikation Timerindikation	⌚
Varmhållningsknapp	III
Grillfunktion	GRILL
Skjutreglageindikation	
Låsknapp	⌘

4.2 Kontrollknappar och skjutfunktioner

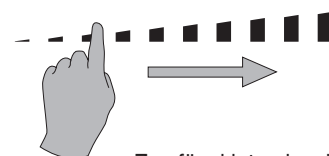
Enheten är utrustad med touchkontrollknappar med vilka du kan ställa in de olika funktionerna. Om man rör vid kontrollknappen, aktiveras funktionen. Aktivering av en funktion kommer att tända en lampa, visa ett värde och/eller alstra en ljudsignal.



WARNING: Tryck inte på flera kontrollknappar samtidigt under normal användning.

För att välja effekt, glid bara med fingret över skjutreglaget på LED-indikationen.

Du kan även nå en viss effektnivå direkt genom att välja önskad nivå med fingret.



Zon för skjutreglagekontroll

4.3 Hur man kontrollerar hällen

4.3.1 Påslagning och avstängning

Slå på och stänga av hällen:	
Påslagning	
Tryck på  och håll inne i 2 sekunder Displayen tänds	
Avstängning	
Tryck på  Displayen slocknar	

Påslagning och avstängning av en matlagningszon:	
Konfiguration	Display
Svep från vänster till höger på skjutreglaget (skjutfunktion för effekt)	0-9
Avstängning	
Svep från höger till vänster på SKJUTREGLAGET tills displayen visar  eller H = "Hot" (varmt).	 H

Om det inte sker någon kontrollinmatning inom 20 sekunder återgår elektroniken till vänteläget.

4.3.2 Detektering av kokkärl

Denna häll är utrustad med ett interaktivt styrsystem som gör användningen av hällen ännu enklare.

När du placerar ett kokkärl på hällen detekteras det automatiskt. Du kommer även att se siffran  som visar dig vilket skjutreglage du ska använda för zonen i fråga. Kokkärlsdetekteringen säkerställer optimal säkerhet.

Induktionshällen fungerar inte:

- Om det inte finns något kokkärl på matlagningszonen eller om kärlet är olämpligt för induktion. I detta fall är det omöjligt att slå på strömmen och symbolen  kommer att blinka på displayen.
- Hällen stängs av när kokkärlet avlägsnas från matlagningszonen under matlagning. Symbolen  kommer att blinka på displayen. Symbolen  kommer att försvinna när kärlet sätts tillbaka på matlagningssytan. Matlagningen kommer då att fortsätta med samma effektnivå som valdes tidigare.

Stäng av matlagningszonen efter användning. Kärldetekteringen  kommer inte längre att vara aktiv.

4.3.3 Indikation för kvarvarande värme

Efter att matlagningszonen eller hällen har stängts av helt kommer hällens glas fortfarande att vara varmt, vilket anges av **H.H**-symbolen försvinner när matlagningszonens glas kan vidröras utan risk för brännskador.



WARNING: Så länge restvärmeindikeringen förblir aktiv får matlagningszonen/-zonerna inte vidröras och inga värmekänsliga föremål bör placeras på matlagningszonen. Risk för brand och brännskador.

4.3.4 Effektfunktion

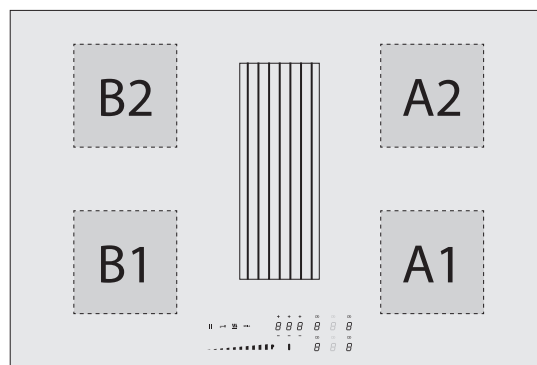
Effektfunktionen **P** ökar effekten för den valda matlagningszonen. Om denna funktion är aktiverad kommer dessa matlagningszoner att utsättas för betydligt högre effekt i 10 minuter.

Effektfunktionen är utvecklad för att snabbt värma upp stora mängder vatten, för exempelvis kokning av pasta.

Påslagning/avstängning av effekt:	
Slå på effekten	Display
Svep med fingret längs med skjutreglaget hela vägen eller tryck vid änden av skjutreglaget	P
Stänga av effekten	9-0
Svep fingret längs med skjutreglaget	

Hantering av maximal effekt:

Hällen är indelad i 2 separata uppvärmningsgrupper.



Om denna effektgräns överskrids när du växlar till en hög vald tillagningsvärme eller slår på effektfunktionen, reducerar effektfunktionsmodulen tillagningsläget för den aktuella matlagningszonen. Denna matlagningszon blinkar först och den reduceras sedan automatiskt till högsta möjliga tillagningsvärme.

Den maximala individuella effekten för varje zon är 3 000 W.

Om samtidig tillagning sker på zonerna A1 och A2 eller B1 och B2 delas effekten på 3000 W mellan dessa 2 zoner A1 och A2 eller B1 och B2.

Matlagningszon	i cm	Effekt (W)
A1	24 x 21	Normal: 2 100 Effekt: 3 000
A2	24 x 21	
B1	24 x 21	
B2	24 x 21	

Effektgräns	Display
Vald matlagningszon med effektfunktion	P
Effektgräns aktiverad	8
[9] reduceras till [8] och blinkar	

För att kunna utnyttja maximal effekt för 2 zoner samtidigt, använd en kombination av zon A1 eller A2 och B1 eller B2.

4.3.5 Timerfunktion

Timerfunktionen gör det möjligt att använda alla matlagningszoner samtidigt under olika tidsperioder (0 till 1h 59 minuter) för varje zon.

Timerfunktion	
Ställa in eller ändra tillagningstiden	Display
Välj effekt genom att svepa med fingret längs med skjutreglaget	1-P
Välj timern	
Tryck på timersymbolen ovanför zonvalsknappen för önskad matlagningszon	
Minska tiden	001-
Tryck på [-] på timern	159...
Öka tiden	060-
Tryck på [+] på timern	059...

Efter några sekunder slutar LED-lampan att blinka. Tiden har valts och nedräkningen har påbörjats.

Stänga av timerfunktionen	
Välj timern	Display
Tryck på timersymbolen ovanför zonvalsknappen för önskad matlagningszon	
Stoppa timern	
Håll [-] nedtryckt på timern tills timern visar 000.	000

Om olika timers ska aktiveras för flera zoner måste denna operation upprepas flera gånger. Den aktiverade timerindikeringen tänds inte längre ovanför den aktuella matlagningszonen.

Timern kan också användas som ett oberoende matlagningslarm utan att välja en matlagningszon. Om hällen ska stängas av fortsätter den oberoende tillagningstidern till slutet av den inställda tiden.

Använda timern utan matlagning:	
Timer utan matlagning	Display
Slå på hällen. Tryck på i 2 sekunder. Vänta i 10 sekunder	
Välj timern	
Tryck på timerindikatorn [000]	000
Minska tiden	060-
Tryck på [-] på timern	059...
Öka tiden	001-
Tryck på [+] på timern	002...

Efter några sekunder slutar timern att blinka. Tiden har valts och nedräkningen börjar.

Stäng av automatiskt vid slutet av tillagningstiden:

Så snart den valda tillagningstiden är slut, blinkar displayen ---, en ljudsignal hörs. För att stoppa ljudsignalen och blinkandet, tryck på [000] på timern.

4.3.6 Programmering av automatisk uppvärmning

Alla matlagningszoner är utrustade med en automatisk uppvärmningsfunktion. Matlagningszonen kommer inledningsvis att fungera på full effekt under en viss tid innan den automatiskt minskar till den valda effektnivån.

Programmering av automatisk uppvärmning:	
Aktivering av automatisk uppvärmning	Display
Svep med fingret över skjutreglaget till (exempelvis) 7 och håll ner i 3 sekunder	7 A
Stänga av automatisk uppvärmning	Display
Svep med fingret längs med skjutreglaget 0 till 9	0-9

Automatisk uppvärmningstabell	
Ställa in värde för tillagningstid	Automatisk uppvärmningsfunktion Tid (min:sek)
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	--:--

4.3.7 Stop & Go-funktion

Denna funktion avbryter tillfälligt hällens aktivitet och tillåter en omstart med samma inställningar.

Sätta på och stänga av Stop & Go:	
Sätta på	Display
Tryck på II i 2 sekunder tills det börjar att blinka.	II
Stänga av	
Tryck på II i 2 sekunder. Välj en matlagingszon med zonvalsknappen	0-9

4.3.8 Kom ihåg-funktion

Efter avstängning av hällen , är det möjligt att komma ihåg de senast valda inställningarna. (gäller under upp till maximalt 10 sekunder)

- Tillståndet för alla matlagingszoner (effekt)
- Minuter och sekunder för de timerprogrammerade matlagingszonerna
- Funktionen för "automatisk tillagning"
- Varmhållningsfunktion

Kom ihåg-proceduren är enligt följande:

- Tryck på kontrollknappen  i 2 sekunder.
- Tryck på **II** innan blinkandet slutar.

De föregående inställningarna är nu aktiva på nytt.

4.3.9 Varmhållningsfunktion

Denna funktion gör det möjligt att automatiskt nå och bibehålla en temperatur på 70 °C.

Detta förhindrar att kastruller kokar över eller att maten fastnar i botten av stekpannorna.

Slå på och av varmhållningsfunktionen:	
Varmhållning 70°	Display
Tryck på III	III 8
Stänga av varmhållningsfunktionen	
Svep med fingret längs med skjutreglaget 0 till 9 eller tryck på III till 0	0

Den maximala varaktigheten för varmhållningsfunktionen är 2 timmar.

4.3.10 Flexzon

Den här funktionen tillåter dig att slå samman de två vänstra och två högra zonerna så att de fungerar som två stora flexzoner. Denna funktion kan aktiveras manuellt eller automatiskt när en stor kastrull/stekpanna placeras på matlagingsytan.

Flexzon:	
Manuell aktivering	Display
Tryck samtidigt på de två zonvalsknapparna för de två flexzonerna A1, A2 eller B1, B2 som ska delas.	0 0
Automatisk aktivering	
Placera ett kokkärl på zonerna A1, A2 eller B1, B2. Tryck sedan på den blinkande "U"-symbolen för att bekräfta.	U
Öka effekten	
Svepmed fingret över det vänstra skjutreglaget tills du når önskad effektnivå, båda flexzonerna visar den valda effekten.	0-9
Stänga av Flexzon-funktionen	
Tryck samtidigt på de 2 zonvalsknapparna för de 2 kombinerade zonerna.	0

4.3.11 Grillfunktion

Denna speciella tillagningsfunktion optimerar uppvärmning och varm hållning i en gjutjärnsgröta/grillplatta. Detta kommer att säkerställa förbättrade resultat för maten du lagar. Flexzonerna A1 och A2 eller B1 och B2 måste först sammankopplas med flexzonsfunktionen.

Grillfunktion:	
Aktivera	Display
Välj den nedre matlagingszonen A1 eller B1 med hjälp av zonvalsknappen. Tryck på GRILL	0 -
Öka effekten	
Svep med fingret över det vänstra skjutreglaget tills du når önskad effektnivå, båda zonerna visar den valda effekten.	
Stänga av grillfunktionen	
Välj en matlagingszon med zonvalsknappen. Tryck på GRILL	0

4.3.12 Låsning av kontrollreglaget

För att undvika att en vald inställning för hällen ändras, vid t.ex. rengöring, måste kontrollreglaget vara låst (förutom på/av-knappen). Denna funktion kan endast aktiveras 10 sekunder efter att hällen har slagits på.

Låsning:	
Lås	Display
Tryck på —0 i 2 sekunder. Symbolen tänds nu med ett starkt sken.	—0
Lås upp	
Tryck på —0 i 2 sekunder. Symbolen tänds nu på normalt vis.	—0

5 FLÄKT

5.1 Kontrollpanel



Fläktkontroll	
På/av-kontrollknapp för hällen	ⓘ
Valknapp för fläktzon	8
Indikation för timertid	8 8 8
Timerindikatorknapp	⌚
Zon för skjutreglagekontroll	

5.2 Kontrollknappar och skjutfunktioner

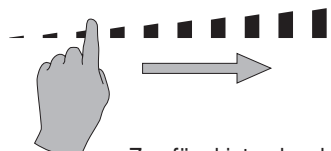
Enheten är utrustad med touchkontrollknappar med vilka du kan ställa in de olika funktionerna. Om man rör vid kontrollknappen, aktiveras funktionen. Aktivering av en funktion kommer att tända en lampa, visa ett värde och/eller alstra en ljudsignal.



WARNING: Tryck inte på flera kontrollknappar samtidigt under normal användning.

För att välja effekt, glid bara med fingret över skjutreglaget på LED-indikationen.

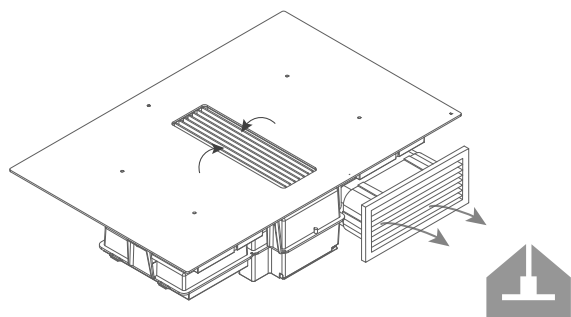
Du kan även nå en viss effektnivå direkt genom att välja önskad nivå med fingret.



Zon för skjutreglagekontroll

5.3 Fläktläge

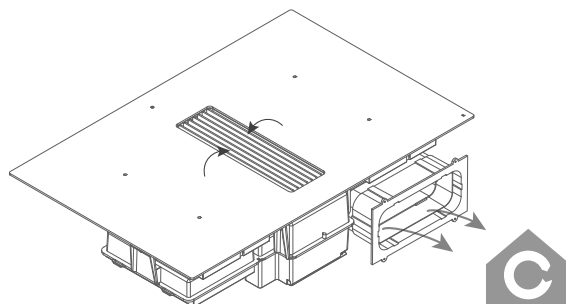
Luften som sugs in renas först genom fettfiltren innan den transporteras ut. Detta kan göras genom att använda en kanal ansluten mellan enheten och ett väggutsläppsgaller.



Säkerställ tillräcklig lufttillförsel till köket för att systemet ska fungera effektivt.

5.4 Återcirkulationsläge (tillval)

Återcirkulationsläget kan aktiveras genom att montera det valfria återcirkulationsfiltret i Monoblock-filterramen (se 8.2.4). Luften som sugs in renas först av fettfiltren. Dofterna avlägsnas sedan i återcirkulationsfiltret innan luften leds tillbaka till köket.



INFO: Sörj för tillräcklig ventilation i köket för optimal effektivitet för återcirkulationssystemet.

5.5 Fläktkontroller

5.5.1 Påslagning och avstängning

Fläkt	
Öka utsugseffekten	Display
Tryck på fläktens zonvalsknapp. Svep över "SKJUTREGLAGET"	0-9
Minska utsugseffekten	
Tryck på fläktens zonvalsknapp. Svep över "SKJUTREGLAGET"	9-0
Stänga av fläkten	
Tryck på fläktens zonvalsknapp. Svep över "SKJUTREGLAGET"	0
Sätt på automatisk utsugning	
Tryck på fläktens zonvalsknapp och håll den nedtryckt i 3 sekunder	A
Stänga av automatisk utsugning	
Tryck på fläktens zonvalsknapp och håll den nedtryckt i 3 sekunder	0
Sätta på fördröjningsfunktionen	
Tryck på ⓘ.	A eller 1
Stänga av fördröjningsfunktionen	
Tryck på ⓘ på nytt.	LED-lampan släcks

Automatisk utsugning

Denna funktion justerar automatiskt utsugningseffekten beroende på den effekt som används för matlagningszonen/zonerna.

När denna funktion är aktiv när du stänger av enheten, aktiveras den automatiskt när den slås på igen.

Tips: utsugningseffekten kan ändras snabbt genom att svepa längs med "SKJUTREGLAGET".

Denna åtgärd stänger av den automatiska utsugningen tillfälligt. Den automatiska utsugningen återaktiveras nästa gång apparaten sätts på.

Fördröjningsfunktion för utsugningsläge (standardläge):

Denna funktion startas efter att matlagningen har avslutats. Med denna funktion sugs alla de sista matlagningsångorna ut från köket under en förinställd tid av det nedåtgående utsugstornet med låg utsugseffekt. Fördröjningstiden är som standard inställd på 10 minuter i utsugsläge. Det rekommenderas att man alltid utför denna funktion i sin helhet. Vid slutet av fördröjningstiden stängs fläkten av automatiskt.

Fördröjningsfunktionen kan stängas av manuellt genom att trycka på knappen  på nytt.

Fördröjningsfunktion för återcirkulationsläge (endast för återcirkulationsläge):

Denna funktion startas efter att matlagningen har avslutats. Med denna funktion sugs alla de sista matlagningsångorna ut från köket under en förinställd tid av det nedåtgående utsugstornet med låg utsugseffekt. Med återcirkulation torkas återcirkulationsfiltren och fördröjningstiden ställs in till 30 minuter automatiskt. Det rekommenderas att man alltid utför denna funktion i sin helhet. Vid slutet av fördröjningstiden stängs fläkten av automatiskt.

Fördröjningsfunktionen kan stängas av manuellt genom att trycka på knappen  igen, men detta avråds från för att undvika att påverka livslängden och funktionen för återcirkulationsfiltret.

6 RENGÖRINGSANVISNINGAR

6.1 Rengöringsindikator för fettfilter

Fettfiltret bör rengöras efter 20 timmars matlagning. Detta anges automatiskt av enheten.

När enheten är påslagen och utsugningseffekten är inställd på 0, kan tiden som återstår innan rengöring av filtret avläsas från timerdisplayen.

Efter 20 timmars matlagning kommer   att visas på timerdisplayen.

Fettfilter	
Återstående tid för fettfilter	Display
Tryck på fläktens zonvalsknapp.	
Tryck på  ovanför fläktens zonvalsknapp	 HHh
Den återstående tiden anges.	
Återställning av fettfilterindikatorn	
Tryck på fläktens zonvalsknapp.	
Tryck på  ovanför fläktens zonvalsknapp	 20h
Tryck på 00h i 3 sekunder tills det ändras till 20h	
Tryck sedan på 20h på nytt i 3 sekunder för att bekräfta	



Följ rengöringsanvisningarna i kapitlet Rengöring och underhåll.

6.2 Utbytesindikator för återcirkulationsfilter (endast för återcirkulationsläge)

Monoblock-filtret bör bytas ut efter 450 timmars matlagning. Detta anges automatiskt av enheten. Efter 450 timmars matlagning kommer   att visas på timerdisplayen.

Återcirkulationsfilter	
Återstående tid för fettfilter	Display
Tryck på fläktens zonvalsknapp.	
Tryck 2 gånger på  ovanför fläktens zonvalsknapp	 HHh
Den återstående tiden anges.	
Återställning av fettfilterindikatorn	
Tryck på fläktens zonvalsknapp.	
Tryck 2 gånger på  ovanför fläktens zonvalsknapp	 450h
Tryck på 00h i 3 sekunder tills det ändras till 450	
Tryck sedan på 450 på nytt i 3 sekunder för att bekräfta	



Följ utbytesanvisningarna i kapitlet Rengöring och underhåll.

7 MATLAGNINGSRÅD

Kokkärlets och stekpannornas kvalitet

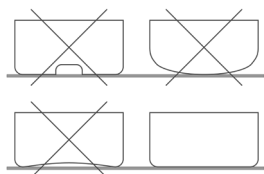
Lämpliga kokkärl, kastruller och stekpannor inkluderar: stål, emaljerat stål, gjutjärn, rostfritt stål med magnetisk bas, aluminium med magnetisk bas (± 100 mm min). Olämpliga kokkärl inkluderar: aluminium och rostfritt stål utan magnetisk bas, koppar, mässing, keramik, porslin. Tillverkarna kommer att ange om deras produkter är lämpliga för induktion.

För att säkerställa att dina kokkärl är lämpliga:

- Håll lite vatten i kokkärlet och ställ det på en induktionstillagningszon som är inställd på **9**. Vattnet bör vara varmt inom några sekunder.

- Håll en magnet mot kokkärlets botten. Magneten bör fastna.

Vissa kokkärlsurrar när de ställs på en induktionsmatlagningszon. Detta betyder inte att enheten är defekt, och det kommer inte att påverka funktionen. Detta ljud avtar när du justerar effekten.



Lyft upp kokkärlet när du vill flytta det för att undvika fläckar och repor.

- Tillred maten med kokkärlets lock på så ofta som det är möjligt.

Kokkärlets mått

Matlagningszonerna kan (i viss utsträckning) anpassa sig efter kokkärlets diameter automatiskt. Kokkärlets bas måste ha en diameter på minst (± 9 cm) för att fungera med den valda matlagningszonen. Placera kokkärlet i mitten av matlagningszonen för att optimera energiöverföringen. Om kokkärlets diameter är mycket större än zonen kommer detta inte att resultera i ett optimalt tillagningsresultat.

Endast den yta av kokkärlet som befinner sig ovanför induktionsspolen kommer då att alstra värmen. Resten av ytan som inte befinner sig ovanför induktionsspolen kommer att ta emot värme via ledning genom kokkärlets yta.

Om kokkärlet är mycket större än matlagningszonen, rekommenderas det därför att ställa in matlagningszonen till en något lägre nivå för att se till att värmen fördelas jämnare.

Exempel på effektstyrning

(Värdena som anges nedan är endast en indikation)

	Användning	Display
Smältning Uppvärmning	– Såser, smör, choklad, gelatin – Färdigrätter	1-2
Jäsning Upptining	– Rispudding och färdigrätter – Grönsaker, fisk, frusna produkter	2-3
Ångkokning	– Grönsaker, fisk, kött	3-4
Vatten	– Kokt potatis, soppor, pasta – Färska grönsaker	4-5
Sjudning	– Kött, lever, ägg, grillad korv – Gulasch, rullat kött, blodpudding	6-7
Kokning Stekning	– Potatis, pommes frites, platta kakor	7-8
Stekning Uppvärmning till tillagnings- temperatur	– Stekar, omeletter – vatten	9
Kokning	– Koka upp stora mängder vatten	P

8 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



Följ alla anvisningar som tillhandahålls i kapitlet **Säkerhet**



Kontrollera innan rengöring att kokplattan är helt avstängd och att glaset ovanför matlagningszonerna har svalnat.



Följ rengöringsanvisningarna nedan för en längre livslängd och optimal funktion för enheten.

8.1 Underhåll av hällen



Låt enheten svalna först, annars finns det risk för brännskador.



Använd aldrig ång- eller tryckutrustning.



Använd aldrig redskap som kan skada det vitrokeramiska glaset som exempelvis en slipande svamp, slipande rengöringsvätska eller aggressiva rengöringsmedel.

Rengör hällens glas

Torka rent ytan med lite diskmedel på en fuktig trasa eller svamp (det är bäst att göra detta efter varje användning), torka sedan hällen genom att gnugga med en torr trasa eller med hushållspapper. Se alltid till att alla trasor som används är rena för att undvika repor på ytan.

I händelse av envisa fläckar

Kraftig smuts och fläckar (kalkfläckar, pärlliknande glänsande fläckar) är lättast att få bort medan hällen fortfarande är varm. Använd vanligt förekommande rengöringsmedel och rengöringsmetoder. Om detta inte fungerar tillräckligt bra kan du använda en specifik rengöringsprodukt för rengöring av vitrokeramiskt glas (exempelvis Vitroclen)

Överkokade matrester bör först blötläggas med en våt trasa. Matresterna bör sedan avlägsnas med en glasskrapa som är speciellt avsedd för keramikhällar. Rengör därefter hällen enligt beskrivningen under "Rengöring av glashällen".

Inbränt socker och smält plast avlägsnas bäst omedelbart – medan det fortfarande är varmt – med en hällskrapa. Rengör därefter hällen enligt beskrivningen under "Rengöring av glashällen". Smuts/sandkorn kan falla ned på hällen när du skalar potatis eller sköljer grönsaker och kan orsaka repor när du flyttar kokkärlen. Se därför till att det inte finns några korn kvar på ytan.

Missfärgning av hällen har inget inflytande på vitrokeramikens funktion eller effektstyrka. Det är inte en form av skada på hällen, utan det är ett resultat av rester som inte har avlägsnats och därför har bränts in.

Blanka fläckar uppstår till följd av slitage som orsakas av kokkärlens botten, särskilt vid användning av kokkärl med aluminiumbotten eller vid användning av fel rengöringsmedel. Dessa kan endast tas bort med stor svårighet med vanliga rengöringsmedel. Om det behövs, upprepa rengöringen flera gånger.

På grund av användning av aggressiva rengöringsmedel och repor orsakade av kokkärlens botten, nöts glasytan bort med tiden och lämnar mörka fläckar.

Använd inte hällen som arbetsyta och placera inga redskap på den.

Lyft alltid upp stekpannorna och kastrullerna och släp dem inte längs med glasytan.

8.2 Underhåll av fläkten

8.2.1 Borttagning av intagsgallret

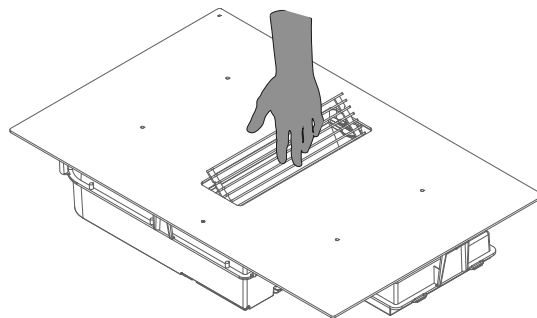


Använd inga redskap som kan skada intagsgallret, som skursvampar av metall, skurmedel eller aggressiva rengöringsmedel.



Stäng först av hällen och fördröjningen innan du avlägsnar komponenter från fläkten.

- Tryck på intagsgallrets högra sida tills det lutar.



- Greppa intagsgallret och lägg det åt sidan försiktigt på köksbänken.



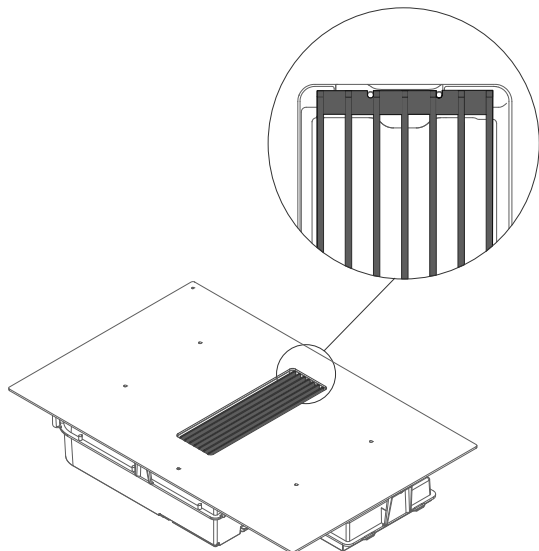
Placera inte intagsgallret på hällens glas för att undvika repor. Placera inte intagsgallret på en påslagen häll för att undvika att det värms upp.

8.2.2 Utbyte av intagsgallret



Se till att Monoblock-filtret och fettfiltret först har placerats i enheten innan du sätter tillbaka intagsgallret.

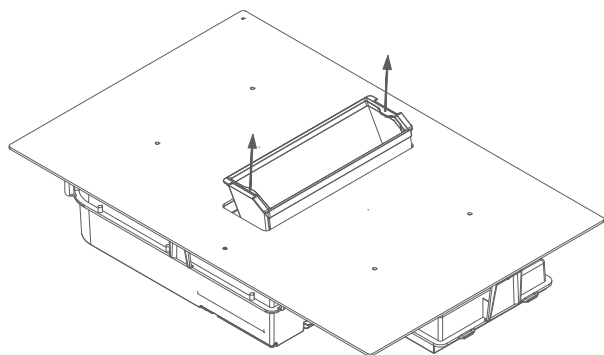
- Greppa intagsgallret och sätt in det i mitten av fläktöppningen, i linje med positionsmarkeringarna.



8.2.3 Rengöring av fettfiltret

När fettfiltren behöver rengöras indikeras detta av fettfiltrets rengöringsindikator (se 6.1)

- Avlägsna intagsgallret (se 8.2.1)
- Greppa fettfiltret i greppen och lyft ut det från fläktöppningen.



Tvätta i tvättmaskin eller sänk ner i hett vatten med fettlösande diskmedel.



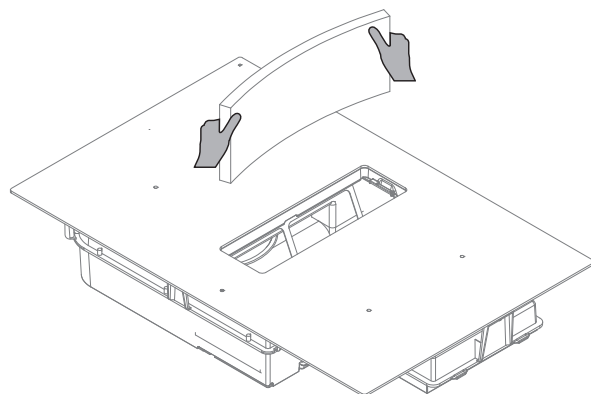
WARNING: Om ovanstående instruktioner inte följs kan kraftig nedsmutsning orsaka brandrisk.

Efter rengöring:

- Använd greppen och sätt tillbaka fettfiltret i rätt riktning i fläktöppningen.
- Sätt tillbaka intagsgallret i fläktöppningen
- Återställ fettfilterindikatorn (se 6.1)

8.2.4 Utbyte av Monoblock-filtret (endast för återcirkulationsläge)

- Avlägsna intagsgallret (se 8.2.1)
- Avlägsna fettfiltret (se 8.2.3)
- Greppa Monoblock-filtret och luta det framåt.
- Vik över båda hörnen och avlägsna Monoblock-filtret från fläktöppningen



Efter utbytet:

- Vik tillbaka hörnen för det nya Monoblock-filtret och sätt tillbaka det i ramen via fläktöppningen.
- Tryck upp filtret helt mot ramen
- Använd greppen och sätt tillbaka fettfiltret i rätt riktning i fläktöppningen.
- Sätt tillbaka intagsgallret i fläktöppningen
- Återställ återcirkulationsindikatorn (se 6.2)

9 FELSÖKNING AV MINDRE FEL

9.1 Meddelanden på hällen

Kod	
	– det finns inget kokkärl i matlagningszonen – kokkärlet är inte lämpligt för induktion – kokkärlets bottendiameter är för liten jämfört med matlagningszonen
	Se kapitel 4.3.9 Varmhållning
	– Det föreligger ett fel i det elektroniska systemet – Stäng av och sätt på hällen. – Ring eftermarknadsservice.
	Se kapitel 4.3.7 Stop & Go
 (Er03)	Kontrollknapparna är täckta av vätska eller ett föremål. Symbolen kommer att försvinna så snart som knapparna släpps eller rengörs.
	Hällen är överhettad, låt svalna och sätt sedan på den igen.
	Fläktens lufttillförsel är blockerad. Avblockera den.
 U400	Hällen har inte anslutits korrekt till nätverket. Kontrollera anslutningen.
(Er47)	Problem i enhetens interna bussystem.

Om ett av dessa fel fortsätter att visas kan du kontakta eftermarknadsservice.

Hällen eller matlagningszonen fungerar inte:

- fläkten är dåligt ansluten till den elektriska strömförsörjningen
- säkerhetssäkring har utlösts
- kontrollera om låsnyckeln har aktiverats
- touchkontrollknapparna har blivit nedstänkta med vatten eller fett
- det finns ett föremål på touchkontrollknapparna

En enskild zon eller samtliga zoner fungerar inte:

- säkerhetsanordningen har aktiverats
- detta sker när en matlagningszon har lämnats påslagen oavsiktligt
- säkerhetsfunktionen aktiveras även när en eller flera touchkontrollknappar är övertäckta
- ett kokkärl är tomt och botten har överhettats
- hällen har även automatisk effektminskning och automatisk avstängning vid överhettning

Fläkten fortsätter att gå efter att hällen har stängts av:

- detta är inte en defekt, fläkten skyddar den elektroniska utrustningen
- fläkten kommer att stoppas automatiskt

Den automatiska tillagningskontrollenheten verkar inte fungera:

- matlagningszonen är fortfarande varm [*H*]
- maximal tillagningsnivå har valts [*9*]
- tillagningsnivån valdes med hjälp av kontrollknappen [*–*].

9.2 Meddelanden på fläkten

Köksfläkten suger inte ut effektivt. Vad kan vara orsaken till detta problem?

- Kontrollera fettfiltret. Följ rengöringsindikationen. I genomsnitt måste filtret rengöras varannan vecka för att säkerställa att utsugningen fungerar korrekt.
- Kontrollera bostadens lufttillförsel. Så snart som köksfläkten sätts på, se till att luft tillförs genom att öppna fönsterventilerna eller genom att öppna ett fönster.

9.3 Diverse

Om fel uppstår, kontakta din köksleverantör och/eller Novys kundtjänst.

För Norge, Danmark och Sverige:

RM Roros metall AS
Stamphusveien 11
7374 Roros
Norge
Tel. +47 72 40 94 00

För alla andra länder, vänligen kontakta Novy i Belgien:
Tel: +32 (0)56/36.51.02

För en korrekt och snabb hantering måste reparationstjänsten känna till din enhetstyp. Denna information finns på typskylten på utsugsfläktens inre ram.

Placera den medföljande etiketten med typskylt och serienummer här.



ÖVERSIKT ÖVER FUNKTIONERNA FÖR NOVY EASY

Fläktkontroll	Kontroll av hällen
 Fläktens på/av-knapp	 På/av-kontrollknapp för hällen
 Fläktindikator och väljarknapp	 Indikation för timertid
 Zon för skjutreglagekontroller	 Timerkontrollknappar
 Tidsindikator för timer	 Stopp & Go-kontrollknapp
 Timerknappar	 Effektnivåindikation
 Låsknapp	 Flexzone-indikator
	 Timerindikator
	 Varmhållningsknapp
	GRILL Grillfunktion
	 Zon för skjutreglagekontroll
	 Låsknapp

Sätta på/stänga av hällen

PÅ - Tryck på  och håll inne i 2 sekunder. LED-lampan kommer att tändas.

AV - Tryck på . LED-lampan släcks.

Inställning av effektstyrning

HÖGRE - svep med fingret längs med skjutreglaget (effektstyrning)

LÄGRE - svep med fingret längs med skjutreglaget till 0

Påslagning/avstängning av effekt

PÅ - Svep med fingret längs med skjutreglaget hela vägen till slutet - [P]

AV - Svep med fingret längs med skjutreglaget [0-9]

Effektgräns aktiverad

[9] minskas till [8] och blinkar [8]

Stop & Go-funktion

PÅ - Tryck på 

AV - Tryck på 

Välj timern

Tryck på  ovanför zonvalsknappen

Minska tiden

tryck på [-] på timern

Öka tiden

tryck på [+] på timern

Stänga av timerfunktionen

Tryck på  ovanför zonvalsknappen

Håll [-] nedtryckt på timern tills timern når 0

Använda timern utan matlagning

Slå på hällen. Tryck på  ovanför zonvalsknappen
Ställ in tiden med [-] eller [+].

Programmering av automatisk uppvärmning

PÅ - Svep med fingret längs med skjutreglaget, tryck kontinuerligt på önskad effekt i 3 sekunder

AV - Svep med fingret längs med skjutreglaget

Varmhållningsfunktion

PÅ - Tryck på 

AV - Tryck på 

Manuell användning av flexzonen

PÅ - Tryck på de 2 zonvalsknapparna samtidigt

AV - Tryck på de 2 zonvalsknapparna samtidigt

Automatisk användning av flexzonen

PÅ - Placera ett kokkärl på den främre och bakre zonen

AV - Tryck på de 2 zonvalsknapparna

Grillfunktion

PÅ - Tryck på **GRILL**

AV - Tryck på **GRILL**

Inställning av utsugseffekt

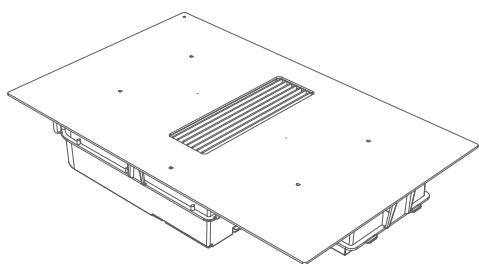
HÖGRE - Svep längs med "SKJUTREGLAGET"

LÄGRE - Svep till 0 längs med "SKJUTREGLAGET"

Automatisk inställning av utsugseffekt

PÅ - Tryck på fläktens zonvalsknapp och håll den nedtryckt i 3 sekunder

AV - Tryck på fläktens zonvalsknapp och håll den nedtryckt i 3 sekunder



Novy Easy

INDHOLD

1 GENERELLE OPLYSNINGER 31

2 SIKKERHED 31

- 2.1 Forholdsregler ved brug af udstyret 31
- 2.2 Betjening af enheden 31
- 2.3 Sikkerhedsforanstaltninger mod skader 31
- 2.4 Sikkerhedsforanstaltninger i tilfælde af fejl på udstyret 32
- 2.5 Andre forholdsregler 32

3 BESKRIVELSE AF UDS TYRET 32

- 3.1 Induktionsprincippet 32
- 3.2 Tekniske specifikationer for induktionskogepladen 32
- 3.3 Støj forårsaget af induktion 33
- 3.4 Global oversigt 33

4 INDUKTIONSKOGEPLADE 33

- 4.1 Styring af induktionskogepladen 33
- 4.2 Betjening af kontroltaster og skyder 33
- 4.3 Styring af kogepladen 34
 - 4.3.1 Tænd og sluk 34
 - 4.3.2 Registrering af pande eller gryde 34
 - 4.3.3 Indikation af restvarme 34
 - 4.3.4 Effektfunktion 34
 - 4.3.5 Timerfunktion 35
 - 4.3.6 Programmering af automatisk opvarmning 35
 - 4.3.7 Stop & Go-funktion 36
 - 4.3.8 Gentagelsesfunktion 36
 - 4.3.9 Hold varm-funktion 36
 - 4.3.10 Flexzone 36
 - 4.3.11 Grillfunktion 36
 - 4.3.12 Låsning af styringen 36

5 EMHÆTTE 37

- 5.1 Betjeningspanel 37
- 5.2 Betjening af kontroltaster og skyder 37
- 5.3 Udsugningstilstand 37
- 5.4 Recirkulationstilstand (ekstraudstyr) 37
- 5.5 Betjening af emhætte 37
 - 5.5.1 Tænd og sluk 37

6 INDIKATIONER FOR RENGØRING 38

- 6.1 Indikator for rengøring af fedtfilter 38
- 6.2 Indikator for udskiftning af recirkulationsfilter (kun for recirkulationstilstand) 38

7 RÅD OM MADLAVNING 39

8 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 40

- 8.1 Vedligeholdelse af kogepladen 40
- 8.2 Vedligeholdelse af emhætten 40
 - 8.2.1 Tag indsugningsgitteret af 40
 - 8.2.2 Sæt indsugningsgitteret på igen 41
 - 8.2.3 Rengøring af fedtfilteret 41
 - 8.2.4 Udskiftning af Monoblock-filteret (kun for recirkulationstilstand) 41

9 FEJLFINDING AF MINDRE FEJL 42

- 9.1 Meddelelser på kogepladen 42
- 9.2 Meddelelser på emhætten 42
- 9.3 Diverse 42

OVERSIGT OVER FUNKTIONERNE NOVY EASY 43

1 GENERELLE OPLYSNINGER

- Læsomhyggeligtbrugermanualenogmonteringsvejledningen, før udstyret installeres og tages i brug. De indeholder vigtige oplysninger om montering og brug af udstyret.
- Dette udstyr er kun beregnet til husholdningsbrug.
- Kontrollér udstyrets og monteringsmaterialernes status, så snart du har pakket dem ud. Tag forsigtigt udstyret ud af emballagen. Brug ikke skarpe knive til at åbne emballagen med. Du må ikke installere udstyret, hvis det er beskadiget. Skulle det være beskadiget, skal du kontakte Novy.
- Opbevar denne vejledning omhyggeligt, og giv den videre til den næste person, der skal bruge udstyret efter dig.
- Opbevar klistermærkerne med enhedens serienummer omhyggeligt. Du skal bruge dette serienummer, når du skal rapportere et problem med enheden.
- Genbrug af transportemballagen og den gamle enhed:

De anvendte materialer er ikke skadelige for miljøet og er velegnede til genbrug. Vælg en miljøvenlig bortskaffelse af emballagen. Udstyret indeholder også mange materialer, der kan genanvendes.

Derfor skal brugt udstyr adskilles fra andet affald. På denne måde sker genanvendelsen af det udstyr, der er organiseret af producenten, under de bedste betingelser i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om elektrisk og elektronisk affald. Spørg din kommune eller forhandler om det nærmeste indsamlingssted for dit brugte udstyr.



Denne manual gør brug af en række symboler. Disse symbols betydning er vist nedenfor.

Symbol	Betydning	
	Indikation	Forklaring af en indikation på udstyret.
	Information/ advarsel	Dette symbol indikerer et vigtigt tip eller en farlig situation

Følg denne vejledning for at undgå personskader og skader på materiel.

2 SIKKERHED

2.1 Forholdsregler ved brug af udstyret

- Fjern alle mærkater fra glasset.
- Enheden må ikke modificeres eller ændres.
- Kogepladen må ikke bruges som underlag eller arbejdsflade.
- Sikkerheden kan kun garanteres, hvis enheden er tilsluttet en jordledning i overensstemmelse med de gældende bestemmelser.
- Brug ikke en forlængerledning til tilslutning til elnettet.

2.2 Betjening af enheden

- Før den første brug skal du rengøre glaspladen med en fugtig klud og tørre den af. Brug ikke rengøringsmiddel, da dette kan medføre, at der opstår en blålig tåge.
- Metalgenstande som knive, gaffler, skeer og låg må ikke placeres på kogepladen af glas, da den kan blive varm.
- Sørg for, at elektriske kabler fra faste eller mobile enheder ikke kommer i kontakt med den varme kogeplade eller en varm gryde eller pande.
- Brug kun dertil beregnede gryder/pander. Andre materialer kan smelte eller bryde i brand.
- Dæk aldrig udstyret til med en klud eller en beskyttende plade. Det kan få den til at blive overophedet eller bryde i brand.
- Sluk for varmekilden efter brug.
- Vær altid forsigtig med opskrifter, der indeholder olier og fedtstoffer, da disse hurtigt kan bryde i brand.
- Magnetisk følsomme genstande (kreditkort, smartphone osv.) må ikke befinde sig i umiddelbar nærhed af arbejdsanordningen.
- Pas på forbrændinger både under og efter brug af udstyret.
- Børn under 8 år, personer med begrænsede psykologiske og/eller mentale evner samt personer med utilstrækkelig viden må kun bruge dette udstyr under opsyn, eller hvis de er blevet oplært i sikker brug af dette udstyr.
- Udstyret er ikke beregnet til brug af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller personer, der mangler erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktioner om sikker brug af udstyret af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal ledsages for at sikre, at de ikke leger med udstyret.

2.3 Sikkerhedsforanstaltninger mod skader

- Beskadigede gryder eller gryder med ru bund (støbejern uden emalje) kan forårsage skader på glasset.
- Sand eller andre slibende materialer kan beskadige glasset.
- Lad ikke genstande (heller ikke små genstande) falde ned på glasset.
- Undgå, at gryder og pander støder mod glassets kant.

- Sørg for, at ventilationsanlægget installeres i overensstemmelse med producentens anvisninger.
- Anbring ikke og lad ikke tomme gryder stå på kogepladen.
- Undgå, at sukker, syntetisk stof eller aluminiumsfolie kommer i kontakt med de varme zoner. Disse stoffer kan revne eller påvirke den keramiske glasoverflade, mens den køler af: Sluk for udstyret og fjern dem straks fra de varme zoner (pas på: risiko for forbrændinger).
- Risiko for forbrændinger! Anbring ikke ting på kogepladen.
- Stil aldrig en varm gryde på kontrolzonen.
- Hvis der er en skuffe under den indbyggede enhed, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig afstand (2 cm) mellem indholdet i skuffen og bunden af enheden for at sikre god ventilation.
- Læg ikke brændbare genstande (fx spraydåser) i skuffen under kogepladen. Hvis skuffen indeholder en bestikholder, skal denne være fremstillet af varmebestandigt materiale.

2.4 Sikkerhedsforanstaltninger i tilfælde af fejl på udstyret

- Hvis du opdager en fejl, skal du slukke for udstyret og slukke for strømforsyningen.
- Sluk straks for strømmen til udstyret, hvis der opdages en revne eller et hul i det vitrokeramiske glas, og underret derefter eftersalgsservice.
- Reparationer må kun udføres af specialiseret personale. Du må aldrig selv åbne for udstyret.



ADVARSEL: Hvis kogepladen af glas går i stykker, skal du slukke for udstyret for at undgå elektrisk stød.

2.5 Andre forholdsregler

- Sørg for, at gryden hele tiden bliver stående midt i kogezone. Bunden af gryden skal dække så meget som muligt af kogezone.
- Et magnetfelt kan påvirke elektronisk udstyr. Personer med en pacemaker skal først konsultere forhandleren eller en læge.
- Brug ikke gryder af syntetisk materiale eller aluminium: De kan smelte på kogezone, mens de stadig er varme.
- Brug aldrig vand til at slukke en brand med. Sluk for kogezone. Dæk flammerne forsigtigt med et låg, et brandtæppe eller lignende.



Brug af uegnede gryder og pander eller brug af aftageligt tilbehør til opvarmning af gryder, der ikke er egnet til brug med induktionskogeplader, er ikke omfattet af garantibetingelserne. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader på kogepladen og dens omgivelser som følge af dette.

3 BESKRIVELSE AF UDS TYRET

Udstyret er en induktionskogeplade med integreret udsugning på bordpladen. Induktionskogepladen har 4 kogezone med en integreret emhætte i midten af kogepladen, som sikrer, at dampene fra madlavning fjernes.

Kogepladen og emhætten kan betjenes hver for sig. Du finder en forklaring på udstyrets funktion længere nede i denne vejledning.

3.1 Induktionsprincippet

Der er en induktionsspole under hver kogezone. Når den er tændt, producerer den et variabelt elektromagnetisk felt, der skaber en induktionsstrøm i bunden af gryden. Dette resulterer i opvarmning af gryden på kogepladen på kogezone.

Hertil kræves naturligvis passende gryder og pander:

- Der anbefales bl.a. gryder og pander med en magnetisk bund (du kan kontrollere dette ved hjælp af en magnet): støbejernskedel, gryder og pander af støbejern, emaljeret metal, rustfrit stål med magnetisk bund osv.
- Uegnede gryder omfatter kobber, rustfrit stål, aluminium, glas, træ, keramik, rustfrit stål uden magnetisk bund osv.

Induktionskogesektionen indstiller sig straks efter størrelsen af gryden eller panden. Hvis diameteren er for lille, vil gryden/panden ikke fungere. Diameteren varierer som en funktion af kogezone diameter. Hvis gryden eller panden ikke tilpasses til kogepladen, vil symbolet  fortsat blinke.

3.2 Tekniske specifikationer for induktionskogepladen

Type	403471	
Total effekt	7400	W
Energiforbrug for EChob-kogepladen**	180,5	Wh/kg
Kogezone	240 x 210	mm
Standardiseret minimal gryde/pande-detektion	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
Med effekt*	3000	W
Køkkenredskaber**	A	
Energiforbrug ECcw**	186,4	Wh/kg

* effektoverførslen kan variere afhængigt af grydernes og pandernes størrelse og materiale

** beregnet efter metoderne til måling af ydeevne (EN 60350-2)

3.3 Støj forårsaget af induktion

Når du bruger en induktionskogeplade, kan der forekomme alle mulige lyde. Disse lyde er afhængige af konstruktionen og materialer i bunden af kogegrejet.

Brummen

Dette opstår ved madlavning ved højere effekt, og det forårsages af den mængde energi, der overføres fra kogepladen til kogegrejet. Støjen forsvinder eller bliver svagere, når du indstiller kogepladen til en lavere position.

Sprutten

Denne støj opstår, når redskaberne består af lag af forskellige materialer. Støjen forårsages af vibrationer i de områder, hvor de forskellige materialelag berører hinanden.

Hvislen

Sådanne lyde opstår generelt ved madlavning med redskaber bestående af lag af forskellige materialer, og når to tilstødende kogezone anvendes samtidig ved maksimal effekt. Den hvislende lyd forsvinder eller bliver svagere, når du indstiller kogepladen til en lavere position.

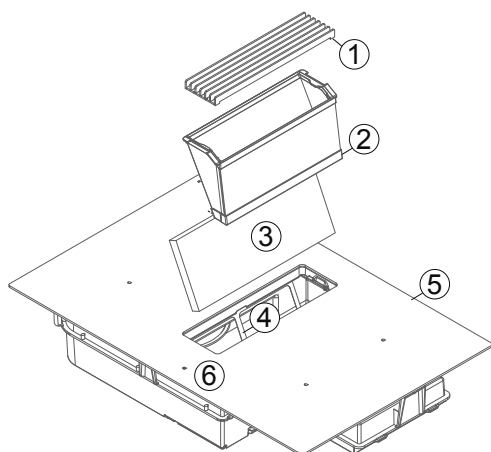
Klikken

Ved lavere effektpositioner kan der forekomme kliklyde ved de elektroniske afbrydere.

Summen

Der kan forekomme en summende lyd, når der tændes for blæseren. Denne blæser afkøler elektronikken ved intensiv brug af kogepladen. Når temperaturen er for høj, fortsætter blæseren med at køre, efter at kogepladen er slukket.

3.4 Global oversigt



1	Indsugningsgitter
2	Fedtfilter
3	Monoblock-filter (ekstraudstyr)
4	Monoblock-filterramme
5	Induktionskogeplade
6	Styring

4 INDUKTIONSKOGEPLADE

4.1 Styring af induktionskogepladen



Styring af kogepladen	
Indikation af timer-tiden	+ + + 8 8 8 - - -
Tænd/sluk for kogepladen	ⓘ
Stop & Go-kontroltast	
Tast til zonevalg	8
Flexzone-indikator	∩
Indikation af effektniveau Timer-indikation	⌚
Tast til hold varm-funktion	≡
Grillfunktion	GRILL
Skyder-styringsindikation	
Låsetast	⏻

4.2 Betjening af kontrollaster og skyder

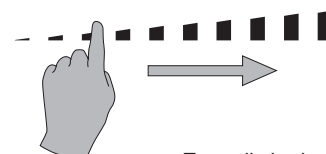
Enheden er udstyret med touch-kontroltaster, som du kan bruge til at indstille de forskellige funktioner. Ved at berøre kontroltasten betjenes funktionen. Aktivering af en funktion medfører, at der vises et lys, en aflæsning og/eller der lyder et signal.



ADVARSEL: Tryk ikke på flere kontrollaster samtidigt under normalt brug.

For at vælge effekt skal du blot føre fingeren hen over skyderen på LED-indikatoren.

Du kan også få direkte adgang til et bestemt niveau ved at bruge din finger til at vælge det ønskede niveau.



Zone til skyder-styring

4.3 Styring af kogepladen

4.3.1 Tænd og sluk

Sådan tændes og slukkes kogepladen:	
Tænd	①
Tryk på ① og hold trykket i 2 sek. Displayet lyser	
Sluk	
Tryk på ① Displayet går ud	

Sådan tændes og slukkes en kogezone:	
Opsætning	Display
Skub fra venstre til højre på skyderen (skyderbetjening til effekt)	0-9
Sluk	0 H
Skub fra højre til venstre på SKYDEREN, indtil displayet viser 0 eller H = "Hot" (varm).	

Hvis der ikke er nogen kontrolindgang inden for 20 sekunder, vender elektronikken tilbage til ventepositionen.

4.3.2 Registrering af pande eller gryde

Denne kogeplade er udstyret med et interaktivt styresystem, der gør brugen af kogepladen endnu nemmere.

Når du placerer en gryde eller pande på kogepladen, registreres den automatisk. Du vil også se et 0, som fortæller dig, hvilken skyder du skal bruge for den pågældende zone. Gryde-/pande-registreringen giver optimal sikkerhed.

Induktionskogepladen virker ikke:

- Hvis der ikke er nogen gryde eller pande på kogezone, eller hvis gryden eller panden ikke er beregnet til induktion. I så fald er det ikke muligt at tænde for strømmen, og 0-symbolet blinker på displayet.
- Funktionen afbrydes, når gryden fjernes fra kogezone under tilberedningen. 0-symbolet blinker på displayet. 0-symbolet forsvinder, når gryden eller panden igen anbringes på kogeoverfladen. Tilberedningen vil derefter fortsætte ved samme effektniveau som tidligere valgt.

Sluk for kogezone efter brug. Gryde-/pande-registreringen 0 er ikke længere aktiv.

4.3.3 Indikation af restvarme

Når kogezone eller kogepladen er slukket helt, er kogeplade-glasset stadig varmt, hvilket kan ses ved H. H-symbolet forsvinder, når kogezoneglasset kan håndteres uden fare.



ADVARSEL: Så længe indikatoren for restvarme er aktiv, må der ikke røres ved kogezone/kogezonerne, og der må ikke placeres varmek følsomme genstande på kogezone. Risiko for brand og forbrændinger.

4.3.4 Effektfunktion

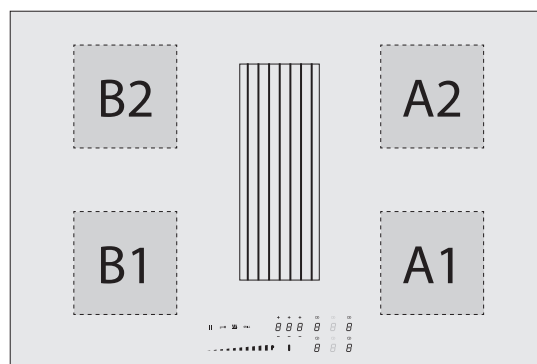
Effektfunktionen P øger effekten for den valgte kogezone. Hvis denne funktion aktiveres, vil disse kogezone blive udsat for en betydelig højere effekt i 10 minutter.

Effektfunktionen er beregnet til hurtigt at opvarme store mængder vand, fx til pasta.

Tænd og sluk for effekt:	
Tænd for effekt	Display
Skub fingeren hen over skyderen til enden, eller skub enden af skyderen	P
Sluk for effekt	9-0
Skub fingeren hen over skyderen	

Styring af maksimal effekt:

Kogepladen er opdelt i 2 separate varmegrupper.



Hvis denne effektgrænse overskrides, når der skiftes til en høj kogevarme eller tændes for effektfunktionen, reducerer effektstyringsmodulet kogepositionen i den pågældende kogezone. Denne kogezone blinker først, og derefter reduceres den automatisk til den maksimalt mulige kogevarme.

Den maksimale individuelle effekt for hver zone er 3000 W.

Hvis der tilberedes samtidigt i zone A1 og A2 eller B1 og B2, fordeles effekten på 3000 W mellem disse 2 zoner A1 og A2 eller B1 og B2.

Kogezone	i cm	Effekt (W)
A1	24 x 21	Normal: 2100 Effekt: 3000
A2	24 x 21	
B1	24 x 21	
B2	24 x 21	

Effektgrænse	Display
Valgt kogezone med effektfunktion	P
Effektgrænse aktiveret	8
[9] reduceret til [8] og blinker	

For at kunne udnytte den størst mulige effekt for 2 zoner på samme tid skal du bruge en kombination af zone A1 eller A2 og B1 eller B2.

4.3.5 Timerfunktion

Timerfunktionen gør det muligt at bruge alle kogezone samtidigt i forskellige tidsrum (0 til 1 time og 59 minutter) for hver zone.

Timerfunktion	
Indstilling eller ændring af kogetiden	Display
Vælg effekt ved at skubbe fingeren hen over skyderen	1-P
Vælg timer	
Tryk på timersymbolet over zonevalgstasten for den ønskede kogezone	
Reducér tiden	001-
Tryk på [-] på timeren	159...
Øg tiden	060-
Tryk på [+] på timeren	059...

Efter et par sekunder blinker LED  ikke længere. Tiden er valgt, og nedtællingen er begyndt.

Sluk for timerfunktionen	
Vælg timer	Display
Tryk på timersymbolet over zonevalgstasten for den ønskede kogezone	
Stop timeren	
Bliv ved med at trykke på [-] på timeren, indtil timeren viser 000.	000

Hvis der skal aktiveres forskellige timere på flere zoner, skal denne handling gentages flere gange. Den aktiverede timerindikation lyser ikke længere over den relative kogezone.

Timeren kan også bruges som en uafhængig madlavningsalarm uden at vælge en kogezone. Hvis kogepladen skal slukkes, fortsætter den uafhængige kogetimer indtil udløbet af den indstillede tid.

Brug timeren uden at tilberede:	
Timer uden at tilberede	Display
Tænd for kogepladen. Tryk på  i 2 sekunder. Vent 10 sekunder	
Vælg timer	000
Tryk på timer-indikatoren [000]	
Reducér tiden	060-
Tryk på [-] på timeren	059...
Øg tiden	001-
Tryk på [+] på timeren	002...

Efter et par sekunder stopper timerdisplayet med at blinke. Tiden vælges, og nedtællingen starter.

Sluk automatisk ved afslutningen af tilberedningstiden:

Så snart den valgte tilberedningstid er udløbet, blinker displayet ---, og der høres et bip. For at stoppe lydsignalet og det blinkende lys skal du trykke på [000] på timeren.

4.3.6 Programmering af automatisk opvarmning

Alle kogezone er udstyret med en automatisk opvarmningsfunktion. Kogezone vil i første omgang fungere på fuld effekt i et vist tidsrum, før den automatisk reduceres til det valgte effektniveau.

Programmering af automatisk opvarmning:	
Aktivering af automatisk opvarmning	Display
Skub fingeren hen over skyderen til (for eksempel) 7, og hold den i 3 sekunder	7 A
Sluk for automatisk opvarmning	Display
Skub fingeren hen over skyderen fra 0 til 9	0-9

Tabel automatisk opvarmning	
Indstil værdi for tilberedningstid	Automatisk opvarmningsfunktion Tid (min.:sek.)
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	--:--

4.3.7 Stop & Go-funktion

Denne funktion afbryder midlertidigt kogepladens aktivitet og gør det muligt at genstarte den med de samme indstillinger.

Tænd og sluk for Stop & Go:	
Tænd	Display
Tryk på II i 2 sekunder, indtil den blinker.	II
Sluk	
Tryk på II i 2 sekunder. Vælg en kogezone med zonevalgstasten	0-9

4.3.8 Gentagelsesfunktion

Når du har slukket for kogepladen , er det muligt at gentage de senest valgte indstillinger: (dette op til maks. 10 sekunder)

- Tilstand for alle kogezone (effekt)
- Minutter og sekunder for de programmerede kogezone ved timerne
- Funktionen "Automatisk tilberedning"
- Hold varm-funktion

Proceduren for gentagelse er som følger:

- Tryk på kontroltasten  i 2 sekunder.
- Tryk på **II**, før den stopper med at blinke.

De tidligere indstillinger er nu aktive igen.

4.3.9 Hold varm-funktion

Denne funktion gør det muligt automatisk at nå og opretholde en temperatur på 70 °C.

På den måde undgår du, at gryderne koger over, og at maden sætter sig fast i bunden af gryderne.

Sådan tændes og slukkes hold varm-funktionen:	
Hold varm 70°	Display
Tryk på III	III 8
Sådan slukkes hold varm-funktionen	
Skub fingeren hen over skyderen fra 0 til 9 eller tryk på III indtil 0	0

Den maksimale varighed for hold varm-funktionen er 2 timer.

4.3.10 Flexzone

Denne funktion giver dig mulighed for at samle de 2 venstre og 2 højre zoner, så de fungerer som 2 store flexzoner. Denne funktion kan aktiveres manuelt, eller automatisk, når der placeres en stor gryde/pande på kogeoverfladen.

Flexzone:	
Manuel aktivering	Display
Tryk samtidigt på de 2 zonevalgstaster for de 2 flexzoner A1, A2 eller B1, B2, der skal deles.	0 0
Automatisk aktivering	
Anbring en gryde eller pande på zone A1, A2 eller B1, B2. Tryk på det blinkende ikon "U" for at bekræfte.	U
Øg effekten	
Skub fingeren hen over den venstre skyder, indtil du når det ønskede effektniveau og begge flexzoner viser den valgte effekt.	0-9
Slå flexzonefunktionen fra	
Tryk samtidigt på de 2 zonevalgstaster for de 2 kombinerede zoner.	0

4.3.11 Grillfunktion

Denne særlige tilberedningsfunktion optimerer opvarmning i en støbejernsgryde/grillplade. Dette vil sikre bedre resultater af den mad, du tilbereder. Flexzonerne A1 og A2 eller B1 og B2 skal først forbindes med flexzonefunktionen.

Grillfunktion:	
Aktivér	Display
Vælg den nedre kogezone A1 eller B1 med zonevalgstasten. Tryk på GRILL	II -
Øg effekten	
Skub fingeren hen over den venstre skyder, indtil du når den ønskede effekt – begge zoner viser den valgte effekt.	
Sluk for grill	
Vælg en kogezone ved hjælp af zonevalgstasten. Tryk på GRILL	0

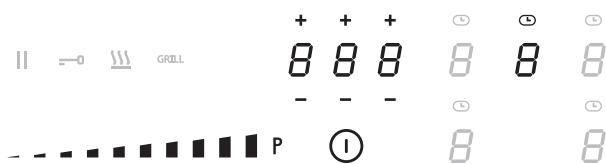
4.3.12 Låsning af styringen

For at undgå, at et kogepladevalg bliver ændret, fx under rengøring, skal styringen være låst (undtagen tænd/sluk-knappen). Denne funktion kan kun aktiveres 10 sekunder efter, at kogepladen er tændt.

Låsning:	
Lås	Display
Tryk på —0 i 2 sekunder. Symbolet lyser nu kraftigt.	—0
Lås op	
Tryk på —0 i 2 sekunder. Symbolet lyser nu normalt.	—0

5 EMHÆTTE

5.1 Betjeningspanel



Styring af emhætten	
Tænd/sluk-kontrol tast til kogepladen	①
Tast til valg af emhættezone	8
Indikation af timer-tiden	8 8 8
Timerindikator tast	⌚
Zone til skyder-styring	

5.2 Betjening af kontroltaster og skyder

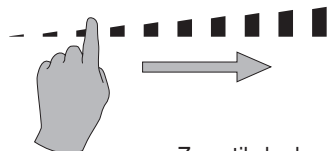
Enheden er udstyret med touch-kontroltaster, som du kan bruge til at indstille de forskellige funktioner. Ved at berøre kontroltasten betjenes funktionen. Aktivering af en funktion medfører, at der vises et lys, en aflæsning og/eller der lyder et signal.



ADVARSEL: Tryk ikke på flere kontroltaster samtidigt under normalt brug.

For at vælge effekt skal du blot føre fingeren hen over skyderen på LED-indikatoren.

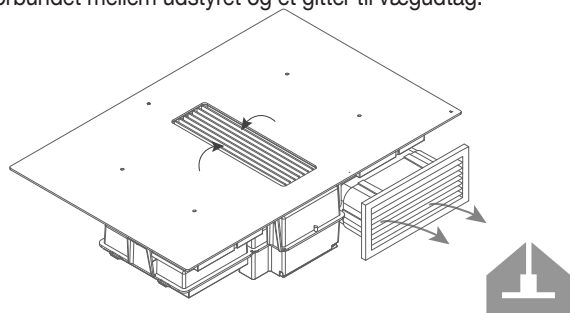
Du kan også få direkte adgang til et bestemt niveau ved at bruge din finger til at vælge det ønskede niveau.



Zone til skyder-styring

5.3 Udsugningstilstand

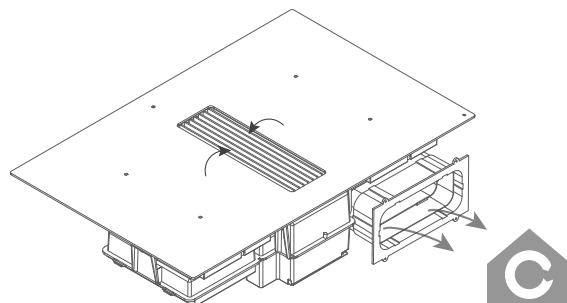
Den luft, der suges ind, renses først gennem fedtfilterne, før den ledes ud. Dette kan gøres ved at bruge en kanal, der er forbundet mellem udstyret og et gitter til vægudtag.



Sørg for tilstrækkelig lufttilførsel til køkkenet, så systemet kan fungere effektivt.

5.4 Recirkulationstilstand (ekstraudstyr)

Recirkulationstilstanden kan aktiveres ved at tilføje det valgfrie recirkulationsfilter i Monoblock-filterrammen (se 8.2.4). Den luft, der suges ind, bliver først rensat af fedtfilterne. Lugtene fjernes derefter i recirkulationsfilteret, inden de kommer tilbage i køkkenet.



INFO: Sørg for tilstrækkelig ventilation i køkkenet for at sikre optimal effektivitet af recirkulationssystemet.

5.5 Betjening af emhætte

5.5.1 Tænd og sluk

Emhætte	
Øg udsugningseffekt	Display
Tryk på zoneknappen på emhætten Skub fingeren hen over "SKYDEREN"	0 - 9
Reducér udsugningseffekt	
Tryk på zoneknappen på emhætten Skub fingeren hen over "SKYDEREN"	9 - 0
Sluk for emhætten	
Tryk på zoneknappen på emhætten Skub fingeren hen over "SKYDEREN"	0
Tænd for den automatiske udsugning	
Tryk på zonevalgsknappen på emhætten og hold trykket i 3 sekunder	A
Sluk for den automatiske udsugning	
Tryk på zonevalgsknappen på emhætten og hold trykket i 3 sekunder	0
Tænd for forsinkelsesfunktionen	
Tryk på ①.	A eller 1
Sluk for forsinkelsesfunktionen	LED går ud
Tryk på tasten ① igen	

Automatisk udsugning

Denne funktion justerer automatisk udsugningseffekten afhængigt af den effekt, der anvendes i kogezone/kogezonerne. Når denne funktion er aktiveret, når udstyret slukkes, aktiveres den automatisk, når udstyret tændes igen.

Tip: udsugningseffekten kan hurtigt ændres ved at glide hen over "SKYDEREN".

Denne handling stopper midlertidigt den automatiske udsugning. Den automatiske udsugning aktiveres igen, næste gang der tændes for udstyret.

Udsugningstilstand for forsinkelsesfunktion (standardtilstand): Denne funktion starter, når tilberedningen stoppes. Med den bliver alle de sidste madlavningsdampe suget ud af køkkenet i et forudindstillet tidsrum af en downdraft-emhætte ved lav udsugningseffekt. Forsinkelsestiden er som standard indstillet til 10 minutter i udsugningstilstand. Det er tilrådeligt altid at gennemføre denne funktion fuldstændigt. Efter udløbet af forsinkelsestiden slukkes emhætten automatisk.

Forsinkelsesfunktionen kan slås fra manuelt ved at trykke på knappen  igen.

Forsinkelsesfunktion recirkulationstilstand (kun for recirkulationstilstand): Denne funktion starter, når tilberedningen stoppes. Med den bliver alle de sidste madlavningsdampe suget ud af køkkenet i et forudindstillet tidsrum af en downdraft-emhætte ved lav udsugningseffekt. Med recirkulation tørres recirkulationsfiltrene, og forsinkelsestiden er som standard indstillet til 30 minutter. Det er tilrådeligt altid at gennemføre denne funktion fuldstændigt. Efter udløbet af forsinkelsestiden slukkes emhætten automatisk.

Forsinkelsesfunktionen kan slukkes manuelt ved at trykke på knappen  igen, men dette frarådes for at undgå at påvirke recirkulationsfilterets levetid og funktion.

6 INDIKATIONER FOR RENGØRING

6.1 Indikator for rengøring af fedtfilter

Fedtfilteret skal rengøres efter 20 timers tilberedning. Dette angives automatisk af udstyret.

Når udstyret tændes, og udsugningseffekten indstilles til 0, kan den tid, der er tilbage, før filteret skal renses, aflæses på timerdisplayet.

Efter 20 timer tilberedning vises  20h på timerdisplayet.

Fedtfilter	
Resterende tid fedtfilter	Display
Tryk på zoneknappen på emhætten Tryk på  over zonevalgsknappen på emhætten Den resterende tid vises.	 HHh
Nulstilling af fedtfilterindikatoren	
Tryk på zoneknappen på emhætten Tryk på  over zonevalgsknappen på emhætten Tryk på 00h i 3 sekunder, indtil den skifter til 20h Tryk derefter på 20h igen i 3 sekunder for at bekræfte	20 t



Følg rengøringsvejledningen i kapitlet Rengøring og vedligeholdelse.

6.2 Indikator for udskiftning af recirkulationsfilter (kun for recirkulationstilstand)

Monoblock-filteret skal udskiftes efter 450 timers tilberedning. Dette angives automatisk af udstyret. Efter 450 timer tilberedning vises  450h på timerdisplayet.

Recirkulationsfilter	
Resterende tid fedtfilter	Display
Tryk på zoneknappen på emhætten Tryk på 2x  over zoneknappen på emhætten Den resterende tid vises.	 HHh
Nulstilling af fedtfilterindikatoren	
Tryk på zoneknappen på emhætten Tryk på 2x  over zoneknappen på emhætten Tryk på 450 h i 3 sekunder, indtil den skifter til 450 Tryk derefter på 450 igen i 3 sekunder for at bekræfte	450 t



Følg udskiftningsvejledningen i kapitlet Rengøring og vedligeholdelse.

7 RÅD OM MADLAVNING

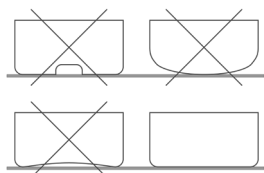
Kvaliteten af gryder og pander

Egnet kogegej, gryder og pander omfatter: stål, emaljeret stål, støbejern, rustfrit stål med magnetisk bund, aluminium med magnetisk bund (± 100 mm min.). Ikke-egnede gryder og pander omfatter: aluminium og rustfrit stål uden magnetisk bund, kobber, messing, keramik og porcelæn. Producenterne angiver, om deres produkter er egnede til induktion.

For at sikre, at dine gryder og pander er egnede:

- Hæld lidt vand i en gryde, og sæt den på en induktionskogeplade, der er indstillet på **9**. Vandet skal blive varmt i løbet af et par sekunder.
- Hold en magnet mod bunden af gryden/panden. Magneten skal sætte sig fast.

Nogle gryder og pander brummer, når de placeres på en induktionskogeplade. Dette betyder ikke, at enheden er defekt, og det påvirker ikke driften. Denne støj mindskes, når du justerer effekten.



Løft gryden eller panden op, når du vil flytte den, for at undgå pletter og ridser.

- Tilbered så ofte som muligt måltider med grydelåget på.

Dimensioner for kogegej

Kogezonerne kan (til en vis grad) automatisk tilpasse sig til grydens eller pandens diameter. Grydens eller pandens bund skal have en minimumsdiameter (± 9 cm) for at kunne fungere med den valgte kogezone. Placér gryden eller panden i midten af kogezonen for at optimere energioverførslen. Hvis diameteren på gryden/panden er meget større end zonen, vil dette ikke resultere i et optimalt tilberedningsresultat.

Kun overfladen af gryden/panden over induktionsspolen vil så generere varmen. Resten af overfladen, der ikke er over induktionsspolen, vil modtage varme via ledning gennem grydens/pandens overflade.

Hvis gryden er meget større end kogezonen, tilrådes det derfor at indstille kogezonen til et lidt lavere niveau for at lade varmen blive fordelt mere jævnt.

Eksempler på effektstyring

(Værdierne, der er angivet nedenfor, er kun vejledende)

Anvendelse	Display
Smelte Varme op	– Saucer, smør, chokolade, gelatine – Færdiglavede måltider 1-2
Hævning Optøning	– Risengrød og færdiglavede måltider – Grøntsager, fisk, frosne produkter 2-3
Dampning	– Grøntsager, fisk, kød 3-4
Vand	– Kogte kartofler, supper, pasta – Friske grøntsager 4-5
Simre	– Kød, lever, æg, grillede pølser – Gullasch, rullet kød, tærter og blodpølse 6-7
Tilberedning Stegning	– Kartofler, beignetter, flade kiks 7-8
Stegning Opvarmning til tilberedningstemperatur	– Steaks, omeletter – vand 9
Tilberedning	– Opvarmning af store mængder vand til kogepunktet P

8 RENGØRING OG VEDLIGEHOOLDSE



Følg alle de instruktioner, der er beskrevet i kapitlet om Sikkerhed



Før rengøring skal du kontrollere, at kogepladen er helt slukket, og at glasset over kogezoneerne er afkølet.



Følg nedenstående rengøringsanvisninger for en længere levetid og optimal drift af udstyret.

8.1 Vedligeholdelse af kogepladen



Lad først udstyret køle ned, ellers er der risiko for forbrændinger.



Brug aldrig "damp"- eller "tryk"-udstyr.



Brug aldrig genstande, der kan beskadige vitro-keramikglasset, fx en slibende svamp, slibende rengøringsvæske eller aggressive rengøringsmidler.

Rengør glasset på kogepladen

Tør overfladen af med opvaskemiddel på en fugtig klud eller svamp (det er bedst at gøre dette efter hver brug), og tør derefter kogepladen ved at gnide den med en tør klud eller med køkkenrulle. Sørg altid for, at alle klude, der anvendes, er rene for at undgå ridser på overfladen.

I tilfælde af genstridige pletter

Kraftigt snavs og pletter (kalkpletter, perleformede skinnende pletter) fjernes bedst, mens kogepladen stadig er varm. Anvend almindelige rengøringsmidler og rengøringsmetoder til dette formål. Hvis dette ikke virker godt nok, kan du bruge et specifikt rengøringsprodukt til rengøring af vitro-keramisk glas (fx Vitroclen)

Fastbrændte madrester skal først gennemvædes med en våd klud, hvorefter resterne af snavs skal fjernes med en glasskraber, der er specielt beregnet til keramiske kogeplader. Derefter rengøres kogepladen som beskrevet under "Rengøring af glaskogepladen".

Fastbrændt sukker og smeltet plastic fjernes bedst omgående – mens det stadig er varmt – med en glasskraber. Derefter rengøres kogepladen som beskrevet under "Rengøring af glaskogepladen". Der kan falde snavs/sandkorn ned på kogepladen, når du skræller kartofler eller vasker grøntsager, og det kan give ridser, når du flytter gryderne og panderne. Sørg derfor for, at der ikke er nogen korn tilbage på overfladen.

Misfarvning af kogepladen har ikke nogen indflydelse på betjening eller styrken af vitrokeramikken. Det er ikke en form for skade på kogepladen, men det er et resultat af rester, der ikke er blevet fjernet og derfor er brændt fast.

Skinnende pletter opstår som følge af slid forårsaget af grydernes og pandernes bund, især ved brug af kogegrej med aluminiumsbund eller ved brug af forkerte rengøringsmidler. Disse kan kun med stort besvær fjernes med almindelige rengøringsmidler. Gentag om nødvendigt rengøringen flere gange.

På grund af brugen af aggressive rengøringsmidler og ridser forårsaget af grydebundene slides glasoverfladen af over tid og efterlader mørke pletter.

Brug ikke kogepladen som bordplade eller til at anbringe redskaber på.

Løft altid gryderne og panderne op og lad dem ikke glide langs glaspladen.

8.2 Vedligeholdelse af emhætten

8.2.1 Tag indsugningsgitteret af

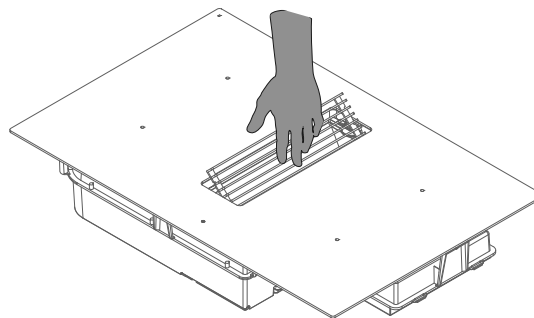


Brug ikke genstande, der kan beskadige indsugningsgitteret, fx skuresvamp, skuremidler eller aggressive rengøringsmidler.



Sluk først for kogepladen og forsinkelsen, før du fjerner komponenterne fra emhætten.

- Tryk på højre side af indsugningsgitteret, indtil det vipper



- Tag fat i indsugningsgitteret, og læg det sikkert til side på køkkenbordet.



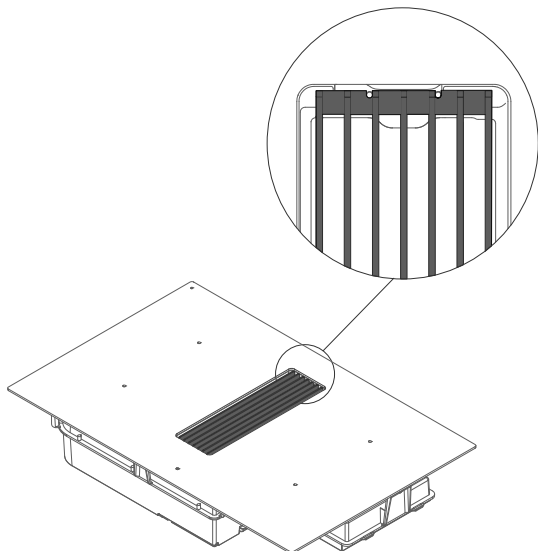
Læg ikke indsugningsgitteret på kogepladens glas for at undgå ridser. Læg ikke indsugningsgitteret på en kogeplade, der er tændt, for at undgå, at det bliver varmt.

8.2.2 Sæt indsugningsgitteret på igen



Sørg for, at Monoblock-filteret og fedtfilteret først er blevet sat i udstyret, før indsugningsgitteret sættes på plads.

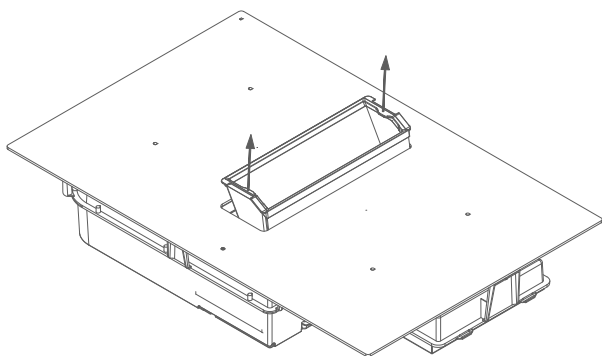
- Tag fat i indsugningsgitteret og sæt det ind i midten af udsugningsåbningen på linje med positionsmærkerne.



8.2.3 Rengøring af fedtfilteret

Når fedtfilterne skal rengøres, vises dette ved hjælp af indikatoren for fedtfilterrensning (se afsnit 6.1).

- Tag indsugningsgitteret af (se 8.2.1)
- Tag fat i fedtfilteret ved grebene, og løft det ud af udsugningsåbningen



Vaskes i opvaskemaskinen eller nedsænkes i varmt vand med opvaskemiddel med fedtreducerende virkning.



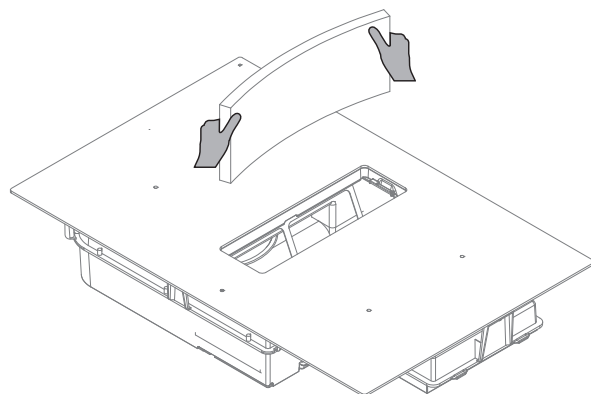
ADVARSEL: Hvis ovenstående anvisninger ikke følges, kan alvorlig tilsmudsning medføre brandfare.

Efter rengøring:

- Sæt fedtfilteret på plads i den rigtige retning i udsugningsåbningen ved hjælp af grebene.
- Sæt indsugningsgitteret på plads i udsugningsåbningen
- Nulstil fedtfilterindikatoren (se 6.1)

8.2.4 Udskiftning af Monoblock-filteret (kun for recirkulationstilstand)

- Tag indsugningsgitteret af (se 8.2.1)
- Tag fedtfilteret af (se 8.2.3)
- Tag fat i Monoblock-filteret ved at vippe det fremad.
- Fold begge hjørner om, og tag Monoblock-filteret ud af udsugningsåbningen



Når det er sat i igen:

- Fold hjørnerne på det nye Monoblock-filter tilbage, og sæt det tilbage i rammen gennem udsugningsåbningen
- Tryk filteret helt op mod rammen
- Sæt fedtfilteret på plads i den rigtige retning i udsugningsåbningen ved hjælp af grebene.
- Sæt indsugningsgitteret på plads i udsugningsåbningen
- Nulstil recirkulationsindikatoren (se 6.2)

9 FEJLFINDING AF MINDRE FEJL

9.1 Meddelelser på kogepladen

Kode	
	– der er ingen gryde eller pande på kogezone – kogegrej er ikke beregnet til induktion – diameteren på bunden af gryden eller panden er for lille i forhold til kogezone
	Se kapitel 4.3.9 Hold varm
	– Det elektroniske system er afbrudt. – Frakobl og tilslut kogepladen igen. – Ring til eftersalgsservice
	Se kapitel 4.3.7 Stop & Go
	Kontroltasterne er dækket af væske eller en genstand. Symbolet forsvinder, så snart du slipper tasterne eller renser dem.
	Kogepladen er overophedet, lad den køle af og tænd den igen.
	Blæserens lufttilførsel er blokeret. Frigør den.
	Kogepladen er ikke korrekt tilsluttet til netværket. Kontrollér forbindelsen.
(Er47)	Problem i udstyrets interne bussystem.

Hvis en af disse fejlmeddelelser fortsat er synlig, kan du kontakte eftersalgsservice.

Kogepladen eller kogezone fungerer ikke:

- kogepladen er utilstrækkeligt tilsluttet til strømforsyningen
- sikringen er sprunget
- kontrollér, at låsetasten er aktiveret
- touchkontroltasterne er oversprøjtet med vand eller fedt
- der er en genstand på touchkontroltasterne

En enkelt zone eller alle zoner fungerer ikke:

- sikkerhedsfunktionen er blevet aktiveret
- denne skal aktiveres, når en kogezone utilsigtet er blevet efterladt tændt
- sikkerheden skal også aktiveres, når én eller flere touchkontroltaster er dækket til
- en gryde eller pande er tom, og bunden er overophedet
- kogepladen har også en automatisk effektreduceringsanordning og automatisk slukning i tilfælde af overophedning

Blæseren kører fortsat, efter at kogepladen er slukket:

- dette er ikke en fejl, blæseren beskytter det elektroniske udstyr
- blæseren vil stoppe automatisk.

Den automatiske tilberedningsstyring lader ikke til at fungere:

- kogezone er stadig varm [- det maksimale tilberedningsniveau er valgt [- tilberedningsniveauet blev valgt ved hjælp af kontroltasten [

9.2 Meddelelser på emhætten

Emhætten suger ikke godt ud. Hvad kan være årsagen til dette problem?

- Kontrollér fedtfilteret. Følg anvisningerne for rengøring. I gennemsnit skal filteret rengøres hver anden uge for at sikre, at udsugning fungerer korrekt.
- Kontrollér luftforsyningen i huset. Så snart emhætten er tændt, skal du sørge for, at der kommer luft til ved at åbne ristene i vinduerne eller ved at åbne et vindue.

9.3 Diverse

Hvis der opstår fejl, skal du kontakte din køkkenleverandør og/eller Novy kundeservice.

For Norge, Danmark og Sverige:

RM Roros metall AS
Stamphusveien 11
7374 Roros
Norge
Tlf. +47 72 40 94 00

For alle andre lande bedes du kontakte Novy i Belgien:

Tlf.: +32 (0)56/36.51.51.02

For at få en korrekt og hurtig behandling skal reparationservice kende din enhedstype. Disse oplysninger findes på typeskiltet på den indvendige ramme på udsugningsenheden. Klæb den medfølgende mærkat med typeskiltet og serienummeret på her.



OVERSIGT OVER FUNKTIONERNE NOVY EASY

Styring af emhætten

-  Tænd-/slukknapp for emhætten
-  Indikator og valgknapp for udsugning
-  Zone til skyder-styring
-  Timer-tidsindikator
-  Timerknapper
-  Låsetast

Styring af kogepladen

-  Tænd/sluk-kontroltast til kogepladen
-  Indikation af timer-tiden
-  Timerkontroltaster
-  Stop & Go-kontroltast
-  Effektniveauindikation
-  Flexzone-indikator
-  Timerindikator
-  Tast til hold varm-funktion
- GRILL** Grillfunktion
-  Zone til skyder-styring
-  Låsetast

Tænd/sluk for kogepladen

ON (tænd) - tryk på  og hold den i 2 sekunder. LED'et lyser.

OFF (sluk) - tryk på  . LED går ud.

Indstil effektstyringen

MERE – skub fingeren hen over skyderen (effektstyring)

MINDRE – skub fingeren hen over skyderen til 0

Tænd og sluk for effekt

ON (tænd) – skub fingeren hen over skyderen til enden - [P]

OFF (sluk) – skub fingeren hen over skyderen [0-9]

Effektgrænse aktiveret

[9] bliver reduceret til [8] og blinker [8]

Stop & Go-funktion

ON (tænd) – tryk på 

OFF (sluk) – tryk på 

Vælg timer

Tryk på  over zonevalgsknappen.

Reducér tiden

tryk på [-] på timeren

Øg tiden

tryk på [+] på timeren

Sluk for timerfunktionen

Tryk på  over zonevalgsknappen.

Bliv ved med at trykke på [-] på timeren, indtil timeren står på 0

Brug timeren uden at tilberede

Tænd for kogepladen. Tryk på  over zonevalgsknappen.

Indstil tiden med [-] eller [+].

Programmering af automatisk opvarmning

ON (tænd) – skub fingeren hen over skyderen, bliv ved med at trykke på den ønskede effekt i 3 sekunder

OFF (sluk) – skub fingeren hen over skyderen

Hold varm-funktion

ON (tænd) – tryk på 

OFF (sluk) – tryk på 

Betjen flexzone manuelt

ON (tænd) – tryk samtidigt på de 2 zonevalgstaster

OFF (sluk) – tryk samtidigt på de 2 zonevalgstaster

Betjen flexzone automatisk

ON (tænd) – sæt en gryde eller pande i den forreste eller bageste zone

OFF (sluk) – tryk på de 2 zonevalgstaster

Grillfunktion

ON (tænd) – tryk på **GRILL**

OFF (sluk) – tryk på **GRILL**

Indstil udsugningsstrømregulator

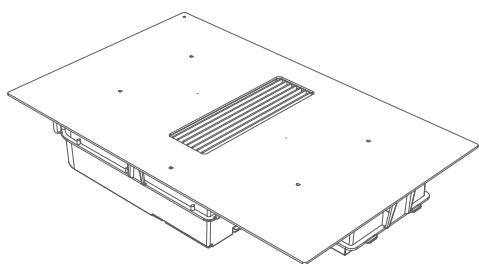
HØJERE – skub fingeren hen over "SKYDEREN"

LAVERE – skub fingeren til 0 hen over "SKYDEREN"

Automatisk udsugningsstrømregulator

ON (tænd) – tryk på zonevalgsknappen på emhætten og hold trykket i 3 sekunder

OFF (sluk) – tryk på zonevalgsknappen på emhætten og hold trykket i 3 sekunder



Novy Easy

CONTENTS

1 GENERAL INFORMATION	45	5 EXTRACTOR	51
2 SAFETY	45	5.1 Control panel	51
2.1 Precautions for use of the device	45	5.2 Control keys and slide operation	51
2.2 Using the device	45	5.3 Extraction mode	51
2.3 Precautions against damage	45	5.4 Recirculation mode (optional)	51
2.4 Precautions to be taken in the event of a fault with the device	46	5.5 Extractor controls	51
2.5 Other precautions	46	5.5.1 Switch on and off	51
3 DESCRIPTION OF THE DEVICE	46	6 CLEANING INDICATIONS	52
3.1 Principle of induction	46	6.1 Grease filter cleaning indicator	52
3.2 Technical specifications of the induction hob	46	6.2 Recirculation filter replacement indicator (for recirculation mode only)	52
3.3 Noise caused by induction	47	7 COOKING ADVICE	53
3.4 Global overview	47	8 CLEANING AND MAINTENANCE	54
4 INDUCTION HOB	47	8.1 Maintenance of the hob	54
4.1 Controlling the induction hob	47	8.2 Maintenance of the extractor	54
4.2 Control keys and slide operation	47	8.2.1 Remove the inlet grille	54
4.3 Controlling the hob	48	8.2.2 Replace inlet grille	55
4.3.1 Switch on and off	48	8.2.3 Cleaning the grease filter	55
4.3.2 Pan detection	48	8.2.4 Replacing the Monoblock filter (for recirculation mode only)	55
4.3.3 Indication of residual heat	48	9 TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS	56
4.3.4 Power function	48	9.1 Messages on the hob	56
4.3.5 Timer function	49	9.2 Messages at the extraction	56
4.3.6 Programming auto heat up	49	9.3 Miscellaneous	56
4.3.7 Stop & Go function	50	OVERVIEW OF THE FUNCTIONS NOVY EASY	57
4.3.8 Recall function	50		
4.3.9 Keep warm function	50		
4.3.10 Flexzone	50		
4.3.11 Grill function	50		
4.3.12 Locking the controller	50		

1 GENERAL INFORMATION

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

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

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



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

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

Follow these instructions to avoid injury and material damage.

2 SAFETY

2.1 Precautions for use of the device

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

2.2 Using the device

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

2.3 Precautions against damage

- Damaged cooking pans or cooking pans with rough bases (cast iron without enamelling) can cause damage to the glass.
- Sand or other abrasive materials may cause damage to the glass.
- Do not allow items (even small ones) to fall on the glass.

- Avoid the impact of cooking pans against the edge of the glass.
- Ensure the device ventilation is installed in accordance with the instructions of the manufacturer.
- Do not place or leave empty cooking pans on the hob.
- Avoid contact of sugar, synthetic substances or aluminium foil with the hot zones. These substances can crack or affect the vitro ceramic surface while it cools down: switch off the appliance and remove them immediately from the hot zones (beware: risk of burns)
- Risk of burns! Do not place items on the hob.
- Never place a hot pan on the control zone.
- If there is a drawer under the built-in device, ensure there is adequate distance (2 cm) between the contents of the drawer and the bottom of the device to provide good ventilation.
- Do not put flammable objects (for example, sprays) in the drawer under the hob. If the drawer contains a cutlery holder, this must be made from heat-resistant material.

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

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



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

2.5 Other precautions

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



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

3 DESCRIPTION OF THE DEVICE

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

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

3.1 Principle of induction

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

Of course, suitable cooking pans are required for this:

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

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

3.2 Technical specifications of the induction hob

Type	13064	
Total power	7400	W
Energy consumption of the EChob cooking plate**	180.5	Wh/kg
Cooking zones	240 x 210	mm
Standardised minimal pan detection	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
With Power*	3000	W
Cooking utensils**	A	
Energy consumption ECcw**	186.4	Wh/kg

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

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

3.3 Noise caused by induction

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

Humming

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

Sputtering

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

Whistling

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

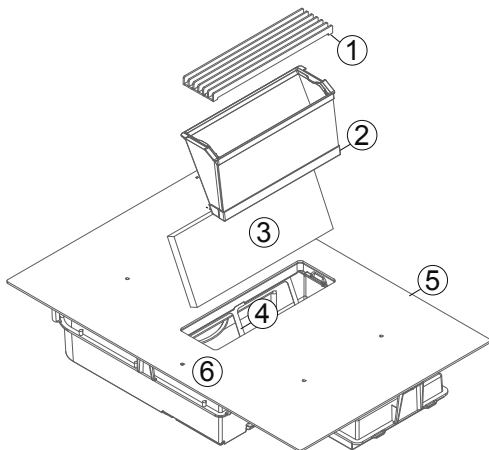
Clicking

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

Buzzing

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

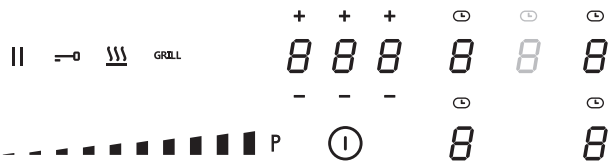
3.4 Global overview



1	Inlet grille
2	Grease filter
3	Monoblock filter (optional)
4	Monoblock filter frame
5	Induction hob
6	Controls

4 INDUCTION HOB

4.1 Controlling the induction hob



Hob control	
Indication of the timer time	+ + + 8 8 8 - - -
Switch hob on/off	ⓘ
Stop & Go control key	
Zone selection key	B
Flexzone indicator	n
Power level indication Timer indication	⌚
Keep warm function key	≡
Grill function	GRILL
Slider control indication	
Lock key	⌂

4.2 Control keys and slide operation

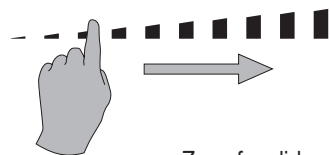
The device is equipped with touch control keys with which you can set the various functions. Touching the control key operates the function. Activating a function will cause a light, reading and/or sound signal to be displayed.



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

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

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



Zone for slider control

4.3 Controlling the hob

4.3.1 Switch on and off

Switching the hob on and off:	
Switch on	①
Press ① and continue to hold for 2 sec The display will light up	
Switch off	
Press ① Display goes out	

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

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

4.3.2 Pan detection

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

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

The induction hob does not work:

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

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

4.3.3 Indication of residual heat

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



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

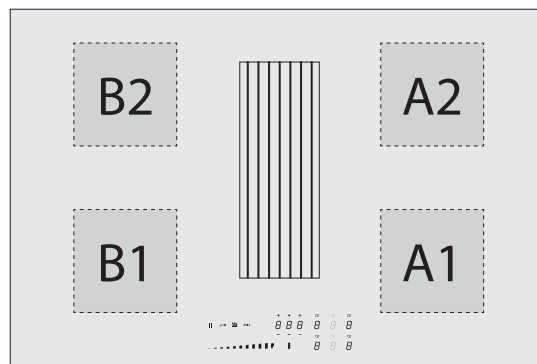
4.3.4 Power function

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

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

Management of maximum power:

The hob is divided into 2 separate heating groups.



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

The maximum individual power for each zone is 3000 W.

If simultaneous cooking is taking place on zones A1 and A2 or B1 and B2, the power of 3000 W is divided between these 2 zones A1 and A2 or B1 and B2.

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

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

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

4.3.5 Timer function

The timer function allows all cooking zones to be used simultaneously for different periods of time (0 to 1H59 minutes) for each zone.

Timer function	
Setting or changing the cooking time	Display
Select the power by gliding your finger over the slider	1-P
Select the timer	
Press the timer icon above the zone selection key for the required cooking zone	
Reduce the time	
Press [-] on the timer	001- 159...
Increase the time	
Press [+] on the timer	060- 059...

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

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

If different timers are to be activated on multiple zones, this operation must be repeated several times. The activated timer indication no longer lights up above the relative cooking zone. The timer can also be used as an independent cooking alarm without selecting a cooking zone. If the hob is to be switched off, the independent cooking timer will continue until the end of the set time.

Using the timer without cooking:	
Timer without cooking	Display
Switch on the hob. Press  for 2 seconds. Wait 10 seconds	
Select the timer	
Press the timer indicator [000]	000
Reduce the time	
Press [-] on the timer	060- 059...
Increase the time	
Press [+] on the timer	001- 002...

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

Turn off automatically at the end of the cooking time:

As soon as the selected cooking time is up, the display will flash ---, a beep will be heard. To stop the audible signal and the flashing, press [000] on the timer.

4.3.6 Programming auto heat up

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

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

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

4.3.7 Stop & Go function

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

Turning Stop & Go on and off:	
Switching on	Display
Press for 2 seconds until it blinks.	
Switching off	
Press for 2 seconds. Select a cooking zone with the zone selection key	0-9

4.3.8 Recall function

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

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

The recall procedure is as follows:

- Push the control key  for 2 seconds.
- Push **||** before the flashing stops.

The previous settings are now active again.

4.3.9 Keep warm function

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

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

Switching the keep warm function on and off:	
Keep warm 70°	Display
Press 	 8
Switching the keep warm function off	
Glide your finger over the slider 0 to 9 or press until 0	0

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

4.3.10 Flexzone

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

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

4.3.11 Grill function

This special cooking function optimises heating and warming in a cast iron pot/grill plate. This will ensure improved results of the food you are cooking. Flex zones A1 and A2 or B1 and B2 must first be connected with the flexzone function.

Grill function:	
Activate	Display
Select the lower cooking zone A1 or B1 using the zone selection key. Press GRILL	 -
Increase the power	
Glide your finger over the left slider until you reach the desired power; both zones display the chosen power.	
Switch grill off	
Select a cooking zone using the zone selection key. Press GRILL	0

4.3.12 Locking the controller

To avoid a hob selection being changed, during cleaning for example, the controller must be locked (except the on/off button). This function can only be activated 10 seconds after switching the hob on.

Locking:	
Lock	Display
Press the —0 for 2 seconds. The symbol now lights up brightly.	—0
Unlock	
Press the —0 for 2 seconds. The symbol now lights up normally.	—0

5 EXTRACTOR

5.1 Control panel



Extraction control	
On/off control key for the hob	
Extractor zone selection button	
Indication of the timer time	
Timer indicator key	
Zone for slider control	

5.2 Control keys and slide operation

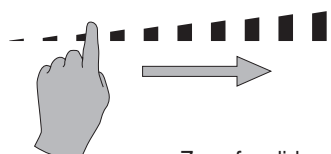
The device is equipped with touch control keys with which you can set the various functions. Touching the control key operates the function. Activating a function will cause a light, reading and/or sound signal to be displayed.



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

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

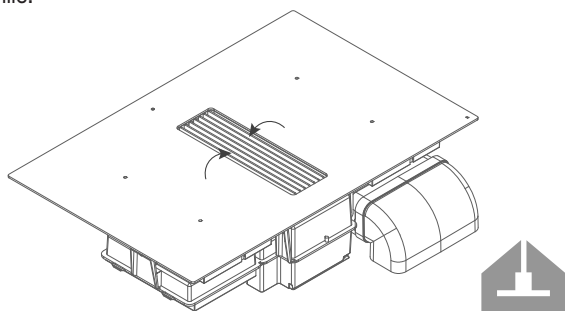
You can also access a certain level directly by using your finger to select the desired level.



Zone for slider control

5.3 Extraction mode

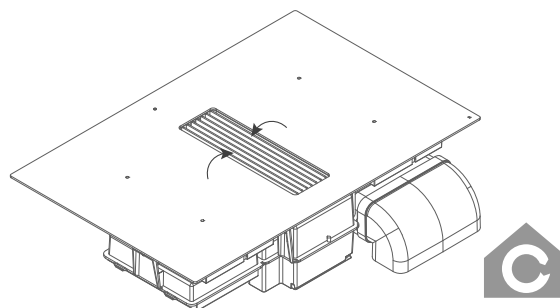
The air drawn in is first purified through the grease filters before being expelled outside. This can be done by making use of ducting connected between the appliance and a wall outlet grille.



Ensure adequate air supply to the kitchen for the system to work efficiently.

5.4 Recirculation mode (optional)

The recirculation mode can be activated by adding the optional recirculation filter in the Monoblock filter frame (see 8.2.4). 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.



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

5.5 Extractor controls

5.5.1 Switch on and off

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

Automatic extraction

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

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

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

Delay function extraction mode (only 1851): This function starts up after the cooking stops. With it, all the last cooking vapours are extracted from the kitchen for a pre-set time by the downdraught extraction tower at low extraction power. The delay time is set by default to 10 minutes in extraction mode. It is advisable always to carry out this function completely. After the end of the delay time, the extractor switches off automatically.

The delay function can be switched off manually by pressing the button  again.

Delay function recirculation mode (only 1861): This function starts up after the cooking stops. With it, all the last cooking vapours are extracted from the kitchen for a pre-set time by the downdraught extraction tower at low extraction power. With recirculation, the recirculation filters are dried, and the delay time is set to 30 minutes by default. It is advisable always to carry out this function completely. After the end of the delay time, the extractor switches off automatically.

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

6 CLEANING INDICATIONS

6.1 Grease filter cleaning indicator

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

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

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

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



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

6.2 Recirculation filter replacement indicator (for recirculation mode only)

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

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



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

7 COOKING ADVICE

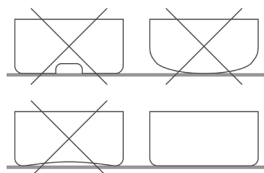
Quality of the pots and pans

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

In order to ensure your pans are suitable:

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

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



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

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

Dimensions of the cooking pans

The cooking zones can (to a certain extent) automatically adapt to the diameter of the pan. The base of the pan must have a minimum diameter ($\pm 9\text{cm}$) for working with the selected cooking zone. Place the pan in the middle of the cooking zone in order to optimise the energy transfer. If the diameter of the pan is much larger than the zone, this will not result in an optimal cooking result.

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

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

Examples of power control

(The values indicated below are only indicative)

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

8 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.

8.1 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.

8.2 Maintenance of the extractor

8.2.1 Remove the inlet grille

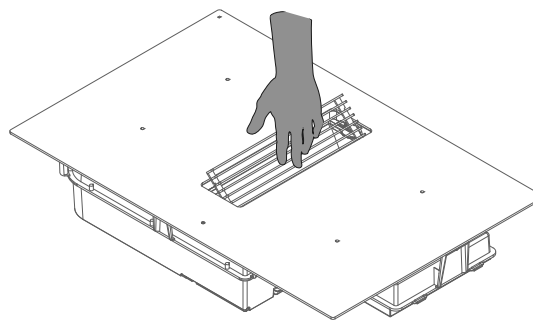


Do not use any objects that could damage the inlet grille, such as potscourers, scouring agents or aggressive cleaning agents.



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

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



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



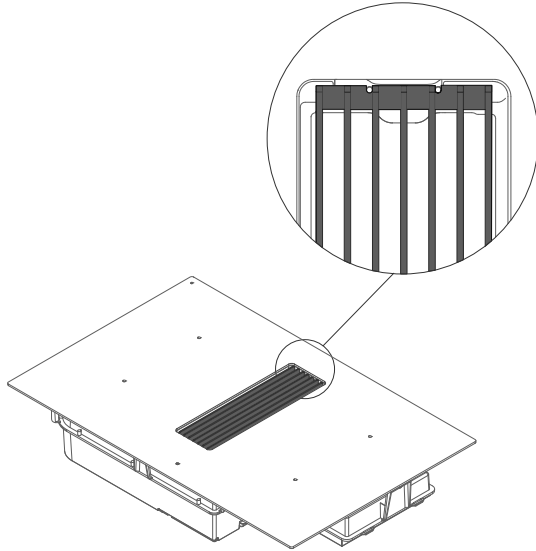
Do not place the inlet grille on the hob glass to avoid scratches. Do not place the inlet grille on a hob that has been switched on to prevent it heating up.

8.2.2 Replace inlet grille



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

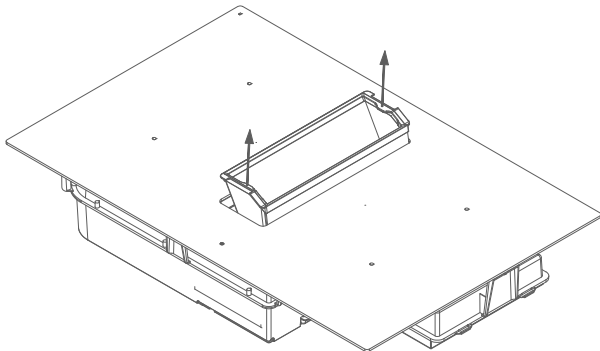
- Grasp the inlet grille and insert it in the centre of the extraction opening in line with the position marks.



8.2.3 Cleaning the grease filter

When the grease filters need to be cleaned, this is indicated by the grease filter cleaning indicator (see 4.5.1)

- Remove the inlet grille (see 8.2.1)
- Grasp the grease filter by the grips and lift it out of the extraction opening



Wash in the dishwasher or submerge in hot water with anti-grease dishwashing liquid.



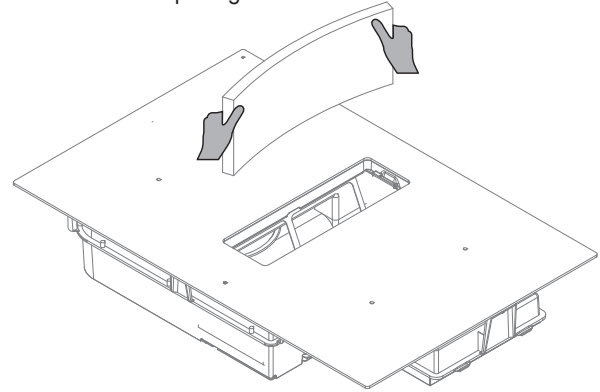
WARNING: If the instructions above are not carried out, serious soiling can cause a fire hazard.

After cleaning:

- Using the grips, replace the grease filter in the right direction in the extraction opening.
- Replace the inlet grille in the extraction opening
- Reset the grease filter indicator (see 6.1)

8.2.4 Replacing the Monoblock filter (for recirculation mode only)

- Remove the inlet grille (see 8.2.1)
- Remove the grease filter (see 8.2.3)
- Grasp the Monoblock filter, tilting it forwards.
- Fold both corners over and remove the Monoblock filter from the extraction opening



After replacing:

- Fold back the corners of the new Monoblock filter and replace it in the frame through the extraction opening
- Press the filter right up against the frame
- Using the grips, replace the grease filter in the right direction in the extraction opening.
- Replace the inlet grille in the extraction opening
- Reset the recirculation indicator (see 6.2)

9 TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS

9.1 Messages on the hob

Code	
	– there is no cooking pan on the cooking zone – the cooking pan is not suitable for induction – the diameter of the bottom of the cooking pan is too small when compared to the cooking zone
	See Chapter 4.3.9 Keep warm
	– The electronic system is disrupted. – Disconnect and reconnect the hob. – Call the after-sales service
	See Chapter 4.3.7 Stop & Go
 (Er03)	The controller keys are covered by liquid or an item. The symbol will disappear as soon as the keys are released or cleaned.
	The hob has overheated, leave to cool, then switch back on.
	The fan air supply is blocked. Unblock it.
	The hob has not been properly connected to the network. Check the connection.
(Er47)	Problem in the device's internal bus system.

If one of these error messages remains visible, you can contact the after-sales service.

The hob or the cooking zone does not work:

- the hob has been poorly connected to the electrical power supply
- the safety fuse has blown
- check the locking key has been enabled
- the touch control keys have been splashed with water or fat
- there is an object on the touch control keys

A single zone or all zones are not working:

- the safety device has been operated
- this shall engage when a cooking zone has been left on unintentionally
- the safety shall also engage when one or more touch control keys are covered
- a pan is empty and the base has overheated
- the hob also has an automatic power reducer and automatic shut-down in the event of overheating

The fan continues to operate after the hob has switched off:

- this is not a defect, the fan is protecting the electronic equipment
- the fan will stop automatically.

The automatic cooking controller does not seem to be working:

- the cooking zone is still warm [
- the maximum cooking level has been selected [
- the cooking level was selected using the control key [–].

9.2 Messages at the extraction

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.

9.3 Miscellaneous

If a defect occurs, please contact your kitchen supplier and/or Novy customer service.

For Norway, Denmark and Sweden:
RM Roros metall AS
Stamphusveien 11
7374 Roros
Norway
Tel. +47 72 40 94 00

For all other countries, please contact Novy 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 EASY

Extraction control	Hob control
 On/off button for the extractor	 On/off control key for the hob
 Extractor indication and selection button	 Indication of the timer time
 Zone for slider controls	 Timer control keys
 Timer time indicator	 Stop & Go control key
 Timer buttons	 Power level indication
 Lock key	 Flexzone indicator
	 Timer indicator
	 Keep warm function key
	 Grill function
	 Zone for slider control
	 Lock key

Switch hob on/off

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

OFF - Press . LED goes out.

Set the power control

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

LESS - glide your finger over the slider to 0

Switching Power on and off

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

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

Power limit activated

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

Stop & Go function

ON - Press 

OFF - Press 

Select the timer

Press  above the zone selection key.

Reduce the time

press  on the timer

Increase the time

press  on the timer

Switch off the timer function

Press  above the zone selection key.

Keep pressing  on the timer until the timer is at 0

Using the timer without cooking

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

Set the time with  or .

Programming auto heat up

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

OFF - Glide your finger over the slider

Keep warm function

IN - Press 

OFF - Press 

Operate flexzone manually

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

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

Operate flexzone automatically

ON - Place a pan on the front and rear zone

OFF - Press the 2 zone selection keys

Grill function

ON - Press **GRILL**

Off - Press **GRILL**

Set extraction power regulator

HIGHER - Slide over the "SLIDER"

LOWER - Slide to 0 over the "SLIDER"

Automatic extraction power regulator

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

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

NO - SERVICE OG REKLAMASJONER

For forbrukerkjøp innrømmer Røros Metall 2 års garanti, og ytterligere 3 års reklamasjonsfrist på alle produkter. Etter 2 år påhviler det kjøper å påvise opprinnelig feil ved produktet. Dvs. at feilen var til stede på leveringstidspunktet.

Det gis ikke garanti på feil og skader som direkte eller indirekte skyldes feilaktig håndtering, montering/elektrisk tilkobling, bruk, vedlikehold eller andre ytre forhold som har skadet produktet. Normal slitasje må påregnes. Eks. lyskilder og filter.

Røros Metall tilbyr service gjennom autoriserte servicefirmaer over hele landet. Alle serviceoppdrag og reklamasjoner skal meldes inn på eget serviceskjema som finnes på <http://www.roroshetta.no/kundesenter/serviceskjema>

Dokumentasjon for kjøpsdato og serienummer på produktet skal fremlegges. Servicekostnader for oppdrag som ikke har henvisning fra Røros Metall blir avvist, og kostnader i forbindelse med serviceoppdrag /befaring der reklamasjon ikke blir godkjent faktureres forbruker.

De tas forbehold om eventuelle trykkfeil, prisendringer og endring av produktdetaljer eller tekniske spesifikasjoner.

SE - SERVICE OCH REKLAMATIONER

För konsumentköp ger Røros Metall 2 års garanti, och ytterligare 3 års tidsgräns för klagomål för alla produkter. Efter 2 år är köparen skyldig att upptäcka ursprungliga defekter på produkten. Dvs att felet var närvarande vid tidpunkten för leveransen.

Ingen garanti ges för fel eller skador som direkt eller indirekt orsakas av felaktig hantering, montering/elektrisk anslutning, användning, underhåll eller andra externa faktorer som skadat produkten. Normal slitage måste förväntas. Ex. ljuskällor och filter.

Røros Metall erbjuder service via auktoriserade serviceföretag över hela landet. Alla serviceuppdrag och klagomål måste lämnas in i en separat serviceformulär på <http://www.rorosmetall.no/kundesenter/serviceskjema>

Dokumentation av datum för inköp och serienummer på produkten måste tillhandahållas. Servicekostnader för uppdrag som inte har hänvisats från Røros Metall avvisas och kostnader i samband med serviceuppdrag / inspektioner där klagomål inte godkänns faktureras till konsumenten.

Vi reserverar oss för tryckfel, prisändringar och ändringar av produktdetaljer eller tekniska specifikationer.

DK - SERVICE OG REKLAMATION

Ved forbrugerkøb giver Røros Metall en 2-års garanti og en yderligere 3-års klagerett for alle produkter. Efter 2 år er køberen forpligtet til at dokumentere originale defekter i produktet. Det vil sige, at fejlen var på stedet på leveringstidspunktet.

Der stilles ingen garanti for defekter eller skader, der direkte eller indirekte er forårsaget af forkert håndtering, montering / elektrisk forbindelse, brug, vedligeholdelse eller andre eksterne faktorer, der har beskadiget produktet. Normalt slid skal forventes. For eksempl lyskilder og filtre.

Røros Metall tilbyder service gennem autoriserede servicepartnere over hele landet. Alle serviceopgaver og klager skal indsendes på en separat serviceformular, der findes på: <http://www.rorosmetall.no/kundesenter/serviceskjema>

Bevis for købsdato og serienummer af produktet skal tilvejebringes. Serviceomkostninger for opgaver, der ikke er henvist til fra Røros Metall, afvises, og omkostninger i forbindelse med serviceopgaver / inspektioner, hvor klagen ikke accepteres, faktureres kunden.

Vi tager forbehold for trykfejl, prisændringer og ændringer i produktspecifikationer eller tekniske specifikationer.

NOVY nv forbeholder seg retten til å endre oppbygging og priser på produktene sine når som helst, og uten ytterligere varsel.

NOVY nv
Noordlaan 6
B - 8520 KUURNE
Tlf. 056 36 51 00 - Faks 056 35 32 51
E-post: novy@novy.be
<http://www.novy.be>



RM Roros metall AS
Stamphusveien 11, NO-7374 Roros
Tlf. +47 72 40 94 00 / post@rorosmetall.no
www.rorosmetall.no