

NOVY

1773 - 1775 - 1776

1777 - 1778

Novy Inductie Pro

Novy Induction Pro

Novy Induktionskochfeld Pro

Novy Induction Pro

INHOUD

1	ALGEMENE INFORMATIE	3
2	MILIEU EN BESPARING	4
2.1	Verpakkingsmateriaal	4
2.2	Afvoeren van het oude apparaat	4
2.3	Tips voor lager energieverbruik en hogere efficiëntie	4
3	GEBRUIK VAN HET APPARAAT	5
3.1	Eerste gebruik van het apparaat	5
3.2	Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging	5
4	BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	6
4.1	Principe van inductie	6
4.2	Technische kenmerken van de inductiekookplaat	7
4.3	Geluiden bij inductie	8
5	INDUCTIEKOOKPLAAT	9
5.1	Bedieningspaneel	9
5.2	Toetsen en slider bediening	9
5.3	Bediening van de kookplaat	10
5.3.1	In- en uitschakelen	10
5.3.2	Pandetectie	11
5.3.3	Aanduiding restwarmte	11
5.3.4	Power- en Super Power-functie	12
5.3.5	Counter-functie	15
5.3.6	Timerfunctie	15
5.3.7	Programmeren van de aankookautomaat	18
5.3.8	Stop & Go-functie	19
5.3.9	Herhalingsfunctie	19
5.3.10	Warmhoudfunctie	20
5.3.11	Flexzone	20
5.3.12	Grillfunctie	21
5.3.13	Cheffunctie	22
5.3.14	Kookgeheugenfunctie	23
5.3.15	Pot move-functie	25
5.3.16	Helderheid aanpassen	25
5.3.17	Volume aanpassen	25
5.3.18	Vergrendeling kookplaat (Lock)	26
5.3.19	Tijdelijke vergrendeling voor reiniging	26
5.3.20	Gebruiksduurbepanking	27
6	KOOKADVIES	28
7	REINIGING EN ONDERHOUD	30
7.1	Onderhoud van de kookplaat	30
8	KLEINE STORINGEN VERHELPE	32
8.1	Meldingen op de kookplaat	32
8.2	Storingen	33
9	OVERZICHT FUNCTIES	34

1 ALGEMENE INFORMATIE

Lees aandachtig de veiligheidsvoorschriften en de gebruiksaanwijzing & installatievoorschriften vóór de installatie en ingebruikname.

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

Leef de veiligheidsvoorschriften en de gebruiksaanwijzing & installatievoorschriften na om letsel en materiële schade te voorkomen.

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

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

2 MILIEU EN BESPARING

2.1 Verpakkingsmateriaal

Dit toestel is beschermd door verpakking tegen transportschade.

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

2.2 Afvoeren van het oude apparaat

Uw apparaat bevat tevens vele recycleerbare materialen. Daarom dienen gebruikte toestellen van ander afval te worden gescheiden. De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude toestel. Houd oude toestellen buiten het bereik van kinderen.



2.3 Tips voor lager energieverbruik en hogere efficiëntie

Hieronder volgen een aantal tips om uw toestel nog energiezuiniger en efficiënter te maken.

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

3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

3.1 Eerste gebruik van het apparaat

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

3.2 Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Beschadigde kookpotten of kookpotten met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen het glas beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen het glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op het glas vallen.
- Vermijd het stoten van kookpotten tegen de rand van het glas.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.
- Plaats nooit een warme kookpot op de bedieningszone.

4 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

4.1 Principe van inductie

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

Uiteraard zijn aangepaste kookpotten vereist:

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

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

Tip: Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

4.2 Technische kenmerken van de inductiekookplaat

Type	1773 1775 1777	1776	1778	
Totaal vermogen	7400	11100	11100	W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	187,4	188	188	Wh/kg
Kookzones	240 x 200	240 x 200	240 x 200	mm
Minimum detectie	Ø 100	Ø 100	Ø 100	mm
Nominaal vermogen*	2100	2100	2100	W
Power vermogen*	2600	2600	2600	W
Super power vermogen*	3700	3700	3700	W
Zone centraal	–	300 x 200	Ø 280	mm
Minimum detectie	–	Ø 90 /220	Ø 90 /220	mm
Nominaal vermogen*	–	2100	1850/ 2600	W
Power vermogen*	–	2600	2500/ 3300	W
Super power vermogen*	–	3700	3000/ 5500	W
Kookgerei	Ø 150	Ø 150	Ø 150	mm
Energie verbruik ECcw**	182,8	182,8	182,8	Wh/kg
Kookgerei	Ø 180	Ø 180 (x2)	Ø 180 (x2)	mm
Energie verbruik ECcw**	190,6	190,6	190,6	Wh/kg
Kookgerei	Ø 210 (x2)	Ø 210 (x2)	Ø 210 (x2)	mm
Energie verbruik ECcw**	188,1	188,1	188,1	Wh/kg

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

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

4.3 Geluiden bij inductie

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

Brommen

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

Knetteren

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

Fluiten

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

Klikken

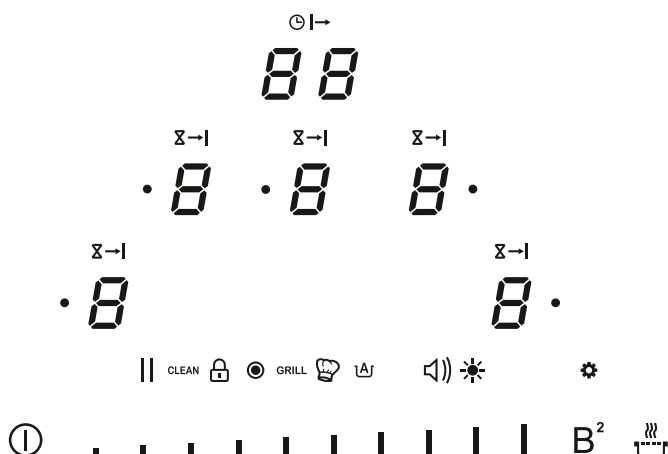
Bij lage vermogensstanden kunnen bij elektronische schakelingen klikgeluiden optreden.

Zoemen

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

5 INDUCTIEKOOKPLAAT

5.1 Bedieningspaneel



Bediening kookplaat	
Aanduiding en selectie van de timertijd	88
In- / uitschakelen van de kookplaat	①
Sliderbediening vermogen & timerinstelling	
Power en Super Power	B ²
Warmhoudfunctietoets	
Counter-functie	⌚ →
Timerfunctie	Z→
Menutoets	
Zone-selectietoets	8
Flexzone indicatie	∩
Stop & Go toets	
Vergrendelingstoets reiniging	CLEAN
Vergrendelingstoets	
Kookgeheugen toets	
Grillfunctietoets	GRILL
Cheffunctietoets	
Volumetoets	
Toets helderheid	

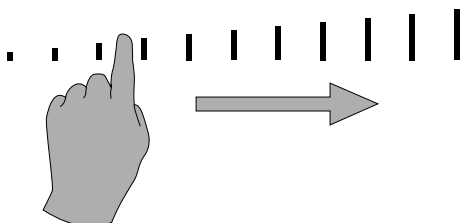
5.2 Toetsen en slider bediening

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



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

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



Zone voor sliderbediening (SLIDER)

5.3 Bediening van de kookplaat

5.3.1 In- en uitschakelen

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

In- en uitschakelen van een kookzone	
Instellen	Display
Selecteer de zone via de zone-selectietoets en glijd van links naar rechts over de SLIDER (sliderbediening vermogen).	0-9
Uitschakelen	
Selecteer de zone via de zone-selectietoets en glijd van rechts naar links over de SLIDER tot de display 0 of H ¹ aangeeft.	0 H

Als er geen verdere invoer gebeurt, wordt de kookplaat na 20 seconden om veiligheidsredenen uitgeschakeld en de nullen verdwijnen.

¹ H = heet

5.3.2 Pandetectie

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

Wanneer u een pan op de ingeschakelde kookplaat plaatst, wordt deze automatisch gedetecteerd. De detectie van de pan verzekert een optimale veiligheid.

De inductiekookplaat werkt niet:

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

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

5.3.3 Aanduiding restwarmte

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



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

5.3.4 Power-functie en Super Power-functie

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

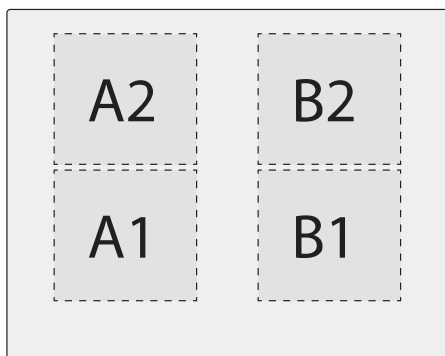
Het hoger vermogen is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

In- en uitschakelen van Power	
Power inschakelen	Display
Selecteer de zone via de zone-selectietoets. Druk op [B ²].	P
Power uitschakelen	9-0
Selecteer de zone via de zone-selectietoets. Over de SLIDER glijden.	

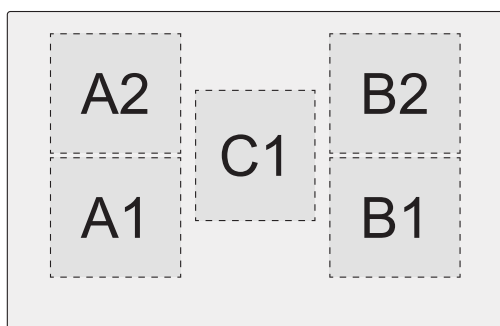
In- en uitschakelen van Super Power	
Power inschakelen	Display
Selecteer de zone via de zone-selectietoets. Druk op [B ²].	P
Super Power inschakelen	,, // + P
Druk opnieuw op [B ²].	
Super Power uitschakelen	9-0
Selecteer de zone via de zone-selectietoets. Over de SLIDER glijden.	

Beheer van het maximaal vermogen:

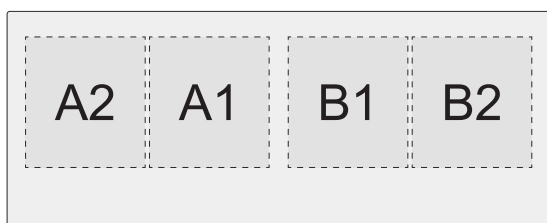
De kookplaat is opgedeeld in 2 of 3 afzonderlijke verwarmingsgroepen (afhankelijk van het model).



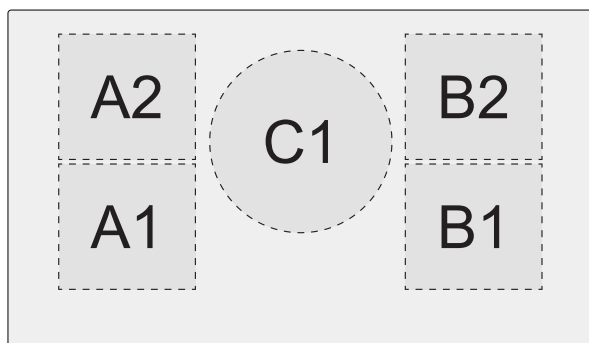
1773/1775



1776



1777



1778

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

Het maximale vermogen van iedere zone afzonderlijk is 3700W. Het maximale vermogen van de middelste zone (C1) van model 1778 is 5500W.

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

	Kookzone	In cm	Vermogen (W) Normaal	Vermogen (W) Power	Vermogen (W) Super Power
1773	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1775	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1776	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
	C1	30 x 20	2100	2600	3700
1777	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1778	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
	C1	Ø 28	1850/ 2600	2500/ 3300	3000/ 5500

Vermogensgrens	Display
Gekozen kookzone met Power-functie.	<i>P</i>
Vermogensgrens geactiveerd	<i>B</i>
[<i>9</i>] wordt tot [<i>B</i>] gereduceerd en knippert.	

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

5.3.5 Counter-functie

Alle kookzones zijn uitgerust met een counter-functie die actief wordt wanneer de kookzone wordt geselecteerd. Deze functie geeft dan de gebruikstijd ervan weer in seconden 1-59 en 1-99 minuten.

5.3.6 Timerfunctie

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden en dit met verschillende tijdsaanduidingen (1 tot 99 minuten) voor iedere zone.

Timerfunctie inschakelen	
Voorbeeld: 16 minuten	
Selecteer de kookzone	Display
Druk op de zone-selectietoets van de kookzone.	0
Timer activeren	00
Druk 3 sec. op de [00] van de timer.	
Tientallen kiezen	[1 knippert] en [0 vast]
Over de SLIDER tot bv. [1] glijden.	
Tientallen bevestigen	[1 vast] en [0 knippert]
Druk op [10] van de timer.	
Eenheden kiezen	[1 vast] en [bv 6 knippert]
Over de SLIDER glijden.	
Wacht 2 seconden om te bevestigen.	

De tijd is ingesteld en het aftellen begint.

Timerfunctie uitschakelen	
Voorbeeld: 16 minuten	
Zone selecteren	Display
Druk op de zone-selectietoets van de kookzone.	0
Timer selecteren	16
Druk 3 sec. op bv. [16] van de timer.	
Tientallen kiezen	[0 knippert] en [6 vast]
Over de SLIDER tot [0] glijden.	
Bevestigen tientallen	[0 vast] en [6 knippert]
Druk op [06] van de timer.	
Eenheden kiezen	[0 vast] en [0 knippert]
Over de SLIDER tot [0] glijden. Wacht 2 seconden om te bevestigen.	

De timer tijd is nu uitgeschakeld.

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

Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd:

Na afloop van de geprogrammeerde kookduur, wordt de kookzone uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal en [00] knippert.

Om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen drukt u op [00] van de timer.

Kookwekker functie

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

Gebruik van de timer zonder koken	
Voorbeeld: 16 minuten	
Timer zonder koken	Display
De kookplaat inschakelen. Druk op ① gedurende 2 seconden.	0
Timer activeren	00
Druk 3 sec. op [00] van de timer.	
Tientallen kiezen	[1 knippert] en [0 vast]
Over de SLIDER tot [1] glijden.	
Tientallen bevestigen	[1 vast] en [0 knippert]
Druk op [10] van de timer.	
Eenheden kiezen	[1 vast] en [6 knippert]
Over SLIDER tot [6] glijden. Wacht 2 seconden om te bevestigen.	

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

5.3.7 Programmeren van de aankookautomaat

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

De aankooktijd hangt af van de ingestelde doorkooktijd (zie tabel).

Programmeren van de aankookautomaat	
Activeren van de aankookautomaat	Display
- Druk op [0] om de kookzone te selecteren. - Over de SLIDER glijden tot bv. [6] en 3 sec. blijven drukken.	6A
Stopzetten van de aankookautomaat	Display
- Druk op weergave [A] van de kookzone om deze te selecteren. - Glijd over de SLIDER van [9] tot [0].	9-0

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

5.3.8 Stop & Go-functie

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

Aan- en uitzetten van Stop & Go	
Menu inschakelen	Display
Op de menutoets  drukken.	Menu wordt weer-gegeven
Aanzetten	//
Druk op de SLIDER onder het symbool //.	
Uitzetten	Vorige instellingen worden weer-gegeven
Druk op de SLIDER onder het symbool //.	

5.3.9 Herhalingsfunctie

Na het uitschakelen van de kookplaat ① is het mogelijk de laatst gekozen instellingen te herhalen: (dit tot maximaal 6 seconden)

- Staat van alle kookzones (vermogen)
- Minuten en seconden van de geprogrammeerde kookzones door de timers
- Instellingen aankookautomaat
- Warmhoudfunctie

De herhalingsprocedure is als volgt:

- Duw op de toets ① gedurende 2 seconden.
- Druk op de SLIDER onder het display // binnen 6 seconden.

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

5.3.10 Warmhoudfunctie

Deze functie maakt het mogelijk een temperatuur van 42 °C, 70 °C of 94 °C te bereiken en automatisch te behouden.

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

Aan- en uitzetten van de warmhoudfunctie	
Zone selecteren	Display
Druk op  van de kookzone.	
Activeer warmhoudfunctie	
- voor 42°C: Druk 1 maal op  .	
- voor 70°C: Druk 2 maal op  .	
- voor 94°C: Druk 3 maal op  .	
Warmhoudfunctie stopzetten	
Over de SLIDER glijden.	

De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.

5.3.11 Flexzone

Deze functie laat toe om de 2 flexzones (voor en achter) te koppelen tot 1 grote zone. Deze functie kan manueel of automatisch geactiveerd worden wanneer een grote pot/pan op het kookoppervlak wordt gezet.

Flexzone	
Manueel activeren	Display
Tegelijkertijd op de 2 flexzones selectietoetsen drukken van de 2 te combineren flexzones A1 & A2 of B1 & B2.	
Automatisch activeren	
Plaats een kookpot op de flexzones A1 & A2 of B1 & B2.	
Vermogen verhogen	
Glijd over de linker SLIDER tot het gewenste vermogen, 1 zone is  en de andere zone heeft het gekozen vermogen weer.	 en 
Flexzone stopzetten	
Tegelijkertijd op de 2 zone-selectietoetsen drukken van de 2 gecombineerde zones.	

5.3.12 Grillfunctie

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

Grillfunctie	
Grillfunctie inschakelen	Display
- Plaats een kookpot op de flexzones A1 & A2 of B1 & B2. - Op de menutoets  drukken.	Menu wordt weer-gegeven
Grill activeren	
Druk op de SLIDER onder het symbool GRILL .	
Vermogen verhogen	
Glijd over de SLIDER tot het gewenste vermogen, beide zones geven het gekozen vermogen weer.	
Grillfunctie uitschakelen	
- Selecteer de zone via de zone-selectietoets. - Op de menutoets  drukken. - Druk op de SLIDER onder het symbool GRILL.	Menu wordt weer-gegeven 

5.3.13 Cheffunctie

Deze functie verandert de kookplaat in 2 of 3 grote kookzones (afhankelijk per model).

De zones voor en achter worden hierbij automatisch in Flexzone geschakeld met een bepaald vermogen.

Deze vermogensstand kan hierbij zelf ingesteld worden en wordt dan de nieuwe standaardinstelling. Met de Chef functie verandert u dus uw kookplaat in een professioneel toestel waarbij u de zones kunt instellen voor het intensief koken, sudderen of warmhouden.

Cheffunctie	
Menu inschakelen	Display
Op de menutoets  drukken.	Menu wordt weer-gegeven
Cheffunctie activeren	[C H E F] vervolgens [3], [6], [9] en [7].
Druk op de SLIDER onder het symbool  .	
Vermogen voor chef zone instellen	
Druk op de gewenste zone en glijd over de SLIDER.	
Cheffunctie uitschakelen	
Druk op de SLIDER onder het symbool  .	

5.3.14 Kookgeheugenfunctie

Na het instellen van de vermogensstand en tijdsduur, is het mogelijk om deze instelling op deze zone te onthouden.

Deze instellingen kunnen dan bij een volgend gebruik van deze zone gewoon gestart worden:

- Vermogensstanden van de kookzones
- Timerinstellingen van de kookzones
- Warmhoudfunctie
- Aankookautomaat

Kookgeheugen kookzone instellen	
Voorbeeld: kookstand 8 en 16 minuten	
Zone selecteren	Display
Selecteer de zone via de zone-selectietoets.	
Vermogensstand selecteren	
Glijd van links naar rechts over de SLIDER (bv. 8).	8
Timer activeren	
Druk 3 sec. op de [00] van de timer.	00
Tientallen kiezen	
Over de SLIDER tot [1] glijden.	[1 knippert] en [0 vast]
Tientallen bevestigen	
Druk op [10] van de timer.	[1 vast] en [0 knippert]
Eenheden kiezen	
Over de SLIDER glijden. Wacht 2 seconden om te bevestigen.	[1 vast] en bv. [6 knippert]
Zone selecteren	
Druk op [8] om de kookzone te selecteren.	8
Menu inschakelen	
Op de menutoets  drukken.	Menu wordt weer- gegeven
Instellingen bewaren	
Druk op SLIDER onder het symbool  en hou 3 seconden vast totdat een dubbele bieptoon hoorbaar is.	8 •

Kookgeheugenfunctie activeren	
Voorbeeld: kookstand 8 en 16 minuten	
Zone selecteren met de [•]	Display
Druk op [0] van de kookzone.	0 •
Menu inschakelen	
Op de menu-toets  drukken.	Menu wordt weer-gegeven
Instellingen inschakelen	
Druk op SLIDER onder het symbool  .	[•] naast [8] en [16] timer-weergave

Kookgeheugen verwijderen voor een zone	
Zone selecteren met de [•]	Display
Druk op [0] van de kookzone.	0 •
Vermogensstand op 0 instellen	
Glijd over de SLIDER tot [0].	0 •
Menu inschakelen	
Op de menu-toets  drukken.	Menu wordt weer-gegeven
Instellingen bewaren	
Druk op SLIDER onder het symbool  en hou 3 seconden vast totdat een dubbele bieptoon hoorbaar is.	0

5.3.15 Pot move-functie

Met deze functie is het mogelijk de vermogensstand, de geprogrammeerde timer en de gekozen kookfunctie van de ene op de andere kookzone over te dragen.

Wisselen tussen 2 kookzones	
Zone selecteren	Display
Druk gedurende 3 sec. op de vermogensweergave van de ingeschakelde kookzone.	Andere kookzones knipperen
Plaats het kookgerei op een andere kookzone of druk op de kookzone weergave van een andere zone.	Beide kookzones zijn gewisseld

5.3.16 Helderheid aanpassen

Deze functie wijzigt het helderheidsniveau.

Helderheid aanpassen	
Menu inschakelen	Display
- Op de menu-toets  drukken. - Druk op SLIDER onder het symbool .	
Wijziging helderheid	
Over de SLIDER glijden.	
Instellingen bewaren	
Op menu-toets  drukken of wacht 3 sec.	

5.3.17 Volume aanpassen

Deze functie past het volume aan.

Volume aanpassen	
Menu inschakelen	Display
- Op de menu-toets  drukken. - Druk op SLIDER onder het symbool .	
Wijziging volume	
Over de SLIDER glijden.	
Instellingen bewaren	
Op menu-toets  drukken of wacht 3 sec.	

5.3.18 Vergrendeling kookplaat (Lock)

Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, kan de bediening worden vergrendeld (behalve de ⓘ toets).

De kookplaat kan niet worden vergrendeld wanneer er vermogens zijn geselecteerd op de kookzones.

Vergrendeling kookplaat (Lock)	
Vergrendelen Lock	Display
- Druk 2 sec. op ⓘ om de kookplaat in te schakelen. - Druk op de menu-toets ⚙. - Druk op SLIDER onder het symbool .	L
Ontgrendelen	
- Druk op de menu-toets ⚙. - Druk 3 sec. op de SLIDER onder het symbool .	0

5.3.19 Tijdelijke vergrendeling voor reiniging

Om te vermijden dat een instelling van de kookzones wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel 20 seconden vergrendeld worden (behalve de ⓘ toets).

Tijdelijke vergrendeling reiniging	
Menu inschakelen	Display
Menu inschakelen door op de menu-toets ⚙ te drukken.	Menu wordt weer-gegeven
Tijdelijke vergrendeling activeren	
Druk op de SLIDER onder het symbool CLEAN.	[L] en telt af [20-00]

5.3.20 Gebruiksduurbepering

De kookplaat bezit een automatische gebruiksduurbepering. De ononderbroken gebruiksduur voor elke kookzone is afhankelijk van de gekozen kookstand.

De voorwaarde is dat tijdens de gebruiksduur de instellingen van de kookzone niet worden veranderd. Als de gebruiksduurbepering reageert, wordt de kookzone uitgeschakeld.

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbepering (uren : min)
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

6 KOOKADVIES

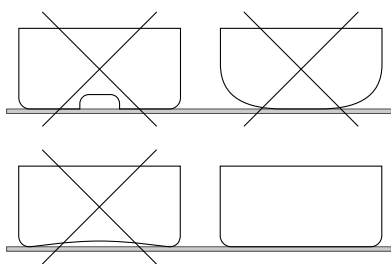
Kwaliteit van de kookpannen/potten

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

Om u ervan te verzekeren of de kookpotten geschikt zijn:

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

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



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

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

Afmetingen van de kookpotten

De kookzones passen zich in zekere mate automatisch aan de diameter van de kookpot aan. De bodem van deze kookpot dient wel een minimum diameter ($\pm 9\text{cm}$) te hebben in functie van de diameter van de gekozen kookzone. Plaats de kookpot goed in het midden van de kookzone teneinde een optimaal rendement van uw kooktafel te verkrijgen. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken. Indien de diameter de diameter van de kookpot veel groter is dan de zone, zal dit geen optimaal kookresultaat opleveren.

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

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

Voorbeelden van vermogensregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

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

7 REINIGING EN ONDERHOUD



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



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



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

7.1 Onderhoud van de kookplaat



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



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



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

Reinigen glas kookplaat

Vergrendel eerst de kookplaat voor reiniging door op de menu-toets  te drukken en daarna op de SLIDER onder het symbool CLEAN te drukken.

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

Voor hardnekkige vlekken

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

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

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

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

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

Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panbodems wordt het glasoppervlak in de loop van de tijd afgeschuurd en er ontstaan donkere vlekken.

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

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

8 KLEINE STORINGEN VERHELPE

8.1 Meldingen op de kookplaat

Code	
	– er staat geen kookpot op de kookzone – de kookpot is niet geschikt voor inductie – de diameter van de bodem van de kookpot is te klein in vergelijking met de kookzone
	Zie hoofdstuk 5.3.10 Warmhoudfunctie
	– Het elektronisch systeem is ontregeld. – Ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan. – Doe beroep op de dienst na verkoop
	Zie hoofdstuk 5.3.8 Stop&Go-functie
 (Er03)	Een voorwerp of vloeistof bedekt de toetsen van de bediening. Het symbool verdwijnt van zodra de toetsen vrijgemaakt of afgekuist zijn.
	De kooktafel is oververhit, laat afkoelen, daarna kunt u ze terug inschakelen.
	De luchttoevoer van de ventilator is afgesloten. Maak deze vrij.
	De kooktafel werd niet goed aan het netwerk aangesloten. Kijk de aansluiting na.
 (Er47)	Probleem in het intern BUS-systeem van het apparaat.

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

De kookplaat of de kookzone werkt niet:

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

Een enkele zone of alle zones vallen uit:

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

De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel:

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

De bediening van automatisch koken treedt niet in werking:

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

8.2 Storingen

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

Kies eerst uw land.

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

9 OVERZICHT FUNCTIES

Bediening kookplaat

 In- / uitschakelen van de kookplaat

 Aanduiding en selectie van de timertijd

 Sliderbediening vermogen & timerinstelling

 Power en Super Power

 Warmhoudfunctietoets

 Counter-functie

 Timerfunctie

 Menutoets

 Zone-selectietoets

 Flexzone indicatie

 Stop & Go toets

 Vergrendelingstoets reiniging

 Vergrendelingstoets

 Kookgeheugen toets

 GRILL Grillfunctietoets

 Cheffunctietoets

 Volumetoets

 Toets helderheid

Kookplaat inschakelen / uitschakelen

IN - Druk op ① en 2 sec blijven duwen.

UIT - Druk op ① en 2 sec blijven duwen.

Vermogensregeling instellen

MEER - Selecteer de zone en glijd van links naar rechts [0-9] over de SLIDER.

MINDER - Selecteer de zone en glijd van rechts naar links [9-0] over de SLIDER tot de display [0 of H] aangeeft.

In- en uitschakelen van Power

IN - Selecteer de zone en druk op [B²].

UIT - Selecteer de zone en glijd over de slider [9-0].

In- en uitschakelen van Super Power

IN - Power inschakelen. Druk nogmaals op [B²].

UIT - Selecteer de zone en glijd over de slider [9-0].

Vermogensgrens geactiveerd

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

Stop & Go-functie

AAN - Druk op de menutoets en druk daarna op de SLIDER onder het symbool [II].

UIT - Druk op de SLIDER onder het symbool [II].

Inschakelen van de timerfunctie

Druk op de zone-selectietoets van de kookzone [0].
Druk 3 sec. op de [0] van de timer.

TIENTALLEN KIEZEN EN BEVESTIGEN

Over de SLIDER tot bv. [1] glijden en druk op [10] van de timer.

EENHEDEN KIEZEN EN BEVESTIGEN

- Over de SLIDER glijden.
- Wacht 2 seconden om te bevestigen.

Uitschakelen van de timerfunctie

- Zone selecteren, druk 3 sec. op bv [15] van de timer.
- Glijd over de SLIDER tot [0] en druk op [05] van de timer.
- Nog eens over de slider tot [0] glijden en wacht 2 sec. om te bevestigen.

Gebruik van de timer zonder koken

- De kookplaat inschakelen. Druk op de ① gedurende 2 sec. en druk 3 sec. op [00] van de timer.
- Glijd over de SLIDER tot bv. [1] en druk op [10] van de timer.
- Glijd over de SLIDER tot bv. [5] en wacht 2 sec. om te bevestigen.

Programmeren van de aankookautomaat

AAN - Selecteer de kookzone en glijd over de SLIDER tot op gewenst vermogen en 3 sec. blijven drukken.

UIT - Druk op weergave [A] en glijd over de SLIDER van [9] tot [0].

Warmhoudfunctie

IN - Druk op .

UIT - Over de SLIDER glijden [9-0].

Flexzone manueel

AAN - Tegelijkertijd op de 2 zone-selectietoetsen drukken.

UIT - Tegelijkertijd op de 2 zone-selectietoetsen drukken van de gecombineerde zones.

Flexzone automatisch

AAN - Plaats een kookpot op de 2 flexzones.

UIT - Tegelijkertijd op de 2 zone-selectietoetsen drukken van de gecombineerde zones.

Grillfunctie

AAN

- Plaats een pot op de flexzones en druk op de menutoets .
- Druk op de SLIDER onder het symbool GRILL.

UIT

- Selecteer de zone en druk op de menutoets .
- Druk op de SLIDER onder het symbool GRILL.

Cheffunctie

IN - Druk op de menutoets  en druk op de SLIDER onder het symbool .

UIT - Druk op de SLIDER onder het symbool .

Kookgeheugen kookzone instellen

TIMER ACTIVEREN

- Druk 3 sec. op de [00] van de timer en glijd over de SLIDER tot [1].
- Druk op [10] om te bevestigen.

INSTELLINGEN BEWAREN

- Druk op de menutoets .
- Druk op de de SLIDER onder het symbool  en hou 3 sec. vast, totdat een dubbele bieptoon hoorbaar is.

Kookgeheugenfunctie activeren

- Selecteer de zone en druk op de menutoets .
- Druk op de SLIDER onder het symbool .

Programma uit kookgeheugen verwijderen

- Selecteer de zone en glijd over de SLIDER tot [0].
- Druk op de menutoets  en druk op de SLIDER onder het symbool  gedurende 3 sec, totdat een dubbele bieptoon hoorbaar is.

Pot move-functie

- Druk gedurende 3 sec. op de vermogensweergave van de ingeschakelde kookzone.
- Druk op de kookzone weergave van de andere zone.

Helderheid aanpassen

WIJZIGEN

- Druk op de menutoets  en druk op de SLIDER onder symbool .
- Glijd nu over de SLIDER.

BEWAREN

- Op menutoets  drukken of wacht 3 sec.

Volume aanpassen

WIJZIGEN

- Druk op de menutoets  en druk op de SLIDER onder symbool .
- Glijd nu over de SLIDER.

BEWAREN

- Op menutoets  drukken of wacht 3 sec.

Vergrendeling kookplaat

VERGRENDELEN

- Druk 2 sec. op ①.
 - Druk op menu-toets  en druk op de SLIDER onder het symbool .
-

ONTGRENDELEN

- Druk op de menu-toets  en druk 3 sec. op de SLIDER onder het symbool .
-

Tijdelijke vergrendeling voor reiniging (20 sec.)

AAN - Druk menu-toets  en druk op de SLIDER onder het symbool CLEAN.

CONTENU

1	INFORMATIONS GÉNÉRALES	40
2	ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES	41
2.1	Matériel d'emballage	41
2.2	Recyclage de l'appareil usagé	41
2.3	Conseils pour réduire la consommation d'énergie et augmenter l'efficacité	41
3	UTILISATION DE L'APPAREIL	42
3.1	Première utilisation de l'appareil	42
3.2	Précautions contre les dommages	42
4	DESCRIPTION DE L'APPAREIL	43
4.1	Principe de l'induction	43
4.2	Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction	44
4.3	Bruits lors de la cuisson par induction	45
5	PLAQUE DE CUISSON	46
5.1	Commande de la plaque de cuisson	46
5.2	Commande des touches et du bandeau	46
5.3	Commande de la plaque de cuisson	47
5.3.1	Mise en marche et arrêt	47
5.3.2	Détection de récipient	48
5.3.3	Indicateur de chaleur résiduelle	48
5.3.4	Fonctions Power et Super Power	49
5.3.5	Fonction compteur	52
5.3.6	Fonction minuterie	52
5.3.7	Programmation automatique de cuisson	55
5.3.8	Fonction Stop & Go	56
5.3.9	Fonction de répétition	56
5.3.10	Fonction de maintien au chaud	57
5.3.11	Zone flexible	57
5.3.12	Fonction grill	58
5.3.13	Fonction chef	59
5.3.14	Fonction mémoire	60
5.3.15	Function Pot move	62
5.3.16	Réglage de la luminosité	62
5.3.17	Réglage du volume sonore	62
5.3.18	Verrouillage du bandeau de commande	63
5.3.19	Verrouillage pour nettoyage	63
5.3.20	Limitation du temps de fonctionnement	64
6	CONSEILS DE CUISSON	65
7	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	67
7.1	Entretien de la plaque de cuisson	67
8	RÉSOUTRE DES PETITES PANNES	69
8.1	Messages sur la plaque de cuisson	69
8.2	Service	70
9	RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS	71

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

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

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

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

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

2 ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES

2.1 Matériel d'emballage

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

2.2 Recyclage de l'appareil usagé

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

De ce fait, les appareils usagés doivent être séparés des autres déchets. Le recyclage



des appareils organisé par votre fabricant est ainsi réalisé dans les meilleures conditions, en conformité avec la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets électriques et électroniques. Demandez à votre commune ou à votre vendeur quel est le point de collecte le plus proche pour votre ancien appareil. Gardez les anciens appareils hors de portée des enfants.

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

Voici quelques conseils pour rendre votre appareil encore plus économe en énergie et efficace.

- Choisissez une zone de cuisson correspondant à la taille de la casserole. Le fond de la casserole doit recouvrir autant que possible la zone de cuisson.
- Assurez-vous que la casserole est toujours centrée sur la zone de cuisson.
- Utilisez des ustensiles de cuisine dont le diamètre de la base correspond au diamètre de la zone de cuisson.
- Couvrez les casseroles avec un couvercle. Cela évite une déperdition de chaleur inutile et réduit les fumées de cuisson et la condensation.
- Utilisez des casseroles à fond plat. Une casserole dont le fond n'est pas plat consomme plus d'énergie.
- Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la quantité d'aliments. Une petite casserole nécessite moins d'énergie qu'une grande casserole pas tout à fait remplie.
- Utilisez le moins d'eau possible. Plus il y a d'eau dans une casserole, plus il faut d'énergie pour la chauffer.
- Après avoir fait bouillir ou frire, diminuez en temps opportun la puissance inférieure pour réduire la consommation d'énergie et limiter la surproduction de vapeurs.

3 UTILISATION DE L'APPAREIL

3.1 Première utilisation de l'appareil

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

3.2 Précautions contre les dommages

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

4 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Principe de l'induction

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

Bien entendu le récipient doit être adapté :

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

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

Astuce : Les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent souvent le diamètre supérieur de la poêle. Celui-ci est souvent plus grand que le diamètre du fond.

4.2 Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction

Type	1773 1775 1777	1776	1778	
Puissance Totale	7400	11100	11100	W
Consommation énergétique de la table de cuisson EChob**	187,4	188	188	Wh/kg
Zone de cuisson	240 x 200	240 x 200	240 x 200	mm
Détection minimum	Ø 100	Ø 100	Ø 100	mm
Puissance nominale*	2100	2100	2100	W
Puissance du Power*	2600	2600	2600	W
Puissance du Super power*	3700	3700	3700	W
Zone de cuisson central	–	300 x 200	Ø 280	mm
Détection minimum	–	Ø 90 /220	Ø 90 /220	mm
Puissance nominale*	–	2100	1850/ 2600	W
Puissance du Power*	–	2600	2500/ 3300	W
Puissance du Super power*	–	3700	3000/ 5500	W
Casserole	Ø 150	Ø 150	Ø 150	mm
Consommation énergétique ECcw**	182,8	182,8	182,8	Wh/kg
Casserole	Ø 180	Ø 180 (x2)	Ø 180 (x2)	mm
Consommation énergétique ECcw**	190,6	190,6	190,6	Wh/kg
Casserole	Ø 210 (x2)	Ø 210 (x2)	Ø 210 (x2)	mm
Consommation énergétique ECcw**	188,1	188,1	188,1	Wh/kg

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

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

4.3 Bruits lors de la cuisson par induction

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

Ronflement

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

Crépitement

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

Sifflement

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

Clics

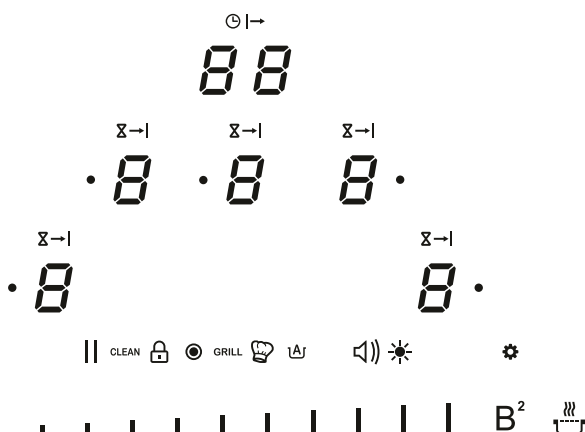
À bas niveau de puissance, les commutations électroniques peuvent s'accompagner de bruits de clics.

Bourdonnement

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

5 PLAQUE DE CUISSON

5.1 Commande de la plaque de cuisson



Commande de la plaque de cuisson	
Affichage et réglage de la minuterie	88
Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson	①
Curseur de sélection de puissance	
Power en Super Power	B ²
Touche maintien au chaud	
Affichage du compteur	
Affichage de la minuterie	Z→
Touche Menu	
Affichage du niveau de puissance	8
Voyant de la zone flexible	
Touche Stop & Go	
Touche de verrouillage pour nettoyage	CLEAN
Touche de verrouillage	
Touche fonction mémoire	
Touche fonction Grill	GRILL
Touche fonction chef	
Touche de volume	
Touche de luminosité	

5.2 Commande des touches et du bandeau

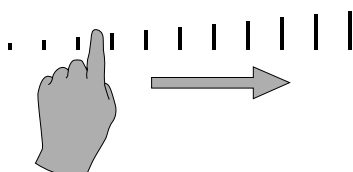
L'appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Les fonctions sont activées par simple effleurement des touches. L'activation est signalée par un voyant, un affichage et/ou un signal sonore.



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

La sélection de la puissance se fait en glissant le doigt sur le bandeau de commande **juste sur l'affichage à LED**.

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



Bandeau de commande (SLIDER)

5.3 Commande de la plaque de cuisson

5.3.1 Mise en marche et arrêt

Mise en marche et arrêt de la plaque de cuisson		
Mise en marche		
Appuyez sur la touche ① pendant 2 secondes. L'affichage s'allume.	①	
Arrêter		
Appuyez sur la touche ① pendant 2 secondes. L'affichage s'éteint.		

Allumage et extinction d'une zone de cuisson	
Régler	Affichage
Sélectionnez une zone de cuisson et glissez de gauche à droite sur le bandeau de commande (curseur de sélection de puissance).	0-9
Arrêter	
Sélectionnez une zone de cuisson et glissez de droite à gauche sur le bandeau de commande jusqu'à ce que l'afficheur indique 0 ou H ¹ .	0 H

En l'absence de toute autre saisie, la plaque de cuisson s'éteint au bout de 20 secondes pour de raisons de sécurité et les zéros disparaissent.

¹ H = chaud

5.3.2 Détection de récipient

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

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

La plaque à induction ne fonctionne pas :

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

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

5.3.3 Indicateur de chaleur résiduelle

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



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

5.3.4 Fonctions Power et Super Power

Les fonctions Power P et Super Power $,, ||$ permettent d'amplifier la puissance de la zone de cuisson sélectionnée. Lorsque cette fonction est activée, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes à une puissance nettement supérieure.

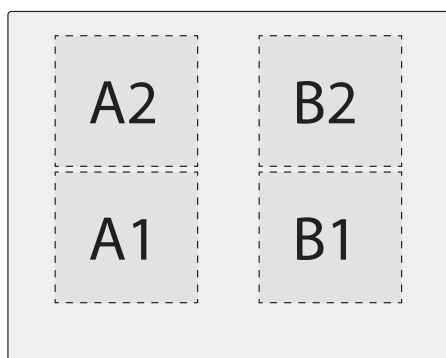
La fonction Power sert notamment lors de la préparation de pâtes pour porter une grande quantité d'eau à ébullition, par exemple.

Activer/désactiver le Power	
Activer le Power	Affichage
Sélectionnez une zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone. Appuyer sur la touche [B ²].	P
Désactiver le Power	
Sélectionnez une zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone. Glisser sur le bandeau de commande.	$9-0$

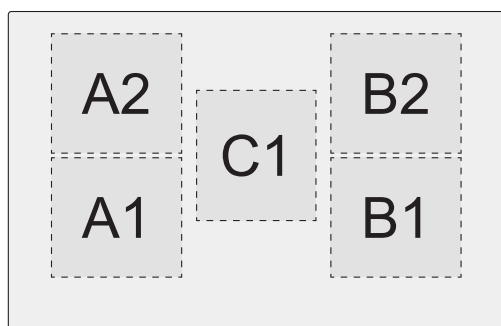
Activer/désactiver le Super Power	
Activer le Power	Affichage
Sélectionnez une zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone. Appuyer sur la touche [B ²].	P
Activer le Super Power	
Re-appuyer sur la touche [B ²].	$,, + P$
Désactiver le Power	
Sélectionnez une zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone. Glisser sur le bandeau de commande.	$9-0$

Contrôle de la puissance maximale :

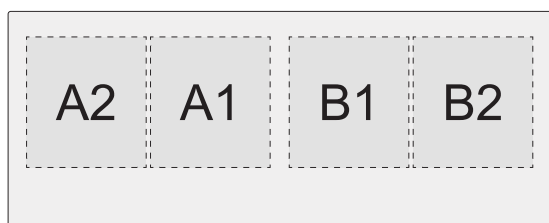
La plaque de cuisson est divisée en deux zones de chauffe distinctes (selon le modèle).



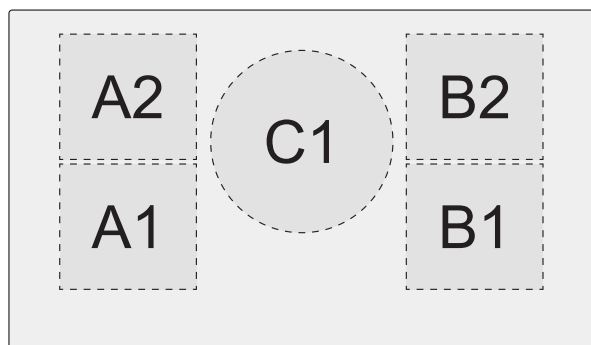
1773/1775



1776



1777



1778

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

La puissance maximale de chaque zone de cuisson individuelle est de 3700 W. La puissance maximale de la zone centrale (C1) du modèle 1778 est de 5500 W.

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

	Zone de cuisson	En cm	Puissance (W) Normale	Puissance (W) Power	Puissance (W) Super Power
1773	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1775	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1776	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
	C1	30 x 20	2100	2600	3700
1777	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1778	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
	C1	Ø 28	1850/ 2600	2500/ 3300	3000/ 5500

Limite de puissance	Affichage
Zone de cuisson sélectionnée avec fonction Power.	<i>P</i>
Limite de puissance activée	<i>B</i>
[<i>9</i>] est réduit à [<i>B</i>] et clignote.	

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

5.3.5 Fonction compteur

Lorsqu'un foyer est sélectionné la fonction compteur affiche le temps de fonctionnement de celui-ci, en secondes de 1 à 59, puis en minute de 1 à 99.

5.3.6 Fonction minuterie

La fonction minuterie peut être utilisée simultanément avec toutes les zones de cuisson, et ce, même pour des durées différentes (de 1 à 99 minutes) pour chaque zone.

Fonction minuterie	
Exemple: pour 16 minutes	
Sélectionner la zone	Affichage
Sélectionnez une zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone.	<i>0</i>
Sélectionner la minuterie	<i>00</i>
Appuyer 3s sur l'afficheur [<i>00</i>] de la minuterie.	
Sélectionner les dizaines	[<i>1</i> clignote] et [<i>0</i> fixe]
Glisser sur le SLIDER jusqu'à [<i>1</i>].	
Valider les dizaines	[<i>1</i> fixe] et [<i>0</i> clignote]
Appuyer sur l'afficheur [<i>10</i>].	
Sélectionner les unités	[<i>1</i> fixe] et [<i>6</i> clignote]
Glisser sur le SLIDER jusqu'à [<i>6</i>]. Attendre 2 secondes pour valider.	

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Arrêter la fonction minuterie	
Exemple: pour 16 minutes	
Sélectionner la zone	Display
Sélectionnez une zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone.	0
Sélectionner la minuterie	16
Appuyer 3s sur l'afficheur de la minuterie [16].	
Sélectionner les dizaines	[0 clignote] et [6 fixe]
Glisser sur le SLIDER jusqu'à [0].	
Valider les dizaines	[0 fixe] et [6 clignote]
Appuyer sur l'afficheur [06].	
Sélectionner les unités	[0 fixe] et [0 clignote]
Glisser sur le SLIDER jusqu'à [0]. Attendre 2 secondes pour valider.	

La minuterie est maintenant désactivée.

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

Arrêt automatique en fin de cuisson :

Dès que la durée de cuisson sélectionnée s'est écoulée, l'afficheur [00] se met à clignoter et un signal sonore retentit. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur le [00] de la minuterie.

Minuterie utilisée hors cuisson

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

Minuterie utilisée hors cuisson	
Exemple: pour 16 minutes	
Minuterie hors cuisson	Affichage
Allumez la plaque de cuisson. Appuyez sur ① pendant 2 secondes.	0
Sélectionner la minuterie	00
Appuyer 3s sur l'afficheur [00] de la minuterie.	
Sélectionner les dizaines	[1 clignote] en [0 fixe]
Glisser sur le SLIDER jusqu'à [1].	
Valider les dizaines	[1 fixe] et [0 clignote]
Appuyer sur l'afficheur [10].	
Sélectionner les unités	[1 fixe] et [6 clignote]
Glisser sur le SLIDER jusqu'à [6]. Attendre 2 secondes pour valider.	

Après quelques secondes, l'afficheur de minuterie s'arrête de clignoter. La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

5.3.7 Programmation automatique de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson fonctionne d'abord un certain temps à puissance maximale.

Le temps d'ébullition dépend du temps de cuisson réglé (voir tableau).

Programmation d'automatique de cuisson	
Activation de l'accélérateur de chauffe	Affichage
- Appuyer sur [0] de la zone pour sélectionner la zone.	
- Glissez sur le SLIDER jusqu'à (p. ex.) 6 et maintenez appuyé pendant 3 secondes.	6 A
Désactivation d'automatique de cuisson	Affichage
- Appuyer sur [A] de la zone pour sélectionner la zone.	
- Glissez sur le SLIDER de 9 à 0.	9-0

Tableau automatique de cuisson	
Puissance sélectionnée	Temps automatisation de cuisson (min:sec)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	--:--

5.3.8 Fonction Stop & Go

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

Enclencher / arrêter la fonction Stop & Go	
Entrer dans le Menu	Affichage
Appuyer sur la touche menu  .	Le menu est affiché.
Activation	//
Appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur [II].	
Désactivation	Les paramètres précédents sont affichés.
Appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur [II].	

5.3.9 Fonction de répétition

Après l'arrêt de la plaque de cuisson ① il est possible de répéter les derniers réglages sélectionnés (ce jusqu'à maximum 6 secondes) :

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

La procédure de répétition est la suivante :

- Appuyez sur la touche ① pendant 2 secondes.
- Appuyez sur le SLIDER sous l'afficheur || pendant 6 secondes.

Les réglages préalablement sélectionnés sont rappelés.

5.3.10 Fonction de maintien au chaud

Cette fonction permet d'atteindre et de conserver automatiquement une température de 42°C , 70°C et 94°C.

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

Enclencher / arrêter la fonction maintien au chaud	
Sélectionner la zone	Affichage
Appuyer sur [] de la zone.	
Activer le maintien au chaud	
- pour 42°C: Appuyer 1 fois sur  .	
- pour 70°C: Appuyer 2 fois sur  .	
- pour 94°C: Appuyer 3 fois sur  .	
Arrêter	
Glisser sur le SLIDER.	ou 

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

5.3.11 Zone flexible

Cette fonction permet de combiner les deux zones de cuisson (avant & arrière) en 1 grande zone modulable. Cette fonction peut être enclenchée manuellement ou automatiquement lorsqu'un récipient de grande taille est posé sur la surface de cuisson.

Zone flexible	
Activer manuellement	Affichage
Appuyer simultanément sur les 2 touches de sélection de zone de la zone modulable à constituer, A1 & A2 ou B1 & B2.	 
Activer automatiquement	
Posez un récipient sur les zones modulables A1 & A2 ou B1 & B2.	 
Augmenter la puissance	
Glisser sur le SLIDER jusqu'à la puissance souhaitée, 1 zone affiche  et l'autre affiche la puissance sélectionnée.	 et 
Désactiver la Zone flexible	
Appuyer simultanément sur les 2 touches de sélection de zone de la zone modulable à dissocier.	

5.3.12 Fonction grill

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

Fonction grill	
Enclencher la fonction grill	Affichage
- Posez un récipient sur les zones modulables A1 & A2 ou B1 & B2. - Appuyer sur la touche menu .	Le menu est affiché.
Activer la fonction Grill	
Appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur GRILL.	
Sélectionner la puissance	
Glisser sur le SLIDER jusqu'à la puissance souhaitée. Les deux zones affichent la puissance sélectionnée.	
Arrêter la fonction Grill	Le menu est affiché.
- Sélectionnez une zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone. - Appuyer sur la touche menu . - Appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur GRILL.	
	

5.3.13 Fonction chef

Cette fonction change la plaque de cuisson en 2 ou 3 grandes zones (selon le modèle).

Les zones avant et arrière sont automatiquement reliées sur la Zone flexible sur une certaine puissance avec une certaine puissance. Ce niveau de puissance peut être réglé ici, puis devient le nouveau paramètre standard. Avec la fonction Chef cuisinez comme un pro, cuisinez à feu vif, mijotez ou maintenez au chaud vos plats.

Fonction chef	
Entrer dans le menu	Display
Appuyer sur la touche menu  .	Le menu est affiché.
Activer la fonction chef	[C H E F]
Appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur  .	puis [3], [6], [9] et [17].
Sélectionner la puissance	
Sélectionner la zone souhaitée et glisser sur le SLIDER.	
Désactiver fonction chef	
Appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur  .	0

5.3.14 Fonction mémoire

Après avoir paramétré une puissance et un timer pour une zone, il est possible de mémoriser ces paramètres pour cette zone.

Ces réglages peuvent ensuite être simplement réutilisés lors de la prochaine utilisation de cette zone:

- état de cuisson de la zone de cuisson (puissance)
- minutes et secondes de la zone de cuisson programmée
- fonction cuisson automatique
- fonction maintien au chaud

Mémoriser les paramètres d'une zone	
Exemple: réglage de cuisson 8 et 16 minutes	
Sélectionner la zone	Display
Sélectionner la zone à l'aide de la touche de sélection de zone.	
Sélectionner la puissance	
Glisser de gauche à droite sur le SLIDER (p.ex. 8).	8
Sélectionner la minuterie	
Appuyer 3s sur l'afficheur [00] de la minuterie.	00
Sélectionner les dizaines	
Glisser sur le SLIDER jusqu'à [1].	[1 clignote] et [0 fixe]
Valider les dizaines	
Appuyer sur l'afficheur [10].	[1 fixe] et [0 clignote]
Sélectionner les unités	
Glisser sur le SLIDER Attend 2s pour valider.	[1 fixe] et bv. [6 clignote]
Sélectionner la zone	
Appuyer sur [8] de la zone.	8
Entrer dans le Menu	
Appuyer sur la touche menu  .	Le menu est affiché.
Memoriser les paramètres	
Appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur  pendant 3s jusqu'à ce qu'un double bip sonore soit audible.	8 •

Activer les paramètres mémorisés d'une zone	
Exemple: réglage de cuisson 8 et 16 minutes	
Sélectionner la zone avec [•]	Display
Appuyer sur [0] de la zone.	0 •
Entrer dans le menu	
Appuyer sur la touche menu  .	Le menu est affiché.
Activer les paramètres	
Appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur  .	[•] à coté de [8] en [16] sur l'afficheur de la minuterie

Supprimer les paramètres mémorisés d'une zone	
Sélectionner la zone avec [•]	Display
Appuyer sur [0] de la zone.	0 •
Mettre la puissance à 0	
Glisser sur le SLIDER jusqu'à [0].	0 •
Entrer dans le Menu	
Appuyer sur la touche menu  .	Le menu est affiché.
Memoriser les paramètres	
Appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur  pendant 3s jusqu'à ce qu'un double bip sonore soit audible.	0

5.3.15 Function Pot move

Cette fonction permet de transférer la puissance, timer et la fonction de cuisson sélectionnés d'un foyer à l'autre

Intervertir 2 foyers	
Sélectionner une zone	Display
Appuyer sur la touche de la zone pendant 3s.	Les autres zones clignotent
Appuyer sur une autre zone ou placer une casserole sur une zone.	Les 2 zones sont interverties

5.3.16 Réglage de la luminosité

Cette fonction permet de changer le niveau de luminosité.

Changer le niveau de luminosité	
Entrer dans le Menu	Display
- Appuyer sur la touche menu . - Appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur .	
Changer la luminosité	
Glisser sur le SLIDER.	
Valider les paramètres	
Appuyer sur la touche menu  ou attendre 3s.	

5.3.17 Réglage du volume sonore

Cette fonction permet de régler le volume sonore.

Changer le volume sonore	
Entrer dans le Menu	Display
- Appuyer sur la touche menu . - Appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur .	
Changer le volume	
Glisser sur le SLIDER.	
Valider les paramètres	
Appuyer sur la touche menu  ou attendre 3s.	

5.3.18 Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche ①) peut être verrouillé.

La table ne peut être verrouillée quand des puissances sont sélectionnées sur des foyers.

Verrouillage du bandeau de commande	
Verrouiller	Display
- Appuyer 2 sec. sur ①. - Appuyer sur la touche menu . - Appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur .	L
Déverrouiller	
- Appuyer sur la touche menu . - Appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur  pendant 3s.	0

5.3.19 Verrouillage pour nettoyage

Cette fonction verrouille le bandeau de commande (à l'exception de la touche ①) pendant 20 secondes pour permettre le nettoyage de la table.

Verrouillage pour nettoyage	
Entrer dans le Menu	Display
Appuyer sur la touche menu  .	Le menu est affiché.
Activer le verrouiller	
Appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur CLEAN.	[L] et compte à rebours [20-00]

5.3.20 Limitation du temps de fonctionnement

La table de cuisson est équipée d'une limitation du temps de fonctionnement. La durée d'utilisation de chaque zone de cuisson dépend du niveau de puissance sélectionné.

Les temps indiqués correspondent à une durée de fonctionnement sans interruption ou modification des réglages de la zone de cuisson. Lorsque la limite de temps est atteinte, la zone de cuisson se coupe automatiquement.

Niveau de puissance sélectionné	Temps maximum de fonctionnement (min:sec)
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

6 CONSEILS DE CUISSON

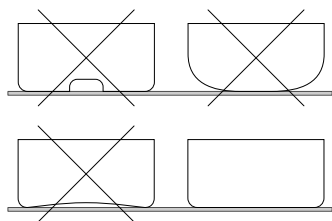
Qualité des poêles et casseroles

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

Pour vous assurer que vos récipients sont compatibles :

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

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



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

- Couvrez autant que possible vos récipients pendant la cuisson.

Dimensions des récipients

Les zones de cuisson s'adaptent dans une certaine mesure automatiquement au diamètre du récipient. Le fond du récipient doit toutefois avoir un diamètre minimal ($\pm 9\text{cm}$) en fonction du diamètre de la zone de cuisson choisie. Posez le récipient bien au milieu de la zone de cuisson afin d'obtenir un rendement optimal de votre plaque de cuisson. Le fond du récipient doit autant que possible couvrir la zone de cuisson. Si le diamètre du récipient est bien plus important que celui de la zone, vous ne pourrez pas obtenir une cuisson optimale.

La surface du récipient qui se trouve directement au-dessus de la bobine d'induction génère la chaleur. La chaleur est transmise à la surface restante qui ne se trouve pas sur la bobine d'induction par les couches de matériaux du récipient.

C'est pourquoi si le récipient est beaucoup plus large que la zone de cuisson, il est recommandé de chauffer à une puissance légèrement inférieure de façon à favoriser une meilleure répartition de la chaleur.

Exemples de réglage de niveau de puissance

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

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

7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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



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



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

7.1 Entretien de la plaque de cuisson



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



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



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

Nettoyage de la surface vitrée de la plaque de cuisson

Verrouillez d'abord la table de cuisson pour le nettoyage en appuyant sur la touche menu , puis en appuyant sur le SLIDER sous le symbole CLEAN.

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

Taches tenaces

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

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

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

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

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

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

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

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

8 RÉSOUDRE DES PETITES PANNES

8.1 Messages sur la plaque de cuisson

Code	
	– Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. – Le récipient n'est pas adapté à la cuisson par induction. – Le diamètre du fond du récipient est trop petit par rapport à la zone de cuisson.
	Voir le § 5.3.10 Fonction de maintien au chaud
	– Le système électronique est déverrouillé. – Débranchez puis rebranchez la plaque de cuisson. – Appelez le service après-vente.
	Voir le § 5.3.8 Fonction Stop & Go
 (Er03)	Les commandes sont couvertes par un objet ou un liquide. Le symbole disparaît dès que les touches sont libérées ou nettoyées.
	La plaque de cuisson est trop chaude. Laissez-la refroidir. Vous pourrez la rallumer ensuite.
	L'arrivée d'air du ventilateur est obstruée. Libérez-la.
	La plaque de cuisson n'est pas correctement raccordée au réseau électrique. Vérifiez le raccordement.
(Er47)	Problème dans le système BUS interne de l'appareil.

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

La plaque ou une zone de cuisson ne fonctionne pas :

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

Une zone ou toutes les zones ont arrêté de fonctionner :

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

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

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

Les commandes de cuisson automatiques ne fonctionnent pas :

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

8.2 Service

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

Sélectionnez votre pays.

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

9 RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS

Commande de la plaque de cuisson

① Touche marche/arrêt de la plaque de cuisson

88 Affichage du temps de minuterie

..... Curseur de commande de puissance

B² Power et Super Power

 Touche de fonction de maintien au chaud

⌚ |→ Affichage du Compteur

⌘ | Indicateur de la minuterie

⚙ Touche Menu

8 Affichage et touche de sélection de zone

∩ Indicateur de la Zone flexible

|| Touche Stop & Go

CLEAN Touche de verrouillage pour nettoyage

🔒 Touche de verrouillage

🎯 Touche fonction mémoire

GRILL Fonction Grill

👨‍🍳 Fonction Chef

🔊)) Touche de volume

☀ Touche de luminosité

Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson

MARCHE - Appuyez sur ① pendant 2 secondes.

ARRÊT – Appuyez sur ① pendant 2 secondes.

Réglage de la puissance

PLUS – Glissez de gauche à droite sur le bandeau de commande [0-9].

MOINS – Glissez de droite à gauche sur le bandeau de commande [9-0] jusqu'à ce que l'afficheur indique [0 ou H].

Activer/désactiver le Power

MARCHE – Sélectionnez une zone et appuyez sur la touche [B²].

ARRÊT – Sélectionnez une zone et glissez sur le bandeau de commande [9-0].

Activer/désactiver le Super Power

MARCHE – Activez le Power. Re-appuyez sur la touche [B²].

ARRÊT – Sélectionnez une zone et glissez sur le bandeau de commande [9-0].

Limite de puissance activée

[9] est réduit à [8] et clignote [8].

Fonction Stop & Go

MARCHE – Entrez dans le menu et appuyez sur le slider sous l'afficheur [II].

ARRÊT – Appuyez sur le slider sous l'afficheur [II].

Activer la fonction minuterie

Sélectionnez une zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone.

Appuyer 3s sur l'afficheur [00] de la minuterie.

SÉLECTIONNER LES DIZAINES

Glisser sur le SLIDER jusqu'à [1] et appuyer sur l'afficheur [10].

SÉLECTIONNER LES UNITÉS

- Glisser sur le SLIDER.

- Attendre 2 secondes pour valider.

Arrêter la fonction minuterie

- Sélectionner la zone et appuyer 3s sur l'afficheur de la minuterie [15].
- Glisser sur le SLIDER jusqu'à [0] et appuyer sur l'afficheur [06].
- Glisser sur le SLIDER jusqu'à [0] et attendre 2 secondes pour valider.

Utilisation de la minuterie hors cuisson

- Allumez la plaque de cuisson. Appuyez sur ① pendant 2 secondes et appuyer 3s sur l'afficheur [00] de la minuterie.
- Glisser sur le SLIDER jusqu'à [1] et appuyer sur l'afficheur [10].
- Glisser sur le SLIDER jusqu'à [6] et attendre 2 secondes pour valider.

Programmation de l'accélérateur de chauffe

MARCHE – Sélectionner la zone et glisser sur le bandeau de commande, appuyer pendant 3 secondes sur la puissance souhaitée.

ARRÊT – Appuyer sur [9] de la zone et glisser sur le SLIDER de [9] à [0].

Fonction de maintien au chaud

MARCHE – Appuyez sur .

ARRÊT – Glisser sur le SLIDER [9-0].

Zone flexible manuelle

MARCHE – Appuyez simultanément sur les 2 touches de sélection de zone.

ARRÊT – Appuyez simultanément sur les 2 touches de sélection de zone.

Zone flexible automatique

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

ARRÊT – Appuyez simultanément sur les 2 touches de sélection de zone.

Fonction grill

MARCHE

- Poser un récipient sur les zones modulables et appuyer sur la touche menu .
- Appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur GRILL.

ARRÊT

- Sélectionnez une zone de cuisson et appuyer sur la touche menu .
- Appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur GRILL.

Fonction chef

MARCHE - Appuyer sur la touche menu  et appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur .

ARRÊT - Appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur .

Mémoriser les paramètres d'une zone

ACTIVER LA MINUTERIE

- Appuyer 3s sur l'afficheur [00] de la minuterie et glisser sur le SLIDER jusqu'à [1].
- Appuyer sur l'afficheur [10] pour valider.

MEMORISER LES PARAMÈTRES

- Appuyer sur la touche menu .
- Appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur  pendant 3s jusqu'à ce qu'un double bip sonore soit audible.

Activer les paramètres mémorisés d'une zone

- Sélectionner la zone et appuyer sur la touche menu .
- Appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur .

Supprimer les paramètres mémorisés d'une zone

- Sélectionner la zone et glisser sur le SLIDER jusqu'à [0].
- Appuyer sur la touche menu  et appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur  pendant 3s jusqu'à ce qu'un double bip sonore soit audible.

Function Pot move

- Appuyer sur la touche de la zone pendant 3s.
- Appuyer sur une autre zone ou placer une casserole sur une zone.

Réglage de la luminosité

CHANGER

- Appuyer sur la touche menu  et appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur .
- Glisser sur le SLIDER.

VALIDER

- Appuyer sur la touche menu  ou attendre 3s.

Réglage du volume sonore

CHANGER

- Appuyer sur la touche menu  et appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur .
- Glisser sur le SLIDER.

VALIDER

- Appuyer sur la touche menu  ou attendre 3s.

Verrouillage du bandeau de commande

VERROUILLER

- Appuyer 2 sec. sur .
- Appuyer sur la touche menu  et appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur .

DÉVERROUILLER

- Appuyer sur la touche menu  et appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur  pendant 3s.

Verrouillage pour nettoyage (20 sec.)

MARCHE - Appuyer sur la touche menu  et appuyer sur le SLIDER sous l'afficheur CLEAN.

INHALT

1	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	77
2	UMWELTSCHUTZ UND RECYCLING	78
2.1	Verpackungsmaterial	78
2.2	Entsorgung des Altgeräts	78
2.3	Tipps zur Reduzierung des Energieverbrauchs und zur Verbesserung der Effizienz	79
3	VERWENDUNG DES GERÄTS	80
3.1	Erste Verwendung des Geräts	80
3.2	Maßnahmen zum Schutz vor Beschädigung	80
4	BESCHREIBUNG DES GERÄTS	81
4.1	Prinzip der Induktion	81
4.2	Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds	82
4.3	Geräusche beim Kochen mit Induktion	83
5	INDUKTIONSKOCHFELD	84
5.1	Bedienung	84
5.2	Tasten und Schieberegler	84
5.3	Bedienung des Kochfelds	85
5.3.1	Ein- und Ausschalten	85
5.3.2	Topferkennung	86
5.3.3	Restwärme-Anzeige	86
5.3.4	Power-Funktion und Super Power-Funktion	87
5.3.5	Zeitzähler Funktion	90
5.3.6	Timer-Funktion	90
5.3.7	Programmieren der Ankochautomatik	93
5.3.8	Stop & Go-Funktion	94
5.3.9	Wiederholfunktion	94
5.3.10	Warmhaltefunktion	95
5.3.11	Flexzone	95
5.3.12	Grillfunktion	96
5.3.13	Chef-Funktion	97
5.3.14	Memory Funktion	98
5.3.15	Pot move Funktion	100
5.3.16	Einstellung der Helligkeit	100
5.3.17	Einstellung der Lautstärke	100
5.3.18	Verriegelung des Kochfeldes	101
5.3.19	Reinigungsfunktion	101
5.3.20	Betriebsdauerbegrenzung	102
6	EMPFEHLUNGEN	103
7	REINIGUNG UND PFLEGE	105
7.1	Pflege des Kochfelds	105
8	BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN	107
8.1	Meldungen auf dem Kochfeld	107
8.2	Kundendienst	108
9	ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONE	109

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

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

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

Die Anleitung enthält einige Symbole, deren Bedeutung im Folgenden erläutert wird.

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

2 UMWELTSCHUTZ UND RECYCLING

2.1 Verpackungsmaterial

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

2.2 Entsorgung des Altgeräts

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



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

2.3 Tipps zur Reduzierung des Energieverbrauchs und zur Verbesserung der Effizienz

Mit den folgenden Tipps können Sie Ihr Gerät sogar noch energiesparsamer und effizienter nutzen.

- Wählen Sie eine Kochzone, die der Größe des Topfes/der Pfanne entspricht. Der Boden von Töpfen/Pfannen sollte die Kochzone möglichst vollständig bedecken.
- Töpfe/Pfannen sollten sich immer in der Mitte der Kochzone befinden.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der dem der Kochzone entspricht.
- Setzen Sie den Deckel auf Töpfe/Pfannen. So wird das unnötige Entweichen von Hitze und die Entstehung von Kochdünsten und Kondensation vermieden.
- Verwenden Sie Töpfe/Pfannen mit ebenem Boden. Töpfe/Pfannen mit nicht ebenem Boden verbrauchen mehr Energie.
- Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Größe der Menge der zuzubereitenden Lebensmittel entspricht. Kleine Töpfe/Pfannen brauchen weniger Energie als große, nicht ganz volle.
- Verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Je mehr Wasser sich im Topf befindet, desto mehr Energie ist zum Erhitzen nötig.
- Nach dem Kochen oder Braten sollten Sie so bald wie möglich auf geringere Hitze zurückstellen, um den Energieverbrauch und die Entstehung von Dämpfen zu verringern.

3 VERWENDUNG DES GERÄTS

3.1 Erste Verwendung des Geräts

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

3.2 Maßnahmen zum Schutz vor Beschädigung

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

4 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

4.1 Prinzip der Induktion

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

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

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

Tipp: Hersteller von Kochgeschirr geben oft den oberen Durchmesser der Pfanne an. Dieser ist oft größer als der untere Durchmesser.

4.2 Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds

Typ	1773 1775 1777	1776	1778	
Gesamt Leistung	7400	11100	11100	W
Energieverbrauch der Kochmulde EChob**	187,4	188	188	Wh/kg
Kochzone	240 x 200	240 x 200	240 x 200	mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100	Ø 100	Ø 100	mm
Nominal Leistung*	2100	2100	2100	W
Power Leistung*	2600	2600	2600	W
Super Power Leistung*	3700	3700	3700	W
Zentrale Kochzone	–	300 x 200	Ø 280	mm
Minimal Topfboden Durchmesser	–	Ø 90 /220	Ø 90 /220	mm
Nominal Leistung*	–	2100	1850/ 2600	W
Power Leistung*	–	2600	2500/ 3300	W
Super Power Leistung*	–	3700	3000/ 5500	W
Kochgeschirr**	Ø 150	Ø 150	Ø 150	mm
Energieverbrauch ECcw**	182,8	182,8	182,8	Wh/kg
Kochgeschirr**	Ø 180	Ø 180 (x2)	Ø 180 (x2)	mm
Energieverbrauch ECcw**	190,6	190,6	190,6	Wh/kg
Kochgeschirr**	Ø 210 (x2)	Ø 210 (x2)	Ø 210 (x2)	mm
Energieverbrauch ECcw**	188,1	188,1	188,1	Wh/kg

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

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

4.3 Geräusche beim Kochen mit Induktion

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

Brummen

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

Knistern

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

Pfeifen

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

Klicken

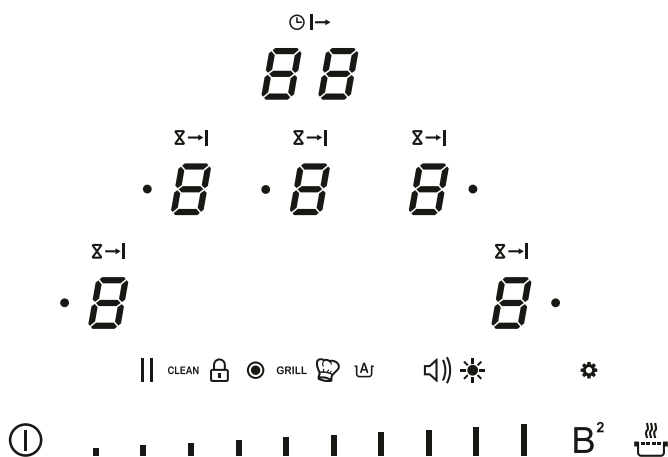
Bei niedrigen Leistungseinstellungen können bei elektronischen Schaltungen Klickgeräusche auftreten.

Summen

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

5 INDUKTIONSKOCHFELD

5.1 Bedienung



Bedienelemente am Kochfeld

Anzeige und Auswahl der Timer-Zeit	88
Ein- / Ausschalten des Kochfelds	①
Schieberegler zur Einstellung Leistung und Timer.....	
Power und Super Power	B ²
Anzeige für Warmhaltefunktion	
Zeitzähler Funktion	
Timer Anzeige	Z →
Menü Taste	
Leistungsanzeige	8
Anzeige der Flexzone	
Stop & Go-Taste	
Verriegelungstaste Reinigung	CLEAN
Verriegelungstaste	
Taste Memory Funktion	
Grillfunktionstaste	GRILL
Taste Chef Funktion	
Taste Lautstärke	
Taste Helligkeit	

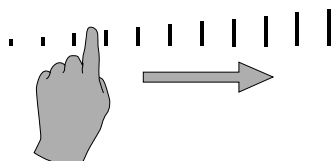
5.2 Tasten und Schieberegler

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



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

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



Zone für Schieberegler (SLIDER)

5.3 Bedienung des Kochfelds

5.3.1 Ein- und Ausschalten

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

Ein- und Ausschalten einer Kochzone	
Einstellen	Display
Von links nach rechts über den SCHIEBEREGLER (Leistungsschieberegler) wischen.	0-9
Ausschalten	
Von rechts nach links über den SCHIEBEREGLER wischen, bis das Display  oder  ¹ anzeigt.	 

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

1 H = heiß

5.3.2 Topferkennung

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

Wenn Sie einen Topf auf das eingeschaltete Kochfeld stellen, wird er automatisch erkannt. Die Topferkennung gewährleistet eine optimale Sicherheit.

Das Induktionskochfeld funktioniert nicht:

- Wenn sich kein Kochgeschirr in der Kochzone befindet oder dieses nicht für Induktion geeignet ist, findet keine Erhitzung statt und das  Symbol erscheint auf dem Display.
- Die Funktion wird unterbrochen, wenn der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen wird. Das  Symbol erscheint auf dem Display. Das  verschwindet, wenn der Kochtopf wieder auf das Kochfeld gestellt wird. Der Kochvorgang wird mit der zuvor gewählten Leistungsstufe fortgesetzt.

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

5.3.3 Restwärme-Anzeige

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



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

5.3.4 Power-Funktion und Super Power-Funktion

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

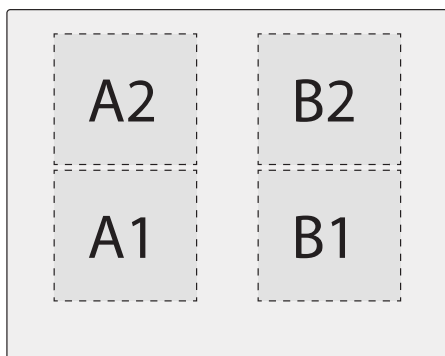
Die höhere Leistung ist dafür vorgesehen, um zum Beispiel eine größere Wassermenge schnell aufzuwärmen, beispielsweise für die Zubereitung von Pasta.

Ein- und Ausschalten von Power	
Power einschalten	Display
Auswählen der Kochzone über die Leistungsanzeige. Auf die Taste [B^2] drücken.	P
Power ausschalten	
Auswählen der Kochzone über die Leistungsanzeige. Über den SCHIEBEREGLER wischen.	$9-0$

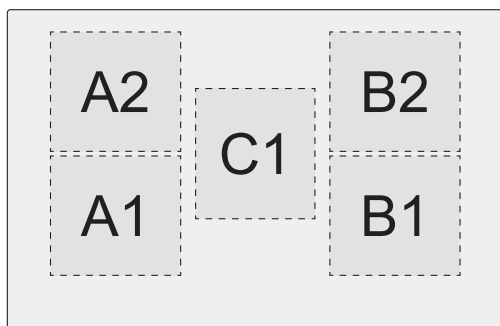
Ein- und Ausschalten von Super Power	
Power einschalten	Display
Auswählen der Kochzone über die Leistungsanzeige. Auf die Taste [B^2] drücken.	P
Super Power einschalten	
Erneut auf die Taste [B^2] drücken.	$,, II + P$
Super Power ausschalten	
Auswählen der Kochzone über die Leistungsanzeige. Über den SCHIEBEREGLER wischen.	$9-0$

Energiemanagement der maximalen Leistung:

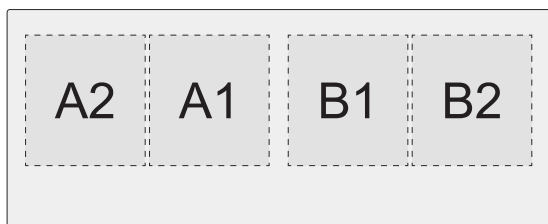
Das Kochfeld ist in 2 oder 3 separate Heizgruppen (je nach Modell) unterteilt.



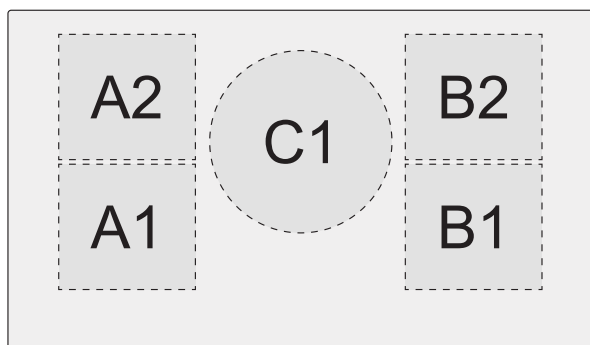
1773/1775



1776



1777



1778

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

Die maximale Leistung der einzelnen Zonen beträgt jeweils 3.700 W. Die maximale Leistung der mittleren Zone (C1) des Modells 1778 beträgt 5.500 W.

Wenn gleichzeitig auf den Zonen A1 und A2 oder B1 und B2 gekocht wird, wird die Leistung von 3.700 W auf diese beiden Zonen A1 und A2 oder B1 und B2 verteilt.

	Kochzone	In cm	Leistung (W) Normal	Leistung (W) Power	Leistung (W) Super Power
1773	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1775	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1776	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
	C1	30 x 20	2100	2600	3700
1777	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1778	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
	C1	Ø 28	1850/ 2600	2500/ 3300	3000/ 5500

Leistungsgrenze	Display
Gewählte Kochzone mit Power-Funktion.	<i>P</i>
Leistungsgrenze aktiviert	<i>B</i>
[<i>9</i>] wird auf [<i>B</i>] reduziert und blinkt.	

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

5.3.5 Zeitzähler Funktion

Wenn eine Kochzone ausgewählt ist, zeigt der Zeitzähler die Betriebszeit von dieser Kochzone an. Zuerst in Sekunden von 1 bis 59 und danach in Minuten von 1 bis 99.

5.3.6 Timer-Funktion

Mit dem Timer können Sie jeder Kochzone eine individuelle Kochdauer von 1 bis 99 Minuten zuweisen.

Timer einschalten	
Beispiel: 16 Minuten	
Auswählen der Kochzone	Display
Auswählen der Kochzone über die Leistungsanzeige.	
Timer einschalten	
3 Sekunden lang auf der Timer-Anzeige [ ] drücken.	
Die Zehnerminuten auswählen	[ blinkt] [ fest]
Auf den SCHIEBEREGLER bis auf [] wischen.	
Die Zehnerminuten bestätigen	[ fest] [ blinkt]
Auf die Anzeige [ ] drücken.	
Die Minuten auswählen	[ fest] [ blinkt]
Auf den SCHIEBEREGLER bis auf zB. [] wischen. 2 Sekunden zur Bestätigung warten.	

Die Zeit ist dann gewählt und wird rückwärts abgezählt.

Timer ausschalten	
Beispiel: 16 Minuten	
Auswählen der Kochzone	Display
Auswählen der Kochzone über die Leistungsanzeige.	0
Timer auswählen	16
3 Sekunden lang auf der Timer Anzeige [16] drücken.	
Die Zehnerminuten auswählen	[0 blinkt] [6 fest]
Auf den SCHIEBEREGLER bis auf [0] wischen.	
Die Zehnerminuten bestätigen	[0 fest] [6 blinkt]
Auf die Anzeige [06] drücken.	
Die Minuten auswählen	[0 fest] [0 blinkt]
Auf den SCHIEBEREGLER bis auf [0] wischen. 2 Sekunden zur Bestätigung warten.	

Die Timer-Zeit ist jetzt deaktiviert.

Wenn die Timer-Funktion für mehrere Zonen aktiviert wurde, müssen diese Schritte mehrmals wiederholt werden. Die aktivierte Timer-Anzeige leuchtet nicht mehr über der betreffenden Kochzone auf.

Automatisches Ausschalten am Ende der Garzeit:

Wenn die gewählte Garzeit abgelaufen ist, beginnt das Display zu blinken [00], es ertönt ein Tonsignal. Um das Tonsignal und das Blinken auszuschalten, drücken Sie auf [00] am Timer Anzeige.

Timer als Kurzzeitwecker

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

Timer als Kurzzeitwecker	
Beispiel: 16 Minuten	
Timer ohne Kochen	Display
Das Kochfeld einschalten. 2 Sekunden lang auf  drücken.	
Timer Auswählen	
3 Sekunden lang auf die Timer Anzeige [] drücken.	
Die Zehnerminuten auswählen	[1 blinkt] [ fest]
Auf den SCHIEBEREGLER bis auf [1] wischen.	
Die Zehnerminuten bestätigen	[1 fest] [ blinkt]
Auf die Anzeige [1 ] drücken.	
Die Minuten auswählen	[1 fest] [6 blinkt]
Auf den SCHIEBEREGLER bis auf [6] wischen. 2 Sekunden zur Bestätigung warten.	

Nach einigen Sekunden hört die Timer-Anzeige auf zu blinken. Die Zeit ist ausgewählt und wird rückwärts abgezählt.

5.3.7 Programmieren der Ankochautomatik

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

Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab (siehe Tabelle).

Programmierung der Ankochautomatik	
Aktivieren der Ankochautomatik	Display
- Auf [] drücken, um die Kochzone auszuwählen.	
- Auf den SCHIEBEREGLER Wischen bis z.B. [] und 3 Sekunden auf der gewünschten Leistungsstufe bleiben.	
Abschalten der Ankochautomatik	Display
- Auf [] der Kochzone Anzeige drücken.	
- Über den SCHIEBEREGLER von [] bis [] Wischen.	

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

5.3.8 Stop & Go-Funktion

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

Ein- und Ausschalten von Stop & Go	
Menü einschalten	Display
Auf die Menü Taste  drücken.	Das Menü wird angezeigt
Einschalten	
Unter der Anzeige [] auf den SCHIEBEREGLER drücken.	
Ausschalten	Die zuletzt eingestellten Werten werden wieder angezeigt
Unter der Anzeige [] auf den SCHIEBEREGLER drücken.	

5.3.9 Wiederholfunktion

Nach dem Ausschalten des Kochfelds ① ist es möglich, die zuletzt ausgewählten Einstellungen wieder zu aktivieren: (bis zu 6 Sekunden)

- Zustand aller Kochzonen (Leistungsstufe)
- Minuten und Sekunden der mittels Timer programmierten Kochzonen
- Einstellungen der Ankochautomatik
- Warmhaltefunktion

Die Wiederholprozedur wird wie folgt ausgeführt:

- 2 Sekunden lang auf die Taste ① drücken.
- Innerhalb von 6 Sekunden unter der Anzeige || auf den Schieberegler drücken. Das Blinken hört auf.

Die vorherigen Einstellungen sind wieder aktiv.

5.3.10 Warmhaltefunktion

Mit dieser Funktion kann eine Temperatur von 42°C, 70°C oder 94°C erreicht und automatisch aufrechterhalten werden.

Dies verhindert das Überlaufen von Flüssigkeiten und das Anbrennen von Speisen am Boden des Kochtopfs.

Einschalten und Ausschalten der Warmhaltefunktion	
Auswählen der Kochzone	Display
Auf [] drücken.	
Warmhaltefunktion einschalten	
- Warmhaltestufe auf 42°C: 1 mal auf  drücken.	
- Warmhaltestufe auf 70°C: 2 mal auf  drücken.	
- Warmhaltestufe auf 94°C: 3 mal auf  drücken.	
Ausschalten	
Auf den SCHIEBEREGLER wischen.	oder 

Die maximale Warmhaltedauer beträgt zwei Stunden.

5.3.11 Flexzone

Mit dieser Funktion können 2 Flexzonen (vorne und hinten) zu einer großen Kochzone verbunden werden. Diese Funktion kann manuell oder automatisch aktiviert werden, wenn ein großer Topf bzw. eine große Pfanne auf die Kochfläche gestellt wird.

Flexzone	
Manuell einschalten	Display
Gleichzeitig auf die Leistungsanzeigen der beiden zu kombinierenden Flexzonen A1 & A2 oder B1 & B2 drücken.	 
Automatisch einschalten	
Einen Kochtopf auf die Flexzonen A1 & A2 oder B1 & B2 stellen.	 
Leistungsstufe auswählen	
Über den linken SCHIEBEREGLER bis zur gewünschten Leistungsstufe wischen; 1 Zone zeigt [] und der andere Zone zeigt die gewählte Leistungsstufe.	 und 
Flexzone ausschalten	
Auf beiden Kochzonen Anzeigen gleichzeitig drücken.	

5.3.12 Grillfunktion

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

Grillfunktion	
Menü einschalten	Display
- Einen Kochtopf auf die Flexzonen A1 & A2 oder B1 & B2 stellen. - Auf die Menü Taste  drücken.	Das Menü wird angezeigt
Grillfunktion aktivieren	
Unter der Anzeige GRILL auf den SCHIEBEREGLER drücken.	
Leistungsstufe auswählen	
Über den SCHIEBEREGLER bis zur gewünschten Leistungsstufe wischen; beide Zonen heizen mit der gewählten Leistungsstufe.	
Grillfunktion ausschalten	Das Menü wird angezeigt
- Auswählen der Kochzone über die Leistungsanzeige. - Auf die Menü Taste  drücken. - Unter der Anzeige GRILL auf den SCHIEBEREGLER drücken.	
	

5.3.13 Chef-Funktion

Diese Funktion macht aus dem Kochfeld 2 oder 3 große Zonen (je nach Modell).

Die vorderen und hinteren Zonen werden automatisch mit einer bestimmten Leistung auf die Flexzone umgeschaltet. Diese Leistungsstufe kann hier eingestellt werden und wird dann zur neuen Standardeinstellung. Mit der Chef-Funktion wechseln Sie Ihr Kochfeld in einem professionellen Gerät, in dem Sie die Zonen für intensives Kochen, Kochen oder Warmhalten einstellen können.

Chef-Funktion einschalten	
Menü einschalten	Display
- Auf die Menü Taste  drücken.	Das Menü wird angezeigt
Chef-Funktion einschalten	[C H E F]
Unter der Anzeige  auf den SCHIEBEREGLER drücken.	danach [3], [6], [9] und [1].
Eine Chef Zone auswählen	
Auf den SCHIEBEREGLER wischen.	
Chef-Funktion ausschalten	
Unter der Anzeige  auf den SCHIEBEREGLER drücken.	0

5.3.14 Memory Funktion

Wenn Sie eine Kochstufe und einen Timer aktiviert haben, können Sie diesen Vorgang pro Kochzone speichern, um ihn jederzeit wieder aufrufen zu können. Die Speicherung folgender Werte ist möglich:

- Kochstufe pro Kochzone
- Timer pro programmierter Kochzone
- Warmhaltefunktion
- Ankochautomatik

Memory Funktion für Kochzone speichern	
Beispiel: Kocheinstellung 8 et 16 Minuten	
Aktivieren der Kochzone	Display
Auswählen der Kochzone über die Leistungsanzeige.	
Leistungsstufe auswählen	
Auf den SCHIEBEREGLER wischen (z.B. 8).	8
Timer aktivieren	
3 Sekunden lang auf die Timer Anzeige [00] drücken.	00
Die Zehnerminuten auswählen	
Auf den SCHIEBEREGLER bis auf [1] wischen.	[1 blinkt] [0 fest]
Die Zehnerminuten bestätigen	
Auf die Anzeige [10] drücken.	[1 fest] [0 blinkt]
Die Minuten auswählen	
Auf den SCHIEBEREGLER wischen. 2 Sekunden zur Bestätigung warten.	[1 fest] und z.B. [6 blinkt]
Kochzone auswählen	
Auf der Anzeige [8] der Zone drücken.	8
Menü einschalten	
Auf die Menü Taste  drücken.	Das Menü wird angezeigt
Einstellung speichern	
Unter der Anzeige  auf den SCHIEBEREGLER 3 Sekunden lang drücken bis ein doppelter Piepton hörbar ist.	8 •

Die gespeicherten Einstellungen einer Kochzone aktivieren	
Beispiel: Kocheinstellung 8 et 16 Minuten	
Auswählen der Kochzone mit [•]	Display
Auf [0] der Kochzone drücken.	0 •
Menü einschalten	
Auf die Menü Taste  drücken.	Das Menü wird angezeigt
Einstellung speichern	
Unter der Anzeige  auf den SCHIEBEREGLER drücken.	[•] auf der Seite vom [8] und [16] auf der Timer Anzeige

Die gespeicherten Einstellungen einer Kochzone löschen	
Auswählen der Kochzone mit [•]	Display
Auf [0] der Kochzone drücken.	0 •
Die Leistungsstufe auf 0 setzen	
Auf den SCHIEBEREGLER bis auf [0] wischen.	0 •
Menü einschalten	
Auf die Menü Taste  drücken.	Das Menü wird angezeigt
Einstellung speichern	
Unter der Anzeige  auf den SCHIEBEREGLER 3 Sekunden lang drücken bis ein doppelter Piepton hörbar ist.	0

5.3.15 Pot move Funktion

Mit dieser Funktion lassen sich die Leistung, die programmierte Garzeit und die gewählte Kochfunktion von einer Kochstelle auf eine andere übertragen.

2 Kochzonen Tauschen	
Kochzone auswählen	Display
Auf die Kochzone Anzeige 3 Sekunden lang drücken.	Andere Kochzonen blinken
Eine andere Kochzone auswählen oder eine Pfanne auf eine andere Kochzone stellen.	Beide Kochzonen wurden getauscht

5.3.16 Einstellung der Helligkeit

Diese Funktion ermöglicht die Änderung der Helligkeit.

Änderung der Helligkeit	
Menü einschalten	Display
- Auf die Menü Taste  drücken. - Unter der Anzeige  auf den SCHIEBEREGLER drücken.	
Die Helligkeit ändern	
Auf den SCHIEBEREGLER wischen.	
Die Einstellung bestätigen	
Auf die Menü Taste  drücken oder 3 Sekunden warten.	

5.3.17 Einstellung der Lautstärke

Diese Funktion ermöglicht die Änderung der der Lautstärke.

Änderung der Lautstärke:	
Menü einschalten	Display
- Auf die Menü Taste  drücken. - Unter der Anzeige  auf den SCHIEBEREGLER drücken.	
Die Lautstärke ändern	
Auf den SCHIEBEREGLER wischen.	
Die Einstellung bestätigen	
Auf die Menü Taste  drücken oder 3 Sekunden warten.	

5.3.18 Verriegelung des Kochfeldes

Um eine ungewollte Änderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, können die Sensortasten (außer der ①-Taste) verriegelt werden.

Das Kochfeld kann nicht verriegelt werden, wenn eine Leistungsstufe auf den Kochzonen ausgewählt ist.

Verriegelung des Kochfeldes	
Kochfeld verriegeln	Display
- Das Kochfeld einschalten. 2 Sekunden lang auf ① drücken. - Auf die Menü Taste  drücken. - Unter der Anzeige  auf den SCHIEBEREGLER drücken.	L
Verriegelung abschalten	
- Auf die Menü Taste  drücken. - Unter der Anzeige  3 Sekunden lang auf den SCHIEBEREGLER drücken.	0

5.3.19 Reinigungsfunktion

Diese Funktion verriegelt das Bedienfeld (außer die ①-Taste) für 20 Sekunden, damit man das Kochfeld Reinigen kann.

Reinigungsfunktion einschalten	
Menü einschalten	Display
Auf die Menü Taste  drücken.	Das Menü wird angezeigt
Reinigungsfunktion einschalten	
Unter der Anzeige CLEAN auf den SCHIEBEREGLER drücken.	[L] und zählt herunter [20-00]

5.3.20 Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe. Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet.

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauer- begrenzung (Std : Min)
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

6 EMPFEHLUNGEN

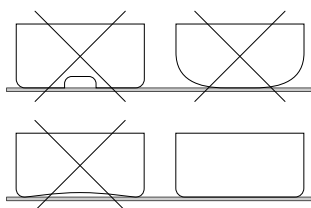
Qualität der Kochtöpfe und Pfannen

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

Überprüfen Sie, ob die Kochtöpfe geeignet sind:

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

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



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

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

Größe der Kochtöpfe

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

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

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

Beispiele für Leistungsregelung

(die unten aufgeführten Werte sind nur Richtwerte)

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

7 REINIGUNG UND PFLEGE



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



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



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

7.1 Pflege des Kochfelds



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



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



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

Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds

Sperren Sie das Kochfeld zuerst zur Reinigung, indem Sie die Menütaste  drücken und anschließend auf den SCHEIBEREGLER unter dem Symbol **CLEAN** drücken. Wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und eventuell etwas Geschirrspülmittel ab (am besten nach jedem Gebrauch) und reiben Sie danach das Kochfeld mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier trocken. Achten Sie immer darauf, dass alle Tücher, die Sie benutzen, sauber sind, damit die Oberfläche nicht verkratzt.

Bei hartnäckigen Flecken

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

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

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

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

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

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

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

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

8 BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN

8.1 Meldungen auf dem Kochfeld

Code	
	– Es steht kein Kochtopf auf der Kochzone – Der Kochtopf ist nicht für Induktion geeignet – Der Durchmesser des Kochtopfbodens ist zu klein im Vergleich zu der Kochzone
	siehe Abschnitt 5.3.10 Warmhaltefunktion
	– Das elektronische System ist gestört. – Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen und wieder anschließen. – Wenden Sie sich an den Kundendienst
	siehe Abschnitt 5.3.8 Stop & Go - Funktion
 (Er03)	Ein Gegenstand oder Flüssigkeit bedeckt die Tasten des Bedienfelds. Das Symbol verschwindet, sobald die Tasten freigelegt oder gereinigt wurden.
	Das Kochfeld ist überhitzt. Abkühlen lassen. Danach können Sie es wieder einschalten.
	Die Luftzufuhr für den Ventilator ist blockiert. Die Blockierung entfernen.
	Das Kochfeld wurde nicht korrekt an die Stromversorgung angeschlossen. Überprüfen Sie den Anschluss.
(Er47)	Problem im internen Bussystem des Geräts.

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

Das Kochfeld oder die Kochzone funktioniert nicht:

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

Eine einzelne Zone oder alle Zonen ist/sind ausgefallen:

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

Ventilator läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter:

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

Bedienelemente für automatisches Garen sind funktionslos:

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

8.2 Kundendienst

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

Wählen Sie Ihr Land.

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

9 ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONE

Bedienelemente am Kochfeld

① Ein/Aus-Taste für das Kochfeld

88 Timer / Zeitzähler Anzeige

..... Einstellung Leistungsstufe und Timer

B² Power und Super Power

 Warmhalte Taste

⌚ |→ Zeitzähler Anzeige

⌚ → | Timer Anzeige

⚙ Menü Taste

8 Leistungsanzeige

∩ Anzeige der Flexzone

|| Stop & Go-Taste

CLEAN Taste Reinigung

 Verriegelungstaste

⦿ Taste Speicherfunktion

GRILL Taste Grillfunktion

 Taste Chef-Funktion

 Taste Lautstärke

 Taste Helligkeit

Kochfeld einschalten / ausschalten

EIN - Auf  drücken und 2 Sekunden gedrückt halten. Das Display leuchtet auf.

AUS - Auf  drücken und 2 Sekunden gedrückt halten. Das Display erlischt.

Leistungsregelung einstellen

MEHR - Von links nach rechts über den SCHIEBEREGLER [-] wischen.

Weniger - Von rechts nach links über den SCHIEBEREGLER [-] wischen, bis das Display [ oder ] anzeigt.

Ein- und Ausschalten von Power

EIN - Auswählen der Kochzone und auf die Taste [] drücken.

AUS - Auswählen der Kochzone und über den SCHIEBEREGLER [-] wischen.

Ein- und Ausschalten von Super Power

EIN - Power einschalten. Erneut auf die Taste [] drücken.

AUS - Auswählen der Kochzone und über den SCHIEBEREGLER [-] wischen.

Leistungsgrenze aktiviert

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

Stop & Go-Funktion

EIN - Auf die Menü Taste drücken und unter der Anzeige [] auf den SCHIEBEREGLER drücken.

AUS - Unter der Anzeige [] auf den SCHIEBEREGLER drücken.

Timer einschalten

Auswählen der Kochzone über die Leistungsanzeige.

3 Sekunden lang auf der Timer Anzeige [] drücken.

DIE ZEHNERMINUTEN AUSWÄHLEN UND BESTÄTIGEN

Auf den SCHIEBEREGLER bis auf [] wischen und auf die Anzeige [] drücken.

DIE MINUTEN AUSWÄHLEN UND BESTÄTIGEN

- Auf den SCHIEBEREGLER wischen.
- 2 Sekunden zur Bestätigung warten.

Ausschalten der Timer-Funktion

- Auswählen der Kochzone und 3 Sekunden lang auf der Timer Anzeige [15] drücken.
- Auf den SCHIEBEREGLER bis auf [0] wischen und auf die Anzeige [05] drücken.
- Auf den SCHIEBEREGLER bis auf [0] wischen. 2 Sekunden zur Bestätigung warten.

Verwendung des Timers ohne Kochen

- Das Kochfeld einschalten. 2 Sekunden lang auf ① drücken und 3 Sekunden lang auf die Timer Anzeige [00] drücken.
- Auf den SCHIEBEREGLER bis auf [1] wischen und auf die Anzeige [10] drücken.
- Auf den SCHIEBEREGLER bis auf [5] wischen. 2 Sekunden zur Bestätigung warten.

Programmieren der Ankochautomatik

EIN - Die Kochzone auswählen, auf den SCHIEBEREGLER wischen und 3 Sekunden auf der gewünschten Leistungsstufe bleiben.

AUS - Auf [9] der Kochzone Anzeige drücken und über den SCHIEBEREGLER von [9] bis [0] wischen.

Warmhaltefunktion

EIN - Auf  drücken.

AUS - Auf den SCHIEBEREGLER wischen [9-0].

Flexzone manuell

EIN - Gleichzeitig auf die beiden Leistungsanzeigen drücken.

AUS - Gleichzeitig auf die beiden Leistungsanzeigen drücken.

Flexzone automatisch

EIN - Einen Kochtopf auf die vordere oder hintere Zone stellen.

AUS - Gleichzeitig auf die beiden Leistungsanzeigen drücken.

Grillfunktion

EIN

- Einen Kochtopf auf die Flexzonen stellen und auf die Menü Taste  drücken.
- Unter der Anzeige **GRILL** auf den SCHIEBEREGLER drücken.

AUS

- Auswählen der Kochzone und auf die Menü Taste  drücken.
- Unter der Anzeige **GRILL** auf den SCHIEBEREGLER drücken.

Chef-Funktion

EIN - Auf die Menü Taste  drücken und unter der Anzeige  auf den SCHIEBEREGLER drücken.

AUS - Unter der Anzeige  auf den SCHIEBEREGLER drücken.

Memory Funktion speichern

TIMER AKTIVIEREN

- 3 Sekunden lang auf die Timer Anzeige [00] drücken und auf den SCHIEBEREGLER bis auf [1] wischen.
- Zur Bestätigung auf die Anzeige [10] drücken.

EINSTELLUNGEN SPEICHERN

- Auf die Menu Taste  drücken.
- Unter der Anzeige  auf den SCHIEBEREGLER 3 Sekunden lang drücken bis ein doppelter Piepton hörbar ist.

Gespeicherten Einstellungen einer Kochzone aktivieren

- Der Kochzone auswählen und auf die Menü Taste  drücken.
- Unter der Anzeige  auf den SCHIEBEREGLER drücken.

Gespeicherten Einstellungen einer Kochzone löschen

- Auswählen der Kochzone und auf den SCHIEBEREGLER bis auf [0] wischen.
- Auf die Menü Taste  drücken und unter der Anzeige  auf den SCHIEBEREGLER 3 Sekunden lang drücken bis ein doppelter Piepton hörbar ist.

Pot move Funktion

- Auf die Kochzone Anzeige 3 Sekunden lang drücken.
- Eine andere Kochzone auswählen oder eine Pfanne auf eine andere Kochzone stellen.

Einstellung der Helligkeit

ÄNDERN

- Auf die Menü Taste  drücken und unter der Anzeige  auf den SCHIEBEREGLER drücken.
- Auf den SCHIEBEREGLER wischen.

SPEICHERN

- Auf die Menü Taste  drücken oder 3 Sekunden warten.

Einstellung der Laustärke

ÄNDERN

- Auf die Menü Taste  drücken und unter der Anzeige  auf den SCHIEBEREGLER drücken.
- Auf den SCHIEBEREGLER wischen.

SPEICHERN

- Auf die Menü Taste  drücken oder 3 Sekunden warten.

Verriegelung des Kochfeldes

VERRIEGELN

- 2 Sekunden lang auf  drücken.
- Auf die Menü Taste  drücken und unter der Anzeige  auf den SCHIEBEREGLER drücken.

ABSCHALTEN

- Auf die Menü Taste  drücken und unter der Anzeige  3 Sekunden lang auf den SCHIEBEREGLER drücken.

Reinigungsfunktion (20 Sek.)

- EIN - Auf die Menü Taste  drücken und unter der Anzeige CLEAN auf den SCHIEBEREGLER drücken.

CONTENT

1	GENERAL INFORMATION	115
2	ENVIRONMENT AND SAVINGS	116
2.1	Packaging material	116
2.2	Disposal of old appliance	116
2.3	Tips for reducing energy consumption and increasing efficiency	117
3	USING THE APPLIANCE	118
3.1	First use of the appliance	118
3.2	Precautions against damage	118
4	DESCRIPTION OF THE DEVICE	119
4.1	Principle of induction	119
4.2	Technical specifications of the induction hob	120
4.3	Noise caused by induction	121
5	INDUCTION HOB	122
5.1	Controlling the induction hob	122
5.2	Control keys and slide operation	122
5.3	Controlling the hob	123
5.3.1	Switch on and off	123
5.3.2	Pan detection	124
5.3.3	Indication of residual heat	124
5.3.4	Power function and Super Power function	125
5.3.5	Counter-function	128
5.3.6	Timer function	128
5.3.7	Automatic cooking	131
5.3.8	Stop & Go function	132
5.3.9	Recall function	132
5.3.10	Keep warm function	133
5.3.11	Flexzone	133
5.3.12	Grill function	134
5.3.13	Chef function	135
5.3.14	Cooking memory function	136
5.3.15	Pot move function	138
5.3.16	Brightness Setting	138
5.3.17	Volume Setting	138
5.3.18	Locking the cooker hob	139
5.3.19	Clean-Lock function	139
5.3.20	Operating time limitation	140
6	COOKING ADVICE	141
7	CLEANING AND MAINTENANCE	143
7.1	Maintenance of the hob	143
8	TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS	145
8.1	Messages on the hob	145
8.2	Service	146
9	OVERVIEW FUNCTIONS	147

1 GENERAL INFORMATION

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

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

Follow the safety instructions and user manual & installation instructions to prevent injury and material damage.

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

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

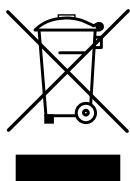
2 ENVIRONMENT AND SAVINGS

2.1 Packaging material

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

2.2 Disposal of old appliance

Your appliance also contains many materials that can be recycled.



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

Keep old appliances out of the reach of children.

2.3 Tips for reducing energy consumption and increasing efficiency

Some tips follow below for making your appliance even more energy-efficient and efficient.

- Choose a cooking zone that matches the size of the pan. The bottom of the pan should cover the cooking zone as much as possible.
- Make sure the pan is always in the centre of the cooking zone.
- Use cookware with a base diameter that matches the diameter of the cooking zone.
- Place lids on pans. This prevents unnecessary heat escaping and reduces cooking fumes and condensation.
- Use pans with flat bottoms. A pan with a non-flat bottom consumes more energy.
- Use cookware that matches the amount of food. A small pan requires less energy than a large, not-quite-full pan.
- Use as little water as possible. The more water in the pan, the more energy is needed to heat it up.
- After boiling or frying, switch back to a lower power setting in time to reduce energy consumption and to limit overproduction of vapours.

3 USING THE APPLIANCE

3.1 First use of the appliance

- Scan your QR code on the warranty sticker and register your device.
- Remove all labels and stickers from the glass.
- Before the first use, clean the glass plate with a damp cloth and dry it off. Do not use detergent; this can result in a bluish haze appearing.

3.2 Precautions against damage

- Damaged cooking pans or cooking pans with rough bases (cast iron without enamelling) can cause damage to the glass.
- Sand or other abrasive materials may cause damage to the glass.
- Do not allow items (even small ones) to fall on the glass.
- Avoid the impact of cooking pans against the edge of the glass.
- Do not place or leave empty cooking pans on the hob.
- Never place a hot pan on the control zone.

4 DESCRIPTION OF THE DEVICE

4.1 Principle of induction

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

Of course, suitable cooking pans are required for this:

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

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

Tip: Manufacturers of cookware often specify the top diameter of the pan. This is often wider than the bottom diameter.

4.2 Technical specifications of the induction hob

Type	1773 1775 1777	1776	1778	
Total power	7400	11100	11100	W
Energy consumption for the hob EChob**	187,4	188	188	Wh/kg
Heating zone	240 x 200	240 x 200	240 x 200	mm
Minimum detection	Ø 100	Ø 100	Ø 100	mm
Nominal level*	2100	2100	2100	W
Power level*	2600	2600	2600	W
Super Power level*	3700	3700	3700	W
Central zone	–	300 x 200	Ø 280	mm
Minimum detection	–	Ø 90 /220	Ø 90 /220	mm
Nominal level*	–	2100	1850/ 2600	W
Power level*	–	2600	2500/ 3300	W
Super Power level*	–	3700	3000/ 5500	W
Cookware **	Ø 150	Ø 150	Ø 150	mm
Energy consumption ECcw**	182,8	182,8	182,8	Wh/kg
Cookware **	Ø 180	Ø 180 (x2)	Ø 180 (x2)	mm
Energy consumption ECcw**	190,6	190,6	190,6	Wh/kg
Cookware **	Ø 210 (x2)	Ø 210 (x2)	Ø 210 (x2)	mm
Energy consumption ECcw**	188,1	188,1	188,1	Wh/kg

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

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

4.3 Noise caused by induction

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

Humming

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

Sputtering

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

Whistling

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

Clicking

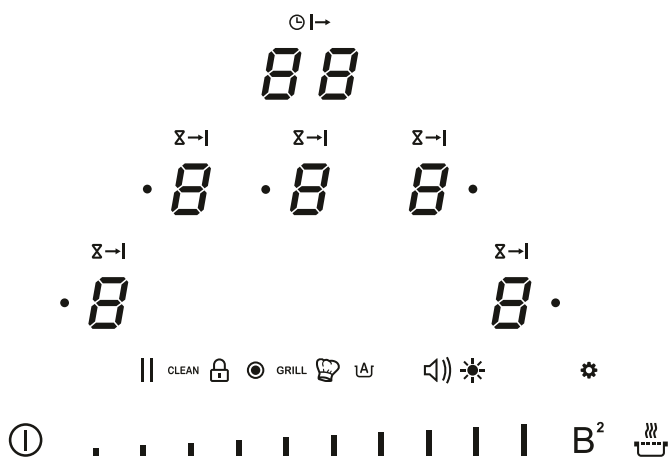
At lower power positions clicking noises may occur at electronic switches.

Buzzing

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

5 INDUCTION HOB

5.1 Controlling the induction hob



Hob control	
Indication of the timer time	88
Switch hob on/off	ⓘ
Slider control indication	
Power and Super Power	B ²
Keep warm function key	☹
Counter function	⌚ →
Timer function	Z→
Menu key	⚙
Zone selection key	8
Flexzone indication	∩
Stop & Go control key	
Clean-Lock display	CLEAN
Lock key	🔒
Memory display	⦿
Grill function display	GRILL
Chef function display	👨
Volume display	🔊
Brightness display	☀

5.2 Control keys and slide operation

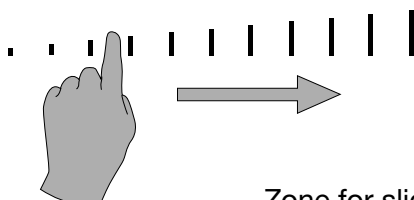
The device is equipped with touch control keys with which you can set the various functions. Touching the control key operates the function. Activating a function will cause a light, reading and/or sound signal to be displayed.



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 Controlling the hob

5.3.1 Switch on and off

Switching the hob 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 and continue to hold for 2 sec. The display goes out.	

Switching a cooking zone on and off

Set up	Display
Slide from left to right over the SLIDER (slider operation for power).	0-9
Switch off	0
Slide from right to left over the SLIDER until the display shows 0 or H ¹ .	H

If no further input is made, the cooktop will switch off after 20 seconds for safety reasons, and the zeros will disappear.

1 H = Hot

5.3.2 Pan detection

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

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

The induction hob does not work:

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

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

5.3.3 Indication of residual heat

After the cooking zone or hob has been switched off completely, the hob glass will still be warm, which can be seen by . 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.

5.3.4 Power function and Super Power function

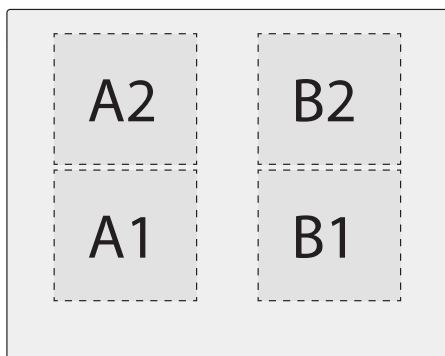
The Power function P and Super Power $,, //$ increases the power rating of the selected cooking zone. If this function is activated, these cooking zones will be subjected to considerably higher power for 10 minutes. This higher power is designed to quickly heat large quantities of water, for pasta for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

Switching Power on and off	
Switch on power	Display
Press the zone selection key to select a cooking zone. Press key [B^2].	P
Switch off Power	
Press the zone selection key to select a cooking zone. Slide your finger over the SLIDER.	$9-0$

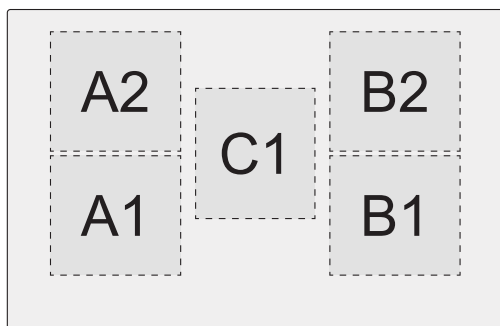
Switching Super Power on and off	
Switch on Power	Display
Press the zone selection key to select a cooking zone. Press key [B^2].	P
Switch on Super Power	
Press [B^2] again.	$,, // + P$
Switch off Super Power	
Slide your finger over the SLIDER.	$9-0$

Management of maximum power:

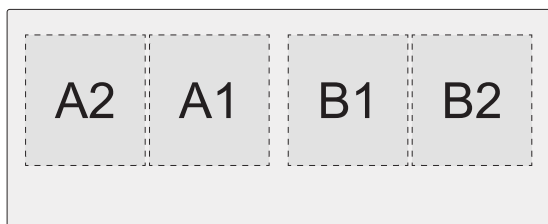
The hob is divided into 2 or 3 separate heating groups (depending on the model).



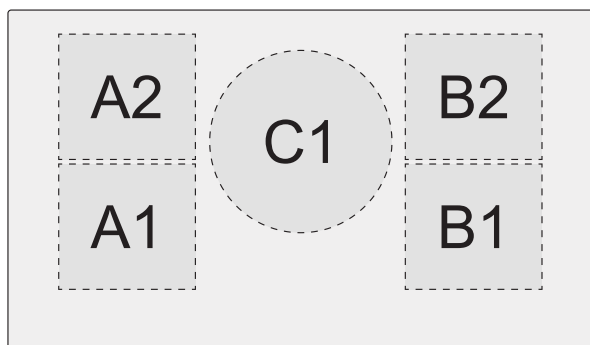
1773/1775



1776



1777



1778

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

The maximum individual power for each zone is 3700 W. The maximum power of the middle zone (C1) of model 1778 is 5500 W.

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

	Cooking zone	In cm	Power (W) Normal	Power (W) Power	Power (W) Super Power
1773	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1775	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1776	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
	C1	30 x 20	2100	2600	3700
1777	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1778	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
	C1	Ø 28	1850/ 2600	2500/ 3300	3000/ 5500

Power limit	Display
Selected cooking zone with Power function.	<i>P</i>
Power limit activated	<i>B</i>
[<i>9</i>] reduced to [<i>B</i>] and flashes.	

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

5.3.5 Counter-function

All cooking zones are equipped with a counter function that activates when the cooking zone is selected.

This function then displays the usage time in seconds (1-59) and in minutes (1-99).

5.3.6 Timer function

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 1 to 99 minutes) for each heating zone.

Setting and modification of the cooking time	
Example for 16 minutes	
Zone selection	Display
Press the zone selection key to select a cooking zone.	0
Select Timer	00
Press the timer/counter display [00] for 3 sec.	
Set the tens	[1 blinking]
Slide over the SLIDER to [1].	[0 fixed]
Validate the tens	[1 fixed]
Press the timer display [10].	[0 blinking]
Set the units	[1 fixed]
Slide over the SLIDER to ex. [6]. Wait 2 seconds to confirm.	[6 blinking]

The time is confirmed and the countdown starts.

To stop the cooking time	
Zone selection	Display
Press the zone selection key to select a cooking zone.	0
Select Timer	
Press the timer/counter display for 3s ex. [15].	15
Set the tens	[0 blinking]
Slide over the SLIDER until [0].	[5 fixed]
Validate the tens	[0 fixed]
Press the timer display [05].	[5 blinking]
Set the units	[0 fixed]
Slide over the SLIDER to ex. [0]. Wait 2 seconds to confirm.	[0 blinking]

The timer time is now disabled.

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.

Automatic stop at the end of the cooking time

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking, press the key [00].

Egg timer function

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	
Example for 16 minutes	
Timer without cooking	Display
Activate the hob. Press display ① for 2 seconds.	0
Select the timer	00
Press the timer display [00] for 3.	
Set the tens	[1 blinking] [0 fixed]
Slide over the SLIDER to [1].	
Validate the tens	[1 fixed] [0 blinking]
Press the timer display [10].	
Validate the units	[1 fixed] [6 blinking]
Slide over the SLIDER to [6]. Wait 2 seconds to confirm.	

After a few seconds the control light stops blinking.
The time is selected and counting down starts.

5.3.7 Automatic cooking

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

The boiling time depends on the set simmering time (see table).

Programming automatic cooking	
Start-up	Display
- Press [] to select a cooking zone. - Slide your finger over the SLIDER to (for example) [] and hold for 3 seconds.	
Switching off the automatic cooking	Display
- Press the selection key [] to select the cooking zone. - Slide your finger over the SLIDER [] to [].	

Automatic cooking table	
Selected simmertime	Automatic cooking time (min:sec)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	--:--

5.3.8 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:	
Enter the Menu	Display
Press the menu key  .	The menu is displayed
Switching on	
Press the SLIDER under the display.	
Switching off	Previous setting on display
Press the SLIDER under the display.	

5.3.9 Recall function

After turning the hob off ①, it is possible to recall the last selected settings: (this up to a maximum of 6 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:

- Press the control key ① for 2 seconds.
 - Press the SLIDER below the || display within 6 seconds.
- The previous settings are now active again.

5.3.10 Keep warm function

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

Switching the keep warm function on and off	
Zone selection	Display
Press the display [] of the cooking zone to select it.	
Activate the keep warm function	
- For 42°C: Press  once.	
- For 70°C: Press  twice.	
- For 94°C: Press  3 times.	
Switching off	
Slide over the SLIDER.	

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

5.3.11 Flexzone

This function allows you to join the 2 cooking zones (front and back) so they operate as 1 large flex zone. This function can be activated manually, or automatically when a large pot/pan is 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.	
Automatic activation	
Place a pot on the zones A1 & A2 or B1 & B2.	
Increase the power	
Slide your finger over the left slider until you reach the desired power level, 1 zone shows  , and the other zone displays the selected power level.	
Switch Flexzone off	
Simultaneously press the 2 zone selection keys of the 2 combined zones.	

5.3.12 Grill function

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

Grill function	
Activate the Grill function	Display
- Place a pot on the zones A1 & A2 or B1 & B2. - Press the menu key .	The menu is displayed
Start up the Grill function	
Press the SLIDER under the GRILL display.	
Change the power level	
Slide your finger over the left SLIDER until you reach the desired power; both zones display the chosen power.	
Deactivate the Grill function	
- Press the zone selection key to select a cooking zone. - Press the menu key . - Select a cooking zone using the zone selection key. - Press the SLIDER under the GRILL display.	The menu is displayed 

5.3.13 Chef function

This function changes the hob in 2 or 3 large zones (depending on the model).

The front and rear zones are automatically switched to the Flexzone with a certain power. This power level can be set here and then becomes the new standard setting. With the Chef function you change your hob in a professional appliance where you can set the zones for intensive cooking, simmering or keeping warm.

Chef function	
Enter the Menu	Display
Press the menu key  .	The menu is displayed
Activate the Chef function	[CHEF]
Press the SLIDER under the  display.	then [3], [6], [9] and [1].
Increase the power	
Press the desired power level or slide over the SLIDER.	
Stop the “Chef” function	
Press the SLIDER under the  display.	

5.3.14 Cooking memory function

After having set a cooking level and timer value for the zone, it is possible to memorize the settings on the same zone.

These settings can then be easily activated during the next use of this zone:

- Cooking stages of cooking zone (power)
- Minutes and seconds of programmed cooking zone-related timer
- Keep warm function
- Automatic cooking function

Memorize setting on a zone	
Example for power level 8 et 16 minutes	
Zone selection	Display
Press the zone selection key to select a cooking zone.	
Set the power level	
Slide from left to right over the SLIDER (ex. 8).	8
Activate the Timer	
Press the timer/counter display [00] for 3 sec.	00
Set the tens	
Slide over the SLIDER to [1].	[1 blinking] [0 fixed]
Validate the tens	
Press the timer display [10].	[1 fixed] [0 blinking]
Set the units	
Slide over the SLIDER. Wait 2 seconds to confirm.	[1 fixed] and ex. [6 blinking]
Select the zone	
Press display [8] to select.	8
Enter the Menu	
Press the menu key  .	The menu is displayed
Memorize setting	
Press the SLIDER under the  display for 3 sec, until a double beep is heard.	8 •

Recall setting on a zone

Example for power level 8 et 16 minutes

Select a zone with [•]	Display
Press display [0] to select the cooking zone.	0 •
Enter the Menu	
Press the menu key  .	The menu is displayed
Memorize setting	
Press the SLIDER under the  display.	[•] next to the [8] and [16] on the timer display

Delete setting on a zone

Select a zone with [•]	Display
Press display [0] to select the cooking zone.	0 •
Set power level to 0	
Slide over the SLIDER to [0].	0 •
Enter the Menu	
Press the menu key  .	The menu is displayed
Memorize setting	
Press the SLIDER under the  display for 3 sec, until a double beep is heard.	0

5.3.15 Pot move function

This function allows to invert 2 zones with all parameters.

Invert 2 zones	
Select a zone	Display
Press the display of a zone for 3 sec.	All other zones blink
Press another zone or move a pot.	The two zones are switched

5.3.16 Brightness Setting

This function allows to adjust the brightness.

Adjust the brightness	
Enter the Menu	Display
- Press the menu key . - Press the SLIDER under the  display.	
Adjust the brightness	
Slide over the SLIDER.	
Validate the setting	
Press the menu key  or wait 3 sec.	

5.3.17 Volume Setting

This function allows to adjust the volume.

Adjust the volume	
Enter the Menu	Display
- Press the menu key . - Press the SLIDER under the  display.	
Adjust the volume	
Slide over the SLIDER.	
Validate the setting	
Press the menu key  or wait 3 sec.	

5.3.18 Locking the cooker hob

To avoid a hob selection being changed, the controller must be locked (except the ① button).

The cooktop cannot be locked when power levels are selected on the cooking zones.

Locking	
Lock	Display
- Press the ① key for 2 sec. to activate the cooker hob. - Press the menu key . - Press the SLIDER under the  display.	L
Unlock	
- Press the menu key . - Press the SLIDER under the  display for 3 sec.	0

5.3.19 Clean-Lock function

To avoid accidentally activating or interfering with the settings of the cooking zones, for instance when cleaning, the control panel can be locked (with exception of the ① key).

Clean-Lock function	
Enter the Menu	Display
Press the menu key  .	The menu is displayed
Engage the Clean-Lock	
Press the SLIDER under the CLEAN display.	[L] and counts down [20-00]

5.3.20 Operating time limitation

Each cooking zone is equipped with an operating time limitation: the cooking zone is automatically switched off after a certain time without any change of settings. This time is varying according to the selected power level as described in the table below.

Power level	Operating time (hours:min)
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

6 COOKING ADVICE

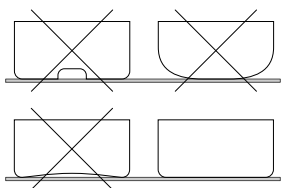
Quality of the pots and pans

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

In order to ensure your pans are suitable:

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

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



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

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

Dimensions of the cooking pans

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

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

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

Examples of power control

(The values indicated below are only indicative)

	Application	Display
Melting Warming up	– Sauces, butter, chocolate, gelatine – Pre-prepared meals	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+ ,, !!

7 CLEANING AND MAINTENANCE



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



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



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

7.1 Maintenance of the hob



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



Never use “steam” or “pressure” equipment.



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

Clean the glass of the cooking hob

First, lock the cooker hob for cleaning by pressing the menu button  and then pressing the SLIDER under the CLEAN display.

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

In case of stubborn stains

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

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

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

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

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

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

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

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

8 TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS

8.1 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 5.3.10 Keep warm function
	– The electronic system is disrupted. – Disconnect and reconnect the hob. – Call the after-sales service
	See Chapter 5.3.8 Stop & Go function
 (Er03)	The controller keys are covered by liquid or an item. The symbol will disappear as soon as the keys are released or cleaned.
	The hob has overheated, leave to cool, then switch back on.
	The fan air supply is blocked. Unblock it.
	The hob has not been properly connected to the network. Check the connection.
 (Er47)	Problem in the device's internal bus system.

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

The hob or the cooking zone does not work:

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

A single zone or all zones are not working:

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

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

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

The automatic cooking controller does not seem to be working:

- the cooking zone is still warm [*H*].
- the maximum cooking level has been selected [*9*].
- the cooking level was selected using the control key [*-*].

8.2 Service

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

www.novy.com/contact.

Choose your country.

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

9 OVERVIEW FUNCTIONS

Hob control

 On/off control key for the hob

 Indication of the timer time

 Zone for slider control

 Power and Super Power

 Keep warm function key

 Counter indicator

 Timer indicator

 Menu

 Power level indication

 Flexzone indication

 Stop & Go control display

 Clean-Lock display

 Lock display

 Memory display

 Grill function display

 Chef function display

 Volume display

 Brightness display

Switch hob on/off

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

OFF - Press ① and hold for 2 seconds. The display goes out.

Set the power level

MORE - Select a cooking zone and slide from left to right over the SLIDER [0-9].

LESS - Slide from right to left [9-0] over the SLIDER until the display shows [0 or H].

Switching Power function on and off

ON - Select a cooking zone and press key [B²].

OFF - Select the cooking zone and slide your finger over the SLIDER [9-0].

Switching Super Power function on and off

ON - Switch the Power function on. Press [B²] again.

OFF - Select the cooking zone and slide your finger over the SLIDER [9-0].

Power limit activated

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

Stop & Go function

ON - Press the menu key and press the SLIDER under the [II] display.

OFF - Press the SLIDER under the [II] display.

Activate the timer

- Press the zone selection key [0] to select a cooking zone.
- Press the timer/counter display [00] for 3 sec.

SET THE TENS AND VALIDATE

- Slide over the SLIDER to [1] and press over the timer display [10].

SET THE UNITS AND VALIDATE

- Slide over the SLIDER.
- Wait 2 seconds to confirm.

Deactivate the timer

- Select a cooking zone and press the timer/counter display ex. [15] for 3 sec.
- Slide over the SLIDER until [0] and press on the timer display [05] of the timer.
- Slide over the SLIDER to ex. [0] and wait 2 seconds to confirm.

Using the timer without cooking

- Activate the hob. Press display ① for 2 seconds and press the timer display [00] for 3 sec.
- Slide over the SLIDER to [1] and press the timer display [10].
- Slide over the SLIDER to [5]. Wait 2 seconds to confirm.

Programming automatic cooking

ON - Select a cooking zone and slide your finger over the SLIDER to (ex.) [5] and hold for 3 seconds.

OFF - Press the selection key [A] to select the cooking zone and slide your finger over the SLIDER [9] to [0].

Keep warm function

IN - Press .

OFF - Slide over the SLIDER [9-0].

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 at the same time.

Grill function

ON

- Place a pot on the flex zones and press the menu key .
- Press the SLIDER under the **GRILL** display.

OFF

- Select a zone and press the menu key .
- Press the SLIDER under the **GRILL** display.

Chef function

ON - Press the menu key  and press the SLIDER under the  display.

OFF - Press the SLIDER under the  display.

Memorize setting on a zone

ACTIVATE THE TIMER

- Press the timer/counter display [00] for 3 sec. and slide over the SLIDER to [1], press the timer display [10] to confirm.

MEMORIZE SETTINGS

- Press the menu key . Press the SLIDER under the  display for 3 sec, until a double beep is heard.

Recall setting on a zone

- Select a cooking zone and press the menu key .
- Press the SLIDER under the  display.

Delete setting on a zone

- Select a cooking zone and slide over the SLIDER to [0].
- Press the menu key  and press the SLIDER.
- Press the SLIDER under the  display for sec, until a double beep is heard.

Pot move function

- Press the display of a zone for 3 sec.
- Press another zone or move a pot.

Brightness Setting

ADJUST

- Press the menu key  and press the SLIDER under the  display.
- Slide over the SLIDER.

VALIDATE

- Press the menu key  or wait 3 sec.

Volume Setting

ADJUST

- Press the menu key  and press the SLIDER under the  display.
- Slide over the SLIDER.

VALIDATE

- Press the menu key  or wait 3 sec.

Locking the cooker hob

LOCK

- Press the  key for 2 seconds to activate the cooker hob.
 - Press the menu key  and press on the SLIDER under the  display.
-

UNLOCK

- Press the menu key  and press the SLIDER under the  display for 3 sec.
-

Clean-Lock function (20 sec.)

ON - Press the menu key  and press the SLIDER under the CLEAN display.

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

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

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

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

NOVY nv

Noordlaan 6

B - 8520 KUURNE

Tel. +32 (0)56 36 51 00

info@novy.com

www.novy.com