

NO Bruksanvisning

5900 ONE

NOVY®

R
RØROS
HETTA

INNHOLDSFORTEGNELSE

1	GENERELL INFORMASJON	36
2	SIKKERHET	36
2.1	Forholdsregler før bruk	36
2.2	Bruk av apparatet	36
2.3	Forholdsregler for å unngå skader på apparatet	36
2.4	Forholdsregler ved feil på apparatet	36
2.5	Andre forholdsregler	37
3	BESKRIVELSE AV APPARATET	37
3.1	Tekniske spesifikasjoner	37
3.2	Induksjonsprinsippet	37
3.3	Støy ved bruk av induksjon	37
3.4	Oversikt over apparatet	38
3.5	Betjeningspanel	38
4	BRUK AV ENHETEN	38
4.1	Berøringsknapper	38
4.2	Bruk av kokeplaten	38
4.2.1	Slå på og av	38
4.2.2	Pannedeteksjon	38
4.2.3	Indikator for restvarme	39
4.2.4	Power og Super Power-funksjon	39
4.2.5	Tidsur	39
4.2.6	Automatisk starteffekt	40
4.2.7	Stop&Go-funksjon	40
4.2.8	Sist brukte innstillinger	40
4.2.9	"Hold varm"-funksjon	40
4.2.10	Bro og automatisk brofunksjon	40
4.2.11	Grillfunksjon	40
4.2.12	Låse betjeningspanelet	8
4.3	Bruk av avtrekkstårnet	8
4.3.1	Slå på og av, etterkjøringstid	41
4.3.2	Øke og redusere styrken	41
4.3.3	Avtrekkstårn i lav posisjon	41
4.3.4	Automatisk stopp	41
4.3.5	Konsentrasjon av avtrekket	41
4.4	Rengjøringstiller	41
4.4.1	Fettfilter	41
4.4.2	Resirkulasjon (valgfritt)	41
5	TIPS FOR TILBEREDNING AV MAT	41
6	VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	42
6.1	Vedlikehold av kokeplaten	42
6.2	Ta av avtrekkstårnet og tømme oppsamlingsbeholderen	43
6.3	Rengjøring av fettfilter	43
6.4	Sette på plass avtrekkstårnet	43
6.5	Regenerering av monoblock-filteret (ved bruk av resirkulasjon)	43
7	PROBLEMER OG FEILSØKING	43
7.1	Indikatorer på kokeplaten	43
7.2	Indikatorer på avtrekksviften	44
7.3	Tekniske problemer	44
	Dimensjoner	45

1 GENERELL INFORMASJON

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen. Den inneholder informasjon om installasjon, bruk, sikkerhet og vedlikehold som er viktig å sette seg inn i.
- Dette apparatet skal kun brukes i private husholdninger.
- Sjekk tilstanden på apparatet og alt installasjonsmaterieell før installasjon. Ta apparatet forsiktig ut av emballasjen. Vær forsiktig ved bruk av skarp kniv for å åpne emballasjen.
- Ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidige brukere.
- Avhending av transportemballasje og gammelt apparat. Det nye apparatet er transportert i beskyttende emballasje. Alle materialene som er brukt er miljøvennlige og resirkulerbare. Du kan hjelpe oss ved å avhende emballasjen på en miljøvennlig måte.
- Gamle apparater er ikke bare verdiløst avfall. Verdifulle råmaterialer kan gjenvinnes ved levere gamle apparater til gjenvinning. Dette apparatet samsvarer med EU-direktiv 2002/96/EF om kasserte elektriske og elektroniske produkter (WEEE). Ta kontakt med din forhandler eller lokale myndigheter for informasjon om avhending.



Denne bruksanvisningen gjør bruk av ulike symboler. Betydningen av disse symbolene er beskrevet nedenfor.

Symbol	Betydning	Handling
	Indikasjon	Forklaring av en indikator på apparatet
	Advarsel	Dette symbolet indikerer viktig informasjon eller en farlig situasjon.

Følg informasjonen for å unngå personskader og materielle skader.

2. SIKKERHET

2.1 Forholdsregler før bruk

- Fjern alt etiketter og pålimt film fra den keramiske overflaten.
- Ikke gjør endringer på apparatet.
- Kokeplaten kan ikke brukes som frittstående eller som arbeidsflate.
- Apparatet må jordes og kobles i samsvar med lokale forskrifter.
- Ikke bruk skjøteledning.

2.2 Bruk av apparatet

- ⚠ Før førstegangs bruk må koketoppen rengjøres med en fuktig klut og deretter tørkes av grundig. Ikke bruk rengjøringsmidler som kan føre til at glassoverflaten blir blålig.
- Metallgjenstander som kniver, gaffler, skjeer og lokk må ikke legges på koketoppen fordi de kan bli varme.
- Sørg for at ingen ledninger for fastmonterte eller løse apparater kommer i kontakt med glassplaten eller varme panner.
- Dekk aldri til apparatet med en duk eller beskyttelsesplate. Disse kan bli meget varme og antenne.
- Slå av kokesonene etter bruk.
- Hold et øye med maten når du bruker fett eller olje: dette kan fort antenne.
- Magnetiske gjenstander (kredittkort, disketter, kalkulatorer) bør ikke plasseres i nærheten av apparatet når det er påslått.
- Vær forsiktig så du ikke brenner deg under eller etter bruk av apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskaper, så sant de holdes under tilsyn og gis veiledning eller instruksjoner angående bruken av apparatet på en trygg måte og er innforstått med farene som er involvert.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de er under tilsyn.

2.3 Forholdsregler for å unngå skader på apparatet

- Uemaljerte pannebunner eller skadde gryter (uemaljerte støpejernsgryter) kan skade den keramiske glassflaten.
- Sand eller andre slipende materialer kan skade den keramiske glassflaten.
- Unngå at selv små gjenstander faller ned på komfyrtoppen.
- Pass på å ikke slå panner på kantene av glasset.
- Påse at ventilasjonen i apparatet fungerer i henhold til produsentens instruksjoner.
- Ikke plasser eller la tomme panner bli værende koketoppen.
- Sukker, syntetiske materialer eller aluminiumsfolie må ikke komme i kontakt med kokesonene. Dette kan føre til brudd eller andre forandringer i den keramiske glassflaten ved avkjøling. Hvis dette skjer, slå av apparatet og fjern dem umiddelbart fra den varme kokesonen (vær forsiktig så du ikke brenner deg).
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflaten.
- Plasser aldri noe varmt på betjeningspanelet.
- Hvis det er en skuff under det nedfelte apparatet, må du sjekke at avstanden mellom innholdet i skuffen og den nedfelte delen av apparatet er tilstrekkelig (2 cm). Dette er nødvendig for å få tilstrekkelig med ventilasjon.
- Plasser aldri brennbare gjenstander (f.eks. spraybokser) i skuffen som er under koketoppen. Bestikkskuffer må være varmebestandige.

2.4 Forholdsregler ved feil på apparatet


- Hvis det oppdages feil, slå av apparatet og koble fra strøm.
- Hvis det er sprekker keramiske glassflaten eller den

blir knust, må du koble fra apparatet og ta kontakt med kundeservice.

- Reparasjon må gjøres av kompetent personell. Du må ikke åpne apparatet på egenhånd.
- ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

2.5 Andre forholdsregler

- Påse at en panne alltid står midt på kokesonen. Pannebunnen må dekke så mye som mulig av kokesonen.
- For dem som bruker pacemaker, kan magnetfeltet påvirke pacemakerens funksjon. Vi anbefaler å snakke med forhandler eller lege for mer informasjon.
- Ikke bruk beholdere av aluminium eller syntetiske materialer. Disse kan smelte på varme kokesoner.
- Du må ALDRI prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av apparatet og deretter dekke over flammene med f.eks. et lokk eller et brannteppe.

 Bruk av panner av dårlig kvalitet eller adapterplate for bruk av panner som ikke er magnetiske, vil ugyldiggjøre garantien. I så tilfelle påtar produsenten seg intet ansvar for eventuelle skader på koketoppen og/eller omkringliggende elementer.

3 BESKRIVELSE AV APPARATET

Enheten er en induksjonstopp med integrert avtrekksvifte. Induksjonstoppen har fire kokesoner og et avtrekkstårn for å suge ut matosen midt på induksjonstoppen.

Kokeplatene og avtrekksviften betjenes hver for seg. Instruksjoner for bruken av enheten finnes senere i denne bruksanvisningen.

3.1 Tekniske spesifikasjoner

Type	1811-001
Total effekt	7400 W
Energiforbruk for koketoppen EChob**	187,4 Wt/kg
Kokesone	220 x 180 mm
Minimum deteksjon	Ø 100 mm
Nominelt nivå*	2100 W
Effektnivå*	2600 W
Super Power-nivå*	3700 W
Panner**	Ø 150 mm
Energiforbruk ECcw**	182,8 Wt/kg
Panner**	Ø 180 mm
Energiforbruk ECcw**	190,6 Wt/kg
Panner**	Ø 210 mm (x2)
Energiforbruk ECcw**	188,1 Wt/kg

* Oppgitt effekt kan endres i henhold til dimensjonene og materialet i pannen.

** Beregnet i henhold til metode for ytelsesmåling (EN 60350-2).

3.2 Induksjonsprinsippet

Det er en induksjonsspole under hver kokesone. Når den slås på, genererer den et variabelt elektromagnetisk felt som frembringer induktive strømmer i den ferromagnetiske bunnplaten i pannen. Resultatet er at pannen som står på kokesonen blir varmet opp.

Det må kun brukes følgende type panner:

- Ferromagnetiske panner (kan sjekkes ved å feste en magnet til bunnen): Støpejernspanner og stålpanner, emaljerte panner, panner i rustfritt stål med ferromagnetisk bunn...
- Kan ikke brukes: Kopper, rent rustfritt stål, aluminium, glass, tre, keramikk, steintøy...

Induksjonssonen tilpasser seg automatisk størrelsen på pannen. Hvis pannen er for liten i diameter, vil den ikke bli oppvarmet. Grensen for diameter varierer i henhold til diameteren på de ulike kokesonene.

Hvis pannen ikke er laget for induksjonsplate, viser displayet [U].

3.3 Støy ved bruk av induksjon

Ved bruk av en induksjonstopp kan det oppstå ulike lyder. Disse lydene avhenger av konstruksjonen og materialene i pannebunnen.

Summing

Dette oppstår ved tilberedning ved høy effekt, og er forårsaket av energimengden som overføres fra kokeplaten til pannen.

Støyen forsvinner eller blir svakere når kokeplaten settes til en lavere styrke.

Ujevnt støy

Dette oppstår når en panne består av flere lag av ulike materialer.

Støyen er forårsaket av vibrasjoner i områdene hvor de ulike materiallagene berører hverandre.

Plystrelyder

Dette oppstår vanligvis ved tilberedning med panner som består av flere lag av ulike materialer, og når to tilstøtende kokesoner brukes samtidig på maks styrke. Plystrelyden forsvinner eller blir svakere når kokeplaten settes til en lavere styrke.

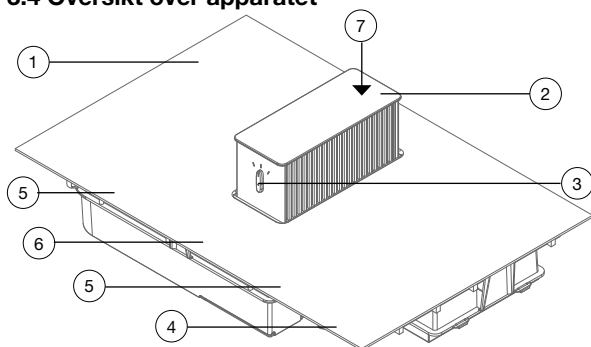
Klikking

Ved lavere styrke kan det høres klikkelyder fra de elektroniske bryterne.

During

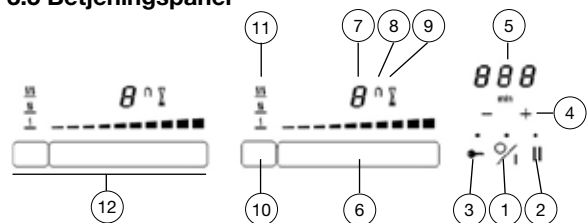
Når viften slås på kan det høres en durelyd. Viften kjøler ned elektronikken ved intensiv bruk av kokeplaten. Når temperaturen er for høy, vil viften fortsette å gå etter at kokeplaten er slått av.

3.4 Oversikt over apparatet

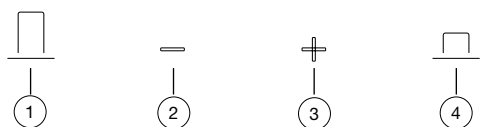


- ① Induksjonstopp
- ② Avtrekkstårn
- ③ Ventilbetjening
- ④ Bruk av kokeplaten
- ⑤ Bruk av kokesonene
- ⑥ Bruk av avtrekksviften
- ⑦ Fettfiltre (i avtrekkstårnet)

3.5 Betjeningspanel



- ① På/av-knapp for kokeplate
- ② Stop&Go-knapp
- ③ Låseknapp
- ④ Tidsurknapp
- ⑤ Tidsurvisning
- ⑥ Sone for betjening av glidebryter og tidsur (fremre sone)
- ⑦ Styrkenivåindikator
- ⑧ Brolampe
- ⑨ Tidsurlampe
- ⑩ "Holde varm"-knapp
- ⑪ "Holde varm"-lamper
- ⑫ Betjening av bakre kokesone



- ① Slå på og av, etterkjøringstid
- ② Redusere styrken på avtrekksviften

- ③ Øke styrken på avtrekksviften
- ④ Avtrekkstårn i lav posisjon
- ⑤ Indikator for styrke på avtrekksvifte
- ⑥ Indikator for rengjøring av fettfilter
- ⑦ Indikator for rengjøring av resirkulasjonsfilter

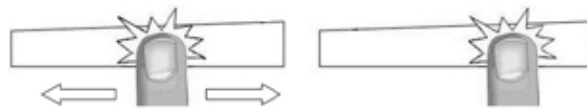
4 BRUK AV ENHETEN

4.1 Berøringsknapper

Den keramiske koketoppen er utstyrt med elektronisk betjening med sensitive berøringsknapper. Når du trykker på en knapp med fingeren, aktiveres korrespondende funksjon. Dette bekreftes med et lys, en bokstav eller et tall i displayet og/eller en pipelyd.

⚠ Generelt trykkes bare én knapp ned om gangen.

For å velge styrke med glidebryteren, **skyver du fingeren i "SLIDER"-feltet**. Du kan angi styrken direkte ved å trykke på ønsket nivå med fingeren.



4.2 Bruk av kokeplaten

4.2.1 Slå på og av

Slå på/av koketoppen:

Handling	Betjeningspanel	Display
For å starte	trykk på [0/I]	[0]
For å stoppe	trykk på [0/I]	ingen ting eller [H]

Slå på/av en kokesone:

Handling	Betjeningspanel	Display
For å stille inn	skyv "SLIDER"-feltet	[0] til [9]
(justering av styrke)	til høyre eller venstre	
For å stoppe	skyv til [0] i "SLIDER"-feltet	[0] eller [H]

Hvis det ikke blir gjort innen 20 sekunders, går systemet i ventemodus.

4.2.2 Pannedeteksjon

Pannedeteksjon sørger for god sikkerhet. Induksjonen virker ikke:

- Hvis det ikke er noen panne på kokesonen, eller hvis pannen ikke er beregnet for induksjon. I dette tilfellet kan ikke styrken økes, og displayet viser [U]. Dette symbolet forsvinner når det settes en panne på kokesonen.

- Hvis pannen fjernes fra kokesonen, deaktiveres sonen. Displayet viser [U]. Symbolet [U] forsvinner når det settes en panne tilbake på kokesonen. Oppvarmingen fortsetter med tidligere valgt styrke.

Etter bruk må varmeelementet slås av. Ikke la pannedeleksjon [U] forbli aktiv.

4.2.3 Indikator for restvarme

Etter at en kokeseone eller hele koketoppen er slått av, er kokesonene fortsatt varme, og er indikert ved at displayet viser [H].

Symbolet [H] forsvinner når kokesonene kan berøres uten fare for å brenne seg.

Dersom lampene for restvarme lyser, må du ikke berøre kokesonene og ikke plassere noen varmfølsomme gjenstander på dem. Dette kan føre til brann eller at du brenner deg.

4.2.4 Power og Super Power-funksjon

Power [P] og Super Power [,, //] gir ekstra effekt til valgt kokeseone.

Når denne funksjonen er aktivert, vil kokesonene operere ved høy effekt i 10 minutter.

Funksjonen kan for eksempel brukes til hurtig oppvarming av større mengder vann, som ved tilberedning av pasta.

Starte/stoppe Power:

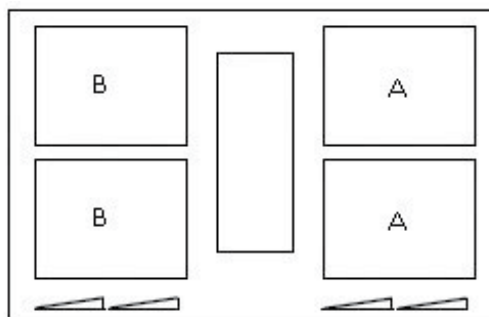
Handling	Betjeningspanel	Display
Starte Power-funksjonen:	Skyv "SLIDER"-feltet til maks eller trykk direkte på enden av "SLIDER"-feltet	[P]
Stoppe Power-funksjonen	Skyv "SLIDER"-feltet	[9] til [0]

Starte/stoppe Super Power:

Handling	Betjeningspanel	Display
Starte Power-funksjonen:	Skyv "SLIDER"-feltet til maks eller trykk direkte på enden av "SLIDER"-feltet	[P]
Starte Super Power-funksjonen	Trykk på [P]-knappen	[,, //] og [P]
Stoppe Super Power-funksjonen	Skyv "SLIDER"-feltet	[P] til [0]
Stoppe Power-funksjonen	Skyv "SLIDER"-feltet	[9] til [0]

Effektstyring:

Koketoppen er delt i 2 separate sett med kokesoner, der hvert sett har en maks effekt.



Hvis valgt styrke for begge sonene overstiger maks mulig effekt, vil effektstyringsfunksjonen automatisk redusere styrken for én av disse sonene. Displayet for denne sonen begynner å blinke, styrken blir deretter automatisk redusert til høyest mulig nivå.

Valgt kokeseone	Den andre kokesonen: (eksempel: styrkenivå 9)
[P] vises	[9] endres til [8] og blinker

Det er mulig å aktivere booster-funksjonen (eller dobbel booster) på flere kokesoner samtidig. I så tilfelle må sonene brukes parallelt (A-B).

4.2.5 Tidsur

Tidsuret kan brukes samtidig med alle kokesonene, og med forskjellig tidsinnstilling (fra 0 til 999 minutter) for hver enkelt kokeseone.

Innstilling og endring av tidsur:

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg styrke	skyv "SLIDER"-feltet	[1] til [P]
Stille inn tidsuret	Trykk samtidig på [-] og [+] til ønsket tid vises	Tidsurdisplay på
Redusere tiden	Trykk på [-] på tidsuret	[60] til 59, 58...
Øke tiden	Trykk på [+] på tidsuret	Øke tiden

Etter noen sekunder, stopper displayet [min] å blinke. Tidsinnstillingen er bekreftet og nedtellingen starter.

Stoppe tidsuret:

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg tidsur	Trykk samtidig på [-] og [+] til ønsket tid vises	Tidsurdisplay på
Stoppe tiden	Trykk på [-] på tidsuret	[000]

Hvis det brukes flere tidsur, må prosedyren gjøres for alle tidsurene.

Eggklokke:

Eggklokken er en egen funksjon. Den stopper så snart en kokeseone slås på. Hvis eggklokken er på og koketoppen er slått av, fortsetter tidsuret til tiden er utløpt.

Handling	Betjeningspanel	Display
Aktivere koketoppen	trykk på displayet [0/I]	[0]
Velg tidsur	Trykk på [-] og [+] samtidig på tidsuret	[000]
Redusere tiden	Trykk på [-] på tidsuret	[60] til 59, 58...
Øke tiden	Trykk på [+] på tidsuret	Øke tiden

Automatisk stopp etter endt tilberedningstid:
Så snart den innstilte tilberedningstiden har utløpt, blinker tidsuret med [000] og det høres en lyd. For å stoppe lyden og blinkingen, trykk på knappene [-] og [+].

4.2.6 Automatisk starteffekt

Alle kokesonene er utstyrt med en automatisk starteffektfunksjon. Kokesonen starter ved full styrke, og vil etter en viss tid redusere styrken til nivået som ble valgt.

Slå på:

Handling	Betjeningspanel	Display
Valg av styrke (for eksempel "7")	skyv "SLIDER"-feltet til [7] og hold 3 sek.	[7] blinker med [A]

Slå av automatisk starteffektfunksjon:

Handling	Betjeningspanel	Display
Valg av Power-nivå	skyv "SLIDER"-feltet	[0] til [9]

4.2.7 Stop&Go-funksjon

Denne funksjonen deaktiverer hele koketoppen midlertidig, og starter på nytt med de samme innstillingene som før.

Starte eller stoppe pausefunksjonen:

Handling	Betjeningspanel	Display
Sette på pause	trykk på [II]	[II] og lampen lyser
Avbryte pause	trykk på [II] Trykk på det animerte "SLIDER"-feltet	"SLIDER" animert tidligere innstillinger

4.2.8 Sist brukte innstillinger

Når du har slått av koketoppen (0/I), er det mulig å hente tilbake de sist brukte innstillingene.

- tilberedningsstadier for alle kokesonene (booster)
- minutter og sekunder for programmert kokesonelaterte tidsur
- "Holde varm"-funksjon
- Starteffektfunksjon

Hente frem siste innstilt styrke:

- Trykk på [0/I]
- Trykk deretter på [II] før lampen slutter å blinke. De siste innstillingene er aktive.

4.2.9 "Hold varm"-funksjon

Denne funksjonen gjør at temperaturen når hhv. 42, 70 eller 94 °C, og holdes ved ønsket nivå.

Således vil man unngå at maten koker over eller at maten brennes.

Starte "holde varm"-funksjonen:

Handling	Betjeningspanel	Display
42 °C for å koble inn	Trykk 1 gang på [Holde varm]-knappen	[U] og [↓]
70°C for å koble inn	Trykk 2 ganger på [Holde varm]-knappen	[U] og [↓↓]
94°C for å koble inn	Trykk 3 ganger på [Holde varm]-knappen	[U] og lampe [⚡]
For å stoppe	Skyv "SLIDER"-feltet eller trykk på [Holde varm]-knappen frem til [0]	[0] til [9] [0]

Maks tid for å holde varmen er 2 timer.

4.2.10 Bro og automatisk brofunksjon

Med denne funksjonen kan det brukes 2 kokesoner samtidig, som om det skulle vært én enkelt kokesone. Booster-funksjonen brukes på venstre og høyre sone i denne modusen.

Handling	Betjeningspanel	Display
Aktivere koketoppen	Trykk på displayet [0/I]	[0]
Starte brofunksjonen	Trykk samtidig på [Holde varm]-knappen på de to kokesonene	[0] og [II]
Øke brostyrken	Skyv "SLIDER"-feltet som angir styrke	[1 til 9]
Stoppe brofunksjonen	Trykk samtidig på [Holde varm]-knappen på de to kokesonene	[0]



4.2.11 Grillfunksjon

Denne funksjonen muliggjør for optimal bruk av grillplaten ved å kombinere to soner ved egnet effekt.

Handling	Betjeningspanel	Display
Aktivere koketoppen	Trykk på displayet [0/I], sett grillplaten på de to sonene som skal brukes	[0] [II] blinker
Starte grillfunksjonen	Trykk samtidig på [SLIDER]-feltet på de to kokesonene	[⚡]
Øke grillstyrke	Skyv "SLIDER"-feltet som angir styrke	styrke på glidebryteren
Stoppe grillfunksjonen	Trykk samtidig på [SLIDER]-feltet på de to kokesonene	[0]

4.2.12 Låse betjeningspanelet




For å unngå at innstillingene for kokesonene endres utilsiktet, spesielt ved rengjøring, kan betjeningspanelet låses (med unntak av på/av-knappen [0/I]).

Handling	Betjeningspanel	Display
Låse koketoppen	Hold inne [] i 6 sekunder	låselys på
Låse opp koketoppen	Hold inne [] i 6 sekunder	låselys av

4.3 Bruk av avtrekkstårnet


4.3.1 Slå på og av, etterkjøringstid

MERK: Når du slår på avtrekksviften, vil tårnet midt på kokeplaten bevege seg opp automatisk. Sørg for at det ikke er noen gjenstander på tårnet.

Handling	Betjeningspanel	Display
Slå på	hold inne [] i 2 sekunder	den hvite lampen lyser
Etterkjøringstid	trykk på []	den hvite lampen blinker
Slå av	trykk på []	ingen indikasjon

Slå av med 30 minutters forsinkelse: Avtrekksviften slås av 30 minutter etter at matlagingen er ferdig. Forsinkelsesfunksjonen er programmert til 30 minutter. Forsinkelsesfunksjonen kan brukes for en optimal bruk av monoblock-filtelet.

4.3.2 Øke og redusere styrken

Handling	Betjeningspanel	Display
Slå på	hold inne [] i 2 sekunder	den hvite lampen lyser
Øke styrken	trykk på [+]	Den hvite lampen lyser sterkere (totalt fire lamper)
Redusere styrken	trykk på [-]	De hvite lampene lyser svakere helt til de slår seg av

4.3.3 Avtrekkstårn i lav posisjon

Med [symbol]-knappen kan du velge en fast innstilt styrke der tårnet holder seg i lav posisjon. Denne funksjonen kan for eksempel brukes når du skal koke egg.

4.3.4 Automatisk stopp

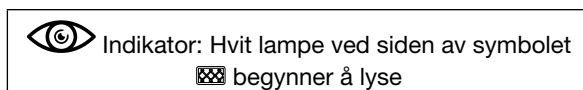
For å unngå at avtrekksviften går uten stans, vil den slå seg av automatisk etter 3 timer (dersom det ikke er gjort endringer på betjeningspanelet).

4.3.5 Konsentrasjon av avtrekket

Dersom kun den ene siden av kokeplaten brukes, kan du konsentrere avtrekket på denne siden. Du kan bruke bryteren til å konsentrere avtrekket på venstre eller høyre side. Dette øker effektiviteten av avtrekket.

4.4 Rengjøringstiller

4.4.1 Fettfilter



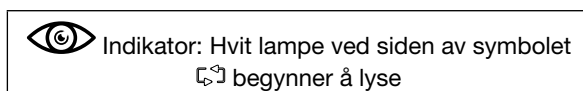
Etter 20 timers bruk, vil den hvite lampen ved siden av symbolet [fettfilter] begynne å lyse.

△ Følg rengjøringsanvisningene som er beskrevet under "Rengjøring".

Etter å ha rengjort og satt på plass fettfiltrene, kan rengjøringstilleren nullstilles.

Nullstilling: Hold inne [fettfilter]-knappen i 3 sekunder.

4.4.2 Resirkulasjon (valgfritt)



Den hvite lampen vil begynne å lyse etter 200 timers bruk (tid for å regenerere monoblock-filtelet).

△ Følg rengjøringsanvisningene som er beskrevet under "Rengjøring".

Etter regenerering og etter å ha satt på plass monoblock-filtelet, start rengjøringstilleren igjen.

Nullstilling: Hold inne [resirkulasjon]-knappen i 3 sekunder.

Hvis programmeringen ikke er gjort, blir programmeringen innstilt automatisk etter at avtrekksviften er startet 10 ganger.

5 TIPS FOR TILBEREDNING AV MAT

Kvalitet på pannen

Materialer som kan brukes: Stål, emaljert stål, støpejern, ferromagnetisk rustfritt stål, aluminium med ferromagnetisk bunn.

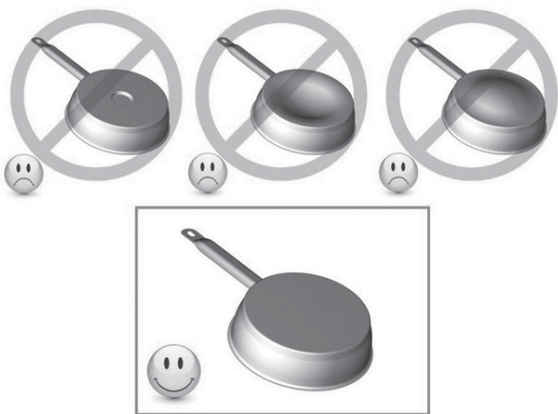
Materialer som ikke kan brukes: Aluminium og rustfritt stål uten ferromagnetisk bunn, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

De ulike produsentene spesifiserer om deres produkter er compatible med induksjonstopp. Gjør følgende for å sjekke om en panne er kompatibel:

- Ha litt vann i en panne og sett den på en induksjonsplate som er satt til nivå [9]. Vannet skal varmes opp i løpet av få sekunder.

- En magnet vil kunne festes pannebunnen.

Enkelte panner kan gjøre at induksjonsplaten avgir lyder under bruk. Dette betyr ikke at det er feil på apparatet, og vil ikke kokefunksjonen.



Dimensjoner på panner

Kokesonene tilpasses inntil en viss grense automatisk diameteren på pannen. Pannebunnen må imidlertid ha en minimum diameter i henhold til kokesonen den brukes på.

For å oppnå best effektivitet med koketoppen, må pannen settes midt på kokesonen.

Eksempler på effektinnstilling (oppgitte verdier er veiledende):

1 - 2	Smelting Oppvarming	Saus, sjokolade, gelatin Mat tilberedt på forhånd
2 - 3	Småkoking Tining	Ris, pudding, sukker- sirup Tørkede grønnsaker, fisk, frosne produkter
3 - 4	Damp	Grønnsaker, fisk, kjøtt
4 - 5	Vann	Dampkokte poteter, suppe, pasta, ferske grønnsaker
6 - 7	Lett matlaging Småkoking	Kjøtt, lever, egg, pølser Gulasj, rullade, innmat
7 - 8	Vanlig matlaging	Poteter, fritering, krumkake
9	Steking, risting Koke vann	Steik, omelett, stekte retter Vann
P en 	Steking, risting Koke vann	Kamskjell, biff Koke store mengder vann

6 VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

⚠ Følg alle instruksjonene som er beskrevet under Sikkerhet.

⚠ Før rengjøring, må du sjekke at kokeplaten er slått helt av og at kokesonene er avkjølt.

⚠ Følg rengjøringsanvisningene nedenfor for å gi apparatet en lang levetid og optimal ytelse.

6.1 Vedlikehold av kokeplaten

⚠ Ikke rengjør kokeplaten hvis glassflaten er for varm, da du kan komme til å brenne deg.

⚠ Ikke bruk damprensere eller høytrykksvasker.

⚠ Svært etsende eller slipende rengjøringsmidler og rengjøringsutstyr vil sannsynligvis føre til riper, og må absolutt unngås.

Rengjør glassflaten på kokeplaten

Tørk overflaten ren med en fuktig klut eller svamp, og om nødvendig med litt oppvaskmiddel (det er best å alltid gjøre dette etter bruk).

Etter dette kan kokeplaten tørkes av med en tørr klut eller kjøkkenpapir.

Pass alltid på at alle kluter som brukes er rene, for å unngå riper på glassflaten.

Vanskelige flekker

Vanskelig søl og flekker (kalkflekker, perlelignende lyse flekker) kan best fjernes når kokeplaten fortsatt er litt varm. Bruk vanlige rengjøringsmidler og rengjøringsmetoder for dette.

Hvis dette ikke er nok, kan du bruke et rengjøringsmiddel som er beregnet for rengjøring av keramisk glass (f.eks. Vitroclen)

Overkøkt krydder bør først vætes med en våt klut, og deretter kan restene fjernes med en glasskrape som er beregnet for keramiske kokeplater. Etter dette kan kokeplaten rengjøres som beskrevet i punkt 2.

Innbrent sukker og smeltet plast fjernes best umiddelbart - mens det fortsatt er varmt - med en glasskrape. Etter dette kan kokeplaten rengjøres som beskrevet i punkt 2.

Sandkorn som kan falle ned på kokeplaten ved potetskrelling eller vasking av grønnsaker, kan forårsake riper når pannene beveges. Sørg derfor for det ikke ligger sandkorn igjen på glassflaten.

Misfarging av kokeplaten har ikke noen innflytelse på funksjonen og ytelsen på induksjonstoppen. Dette er ikke en form for skade på kokeplaten, men det er et resultat av rester som ikke er fjernet i tide, og således innbrent.

Lyse flekker oppstår som et resultat av slitasje på pannebunnen, spesielt ved bruk av panner med aluminiumsbunn eller ved bruk av feile rengjøringsmidler. Slike flekker kan bare fjernes med mye arbeid ved hjelp av vanlige rengjøringsmidler. Gjenta rengjøringen flere ganger etter behov.

Som et resultat av sterke rengjøringsmidler og skraping fra pannebunner, vil dekoren slites bort over tid og forlate mørke flekker.

Ikke bruk kokeplaten som en bordplate eller til å sette fra seg kjøkkenutstyr.

Løft alltid opp panner/gryter, og ikke skyv dem bortover glassflaten.


6.2 Ta av avtrekkstårnet og tømme oppsamlingsbeholderen

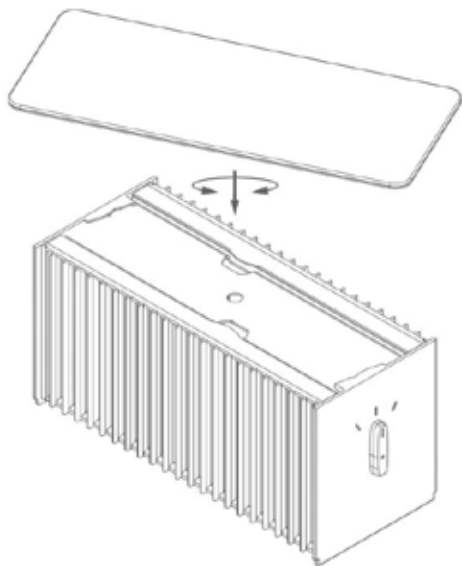
Vann kommer inn i sugeåpningen blir samlet i en avtagbar beholder (volum 150 ml).

- Trykk på [symbol]-knappen bevege tårnet oppover.
- Hold tårnet med hendene på begge sider. Ikke dra opp tårnet etter glasset.

De fire hvite lampene begynner å blinke så snart tårnet er fjernet fra kokeplaten. Ikke plasser tårnet på kokeplaten. Den avtagbare oppsamlingsbeholderen kan ses gjennom åpningen. Ta ut oppsamlingsbeholderen og tøm den. Når oppsamlingsbeholderen er full, vil vannet renne over i ekstrabeholderen (200 ml). Denne kan tørkes med en klut. Når også ekstrabeholderen er full, vil det overskytende vannet havne i en annen beholder (100 ml). Denne kan tørkes med en klut. Man kan også åpne et deksel i bunnen av enheten for å fjerne vannet.

6.3 Rengjøring av fettfilter


Etter 20 timers bruk, vil den hvite lampen ved siden av symbolet  begynne å lyse. Fjern avtrekkstårnet fra kokeplaten som beskrevet i kapittel 6.2.



Dreie glasset en kvart omdreining til høyre for å ta det av tårnet. Du vil nå se de to metallfettfiltrene inne i tårnet.

Rengjøring av filteret

- i oppvaskmaskin
- manuelt: i en varm løsning av vann og et flytende rengjøringsmiddel. Skyll av filteret og la det tørke.

 Instruksjoner som er beskrevet tidligere må følges. Hvis de ikke følges, kan det foreligge en brannfare.

Etter rengjøring:

- Sett filtrene og glasset tilbake i tårnet.
- Sett tårnet tilbake på åpningen.
- Hold inne []-knappen i 3 sekunder.

6.4 Sette på plass avtrekkstårnet

Sett den avtagbare oppsamlingsbeholderen og avtrekkstårnet tilbake på sine respektive plasser på midten av kokeplaten. En magnet holder avtrekkstårnet på plass. Trykk deretter på knappen for å senke tårnet og

initialisere det.

6.5 Regenerering av monoblock-filteret (ved bruk av resirkulasjon)


Den hvite lampen vil begynne å lyse etter 200 timers bruk (tid for å regenerere monoblock-filteret).

Hvis resirkulasjonsfunksjonen er aktivert, er enheten er koblet til en avtrekksboks med et monoblock-filter for resirkulasjon.

Regenerere monoblock-filteret

- Monoblock-filteret kan regenereres opptil 12 ganger. Dette gjøres i ovnen.
- Legg filteret i ovnen i 1 time på 120 °C. Sørg for tilstrekkelig frisk luft i rommet der ovnen er, ettersom det kan oppstå lukt. Det kan oppstå lukt ved steking av enkelte typer fisk. I så tilfelle er det best å umiddelbart regenerere filteret i ovnen.

Nullstille rengjøringstilleren

- Sett monoblock-filteret tilbake i avtrekksboksen.
- Hold inne -knappen i 3 sekunder.

7 PROBLEMER OG FEILSØKING

7.1 Indikatorer på kokeplaten

Koketoppen eller kokesonen kan ikke slås på:

- Koketoppen har dårlig tilkobling til strøm.
- Sikringen er utløst.
- Låsefunksjonen er aktivert.
- Berøringsknappene er dekket av fett eller vann.
- Det står et objekt på en knapp.

Betjeningspanelet viser [U]:

- Det er ingen panne på kokesonen.
- Pannen er ikke kompatibel med induksjonstopp.
- Bunndiameteren på pannen er for liten.

Betjeningspanelet viser [E]:

- Elektronikken er defekt.
- Koble fra og til koketoppen.
- Ring kundeservice

Én eller alle kokesonene er utkoblet:

- Sikkerhetsenheten er utløst.
- Du har glemt å slå av kokesonen slik at den har vært lenge på.
- En eller flere berøringsknapper er tildekket.
- Pannen er tom og bunnen er overopphetet.
- Koketoppen har også automatisk reduksjon av Booster-nivå og automatisk utkobling ved overoppheting.

Fortsatt ventilasjon etter at koketoppen er slått av:

- Dette er ikke en feil, viften vil fortsette å gå for å beskytte elektronikken i apparatet.
- Kjøleviften stopper automatisk.

Starteffektfunksjonen starter ikke:

- Kokesonen er fortsatt varm [H].
- Høyest booster-nivå er satt til [9].

Betjeningspanelet viser [U]:

- Se "Holde varm"-funksjon.

Betjeningspanelet viser [II]:

- Se "Stop&Go"

Betjeningspanelet viser [] eller [Er03] :

- En gjenstand eller væske dekker betjeningsknappene. Symbolet forsvinner så snart du tørker av eller rengjør knappen.

Betjeningspanelet viser [E2]:

- Koketoppen er overopphetet, la den avkjøles og slå den deretter på igjen.

Betjeningspanelet viser [E8]:

- Luftinntaket på ventilatoren er tett, fjern det som blokkerer det.

Betjeningspanelet viser [U400]:

- Koketoppen er ikke koblet til strøm. Sjekk tilkoblingen og koble evt. til koketoppen.

Betjeningspanelet viser [Er47]:

- Koketoppen er ikke koblet til strøm. Sjekk tilkoblingen og koble evt. til koketoppen.

Hvis ett av symbolene ovenfor fortsetter å vises, ta kontakt med SAV.

7.2 Indikatorer på avtrekksviften

Fire blinkende hvite lamper:

- Avtrekkstårnet har ikke riktig blitt plassert på åpningen. Sett avtrekkstårnet riktig på plass eller rengjør magnetene i bunnen av avtrekkstårnet, og fjern eventuelt fett.

Avtrekksviften har dårlig avtrekk. Hva kan være årsaken til dette?

- Sjekk fettfilteret. Følg rengjøringsindikatoren. Rengjør filteret ca. annenhver uke for å få tilstrekkelig god sugesevne.
- Sjekk lufttilførselen i huset. Så snart avtrekksviften er slått på, sørg for at det tilføres luft ved å åpne ventilåpninger i et vindu, eller ved å åpne et vindu.
- Sjekk luftkanalen for blokkeringer eller innsnevring som hindrer godt avtrekk.

7.3 Tekniske problemer

Ved tekniske problemer, ta kontakt med Novy serviceavdeling:

- For Belgia: Tlf.: 056 36 51 02
- For Frankrike: Tlf.: 03 20 94 06 62
- For Tyskland: Tlf.: 0511 54 20 771

For alle andre land: Din lokale installatør eller Novy Belgia: +32 (0)56 36 51 02

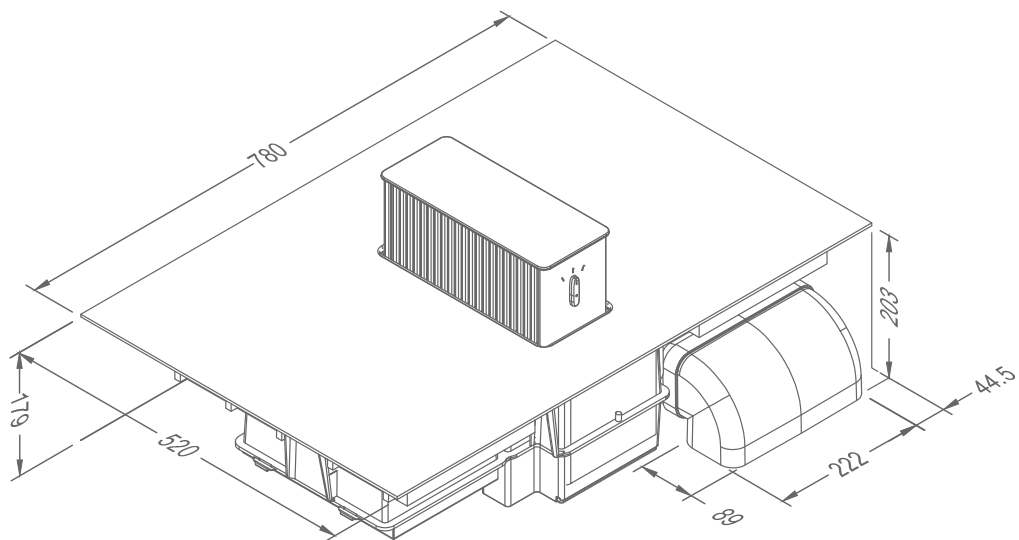
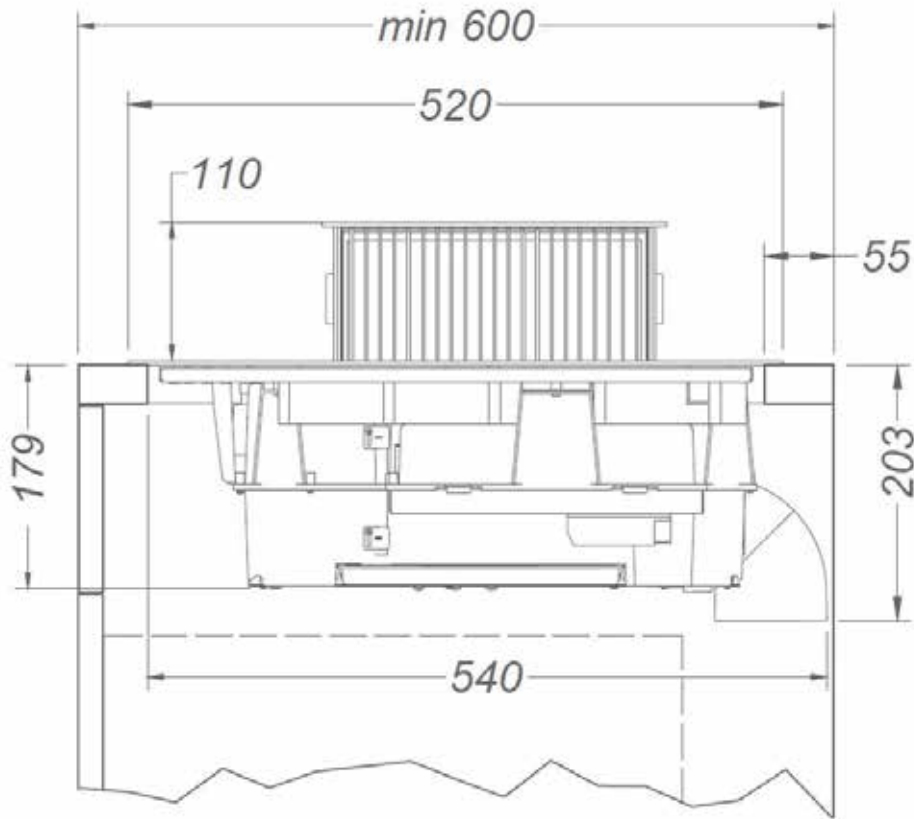
Vennligst oppgi modellnummeret på avtrekksviften.

 Modellnummeret finnes typeskiltet bak filteret.

Du kan notere modellnummeret her:

.....

Dimensjoner



SERVICE OG REKLAMASJONER

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

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

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

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

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

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

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

R RØROS
METALL

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