

NO

Bruksanvisning

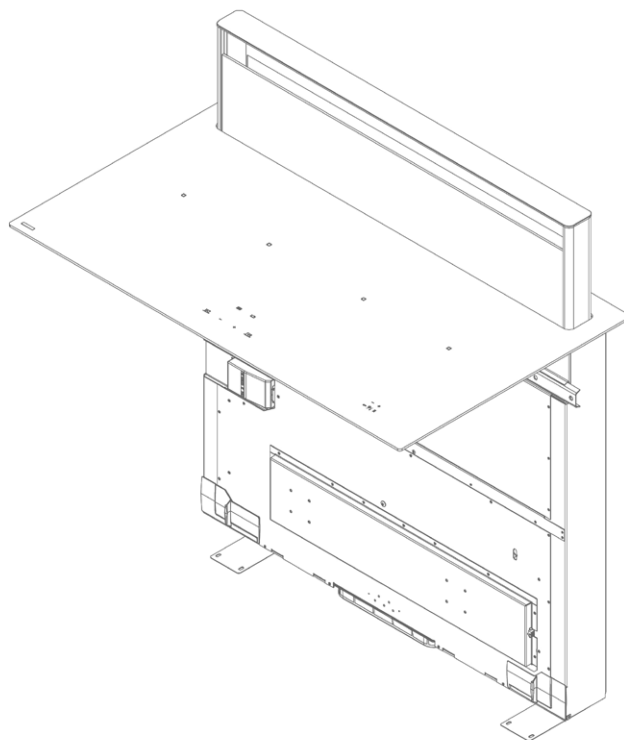
1821 Panorama

NOVY®

R
RØROS
HETTA

NOVY®

PANORAMA



Inhoud

1 GENERELL INFORMASJON	3		
2 SIKKERHET	3		
2.1 Forholdsregler ved bruk av apparatet	3		
2.2 Bruk av apparatet	3		
2.3 Forholdsregler mot skade	4		
2.4 Forholdsregler ved defekt ved apparatet	4		
2.5 Andre forholdsregler	4		
3 BESKRIVELSE AV APPARATET	5		
3.1 Induksjonstoppens tekniske data	5		
3.2 Induksjonens prinsipp	5		
3.3 Lyder ved induksjon	5		
3.4 Generell oversikt	6		
3.4.1 Betjeningspanel vifte	6		
3.4.2 Betjeningspanel platetopp	6		
4 BRUK AV APPARATET	7		
4.1 Bruksmoduser	7		
4.1.1 Uttreksmodus	7		
4.1.2 Resirkuleringsmodus	7		
4.2 Taster og gliderbetjening	7		
4.3 Betjening av platetoppen	7		
4.3.1 Slå av og på	7		
4.3.2 Kokekarteteksjon	7		
4.3.3 Angivelse restvarme	8		
4.3.4 Power-funksjon og Super Power-funksjon	8		
4.3.5 Timerfunksjon	8		
4.3.6 Programmere den automatiske oppkokings-funksjonen	9		
4.3.7 Stop & Go-funksjon	9		
		4.3.8 Gjentakelsesfunksjon	9
		4.3.9 Hold varm-funksjon	10
		4.3.10 Brofunksjon	10
		4.3.11 Grillfunksjon	10
		4.3.12 Låse betjeningen	10
		4.4 Betjening av avtrekkstårnet	11
		4.4.1 Slå ettergangsfunksjonen av og på	11
		4.4.2 Øke og redusere effektnivå	11
		4.4.3 Auto-stopp	11
		4.5 Rengjøringsindikatorer	11
		4.5.1 Rengjøringsindikator fettfiltere	11
		4.5.2 Rengjøringsindikator Monoblock-resirkuleringsfilter (kun ved resirkulering)	11
		5 RÅD OM MATLAGINGEN	12
		6 RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	13
		6.1 Vedlikehold av platetoppen	13
		For hardnakkede flekker	13
		6.2 Vedlikehold av viften	14
		6.2.1 Rengjøring av apparatet etter bruk	14
		6.2.2 Rengjøre fettfiltrene	14
		6.2.3 Rengjøring av overkoking/søling i apparatet	15
		6.2.4 Rengjøre Monoblock-resirkuleringsfilter (kun ved resirkulering)	15
		7 LØSE SMÅ PROBLEMER	16
		7.1 Meldinger på platetoppen.	16
		7.2 Meldinger ved avtrekket	16
		7.3 Øvrig	17
		Oversikt over funksjoner	18

1 GENERELL INFORMASJON

- Les nøye gjennom bruksanvisningen og monteringsanvisningene før dette apparatet installeres og tas i bruk. I dette dokumentet finner du viktig informasjon om montering og bruk av apparatet.
- Dette apparatet er kun egnet for husholdningsbruk.
- Kontroller apparatet og monteringsmaterialet når du tar dem ut av forpakningen. Ta apparatet ut av forpakningen med omhu. Ikke bruk skarpe kniver for å åpne forpakningen. Ikke installer apparatet hvis det er skadet. Kontakt i så fall Novy.
- Ta godt vare på denne bruksanvisningen, og gi den videre til den personen som eventuelt skal bruke apparatet etter deg.
- Ta godt vare på klistremerkene med apparatets serienummer. Dette serienummeret kommer du til å trenge hvis du skal melde fra om et problem med apparatet.
- Resirkulering av transportemballasjen og det gamle apparatet:

De benyttede materialene er ikke skadelige for miljøet og er egnet for resirkulering. Velg en miljøvennlig måte å kvitte deg med emballasjematerialene på. Apparatet ditt inneholder forøvrig mange resirkulerbare materialer.

Derfor skal brukte apparater skilles fra det vanlige husholdningsavfallet. Resirkulering av apparater som organiseres av fabrikanten din, vil på denne måten bli utført på best mulig måte, i samsvar med EU-direktiv 2002/96/CE om elektrisk og elektronisk avfall. Forhør deg hos kommunen eller selgeren av apparatet om hvor nærmeste innsamlingsplass for gamle apparater er.



I denne bruksanvisningen brukes det en rekke symboler. Nedenfor finner du betydningen av disse symbolene.

Symbol	Betydning	
	Indikasjon	Informasjon om en indikasjon på apparatet.
	Info/Advarsel	Dette symbolet angir et viktig tips eller en farlig situasjon.

Følg disse instruksjonene for å unngå personskade og materiell skade.

2 SIKKERHET

2.1 Forholdsregler ved bruk av apparatet

- Fjern alle etiketter og selvklebende merker fra glasset.
- Apparatet må ikke ombygges eller endres.
- Platetoppen må ikke brukes som underlag eller arbeidsflate.
- Sikkerheten er kun garantert når apparatet kobles til jord i samsvar med de påkrevde reglene.
- Ikke bruk skjoteledninger for tilkoblingen til strømmettet.

2.2 Bruk av apparatet

- For første gangs bruk pusses glassplaten med en fuktig klut og tørkes deretter. Ikke bruk rengjøringsmidler, dette kan føre til at glasset får en blåaktig hinne.
- Metallobjekter som kniver, gaffer, skjører og lokk må ikke plasseres på glassplattetoppen, da disse kan bli varme.
- Forsikre deg om at ingen elektriske kabler tilhørende faste eller løse apparater kommer i kontakt med den varme platetoppen eller enn varm kjele eller panne.
- Bruk kun egnede kjeler/panner. Andre materialer kan smelte eller ta fyr.
- Dekk aldri til apparatet med en klut eller annen beskyttelse. Disse kan bli varme og ta fyr.
- Skru alltid av varmekilden etter bruk.
- Vær alltid tilstede ved platetoppen når du tilbereder mat med olje og fett da disse raskt kan ta fyr.
- Gjenstander som er følsomme for magnetisme (kredittkort, smarttelefon) får ikke befinne seg i umiddelbar nærhet av apparatet når det er i drift.
- Pass på så du ikke brenner deg under og etter bruk av apparatet.
- Barn som er yngre enn 8 år, personer med redusert psykisk eller mental kapasitet og personer som ikke har nok kunnskaper får kun bruke dette apparatet under tilsyn, eller hvis de er opplært til å bruke dette apparatet under trygge forhold.
- Dette apparatet egner seg ikke til å brukes av personer (inklusive barn) med reduserte fysiske evner, sanser eller åndsevner eller som mangler kunnskaper og erfaring, om de ikke først får veiledning og instruksjon i bruken av dette apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn må derfor veiledes til man er sikker på at de ikke kommer til å leke med apparatet.

2.3 Forholdsregler mot skade

- Skadde kjeler eller kjeler med ru underside (ikke emaljert støpejern) kan skade glasset.
- Sand eller andre slipende materialer kan skade glasset.
- Ikke la gjenstander (heller ikke små) falle på glasset.
- Unngå støt av kjeler og panner mot glasskanten.
- Forsikre deg om at apparatets ventilasjon fungerer i henhold til produsentens instruksjoner.
- Ikke plassér eller etterlat tomme kjeler og panner på platetoppen.
- Unngå kontakt med de varme sonene av sukker, syntetiske stoffer eller aluminiumfolie. Disse stoffene kan gjøre at den keramiske overflaten sprekker eller får skader under nedkjølingen: skru apparatet av og fjern stoffene umiddelbart fra de varme sonene (pass på: fare for brannskår).
- Brannfare! Ikke la det ligge gjenstander på platetoppen.
- Plasser aldri en varm kjele eller panne på betjeningssonen.
- Hvis det er en skuff under innbyggingsapparatet må det sørges for tilstrekkelig avstand (2 cm) mellom innholdet i skuffen og undersiden av apparatet for å forsikre tilstrekkelig ventilasjon.
- Ikke la brannfarlige objekter (f.eks. sprayer) ligge i skuffen under kokeplaten. Eventuelle bestikkskuffer bør være laget av varmebestandige materialer.

2.4 Forholdsregler ved defekt ved apparatet

- Hvis det oppdages en feil må apparatet skrus av og den strømtilførselen kobles fra.
- Koble umiddelbart fra den elektriske strømmen til apparatet hvis det skulle oppstå en spekk eller brist i det keramiske glasset, og informer ettersalgstjenesten.
- Reparasjon skal kun utføres av spesialisert personell. Du må ikke under noen omstendighet åpne apparatet selv.

i **ADVARSEL:** Hvis glassplaten er ødelagt må apparatet skrus av for å unngå elektrisk støt.

2.5 Andre forholdsregler

- Sørg for at kjeler og panner alltid står midt på kokesonen. Bunnen av kjelen/pannen må dekke kokesonen i så stor grad som mulig.
- Et magnetisk felt kan påvirke elektroniske apparater. Personer som bruker en pacemaker bør først snakke med den som har satt inn pacemakere eller fastlegen.
- Ikke bruk kokekar av aluminium eller syntetiske stoffer da disse kan smelte på de varme sonene.
- Slukk aldri branner med vann. Slå av kokesonen. Kvel flammene forsiktig med et lokk eller lignende.

i **Bruk av kjeler og panner som ikke er egnet for induksjon, eller bruk av løse tilbehør for å varme opp kjeler og panner som ikke egner seg for induksjon, dekkes ikke av garantien. Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader på platetoppen eller dennes omgivelser som er et følge av slik bruk.**

3 BESKRIVELSE AV APPARATET

Apparatet er en induksjonskokeplate med integrert benkeplateavtrekk. Induksjonskokeplaten har 4 kokesoner med et avtrekkstårn integrert bak på induksjonstoppen. Dette tårnet sørger for fjerning av damp og os fra matlagingen.

Platetoppen og avtrekksviften kan betjenes separat. Senere i denne bruksanvisningen finner du forklaring av hvordan apparatets betjenes.

3.1 Induksjonstoppens tekniske data

Type	1821
Totaleffekt	7400 W
Energiforbruk for kokeplaten EChob**	187,4 Wt/kg
Mål kokesone(r)	220 x 180 mm
Deteksjon kokekar	Ø 100 mm
Normal*	2100 W
Med Power*	2600 W
Super Power*	3700 W
Kjele/panne **	Ø 150 mm
Energiforbruk ECcw**	182,8 Wt/kg
Kjele/panne **	Ø 180 mm
Energiforbruk ECcw**	190,6 Wt/kg
Kjele/panne **	Ø 210 mm (x 2)
Energiforbruk ECcw**	188,1 Wt/kg

* effekten kan variere ut fra kokekarenes mål og materiale


** utregnet i henhold til metodene for utregning av bruksegenskaper (EN 60350-2)

3.2 Induksjonens prinsipp

Under hver kokesone befinner det seg en induksjonsspole. Når disse er i drift produserer de et variabelt elektromagnetisk felt som igjen produserer induksjonsstrøm i kokekarets magnetiske bunn. Slik gir kokekaret som står på kokesonen varme.

Det er viktig å bruke egnede kokekar:

- Alle metallkokekar med magnetisk bunn kan brukes (dette kan kontrolleres med en magnet), f.eks.: støpejernsgryter, svarte jernpanner, emaljerte metallkokekar av inox med magnetisk bunn...
- Uegnede kokekar er blant annet kokekar av kobber, inox, aluminium, glass, tre, keramikk, steingods, inox uten magnetisk bunn...

Induksjonskokesonen tilpasser seg automatisk etter dimensjonene til det kokekaret som er i bruk. Hvis diameteren er for liten vil ikke det kokekaret fungere. Diameteren varierer etter kokesonens diameter. Hvis kokekaret ikke er tilpasset kokesonen vil symbolet  fortsette å blinke.

3.3 Lyder ved induksjon

Når du bruker en induksjonstopp kan det oppstå alle mulige slags lyder fra kokekarene. Disse lydene er avhengige av kokekarenes konstruksjon og hvilket materiale bunnen er laget av.

Brumming

Dette opptrer hvis du lager mat med høy effekt, og forårsakes av den energimengden som sendes fra platetoppen til kokekaret. Lyden forsvinner eller blir lavere hvis du reduserer effekten.

Spraking

Denne lyden oppstår hvis kokekaret består av forskjellige materiallag. Lyden forårsakes av vibrasjoner i flatene der de forskjellige materiallagene møtes.

Plystring

Slike lyder opptrer generelt ved bruk av kokekar som er satt sammen av forskjellige materiallag, og hvis to tiliggende kokesoner brukes med maksimal innstilling samtidig. Den plystrende lyden forsvinner eller blir lavere hvis du reduserer effekten.

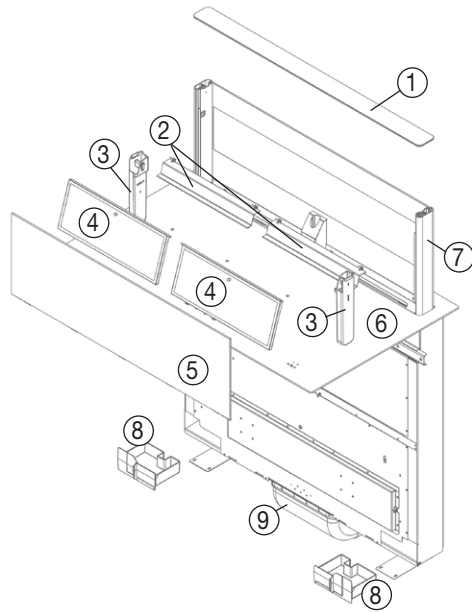
Klikking

Ved lav effekt kan det opptre klikkelyder ved elektroniske koblinger.

Summing

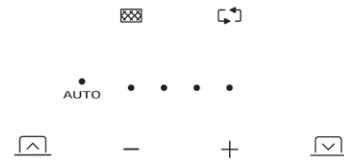
En summende lyd kan oppstå hvis viften kobles inn. Denne viften avkjøler elektronikken hvis du bruker platetoppen intensivt. Viften vil også fortsette å gå etter at du har skrudd av platetoppen hvis temperaturen er for høy.

3.4 Generell oversikt



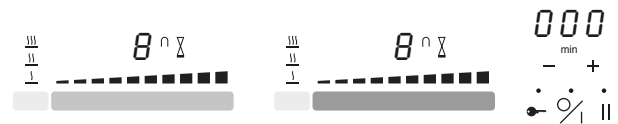
1	Øverste glass avtrekkstårn
2	Oppsamlingssikring
3	Øverste oppsamlingsreservoar
4	Fettfilter
5	Fremre glass avtrekkstårn
6	Induksjonstopp
7	Avtrekkstårn
8	Nederste oppsamlingsreservoar
9	Tilkoblingsbøy

3.4.1 Betjeningspanel vifte



Betjening avtrekk	
Koble inn / heve posisjon avtrekkstårn	
Redusere avtrekkshastighet	
Øke avtrekkshastighet	
Koble ut / senke posisjon avtrekkstårn	
Angivelse avtrekkshastighet	
Rengjøringsindikator fettfilter	
Rengjøringsindikator resirkuleringsfilter	
Forhåndsinnstilt avtrekksfunksjon	AUTO

3.4.2 Betjeningspanel platetopp



Betjening platetopp	
Angivelse av timertid	000
Timertaster	
Låsetast	
Slå platetoppen av/på	
Stop & Go-tast	
Angivelse av effektnivået	8
Brofunksjonslampe (bridge)	
Timerangivelse	
Angivelse hold varm-funksjon	
Sone hold varm-tast	
Sone for gliderbetjening bak (GLIDER)/ Sone for aktivering av grill-funksjon	
Sone for gliderbetjening foran (GLIDER)/ Sone for aktivering av grill-funksjon	

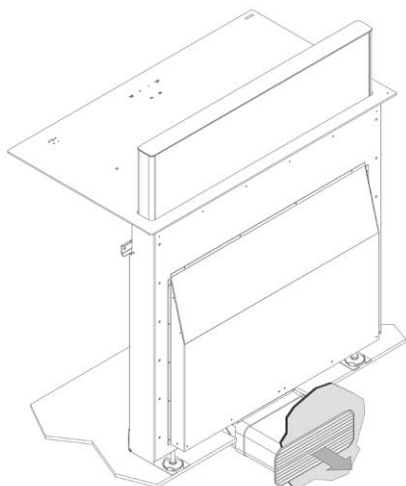
4 BRUK AV APPARATET

4.1 Bruksmoduser

Dette apparatet kan brukes i uttrekks- eller resirkuleringsmodus (standardinnstilling ved levering)

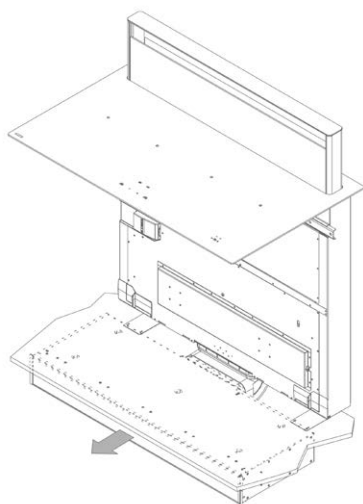
4.1.1 Uttrekksmodus

Luften som suges inn rengjøres først av fettfiltrene før den føres ut av boligen. Dette kan gjøres ved å bruke et kanalsystem mellom apparatet og et veggutblåsningsgitter.



4.1.2 Resirkuleringsmodus

Luften som suges inn rengjøres først av fettfiltrene. Deretter fjernes lukt av Monoblock-resirkuleringsfilteret før luften blåses tilbake i kjøkkenet.

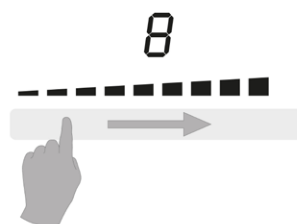


4.2 Taster og gliderbetjening

Apparatet er utstyrt med berøringstaster som du kan bruke til å betjene de forskjellige funksjonene. Berøring av tasten aktiverer funksjonen. Denne aktiveringen angis av et lys, en avlesning og/eller et lydsignal.

i **ADVARSEL: Ikke trykk på flere taster samtidig ved normal bruk.**

For valg av effekt er det nok å la fingeren gli over glideren **like under** den hvite led-angivelsen. Du har også direkte tilgang til et bestemt nivå hvis du bruker fingeren til å velge det ønskede nivået med en gang.




Sone for gliderbetjening (GLIDER)

4.3 Betjening av platetoppen

4.3.1 Slå av og på

Slå platetoppen av og på:

Slå på

Trykk på  i ca. 2 sekunder
Den hvite Led-lampen lyser

Slå av

Trykk på 
Den hvite Led-lampen slår seg av



Slå en kokesone av og på:


Innstilling

Display

La fingeren gli fra venstre til høyre over
«GLIDEREN» (Effektjustering)

0-9

Slå av


La fingeren gli fra høyre til venstre over
«GLIDEREN» til displayet viser  eller
H = "hot" (varmt).

0
H

Hvis det ikke utføres en handling innen 20 sekunder vil elektronikken gå tilbake til venteposisjonen.

4.3.2 Kokekarteteksjon

Denne platetoppen er utstyrt med et interaktivt kontrollsystem som gjør bruken av platetoppen enda enklere.

Hvis du setter et kokekar på den påslåtte platetoppen, vil dette automatisk bli oppdaget. I tillegg får du en indikasjon  om hvilken glider du må bruke for den aktuelle sonen. Deteksjonen av kokekaret gir optimal sikkerhet.

Induksjonskokeplaten vil ikke fungere:

- Hvis det ikke står et kar på kokesonen eller hvis kokekaret ikke egner seg for induksjon. I så fall er det umulig å øke effekten og symbolet **U** blinker på displayet.
- Virkningen avbrytes hvis kokekaret fjernes fra toppen under matlagingen. Symbolet **U** blinker på displayet. **U** forsvinner når kokekaret settes tilbake på platetoppen. Kokingen/steking fortsetter på den effekten som tidligere var valgt.

Slå av kokesonen etter bruk. Kokekardeteksjonen **U** forblir da ikke aktiv.

4.3.3 Angivelse restvarme

Hvis glasset på kokesonen fremdeles er varmt etter at kokesonen / hele platetoppen er skrudd av, vil dette bli angitt med **H**. Symbolet **H** forsvinner når kokesonens glass kan berøres uten fare igjen.

ⓘ ADVARSEL: Så lange restvarmeindikatoren forblir aktiv må ikke kokesonene berøres, og gjenstander som ikke tåler varme må ikke plasseres på dem. Fare for brann eller brannskår!

4.3.4 Power-funksjon og Super Power-funksjon

Power-funksjonen **P** og Super Power-funksjonen **,, ||** gir ekstra stor effekt til den valgte kokesonen. Hvis denne funksjonen er aktivert, vil kokesonene gi meget stor effekt over en periode på 10 minutter.

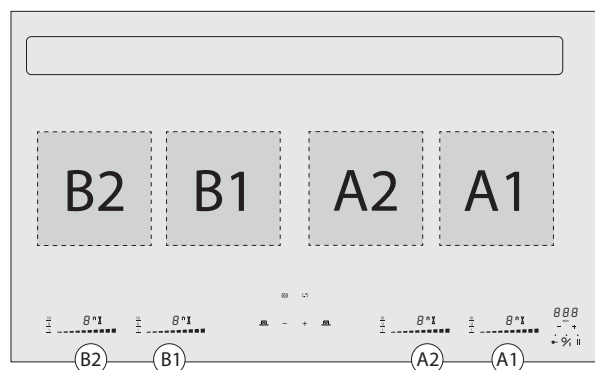
Power er tiltenkt for å for eksempel varme store vannmengder raskt, som ved koking av pasta.

Slå Power-funksjonen av og på:	
Slå på Power-funksjonen	Display
La fingeren gli til enden av «GLIDEREN» eller trykk på slutten av «GLIDEREN» med en gang.	P
Slå av Power-funksjonen	9-0
La fingeren gli over «GLIDEREN»	

Slå Super Power-funksjonen av og på:	
Slå på Power-funksjonen	Display
La fingeren gli til enden av «GLIDEREN» eller trykk på slutten av «GLIDEREN» med en gang.	P
Slå på Super Power-funksjonen	,, + P
Trykk på slutten av «GLIDEREN» en gang til.	
Slå på Super Power-funksjonen	P-0
La fingeren gli over «GLIDEREN»	
Slå av Power-funksjonen	9-0
La fingeren gli over «GLIDEREN»	

Kontroll av den maksimale effekten:

Koketoppen er delt inn i 2 separate oppvarmingskurser.



Hvis denne effektgrensen overskrides ved innkobling av høy effekt eller Power-funksjonen, reduserer effektstyringen effekten for den gjeldende kokesonen. Indikasjonen for denne kokesonen vil da blinke, før den automatisk reduseres til høyest mulige effekt.

Den maksimale effekten for hver separat sone er 3700 W.

Hvis det lages mat samtidig på sonene A1 og A2 eller B1 og B2 vil effekten på 3700 W bli fordelt over de 2 sonene A1 og A2 eller B1 og B2.

Kokesone	Ø i cm	Effekt (W)
A1	19 x 22	Normal: 2100
A2	19 x 22	Power: 3000
B1	19 x 22	Super power: 3700
B2	19 x 22	Super power: 3700

Effektgrense	Display
Valgt kokesone med Power-funksjon	P
Effektgrense aktivert	B
[9] reduseres til [8] og blinker	

For å kunne bruke 2 soner på maksimal effekt samtidig må det brukes en kombinasjon av sone A1 eller A2 og B1 eller B2.

4.3.5 Timerfunksjon

Timerfunksjonen kan brukes samtidig for alle kokesonene, og med forskjellige tidsangivelser (fra 0 til 99 minutter) for hver sone.

Timerfunksjon	
Stille eller justere koketiden	Display
Velg effekt ved å la fingeren gli over «GLIDEREN»	1-P
Velg timeren	⌚
trykk samtidig på - og + på timeren og gjør det eventuelt en gang til til timeglasset til den aktuelle sonen lyser opp	
Redusere tiden	060-
trykk på - på timeren	059...

Øke tiden	001-
trykk på + på timeren	002...

Etter et par sekunder blinker ikke led [min] lenger. Tiden er valgt og nedtellingen begynner.

Slå av timerfunksjonen	
Velg timeren	Display
Trykk samtidig på – og + til det ønskede timeglasset lyser opp	resterende tid
Stoppe timeren	
Trykk på timerens – til timeren står på 000, eller sett kokesonen effekt til 0	000

Hvis forskjellige timere er aktiverte på flere soner, må denne handlingen gjentas flere ganger. Den aktiverte timeren lyser opp sterkere ved den aktuelle sonen.

Timeren kan også brukes som uavhengig kjøkkenur uten at en kokesone er koblet inn. Hvis platetoppen slås av vil det uavhengige kjøkkenuret fortsette å telle ned til slutten av den innstilte tiden.

Bruke timeren uten at du lager mat:	
Timer uten å lage mat:	Display
Slå platetoppen på Trykk på $\frac{\circ}{1}$	
Velg timeren	000
Trykk samtidig på – og + på timeren	
Redusere tiden	060-
trykk på timerens –	059...
Øke tiden	001-
trykk på + på timeren	002...

Etter et par sekunder blinker ikke led [min] lenger. Tiden er valgt og nedtellingen begynner.

Automatisk utkobling når koketiden er ferdig:

Så snart den valgte koketiden er ferdig, vil displayet blinke 000, et lydsignal vil høres og kokesonen stopper. For å slå av lydsignalet og blinkingen trykker du på timerens – eller +.

4.3.6 Programmere den automatiske oppkokingsfunksjonen

Alle kokesoner er utstyrt med automatisk oppkokingsfunksjon. Kokesonen vil da først gi full effekt en bestemt tid før effekten automatisk reduseres til den valgte effekten.

Programmere den automatiske oppkokingsfunksjonen:	
Aktivere den automatiske oppkokingsfunksjonen	Display
La fingeren gli over «GLIDEREN» til (f.eks.) 7 og fortsett å trykke i 3 sekunder.	7 A
Stanse den automatiske oppkokingsfunksjonen	Display
La fingeren gli over «GLIDEREN» 0 til 9	0-9

Tabell automatisk oppkokingsfunksjon	
Innstilt koketid	Automatisk oppkokingsfunksjon Tid (min:sek)
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	--:--

4.3.7 Stop & Go-funksjon

Denne funksjonen avbryter aktiviteten på kokeplaten midlertidig, og legger til rette for en omstart med de samme innstillingene.



Skru Stop & Go av og på:	
Skru på	Display
Trykk på	
Skru av	
Trykk på Trykk deretter på den animerte «GLIDEREN»	0-9

4.3.8 Gjentagelsesfunksjon

Etter å ha skrudd av platetoppen $\frac{\circ}{1}$ er det mulig å gjenta de sist valgte innstillingene: (før det har gått 10 sekunder)

- Alle kokesoners tilstand (effekt)
- Minutter og sekunder for de programmerte kokesonene med timerene
- Funksjon “automatisk koking”
- Hold varm-funksjon

Gjentagelsesprosedyren er som følger:

- Trykk på tasten 
- Trykk på  før blinkingen slutter.






De forrige innstillingene er nå aktive igjen.

4.3.9 Hold varm-funksjon

Denne funksjonen gjør det mulig å automatisk oppnå og beholde temperaturer på 42 °C, 70 °C eller 94 °C.

Slik unngår man at væsker koker over og at rettene dine setter seg fast i bunnen av kokekaret ditt.







Starte og stoppe holde varm-funksjonen:	
Holde varm 42 °C	Display
Trykk 1 gang på [Holde varm-tasten]	
Holde varm 70 °C	
Trykk 2 ganger på [Holde varm-tasten]	
Holde varm 94 °C	
Trykk 3 ganger på [Holde varm-tasten]	
Stoppe holde varm-funksjonen:	
La fingeren gli over «GLIDEREN»  til 9 eller trykk på [Holde varm-tasten] til 0	

Holde-varm-funksjonen kan maksimalt vare i 2 timer.



4.3.10 Brofunksjon

Denne funksjonen gjør det mulig å koble sammen de 2 venstre og de 2 høyre sonene til 2 store soner. Denne funksjonen kan aktiveres manuelt eller automatisk når en stor kjele/panne plasseres på platetoppen.

Brofunksjon:	
Manuell aktivering	Display
Trykk samtidig på [Holde varm-tasten] for de 2 sonene A1, A2 eller B1, B2 som skal kombineres.	
Automatisk aktivering	
Sett et kokekar på sonene A1, A2 eller B1, B2.	
Øke effekt	
La fingeren gli over den venstre «GLIDEREN» til ønsket effekt, begge soner viser den valgte effekten.	
Stanse brofunksjon	
Trykk samtidig på [Holde varm-tasten] for de 2 sonene som skal kombineres.	



4.3.11 Grillfunksjon

Denne spesielle matlagingsfunksjonen optimaliserer oppvarming og varmhoding av en støpejernsgrillplate. Slik blir retten din enda bedre. Sonene A1 og A2 eller B1 og B2 vil da automatisk kobles sammen med brofunksjonen.

Grillfunksjon:	
Aktivere	Display
Trykk samtidig på «GLIDEREN» for de to kokesonene A1, A2 eller B1, B2.	
Øke effekt	
La fingeren gli over den venstre «GLIDEREN» til ønsket effekt, begge soner viser den valgte effekten.	
Stanse grill	
Trykk samtidig på «GLIDEREN» for de to kokesonene	

4.3.12 Låse betjeningen




For å unngå at et kokesonevalg blir endret, for eksempel ved pushing av glasset, kan betjeningen låses (bortsett fra på/av-tasten).

Låsing:	
Låse	Display
Hold fingeren i 6 sekunder på 	led lyser opp
Låse opp	
Hold fingeren i 6 sekunder på 	led slukkes

4.4 Betjening av avtrekkstårnet

4.4.1 Slå ettergangsfunksjonen av og på

i **ADVARSEL:** Når avtrekket kobles inn vil avtrekkstårnet bak på induksjonstoppen automatisk stige opp til ønsket høyde. Sørg for at ingen ting kan hindre denne bevegelsen.

Avtrekkstårn:	
Innkobling stilling 10 cm	Display
Trykk kort på 	1. led lyser opp
Innkobling stilling 30 cm	1. led
Trykk på  og hold i 2 sekunder	lyser opp
Innkobling stilling 20 cm	3. led
Trykk på 	lyser opp



AUTO-funksjon: Forhåndsinnstilt funksjon der avtrekkstårnet med en gang posisjonerer seg i den vanligste høyden (20 cm). Avtrekksstilling 6 (3. led) stilles samtidig inn.

Ettergangsfunksjon: Denne funksjonen starter etter at matlagingen er ferdig. Da vil all damp og stekeos som fremdeles er på kjøkkenet bli sugd opp av avtrekkstårnet i den lave stillingen (10 cm) over en bestemt periode. Ved resirkulering vil forøvrig Monoblock-filtrene bli tørket i denne stillingen. Ettergangstiden er som standard innstilt til 30 minutter i resirkuleringsmodus og 10 minutter i uttrekksmodus. Det anbefales at denne funksjonen alltid utføres fullstendig. Etter at ettergangstiden er avsluttet vil motoren og avtrekkstårnet automatisk kobles ut, og avtrekkstårnet vil senkes.

4.4.2 Øke og redusere effektnivå

Avtrekkstårnet kan stilles inn til 8 effektnivåer, hvorav 3 intensivnivåer (nivå 6, 7 og 8).

Aktiver intensivnivået ved kraftig lukt- eller damputvikling. Avtrekkstårnet vil da kjøre med høyere effekt i en viss periode, for nivå 6 er dette 1 time og for nivå 7 og 8 er dette 6 minutter hvis apparatet er stilt inn til uttrekksmodus. Etter at denne perioden er over vil avtrekkstårnet gå tilbake til stilling 5.

Tilpasse effektnivå:	
Øke effekt	led(ene)
Trykk på 	sterkere
Redusere effekt	led(ene)
Trykk på 	svakere


4.4.3 Auto-stopp

For å unngå at uttrekket blir stående på, vil motoren automatisk kobles ut etter 3 timer og avtrekkstårnet vil lukke seg (kun hvis det ikke utføres noen betjeningshandlinger i løpet av de 3 timene).

4.5 Rengjøringsindikatorer

4.5.1 Rengjøringsindikator fettfiltre

i **Indikator:** Hvit led ved siden av  tennes

Etter 20 timer matlaging tennes den hvite led-en ved siden av symbolet .


i **Følg rengjøringsinstruksjonene som er beskrevet i kapitlet Rengjøring.**

Etter rengjøringen settes fettfiltrene tilbake og rengjøringsindikatoren tilbakestilles.

Tilbakestill: Hold fingeren i 3 sekunder på tasten .


4.5.2 Rengjøringsindikator Monoblock-resirkuleringsfilter (kun ved resirkulering)

i **Indikator:** Hvit led ved siden av  tennes

Etter ca 200 timer matlaging tennes den hvite led-en ved siden av symbolet  (denne indikatoren angir at Monoblock-resirkuleringsfilteret må regenereres.

i **Følg rengjøringsinstruksjonene som er beskrevet i kapitlet Rengjøring.**

Etter regenereringen og tilbakesettingen av Monoblock-resirkuleringsfilteret, bør rengjøringsindikatoren startes om.

Tilbakestill: Hold fingeren i 3 sekunder på tasten .

5 RÅD OM MATLAGINGEN

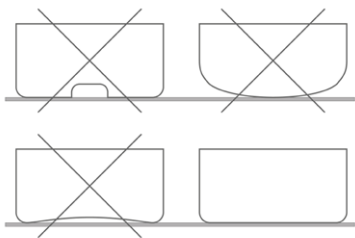
Kokekarenes kvalitet

Egnede gryter/panner: stål, emaljert stål, støpejern, inox med magnetisk bunn, aluminium med magnetisk bunn (100 mm). Ikke egnede gryter/panner: aluminium og inox uten magnetisk bunn, kobber, messing, keramikk, porselen. Produsenter oppgir vanligvis om deres produkter egner seg for induksjon.

For å sjekke om kokekaret egner seg:

- Tøm litt vann i et kokekar og plasser det på en induksjonskokesone som er stilt inn til **9**. Vannet bør bli varmt i løpet av et par sekunder.
- Hold en magnet mot bunnen av kokekaret. Magneten må sette seg fast.

Enkelte kokekar summer når de settes på en induksjonskokesone. Dette betyr ikke at apparatet er defekt og det påvirker heller ikke funksjonen. Denne lyden avtar når du stiller inn et annet effektnivå.



i Løft opp kokekar du ønsker å flytte, så unngår du riper og flekker som skyldes gniing.

- Tilbered retter så ofte som mulig med lokk på kjelen.

Kokekarenes dimensjon

Kokesonene tilpasser seg automatisk til kokekarets diameter. Kokekarets bunn må imidlertid ha en minimumsdiameter som står i forhold til den valgte kokesonen. Sett kokekaret midt på kokesonen for å få best mulig effekt fra platetoppen din. Hvis kokekarets diameter er mye større enn sonen vil ikke dette gi et optimalt resultat.

Det er overflaten til kokekaret som befinner seg like over induksjonsspolen som genererer varmen. Resten av overflaten som ikke er over induksjonsspolen får da varme via de forskjellige lagene kokekaret er bygd opp av.

Derfor anbefales det hvis du bruker et kokekar som er mye større enn kokesonen at du bruker et noe lavere effektnivå slik at varmen kan fordeles jevnt i kokekaret.

Eksempel på effektregulering

(verdiene som er oppgitt nedenfor er kun ment som en indikasjon)

	Bruk	Display
Smelte Varme opp	- Sauser, smør, sjokolade, gelatin - Ferdigretter	1-2
Svelle Smelte	- Ris, pudding og tilberedte retter - Grønnsaker, fisk, dypfrysede produkter	2-3
Dampe	- Grønnsaker, fisk, kjøtt	3-4
Vann	- Kokte poteter, suppe, pasta - Ferske grønnsaker	4-5
Småkoking	- Kjøtt, lever, egg, stekte pølser - Gulasj, rullade, vom	6-7
Koke Steke	- Poteter, beignet, flate småkaker	7-8
Steke Varme opp til koketemperatur	- Steker, omeletter - vann	9
Koke	- Koke opp store vannmengder	P+ ,, ,,

6 RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

i Følg alle instruksjoner slik de er beskrevet i kapittelet Sikkerhet.

i Kontroller før du begynner med rengjøringen at platetoppen er helt utkoblet og at glasset over kokesonene er helt avkjølt.

i Følg rengjøringsinstruksjonene nedenfor for lengre levetid og optimal funksjon av apparatet.

6.1 Vedlikehold av platetoppen

i La apparatet først kjøles helt ned, ellers kan det være fare for brannskader.

i Bruk ikke under noen omstendighet apparater som virker med «damp» eller «trykk».

i Ikke bruk gjenstander som kan skade den keramiske platetoppen, som skuresvamper, skuremidler og aggressive rengjøringsmidler.

Rengjøring av glassplatetoppen

Tørk ren overflaten med en fuktig klut eller svamp, eventuelt med litt oppvaskmiddel (helst etter bruk). Tørk deretter av platetoppen med en tørr klut eller med kjøkkenpapir. Pass på at de klutene du bruker alltid er rene, så du unngår riper i overflaten.

For hardnakkede flekker

Vanskelige urenheter og flekker (kalkflekker, perlemoraktige glansende flekker) fjernes lettest mens platetoppen fremdeles er lunken. Bruk vanlige rengjøringsmidler og -metoder til dette. Hvis dette likevel ikke er nok kan du bruke et rengjøringsmiddel som er spesifikt laget for rengjøring av keramiske platetopper (f.eks. vitrocien)

Mat som har kokt over bløtgjøres først med en våt klut før restene fjernes med en spesiell glasskrape for keramiske platetopper. Deretter rengjøres platetoppen som beskrevet under "Rengjøring av glassplatetoppen".

Fastbrent sukker og smeltet kunststoff fjernes umiddelbart, mens det fremdeles er varmt, med en glasskrape. Deretter rengjøres platetoppen som beskrevet under "Rengjøring av glassplatetoppen". Sandkorn, som kan ha havnet på platetoppen ved skrelling/skylling av grønnsaker, kan føre til riper ved flytting av kokekar. Pass derfor godt på at det ikke ligger sandkorn på platetoppen.

Forandringer av platetoppens farge har ingen påvirkning på den keramiske toppens styrke og funksjon. Her handler det ikke om skade på kokeplaten, men om rester som ikke er blitt fjernet og dermed har blitt fastbrent.

Glinsende flekker oppstår på grunn av slitasje fra karetts underside, spesielt ved bruk av utstyr med aluminiumsbunn eller av ikke-egnete rengjøringsmidler. De kan kun fjernes med vanlige rengjøringsmidler, men det er ikke enkelt. Eventuelt kan rengjøringen gjentas flere ganger.


Bruk av aggressive rengjøringsmidler og ripende kokekarbunner vil over tid slipe glassoverflaten og mørke flekker vil oppstå.

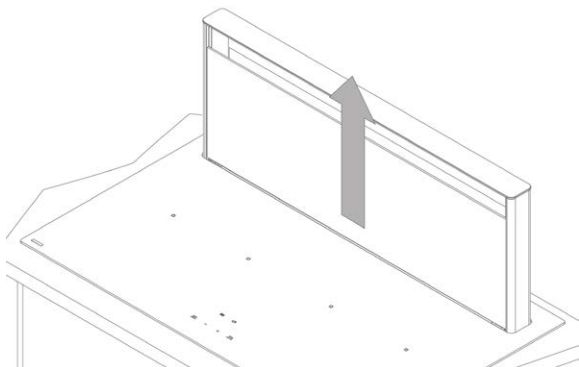
Ikke bruk platetoppen som arbeidsflate og ikke legg materialer på den.

Løft alltid kjeler/panner og skyv dem ikke over glassplaten.

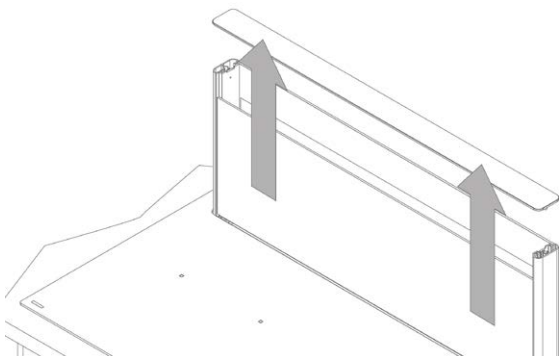
6.2 Vedlikehold av viften

6.2.1 Rengjøring av apparatet etter bruk

- Hev avtrekkstårnet til høyeste posisjon, trykk (flere ganger) på 

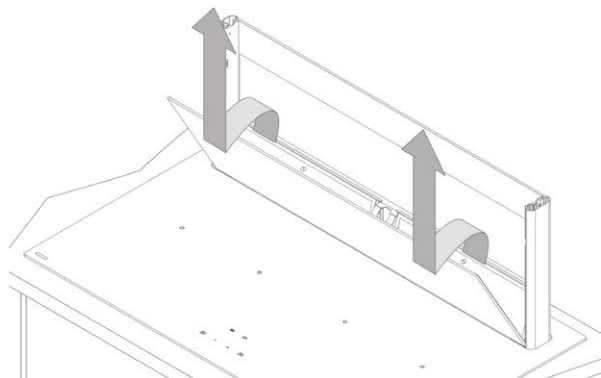


- Løft det øverste glasset på avtrekkstårnet.




Rengjør det med en fuktig klut eller eventuelt med et pH-nøytralt oppvaskmiddel. Tørk med en tørr klut / kjøkkenpapir.

- Vipp av det fremre glasset med begge hender og løft dette ut av avtrekkstårnet.



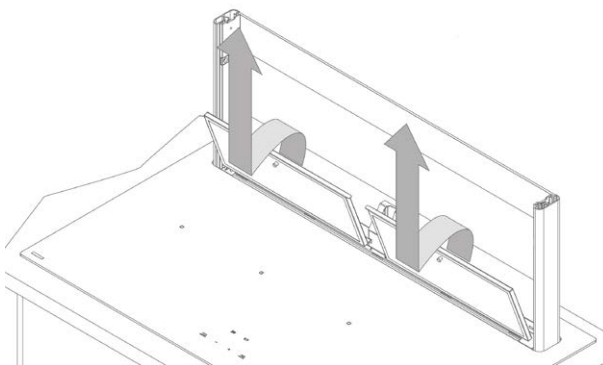
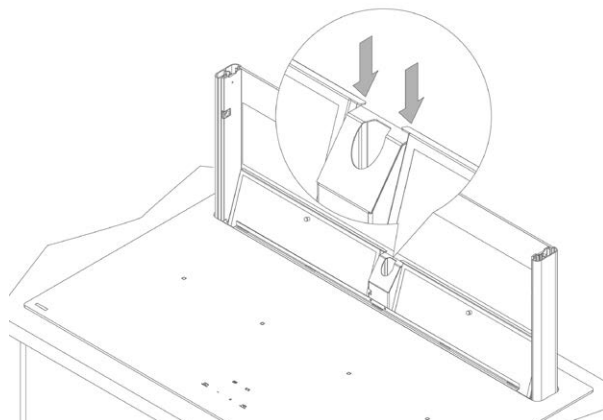
Rengjør både det fremre samt det bakre faste glasset med en fuktig klut eller eventuelt med et pH-nøytralt oppvaskmiddel. Tørk med en tørr klut / kjøkkenpapir.

-  **Ikke bruk gjenstander som kan skade glasset, som skuresvamper, skuremidler og aggressive rengjøringsmidler.**


6.2.2 Rengjøre fettfiltrene


Når fettfiltrene må rengjøres vil dette bli angitt med rengjøringsindikatoren for fettfilter (se 4.5.1)

- Følg trinnene som er beskrevet i 6.2.1.
- Ta fettfiltrene ut av avtrekkstårnet (merk deg hvordan fettfiltrene er plassert, det finnes et venstrefilter og et høyrefilter)




Rengjør dem i oppvaskmaskin / legg dem i varmt vann med fettløsende oppvaskmiddel.

-  **ADVARSEL: Hvis de ovennevnte instruksjonene ikke blir utført vil det oppstå brannfare på grunn av den kraftige tilskitningen.**

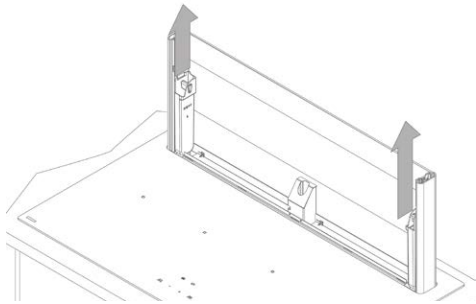
-  **Det øverste glasset på avtrekkstårnet må IKKE vaskes i vaskemaskinen. Dette kan føre til skader på glasset og skade belegget på undersiden.**

Etter rengjøringen:

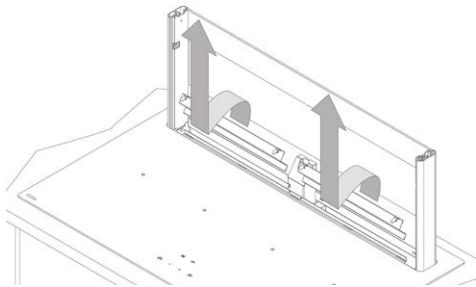
- Sett filtrene og glasset tilbake i avtrekkstårnet.
- Sett tårnet tilbake i åpningen.
- Hold fingeren i 3 sekunder på tasten .

6.2.3 Rengjøring av overkoking/søling i apparatet

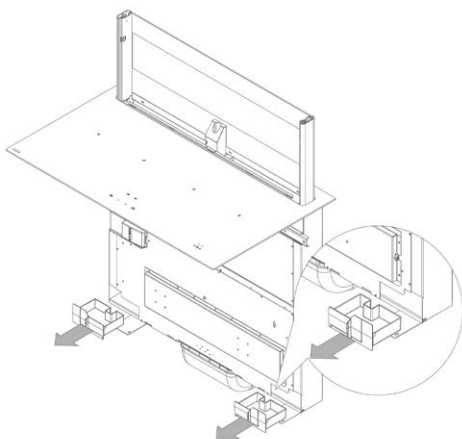
- Følg trinnene som er beskrevet i 6.2.1 og 6.2.2.
- Ta de øverste oppsamlingsreservoarene ut av tårnet og rengjør om nødvendig disse.



- Ta ut oppsamlingssikringen og rengjør om nødvendig denne.



- Hvis du har sølt store mengder fuktighet skyves det nederste oppsamlingsreservoaret ut av dampheten. Rengjør om nødvendig.



Følg trinnene i omvendt rekkefølge for å gjøre apparatet klart til bruk igjen.


6.2.4 Rengjøre Monoblock-resirkuleringsfilter (kun ved resirkulering)

Hvis man har valgt resirkulering er apparatet koblet til en innebygget resirkuleringsboks med et Monoblock-resirkuleringsfilter.

Regenerere Monoblock-resirkuleringsfilteret:








- Monoblock-filtret kan regenereres opptil 12 ganger. Dette skjer i ovnen.
- Legg filteret i 1 time i ovnen på 120 °C. Sørg for at det er tilstrekkelig ventilasjon i rommet der ovnen står, da det kan oppstå ubehagelige lukter. Det kan oppstå lukt ved steking av bestemte fiskeslag. Den beste løsningen på dette er umiddelbar regenerering av filteret.

Etter rengjøringen:

- Sett Monoblock-resirkuleringsfilteret tilbake i den innebygde resirkuleringsboksen.
- hold fingeren i 3 sekunder på tasten .

7 LØSE SMÅ PROBLEMER

7.1 Meldinger på platetoppen.

Kode	
	<ul style="list-style-type: none">– det står ikke et kokekar på kokesonen– kokekaret er ikke egnet for induksjon– diameteren på kokekarets underside er for liten sammenlignet med kokesonen
	Se kapittel 4.3.9 Holde varm
	<ul style="list-style-type: none">– Det elektroniske systemet er forstyrret.– Koble fra kokeplaten og koble den deretter til igjen.– Ta kontakt med ettersalgstjenesten
	Se kapittel 4.3.7 Stop & Go
 (Er03)	En gjenstand eller en væske dekker betjeningstastene. Symbolet forsvinner så snart ingen ting berører tastene eller de er rengjorte.
	Platetoppen er overopphetet. La den avkjøles, deretter kan den benyttes igjen.
	Lufttilførselen til viften er blokkert. Fjern blokkeringen.
	Platetoppen ble ikke koblet riktig til nettet. Kontroller tilkoblingen.
(Er47)	Problem i apparatets interne BUS-system.

Hvis én av disse feilmeldingene fortsetter å dukke opp, kan du kontakte ettersalgstjenesten.

Platetoppen eller kokesonen fungerer ikke:

- kokeplaten er ikke korrekt tilkoblet strømmettet
- sikkerhetssikringen har gått
- se etter om låsing er aktivert
- berøringstastene er tilsølt med vann eller fett
- det står en gjenstand på berøringstastene



Én enkelt sone eller alle soner faller ut:

- sikringen er aktivert
- denne aktiveres hvis du har glemt å slå av en kokesone
- sikringen aktiveres også hvis én eller flere berøringstaster er dekket
- et kokekar er tomt og bunnen er blitt overopphetet
- platetoppen har også en automatisk reduksjon av effekten, samt automatisk utkobling ved overoppheting




Viften fortsetter å gå etter at platetoppen er skrudd av:

- dette er ikke en feil, på denne måten beskytter viften elektronikken
- viften stopper av seg selv.

Betjeningen av automatisk koking aktiveres ikke:

- kokesonen er fremdeles varm 
- det maksimale kokenivået står på 
- kokenivået settes på med tasten [-].

7.2 Meldinger ved avtrekket

Kode	
1. led blinker	– Ettergangsfunksjon aktivert
2. led blinker	<ul style="list-style-type: none">– Tårnet ble ikke detektert i ønsket posisjon.– Kontroller at det ikke er noe som kan hindre avtrekkstårnets bevegelse– Trykk på – Kontakt Novy
3. led blinker	<ul style="list-style-type: none">– Sikkerhetsbryteren i avtrekkstårnet er aktivert konstant– Trykk på – Kontakt Novy
4. led blinker	<ul style="list-style-type: none">– Fremre glass avtrekkstårn mangler– Fremre glass avtrekkstårn ikke plassert korrekt– Trykk på – Deteksjonsfunksjon avtrekkstårn defekt

Viften suger ikke godt nok. Hva kan forårsake dette problemet?

- Kontroller fettfilteret. Respekter rengjøringsindikatoren. Filteret må rengjøres én gang annenhver uke for å garantere at avtrekket fungerer som det skal.
- Kontroller lufttilførselen i boligen. Så snart viften settes på er det nødvendig at lufttilførselen er god. Dette kan gjøres ved å åpne ventiler eller ved å åpne en dør eller et vindu.
- Kontroller kanalen for blokkeringer eller innsnevring som gjør at luften ikke kan transporteres ordentlig vekk.

7.3 Øvrig

Feil: Ikke nøl med å kontakte vår ettersalgstjeneste hvis feil skulle oppstå.

Belgia:	Tlf.: +32 (0)56 36 51 02
Frankrike:	Tlf.: +33 (0)3 20 94 06 62
Tyskland: Tlf.:	+49 (0)511.54.20.771
Nederland:	Tlf.: +31 (0)88-0119110
Spania:	Tlf.: +34 938 700 895
Italia:	Tlf.: +39 039.20.57.501

For alle andre land: din lokale montør eller Novy
i Belgia: Tlf.: +32 (0)56/36.51.02

For at vi skal kunne hjelpe deg er det viktig for vedlikeholdstjenesten å vite hvilken type apparat du har. Disse opplysningene finner du på typeskiltet på innsiden av avtrekksenheten.


Fest det vedlagte klistremerket med typeskiltet og serienummeret her.



OVERSIKT OVER FUNKSJONER

Betjening avtrekk

 Koble inn / heve posisjon avtrekkstårn

 Redusere avtrekkshastighet

 Øke avtrekkshastighet

 Koble ut / senke posisjon avtrekkstårn

○ ○ ○ ○ Angivelse avtrekk

 Rengjøringsindikator fettfilter

 Rengjøringsindikator resirkuleringsfilter

 Forhåndsinnstilt avtrekksfunksjon

Slå platetoppen på/av

Trykk på O/I i ca. 2 sekunder. Hvit Led-lampe tennes.

Trykk på O/I. Hvit Led-lampe slukkes.

Stille inn effektjustering

MER - La fingeren gli over «GLIDEREN» (Effektjustering)

MINDRE - La fingeren gli over «GLIDEREN» mot 0

Slå Power-funksjonen av og på

PÅ - La fingeren gli til enden av «GLIDEREN» - [P]

AV - La fingeren gli over «GLIDEREN» [0-9]

Slå Super Power-funksjonen av og på:

PÅ - Slå på Power.

Trykk på slutten av «GLIDEREN» en gang til.

AV - La fingeren gli over «GLIDEREN» [0-9]

Effektgrense aktivert


[9] reduseres til [8] og blinker [8]

Stop & Go-funksjon

PÅ - Trykk på ||

AV - Trykk på ||

Låse betjeningen

På/av - Trykk i 6 sekunder på 

Velg timeren

Trykk samtidig på - og + på timeren

Redusere tiden

trykk på - på timeren

Øke tiden

trykk på + på timeren

Slå av timerfunksjonen

Trykk samtidig på - og + til det ønskede timeglasset lyser opp

Fortsett å trykke på timerens - til denne står på 0

Bruke timeren uten at du lager mat

Slå platetoppen på Trykk samtidig på - og + på timeren. Still inn tiden med - eller +.

Programmere den automatiske oppkokingsfunksjonen

PÅ - La fingeren gli over «GLIDEREN», og fortsett å trykke i 3 sekunder på ønsket effekt

AV - La fingeren gli over «GLIDEREN»

Betjening platetopp

 Angivelse av timertid

 ^{min}  Timertaster

 Låsetast

 På/av-tast for platetoppen

 Stop & Go-tast

 Angivelse av effektnivået

 Brofunksjon-indikator

 Timer-indikator

 Holde varm-funksjon

 Sone holde varm-tast


 Sone for gliderbetjening bak

 Sone for gliderbetjening foran

 Grillfunksjon på plass for angivelse av effektnivået

Hold varm-funksjon

Trykk 1, 2 eller 3 ganger på -tasten

Stoppe: trykk flere ganger på  til led-ene er slukket


Brofunksjon manuell

PÅ - trykk samtidig på 2  av sonene

PÅ - trykk samtidig på 2  av sonene

Brofunksjon automatisk

PÅ - sett et kokekar på sonen foran og bak

AV - trykk samtidig på begge  for sonen foran og bak

Grillfunksjon:

PÅ - trykk samtidig sentralt på 2 [GLIDERE] for sonene foran og bak

AV - trykk samtidig sentralt på 2 [GLIDERE] for sonene foran og bak, deretter på [GLIDEREN] under den animerte sonen

Slå på viften

POSISJON 10 cm: Trykk kort på 


POSISJON 30 cm: Trykk i 2 sekunder på 

Endre vifteposisjon

HEVE - Trykk på 

SENKE - 

Vifte - Ettergangsfunksjon / Slå av

ETTERGANGSFUNKSJON: Trykk i 2 sekunder på . Avtrekkstårnet lukkes dermed automatisk etter 10/30 minutter

SLÅ AV: trykk en gang til på 

Forhåndsinnstilt avtrekksfunksjon

Trykk på 

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