

**SV ANVÄNDARHANDBOK**

5900 ONE

**NOVY®**

**R**  
**M**  
**RØROS**  
**HETTA**

1	ALLMÄN INFORMATION	36
2.	SÄKERHET	36
2.1	Försiktighetsåtgärder före användning	36
2.2	Användning av apparat	36
2.3	Försiktighetsåtgärder för att förebygga skador på apparaten	36
2.4	Försiktighetsåtgärder vid fel på apparaten	36
2.5	Andra försiktighetsåtgärder	37
3.	BESKRIVNING AV APPARATEN	37
3.1	Teknisk specifikation	37
3.2	Induktionsprincipen	37
3.3	Ljud vid användning av induktion	37
3.4	Översikt över apparaten	38
3.5	Kontrollpanel	38
4.	ANVÄNDNING AV APPARATEN	38
4.1	Touchknappar	38
4.2	Användning av spishällen	38
4.2.1	Slå på och av	38
4.2.2	“Pan detection”	38
4.2.3	Indikator för restvärme	39
4.2.4	Power och Super power-funktion	39
4.2.5	Timer	39
4.2.6	Automatisk starteffekt	40
4.2.7	Stop& Go-funktion	40
4.2.8	Senast använda inställningar	40
4.2.9	“Keep warm” funktion	40
4.2.10	Bro och automatisk brofunktion	40
4.2.11	Grillfunktion	40
4.2.12	Låsa kontrollpanelen	8
4.3	Användning av fläktornet	8
4.3.1	Slå på och av, efter körtid	41
4.3.2	Öka och minska styrkan	41
4.3.3	Fläktornet i lågposition	41
4.3.4	Automatiskt stopp	41
4.3.5	Koncentration av utblås	41
4.4	Rengöringsräknaren	41
4.4.1	Fettfilter	41
4.4.2	Recirkulation (valfritt)	41
5.	TIPS FÖR MATLAGNING	41
6.	UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	42
6.1	Underhåll av spishällen	42
6.2	Avlägsna fläktornet och töm uppsamlingsbehållaren	43
6.3	Rengöring av fettfiltret	43
6.4	Sätt fläktornet på plats	43
6.5	Regenerering av Monoblockfiltret (vid användning av recirkulation)	43
7.	PROBLEM OCH FELSÖKNING	43
7.1	Indikatorer på spishällen	43
7.2	Indikatorer på köksfläkten	44
7.3	Tekniska problem	44

Dimensioner

## 1 ALLMÄN INFORMATION

- Denna apparat skall endast användas i privata hushåll.
- Kontrollera apparatens skick och läs allt installationsmaterial före installationen. Avlägsna varsamt apparaten från dess emballage. Var varsam vid användning av vass kniv för att öppna emballaget.
- Spara den här bruksanvisningen till framtida ägare.
- Avfallshantering av transportemballage och den gamla apparaten. Den nya apparaten transporteras i skyddsförpackningar. Allt material som används är miljövänligt och återvinningsbart. Du kan hjälpa oss genom att kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt.
- Gamla apparater är inte värdelöst avfall. Värdefulla råmaterial kan återvinnas om man lämnar in den för återvinning. Den här apparaten uppfyller EU direktivet 2002/96/EC om kasserade elektriska och elektroniska produkter (WEEE). Kontakta din återförsäljare eller lokala myndigheter för information om bortskaffande.



I den här manualen används en mängd olika symboler. Beskrivningen av dessa symboler finns här nedan.

Symbol	Menande	Åtgärd
	Läs	Läs anvisningarna noggrant
	Varning	Denna symbol indikerar en farlig situation

Följ noggrant anvisningarna för att undvika person och materialskada.

## 2 SÄKERHET

### 2.1 Försiktighetsåtgärder före användning

- Ta bort alla etiketter och pålimmad film från den keramiska ytan.
- Utför inga ändringar på apparaten.
- Spishällen kan inte användas fristående eller som en arbetsyta.
- Apparaten måste vara jordad och kopplas i samförstånd med lokala förordningar.
- Använd inte en förlängningsladd.

### 2.2 Användning apparaten

- ⚠ 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, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på koketoppen fordi de kan bli varme.
- Var nøye med att inga ledningar för fastmonterade eller lösa apparater kommer i kontakt med glasskivan eller varma pannor.
- Täck aldrig över apparaten med en duk eller en skyddsskiva. De kan bli mycket varma och antända.
- Stäng av kokzonerna efter användning.
- Håll ett öga på maten när du använder fett eller olja. Detta kan snabbt antändas.
- Magnetiska objekt (kreditkort, disketter, miniräknare) bör inte placeras i närheten av apparaten när den är påslagen.
- Var försiktig så de inte bränner dig under eller efter användning av apparaten.
- Den här apparaten kan användas av barn, 8 år och äldre och av personer med nedsatt känsel, fysik eller mentala förmågor eller bristande erfarenhet och kunskap så länge de är under tillsyn och får vägledning eller instruktioner angående användandet av apparaten på ett säkert sett och att de förstår farorna som kan uppstå.
- Rengöring och underhåll bör ej utföras av barn om de inte är under tillsyn.

### 2.3 Försiktighetsåtgärder för att förebygga skador på apparaten

- Pannbottnar som saknar emaljering eller skadade grytor (saknar emalj gjutjärnsgrutor) kan skada den keramiska glasytan.
- Sand eller andra slipande material kan skada den keramiska glasytan.
- Undvik att även små föremål faller ned på spishällen. Var uppmärksam så du inte slår i glasets kanter med pannorna.
- Försäkra dig om att ventilationen i apparaten fungerar i enlighet med tillverkarens instruktioner.
- Placera eller lämna inte tomma pannor på spishällen. Socker, syntetiska material eller aluminiumfolie får inte komma i kontakt med kokzonerna. Detta kan resultera i skador eller andra förändringar när glasytan svalnar. Om detta skulle hända, stäng av apparaten och ta bort dem omedelbart från kokzonen (var försiktig så att du inte bränner dig).
- **WARNING: Brandfara:** Förvara inte föremål på matlagingsytan.
- Placera aldrig något som är varmt på kontrollpanelen.
- Om det finns en låda under den försänkta apparaten, kontrollera att avståndet mellan lådans innehåll och den försänkta delen av apparaten är tillräckligt (2 cm). Detta är nödvändigt för att få tillräcklig ventilation.
- Förvara aldrig brandfarliga objekt (så som sprayburkar) i lådan under spishällen. Besticklådor måste vara värmebeständiga.

### 2.4 Försiktighetsåtgärder vid fel på apparaten

- Om fel upptäcks, stäng av apparaten och koppla bort den från strömmen.
- Ifall det finns sprickor på glasytan eller om den blir krossad, koppla från apparaten och kontakta kundtjänst.

- Reparation måste utföras av en fackman. Öppna inte apparaten på egenhand.
- VARNING: Om ytan spricker, stäng av apparaten för att undvika elektriska stötar.

### 2.5 Andra försiktighetsåtgärder

- Se till så att pannan alltid är i mitten av kokzonen.
- För de personer som använder en pacemaker, magnetfältet kan påverka pacemakers funktionalitet. Vi rekommenderar att man talar med sin återförsäljare eller doktor för mer information.
- Använd inte behållare av aluminium eller syntetiska material. Dessa kan smälta på kokzonerna.
- Du skall ALDRIG försöka släcka en eld med vatten, du behöver stänga av apparaten och sedan täcka lågorna med t.ex en brandfilt eller duk.



Användande av pannor av dålig kvalitet eller adapterpannor för pannor som inte är magnetiska kommer att göra garantin ogiltig. I dessa fall så åtar sig tillverkaren inget ansvar för skador på spishällen eller omkringliggande element.

## 3 BESKRIVNING AV APPARATEN

Enheten är en induktionshäll med integrerad fläkt. Induktionshällen har fyra kokzoner och ett fläkttorn för att suga ut matoset mitt i induktionshällen.

Värmeplattorna och fläkten drivs separat. Instruktioner för hur man använder enheten finns längre fram i den här manualen.

### 3.1 Teknisk specifikation

Typ	1811-001
Total effekt	7400 W
Spishällens energiförbrukning EChob**	187,4 Wt/kg
Kokzon	220 x 180 mm
Minsta detektering	Ø = 100 mm
Nominell nivå *	2100 W
Effektnivå *	2600 W
Super Power-nivå *	3700 W
Pannor **	Ø = 150 mm
Energiförbrukning ECcw **	182,8 Wt/kg
Pannor **	Ø = 180 mm
Energiförbrukning ECcw **	190,6 Wt/kg
Pannor **	Ø = 210 mm (x2)
Energiförbrukning ECcw **	188,1 Wt/kg

\* Den angivna effekten kan ändras beroende på pannans dimensioner och material.

\*\* Beräknad enligt metoden för prestandamätning (EN 60350-2).

### 3.2 Induktionsprincipen

Det finns en induktionsspole under varje kokzon. När den är påslagen genererar den ett variabelt elektromagnetiskt fält som producerar induktiva strömmar i pannans ferromagnetiska bottenplatta. Resultatet är att pannan som är placerad på kokzonen värms upp. Endast de följande typerna av pannor får användas:

- Ferromagnetiska pannor (kan kontrolleras genom att fästa en magnet på pannans undersida): Gjutjärns-pannor och stålpannor, emaljerade pannor, rostfria pannor med ferromagnetisk botten...
- Kan inte användas: koppar, rent rostfritt stål, Aluminium, glas, trä, keramik, stengods ...

Induktionszonen anpassar sig automatiskt till pannans storlek. Om pannan är för liten i diameter så blir den inte uppvärmd. Diametergränsen varierar beroende på de olika kokzonernas diameter. Om pannan inte är gjord för användning med induktionshäll, visar displayen [U].

### 3.3 Ljud vid användning av induktion

Vid användning av en induktionshäll kan det uppstå olika ljud. Dessa ljud beror på pannans konstruktion och material.

#### Surrande

Detta uppstår vid tillagning vid hög effekt och orsakas av den mängd energi som överförs från hällen till pannan. Surrandet försvinner eller blir svagare när hällen är inställd på en lägre styrka.

#### Ojämnt ljud

Detta kan ske när en panna består av flera lager av olika material. Oljudet orsakas av vibrationer i de områden där de olika materiallagren berör varandra.

#### Visslande

Visslande ljud brukar uppstå vid tillagning med pannor som består av flera lager av olika material och när två närliggande kokzoner används samtidigt med maximal styrka. Det visslande ljudet försvinner eller blir svagare när hällen är inställd på en lägre styrka.

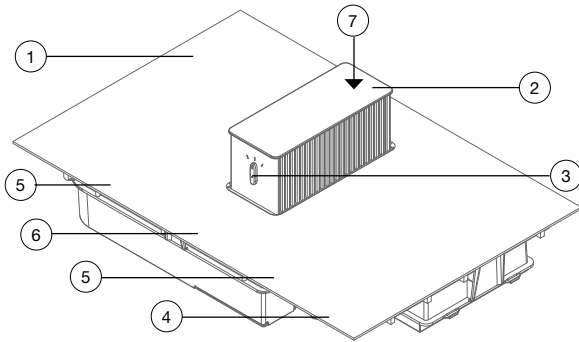
#### Klickande ljud

När hällen är inställd på lägre styrka kan det uppstå klickljud från strömbrytarna.

#### Hummande

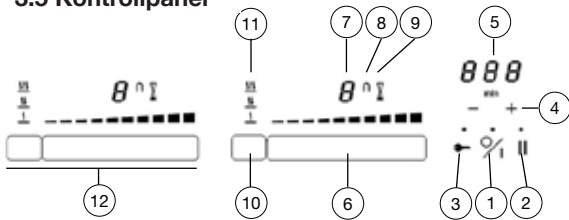
När fläkten är påslagen kan det höras ett hummande. Fläkten kyler elektroniken vid intensiv användning av hällen. Om temperaturen blir för hög, fortsätter fläkten gå efter att hällen är avstängd.

### 3.4 Översikt över apparaten

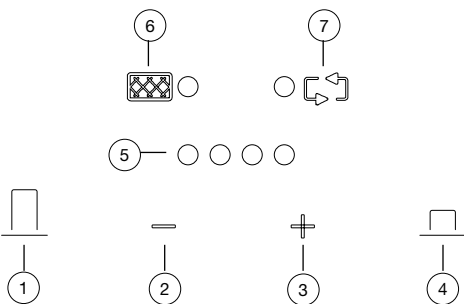


- ① Induktionshäll
- ② Fläktårn
- ③ Ventilfunktionen
- ④ Användning av hällen
- ⑤ Användning av kokzoner
- ⑥ Användning av fläkten
- ⑦ Fettfilter (i fläktårnet)

### 3.5 Kontrollpanel



- ① På/av knapp
- ② Stop & Go knapp
- ③ Låsknappen
- ④ Timerknappen
- ⑤ Timer
- ⑥ Zon för glider ock timer (fremra zon)
- ⑦ Effektindikatorn
- ⑧ Brolampa
- ⑨ Timerlampa
- ⑩ "Keep warm" knapp
- ⑪ "Keep warm" lampor
- ⑫ Kontroll av bakre kokzon



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

- ③ Öka fläktens styrka
- ④ Fläktårn i låg position
- ⑤ Indikator för fläktens styrka
- ⑥ Indikator för rengöring av fettfilter
- ⑦ Indikator för rengöring av resirculationsfilter

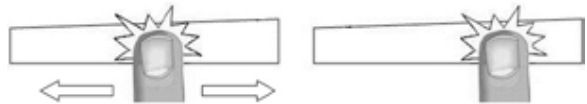
## 4 ANVÄNDNING AV APPARATEN

### 4.1 Touchknappar

Den keramiska hällen är utrustad med en elektronisk funktion med känsliga touchknappar. När du trycker på en knapp med ditt finger aktiveras motsvarande funktion. Detta bekräftas av ett ljus, en bokstav eller ett nummer på displayen och / eller ett pip ljud.

△ Tryck i allmänhet bara på en knapp i taget.

För att välja styrka med sliderknappen, för du fingret över "SLIDER" -fältet. Du kan ställa in den önskade styrkan direkt genom att trycka på önskad nivå med fingret..



### 4.2 Användning av spishällen

#### 4.2.1 Slå på och av

Slå på/av spishällen:

Handling	Kontrollpanel	Display
För at starta	Tryck (0/1)	(0)
För at stoppa	Tryck (0/1)	Inget eller H

Slå på/av en kokzon:

Handling	Kontrollpanel	Display
För att ställa in	För "SLIDER" fältet	(0-9)
(Justering av styrka)	Till höger eller vänster	
För at stoppa	För "SLIDER" fältet till 0	(0 eller H)

Om detta inte görs inom 20 sekunder så går systemet i standby läge.

#### 4.2.2 "Pan detection"

"Pan detection" möjliggör god säkerhet. Induktionen fungerar inte:

- Ifall den inte finns en panna placerad på hällen eller om pannan inte är ämnad för användning med induktion. I det här fallet kan styrkan inte höjas och displayen visar [ U]. Den här symbolen försvinner när det placeras en panna på kokzonen.

- Om pannan är borttagen från kokzonen, kommer den här zonen att avaktiveras. Displayen visar [U]. Symbolen [U] försvinner när en panna sätts tillbaka på kokzonen. Uppvärmningen fortsätter med den tidigare inställda effekten.

Värmeelementet måste stängas av efter tillagning. Låt inte "Pan detection" [U] förbli aktiv.

#### 4.2.3 Indikator för restvärme

När en kokzon eller hela hällen är avstängd, så varnar kokzonerna fortfarande, vilket indikeras på displayen med [H]. Symbolen [H] försvinner när kokzonerna kan röras utan att det finns någon risk för att du bränner dig.

Om indikatorlamporna för restvärme tänds, får kokzonerna inte röras och inga värmekänsliga föremål får placeras på dem. Detta kan leda till en brand eller att du bränner dig.

#### 4.2.4 Power och Super Power-funktion

Power [ P ] och Super Power [ ] ger extra effekt till vald kokzon. När denna funktion är vald så kommer kokzonen att ha en högre effekt i 10 minuter. Funktionen kan till exempel användas för snabb uppvärmning för större mängder vatten, som till exempel när man kokar pasta.

##### Start/stopp Power:

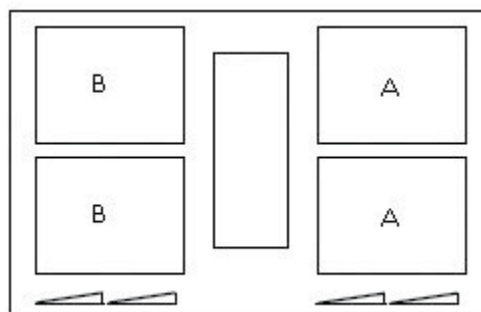
Handling	Kontrollpanel	Display
Starta Powerfunktion	För "SLIDER"-fältet till max eller tryck direkt på slutet på "SLIDER"-fältet	(P)
Stoppa Powerfunktion	För "SLIDER"-fältet.	(0-9)

##### Start/stopp Super Power:

Handling	Kontrollpanel	Display
Starta Powerfunktion	För "SLIDER"-fältet till max eller tryck direkt på slutet på "SLIDER"-fältet	(P)
Starta Super Powerfunktion	Tryck P-knappen	[ P ]
Stoppa Super Powerfunktion	För "SLIDER"-fältet.	(P) til (0)
Stoppa Powerfunktion	För "SLIDER"-fältet.	(9) til (0)

##### Effektjustering:

Hällen är uppdelad i två separata grupper av kokzoner, med en maxeffekt för varje grupp.



Om den valda uppvärmningen för båda zoner tillsammans är mer än den maximalt möjliga effekten, reducerar strömhanteringsfunktionen automatiskt effekten för en av dessa zoner. Displayen för den aktuella zonen börjar blinka och styrkan blir automatiskt justerad till högsta möjliga effekt.

Välj kokzon	Den andra kokzonen: (exempel: styrkenivå 9)
(P) visast	(9) ändras til (8) ock blinkar

Det är möjligt att aktivera booster-funktionen (eller dubbel booster) på flera kokzoner samtidigt. Om så är fallet måste zonerna användas parallellt (A-B).

#### 4.2.5 Timer

Timern kan användas för alla kokzoner, med individuell tidsjustering (från 0 till 999 minuter) för varje individuell kokzon.

##### Inställning och ändring av timer:

Handling	Kontrollpanel	Display
Välj styrka	För "SLIDER"-fältet.	(1) til (P)
Ställ in timer	Tryck samtidigt på [ - ] ock [ + ] tills den önskade tiden visas	Timer display på
Minska tiden	Tryck [ - ] på timern	(60) til 59,58..
Öka tiden	Tryck [ + ] på timern	Öka tiden

Efter några sekunder slutar displayen (min) att blinka. Tidsinställningen bekräftas och nedräkningen startar.

##### Stoppa timern:

Handling	Kontrollpanel	Display
Välj timer	Tryck samtidigt på [ - ] ock [ + ] tills den önskade tiden visas	Timer display på
Stoppa tiden	Tryck [ - ] på timern	(000)

Om flera timers används, måste proceduren användas för alla timers

##### Äggklocka:

Äggklockan är en egen funktion. Den stannar så snart en kokzon är påslagen. Om äggklockan stängs av fortsätter timern tills tiden är slut.

Handling	Kontrollpanel	Display
Aktivera hällen	Tryck displayen 0/1	(0)
Välj timer	Tryck samtidigt på [-] ock [+] tills den önskade tiden visas	(000)
Minska tiden	Tryck [-] på timern	(60) til 59,58..
Öka tiden	Tryck [+] på timern	Öka tiden

#### Automatisk stopp efter tillagningen är klar:

Så snart den inställda tillagningstiden är slut, blinkar timern med [000] och ett ljud kommer att höras. För att stoppa ljudet och blinkningarna, tryck på knapparna [-] och [+].

#### 4.2.6 Automatiskt starteffekt

Samtliga kokzoner är utrustade med en automatisk starteffekt-funktion. Kokzonen startar med full effekt och kommer efter en tid minska styrkan till inställd nivå.

#### Stäng av den automatiska starteffekt-funktionen:

Handling	Kontrollpanel	Display
Välj styrka (till exempel "7")	För "SLIDER"-fältet till [7] och håll i 3 sek.	[7] blinkar med [A]

#### Slå på den automatiska starteffekt-funktionen:

Handling	Kontrollpanel	Display
Val av Power nivå	För "SLIDER"-fältet.	(0-9)

#### 4.2.7 Stop&Go-funktion

Den här funktionen kommer att deaktivera hela hällen tillfälligt, och startar om med samma inställningar som tidigare.

#### Starta eller stoppa pausfunktionen:

Handling	Kontrollpanel	Display
Pausa	Tryck på "II"	"II" lampan lyser
Avbryt paus	Tryck på "II" Tryck på det animerade "SLIDER"-fältet	Slider animerade tidigare inställningar

#### 4.2.8 Senast använda inställningar

När du har stängt av hällen (0/I), Så är det möjligt att återgå till senast använda inställningar.

- förberedelsesteg för alla kokzoner (booster)
- minuter och sekunder för programmerad kokzons-relaterad timer
- "Keep warm"-funktion
- Starteffekt-funktion




Återgå till senast använda styrka:

- Tryck [0/I]
- Tryck därefter på [II] tills lampan slutar blinka. De senaste inställningarna kommer att vara aktiva.

#### 4.2.9 "Keep warm"-funktionen

Dessa funktioner kommer att höja temperaturen till respektive 42, 70 eller 94 ° C, och kommer att hållas vid önskad nivå. På det här sättet kommer du att undvika att kokaöver eller att bränna maten.

#### Starta "Keep warm" funktionen:

Handling	Kontrollpanel	Display
42 C för att ansluta	Tryck 1 gång på "Keep warm" knappen	(U) ock [  ]
70 C för att ansluta	Tryck 2 gånger på "Keep warm" knappen	(U) ock [  ]
94 C för att ansluta	Tryck 3 gånger på "Keep warm" knappen	(U) ock [  ]
För att stoppa	För "SLIDER"-fältet eller tryck "Keep warm" knappen till (0)	(0-9) (0)

Max tid för att hålla värmen är 2 timmar.



#### 4.2.10 Bro och automatisk brofunktion

Med denna funktion kan 2 kokzoner användas samtidigt som om det var en enda kokzon. Booster-funktionen används respektive i vänster eller höger zon i detta läge.

Handling	Kontrollpanel	Display
Aktivera hällen	Tryck displayen 0/1	[0]
Starta brofunktion	Tryck samtidigt på [Keep -warm]-knappen på de båda kokzonerna.	[0] ock [  ]
Öka brostyrkan	För "SLIDER"-fältet.	[1 til 9]
Stoppa brofunktion	Tryck samtidigt på [Keep -warm]-knappen på de båda kokzonerna.	[0]

#### 4.2.11 Grillfunktion Aktivera hällen

Denna funktion möjliggör en optimal användning av grillplattan genom att kombinera två zoner med lämplig effekt

Handling	Kontrollpanel	Display
Aktivera hällen	Tryck displayen 0/1 Placera grillplattan på zoner som ska användas	[0] [  ] blinker
Starta grillfunktion	Tryck samtidigt på [Keep -warm]-knappen på de båda kokzonerna.	[  ]
Öka grillstyrka	För "SLIDER"-fältet.	styrke på glidebrytaren
Stanna grillfunktion	Tryck samtidigt på [Keep -warm]-knappen på de båda kokzonerna.	[0]



#### 4.2.12 Lås kontrollpanelen

För att förhindra att kokzonens inställningar ändras oavsiktligt, speciellt under rengöring, kan kontrollpanelen låsas (med undantag för på / av-knappen [0 / I]).

Handling	Kontrollpanel	Display
Lås spishällen	Håll i 6 [🔑] sekunder	Låslampa på
Lås upp spishällen	Håll i 6 [🔑] sekunder	Låslampa av

### 4.3 Användning av fläkttornet

#### 4.3.1 Slå på och av, efter körtiden

OBS: När du slår på fläkten så rör sig tornet i mitten av hällen automatiskt uppåt. Se till att det inte finns några föremål på tornet.

Handling	Kontrollpanel	Display
Slå på	Håll i 2 [⏏] sekunder	Den vita lampan lyser
Efterkörtid	Tryck [⏏]	Den vita lampan blinkar
Slå av	Tryck [⏏]	Inget indikation

Stäng av med 30 minuters fördröjning: Fläkten stängs av 30 minuter efter att tillagningen är klar. Fördröjningsfunktionen är programmerad för 30 minuter. Fördröjningsfunktionen kan användas för optimal användning av Monoblockfiltret.

#### 4.3.2 Öka och minska styrkan

Handling	Kontrollpanel	Display
Ansluta	Håll i 2 [⏏] i 2 sekunder	Den vita lampan lyser
Öka styrke	Tryck [+]	Den vita lampan lyser (totalt fyra lampor)
Minska styrke	Tryck [-]	De vita lamporna lyser svagare tills de stängs av

#### 4.3.3 Fläkttornet i lågposition

Med [Symbol]-knappen en permanent inställd styrka när fläkttornet är i lågposition. Till exempel, den här funktionen kan användas när man kokar ägg.

#### 4.3.4 Automatiskt stopp

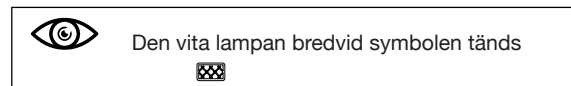
För att undvika att fläkten går utan att stanna så kommer den automatiskt att stänga av sig själv efter 3 timmar (om inga förändringar gjorts på kontrollpanelen).


### 4.3.5 Konsentrasjon av avtrekket

Om bara en sida av hällen är i bruk så kan du koncentrera utsuget till den sidan. Du kan använda växlaren för att koncentrera utsuget till höger eller vänster sidan. Detta ökar utsugets effektivitet.

### 4.4 Rengöringsräknaren

#### 4.4.1 Fettfilter



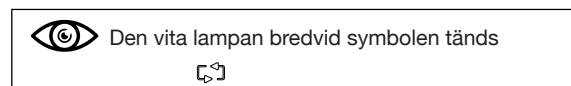
Efter 20 timmars användning börjar den vita lampan bredvid  symbolen att lysa.

- △ Följ rengöringsinstruktionerna som beskrivs under "Rengöring".

Efter å ha rengjort og satt på plass fettfiltrene, kan rengjøringstellersen nullstilles.

Nollställning: Håll inne  knappen i 3 sekunder.


#### 4.4.2 Recirkulation (valfritt)



Den vita lampan kommer att börja lysa efter 200 timmars användning. (dags att regenerera Monoblockfiltret)

- △ Följ rengöringsinstruktionerna som beskrivs under "Rengöring".

Efter regenerering och efter att Monoblockfiltret har satts på plats, starta om rengöringsräknaren igen.

Omstart: Håll ned  knappen i 3 sekunder.

Om ingen programmering blir gjord, blir programmeringen inställd automatiskt efter att fläkten har startats 10 gånger.

## 5 TIPS FÖR MATLAGNING

Pannans kvalitet

Material som skall användas: stål, emaljerat stål, gjutjärn, ferromagnetiskt rostfritt stål, aluminium med ferromagnetisk botten.

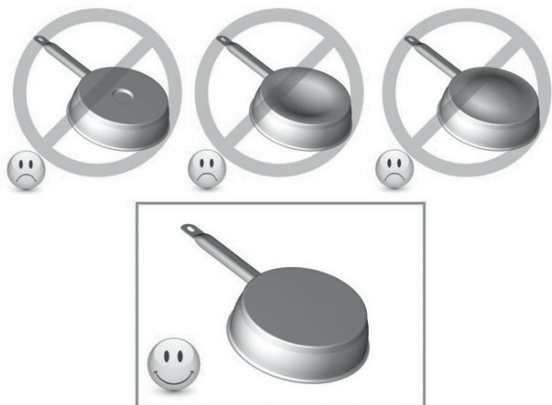
Material som inte kan användas: aluminium och rostfritt stål utan ferromagnetisk botten, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

De olika tillverkarna anger om deras produkter är kompatibla med induktionshäll. För att kontrollera om en panna är kompatibel gör du följande:

- Lägg lite vatten i en panna och placera det på en induktionsplatta som är inställd på nivå [9]. Vattnet bör värmas inom några sekunder.
- Det är möjligt att fästa en magnet på pannans undersida.

Användande av vissa pannor kan leda till att induktionshällen avger ljud under användning. Det betyder inte att det finns fel på apparaten och det medför inte att matlagningfunktionen blir sämre.





#### Pannors dimensioner

Kokzonerna anpassar sig till viss del automatiskt till pannans diameter. Pannbotten måste dock ha en minsta diameter i förhållande till kokzonen där den används.

För bästa effektivitet se till så att pannan alltid är i mitten av kokzonen.

Exempel på effektinställningar (de angivna nivåerna är ledande)

1 - 2	Smältning Uppvärmning	Sås, choklad, gelatin, mat som är förberedd
2 - 3	Småkokning upptining	Ris, pudding, soc- kersirap torkade grönsaker, fisk, frysta produkter
3 - 4	Ånga	Grönsaker, fisk, kött
4 - 5	Vatten	Ångad potatis, soppa, pasta, färska grönsaker
6 - 7	Lätt matlagning Småkokning	Kött, lever, ägg, korvar, gelerulle, inälvor
7 - 8	Vanlig matlagning	Potatis, fritering, krumkake
9	Stekning, rostning kokande vatten	Stek, omelett, stekta rätter vatten
P en ,,	Stekning, rostning kokande vatten	Kammusslor, biffkokning stora mängder vatten

## 6 UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

- ⚠ Följ alla instruktioner som är beskrivas i säkerhetsavsnittet.
- ⚠ Före rengöring, se till så att spishällen är helt avstängd och att kokzonerna har svalnat.
- ⚠ Följ rengöringsanvisningarna här nedan för att ge apparaten en lång livstid och optimal prestanda.

### 6.1 Underhåll av spishällen

- ⚠ Rengör inte spishällen om glasytan är för varm, du riskerar att bränna dig.

- ⚠ Använd inte ångtvättare eller högtryckstvätt.

- ⚠ Rengöringsmedel som är mycket frätande eller slipande och rengöringsutrustning kan orsaka repor och måste därför undvikas.

#### Rengör glasytan på spishällen

Torka rent ytan med en fuktig trasa eller svamp, och vid behov använd lite diskmedel (det är bäst att alltid göra det efter användning). Därefter kan hällen torkas av med en torr trasa eller kökspapper.

Se alltid till att allt tyg som används till rengöring är rent för att undvika repor på glasytan.

#### Svåra fläckar

Svåra spill och fläckar (kalkfläckar, pärlliknande ljuspunkter) kan bäst avlägsnas när hällen fortfarande är lite varm. Använd vanliga rengöringsmedel och rengöringsmetoder för detta.

Om detta inte räcker kan du använda ett rengöringsmedel avsedda för rengöring av keramisk glas (t.ex. Vitroclen)

Överkokade kryddor bör först fuktas med en våt trasa och sedan kan resterna avlägsnas med en glasskrapa avsedd för keramiska hällar. Efter detta kan kokplattan rengöras enligt beskrivningen i punkt 2.

Inbränt socker och smält plast avlägsnas bäst omedelbart - medan det fortfarande är varmt - med en glasskrapa. Därefter kan hällen rengöras enligt beskrivningen i avsnitt 2.

Sandkorn som kan falla på hällen när man skalar potatis eller när man sköljer av grönsaker kan orsaka repor när pannorna flyttas. Se därför till att det inte finns sand kvar på glasytan.

Missfärgning av hällen har ingen inverkan på induktionshällens funktion och prestanda. Det är inte en form av skada på hällen, det är ett resultat av skräp som inte har tagits bort i tid och därigenom bränts in.

Missfärgning av hällen har ingen inverkan på induktionshällens funktion och prestanda. Det är inte en form av skada på hällen, det är ett resultat av skräp som inte har tagits bort i tid och därigenom bränts in.

Ljusa fläckar uppstår på grund av slitage på pannbotten, speciellt vid användning av kokkärl med aluminiumbotten eller användande av felaktiga rengöringsmedel. Sådana fläckar kan bara avlägsnas med mycket arbete genom att använda rengöringsmedel. Upprepa rengöringen flera gånger efter behov.

Som ett resultat av starka rengöringsmedel och skrapning från pannbotten, kommer dekoren att slitas bort med tiden och lämna mörka fläckar.

Använd inte spishällen som en bordskiva och lägg inte bestick på den.

Lyft alltid upp pannor och kokkärl, skjut dem inte över glasytan.


### 6.2 Avlägsna fläktornet och töm uppsamlingsbehållaren

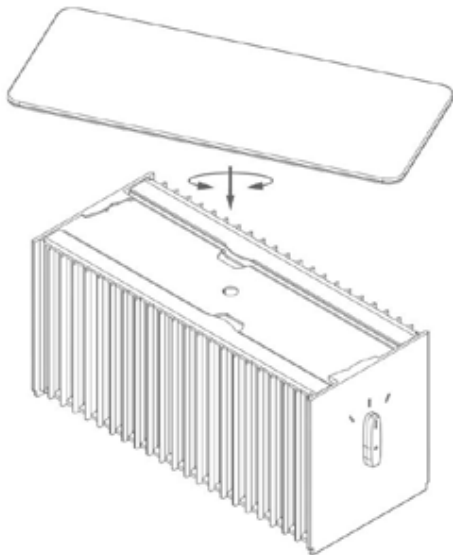
Vatten som kommer in i fläktens öppning samlas upp i en avtagbar behållare (volym 150 ml).

- Tryck på [ symbol]-knappen för att höja fläktornet.
- Håll i fläktornet med händerna på båda sidor. Använd inte glaset för att dra upp fläktornet.

De fyra vita lamporna börjar blinka så snart fläktornet är avlägsnat från hällen. Placera inte tornet på hällen. Den avtagbara uppsamlingsbehållaren kan ses genom öppningen. Ta bort uppsamlingsbehållaren och töm den. När uppsamlingsbehållaren är full, strömmar överskottsvattnet i den extra behållaren (200 ml). Denna kan torkas med en trasa. När den extra behållaren är full, kommer överskottsvattnet att hamna i en annan behållare (100 ml). Denna kan torkas med en trasa. Man kan också öppna ett lock på botten av enheten för att tömma ur vattnet.

### 6.3 Rengöring av fettfiltret


Efter 20 timmars användning lyser den vita lampan bredvid -symbolen. Avlägsna fläktornet från spishällen enligt beskrivningen i avsnitt 6.2.



Vänd glaset ett kvarts varv till höger för att avlägsna det från fläktornet. Nu ser du de två metallfettfiltren inuti tornet.

#### Rengöring av filtret

- I en diskmaskin
- Manuellt: I en varm blandning av vatten och rengöringsmedel. Skölj av filtren och låt de torka.

 Instruktionerna som beskrevs tidigare måste följas. Om de inte följs så kan det uppstå en säkerhetsfara.

Efter rengöring:

- Sätt tillbaka filtren och glaset i fläktornet.
- Sätt tillbaka fläktornet i öppningen.
- Tryck och håll inne [ ] -knappen i 3 sekunder.

### 6.4 Sätt fläktornet på plats

Sätt tillbaka de avtagbara uppsamlingsbehållarna och fläktornet i sina respektive platser i mitten av spishällen. En magnet håller fläktornet på plats. Tryck sedan på knappen för att sänka ned fläktornet och initialisera det.

### 6.5 Regenerering av Monoblockfiltret (vid användning av recirkulation)


Den vita lampan börjar lysa efter 200 timmars bruk (dags att regenerera Monoblockfiltret).

Om recirkulationsfunktionen är aktiverad, så är enheten kopplat till en utsugslåda med Monoblockfilter för recirkulation.

Regenerera Monoblockfiltret

- Monoblockfiltret kan regenereras upp till 12 gånge. Detta görs i ugnen.
- Placera filtret i ugnen i 1 timma på 120 ° C. Se till så att det finns tillgång till friskluft i rummet där ugnen är då det kan uppstå lukt. Det kan uppstå lukt när man steker vissa typer av fisk. I sådana fall så är det bra att direkt regenerera filtret i ugnen.

Nollställa rengöringsräknaren

- Sätt tillbaka Monoblockfiltret i utsugslådan.
- Tryck och  håll nere knappen i 3 sekunder.

## 7 PROBLEM OCH FELSÖKNING

### 7.1 Indikatorer på spishällen

Spishällen eller kokzon kan inte slås på:

- Spishällen har en dålig koppling till ström
- En säkring har blivit utlöst.
- Låsfunktionen är aktiverad.
- Touchknappar är täckta av flått eller vatten.
- Det finns ett objekt på knappen.

Kontrollpanelen visar [ U]:

- Det finns ingen panna på kokzonen.
- Pannan är inte kompatibel med induktionshällar.
- Bottendiametern på pannan är för liten.

Kontrollpanelen visar [ E]:

- Elektroniken är defekt.
- Koppla från och koppla till spishällen
- Ring kundtjänst

En eller alla kokzoner är bortkopplade:

- Säkerhetsenheten har blivit utlöst.
- Du har glömt att stänga av kokzonen så den har varit igång länge.
- En eller flera touchknappar är övertäckta.
- Pannan är tom och botten är överhettad.
- Spishällen har även automatisk reduktion av booster-nivån och automatisk avstängning vid överhettning.

Fortsatt ventilation efter att hällen är avstängd:

- Detta är inte ett fel, fläkten kommer att fortsätta gå för att skydda apparatens ekomponenter.
- Kylfläkten stannar automatiskt.

Starteffekt-funktionen startar inte:


- Kokzonen är fortfarande varm [ H].
- Högsta booster nivån är inställd på [ 9].

Kontrollpanelen visar [ U]:

- Se "Keep warm" funktion.

Kontrollpanelen visar

- Se "Stop & Go"

Kontrollpanelen visar [  ] eller [ Er03 ] :

- Ett objekt eller en vätska täcker kontrollknapparna. Symbolen försvinner så snart du torkar eller rengör knappen.

Kontrollpanelen visar [ E2 ]:

- Spishällen är överhettad, låt den svalna och slå slå sendan på den igen.

Kontrollpanelen visar [ E8 ]:

- Luftintaget till ventilationen är tilltäppt, ta bort det som blockerar den.

Kontrollpanelen visar [ U400 ]:

- Spishällen är inte kopplad till elnätet. Kontrollera kopplingen och koppla till spishällen.

Kontrollpanelen visar [ Er47 ]:

- Spishällen är inte kopplad till elnätet. Kontrollera kopplingen och koppla till spishällen.

Om en av de ovanstående symbolerna fortsätter att visas, kontakta SAV.

## 7.2 Indikatorer på köksfläkten

Fyra bindande vita lampor:

- Fläktornet har inte placerats ordentligt i öppningen. För in fläktornet i öppningen på ett korrekt sätt eller rengör magneterna i botten på fläktornet och ta bort eventuellt flått.

Köksfläkten har dåligt utsug. Vad kan vara orsaken?

- Kontrollera fettfiltret. Följ rengöringsinstruktionerna. Rengör filtret ungefär varannan vecka för god uppsugningsförmåga.
- Kontrollera lufttillförseln i huset. Så fort fläkten är påslagen, se till att luft tillförs genom att öppna ventilöppningarna i ett fönster eller genom att öppna ett fönster.
- Kontrollera luftkanalen för blockering eller försmalning som förhindrar bra utsug.

## 7.3 Tekniska problem

Vid tekniska problem kontaktar du serviceavdelningen NOVY

- För Belgien: Tlf 056 36 51 02
- För Frankrike: Tlf 03 2094 06 62
- För Tyskland: Tlf 0511 54 20 771

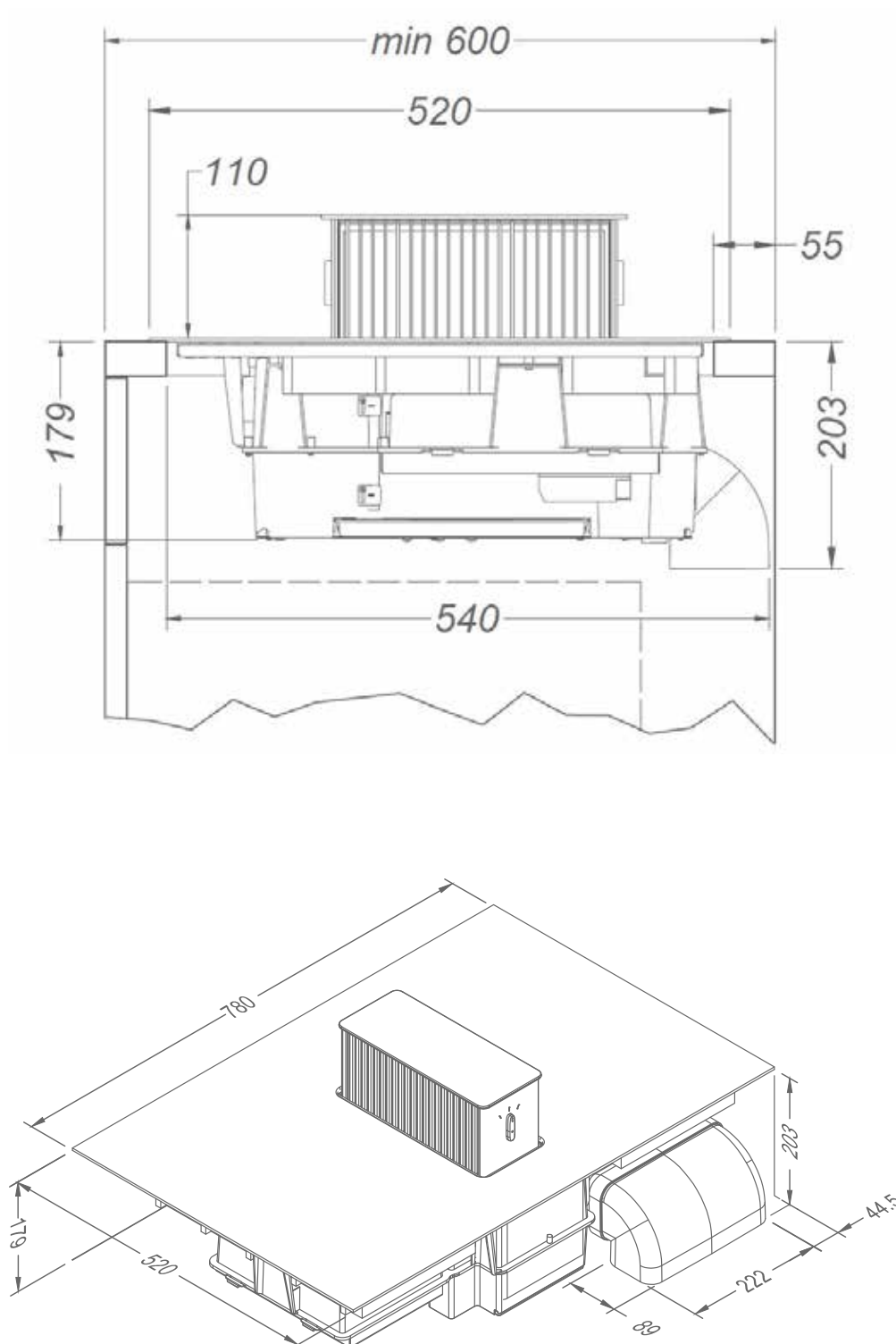
För övriga länder: Din lokala instalatör eller Novy Belgien: +32 (056) 36 51 02



Vänligen ange modellnummer:

.....

# Dimensjoner











## SERVICE OCH REKLAMATIONER

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

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

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

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

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

Novy nv förbehåller sig rätten att ändra specifikationen och priserna på sina produkter utan ytterligare meddelande

NOVY nv  
Noordlaan 6  
B - 8520 KUURNE  
Tlf. 056 36 51 00 - Faks 056 35 32 51  
E-post: [novy@novy.be](mailto: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](mailto:post@rorosmetall.no)  
[www.rorosmetall.no](http://www.rorosmetall.no)