

SV - ANVÄNDARHANDBOK

1821 Panorama



1. ALMÄN INFORMATION

- Läs noggrant bruksanvisningen innan du installerar och använder apparaten. Detta dokument innehåller viktig information om installation och användning.
- Apparatens ska 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. Installera inte apparaten om den är skadad. I detta fall kontakt Novy
- Spara den här bruksanvisningen till framtida ägare.
- Ta väl hand om klistermärket med produktens serienummer. Du kommer att behöva detta serienummer om du behöver rapportera ett fel på din produkt.
- Återvinning av transportförpackningen och den gamla apparaten

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 klistermärken från glaset
- Utför inga ändringar på apparaten.
- Spishällen kan inte användas fristående eller som en arbetsyta.
- Apparatens måste vara jordad och kopplas i samförstånd med lokala förordningar.arbetsyta.
- Använd inte en förlängningsladd till strömnätet

2.2 Användning apparaten


- För første gangs bruk pussas glassplaten med en fuktig klut och torkes deretter. Ikke bruk rengjøringsmidler, dette kan føre til at glasset får en blåaktig hinne.
- Metallobjekter som kniver, gaffler, skjæer og lokk må ikke plasseres på glasspladetoppen, da disse kan bli varme.
- Var noga med att inga ledningar för fastmonterade eller lösa apparater kommer i kontakt med glasskivan eller varma pannor.
- Använd endast lämpliga pannor/grytor. Andra material kan smälta och börja brinna.
- 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.

2.3 Försiktighetsåtgärder mot 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).
 - VARNING: Brandfara: Förvara inte föremål på matlagningssytan.
 - 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. Botten av pannan / pannan ska täcka kokzonen så bra som möjligt
- 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 Induktionshällens specifikationer

Type	1821
Total effekt	7400 W
Spishällens energiförbrukning EChob**	187,4 Wt/kg
EChob 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.

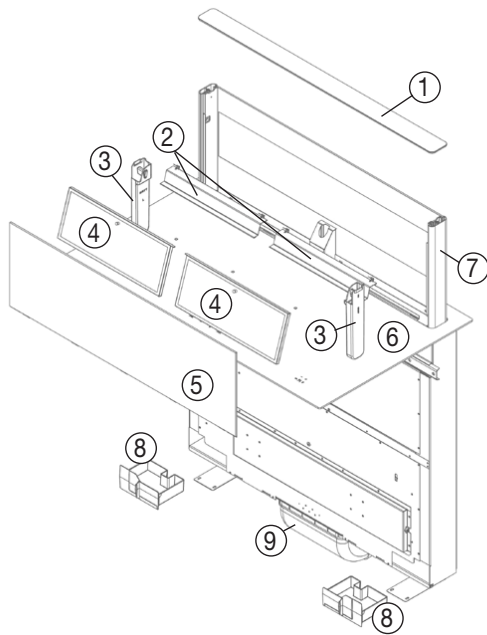
Klickande ljud

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

Hummande

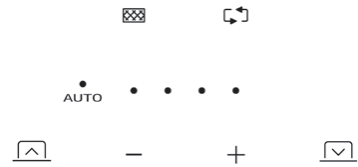
När fläkten är påslagen kan det höras ett hummande. Fläkten kyler elektroniken vid intensiv användning av hällen. Om temperaturen blir för hög, fortsätter fläkten gå efter att hällen är avstängd.

3.4 Översikt över apparaten



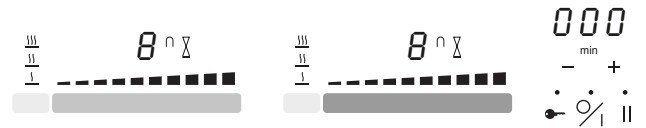
1	Övre glas, fläkt
2	Uppsamlingssäkring
3	Övre uppsamlingsreservoar
4	Fettfilter
5	Frontglas
6	Induktionsplatta
7	Fläkt
8	Lägsta uppsamlingsreservoar
9	Anslutning

3.4.1 Kontrollpanel, fläkt



Kontrollpanel, fläkt	
Koppla in/ höja fläkttornets position	
Minska fläkthastigheten	
Öka fläkthastigheten	
Koppla från/sänk fläkttornets position	
Indikation fläkthastighet	
Rengöringsräknare, fettfilter	
Rengöringsräknare, recirkulationsfilter	
Förinställd recirkulation	

3.4.2 Kontrollpanel, kokplatta



Kontrollpanel, kokplatta	
Indikation timer	
Timer knappar	
Lock tangenten	
Koppla från/in kokplatta	
Stop & Go tangent	
Indikation av effektnivå	
Brofunktionslampa (bridge)	
Indikation timer	
Indikation "keep warm" funktion	
Zone "keep warm" tangent	
Bakre zonreglaget (GLIDER)/ Zon för aktivering av grillfunktion	
Fremre zonreglaget (GLIDER)/ Zon för aktivering av grillfunktion	

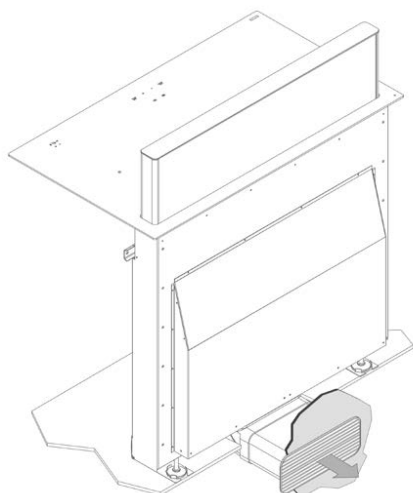
4. ANVÄNDNING AV APPARATEN

4.1 Användarlägen

Apparaten kan användas med frånluft eller recirkulering (standardinställning vid leverans)

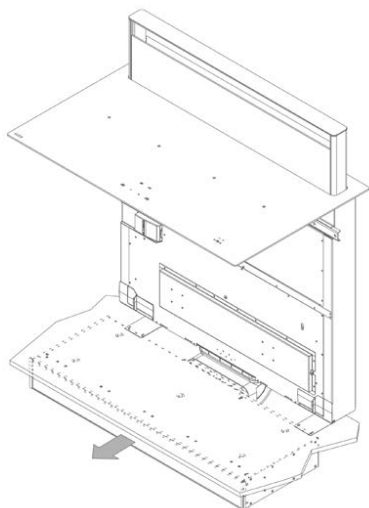
4.1.1 Frånluftläge

Den luft som sugs in rengörs först av fettfiltret innan den släpps ut från hemmet. Detta görs med ett kanalsystem mellan apparaten och ett avgasrör.



4.1.2 Recirkulationmodus

Luften som sugs in rengörs först av fettfiltren. Därefter avlägsnas lukten av Monoblock recirkulationsfiltret innan luften blåses tillbaka in i köket

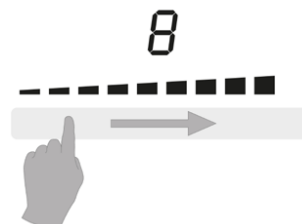


4.2 Knappar och sliderläge

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.

! **WARNING! 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..



Sone for gliderbetjening (GLIDER)

4.3 Användning av spishällen

4.3.1 Slå på och av


Slå spishällen på ock av	
Slå på	
Tryck $\frac{\circ}{1}$ i ca. 2 sekunder Den vita LED lampan lyser	
Slå av	$\frac{\circ}{1}$
Tryck $\frac{\circ}{1}$ i ca. 2 sekunder Den vita LED lampan släckas	

Slå kokzon på ock av	
Innställning	
För att välja styrka med sliderknappen, för du fingret över "SLIDER" -fältet. (effekt justering)	0-9
Slå av	
För fingret från høgre til venstre över "SLIDER" -fältet. til displayen visar 0 eller H	0 H
H = "hot" (varmt).	

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

4.3.2 "Pan detection"

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.

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].
- 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.

4.3.3 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.



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

4.3.4 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.

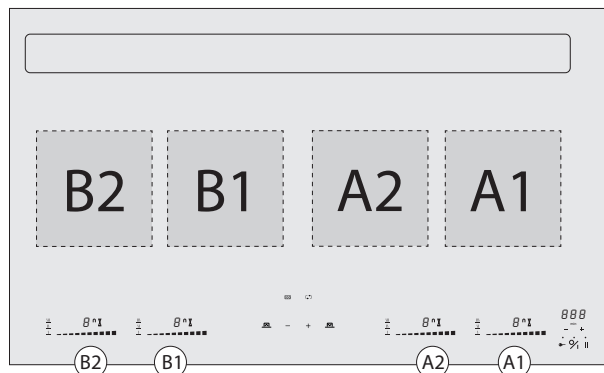
Funktionen kan till exempel användas för snabb uppvärmning för större mängder vatten, som till exempel när man kokar pasta.

Slå Power funktion på ock av	
Slå på Power funktion	Display
För fingret til slutet på "SLIDER" -fältet, eller tryck på slutet av "SLIDER" fältet med en gång.	P
Slå av Power funktion	9-0
För fingret över "SLIDER" -fältet	

Slå Super Power funktion på ock av	
Slå på Power funktion	Display
För fingret til slutet på "SLIDER" -fältet, eller tryck på slutet av "SLIDER" fältet med en gång.	P
Slå på Super Power funktion	Tryck på slutet av "SLIDER" fältet en gång till, ,, + P
Slå av Super Power funktion	P-0
För fingret över "SLIDER" -fältet	
Slå av Power funktion	9-0
För fingret över "SLIDER" -fältet	

Kontroll av maximal effekt:

Spishällen är uppdelat i 2 separata kokzoner



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.

Maximal effekt för varje zon er 3700 W.

Om matlagning görs samtidigt på zonerna A1 ock A2, eller B1 ock B2 kräfter på 3700 W kommer att fördelas över dom 2 zonerna A1 ock A2 eller B1 ock B2

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

Effekt gräns	Display
Vald kokzon med Power-funktion	P
Effekt gräns aktiverad	8
[9] reduceres til [8] og blinker	

För att kunna använda 2 zoner med maximal effekt samtidigt måste en kombination användas av zoner A1 eller A2 ock B1 eller B2

4.3.5 Timer

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

Timer	
Ställ inn tillagningseffekt	Display
Välj effekten genom å föra fingret över "SLIDER" -fältet en gång.	1-P
Välj timer	Tryck samtidigt - och + på timern. Om nödvändigt, upprepa timglasets för den aktuella zonen.
Minska tiden	060-
Tryck - på timeren	059...

Öka tiden	001-
Tryck + på timeren	002...

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

Slå av timeren	
	Display
Tryck samtidigt på [-] ock [+] tills den önskade tiden visas	resterende tid
Tryck på timerens - till timeren visar 000, eller sett kokzonens effekt til 0	000

Om olika timer är aktiverade på flera zoner måste åtgärden upprepas. Aktiverad timer lyser starkare än den aktuella zonen.

Timern kan också användas som kösklocka utan att kokzonerna är anslutna. Om hällen är avstängd, fortsätter timern att räkna ner.

Använd timern utan att laga mat	
Timer utan att laga mat	Display
Tryck 0/1	
Timer	000
Tryck samtidigt på - ock +	
Reducera tiden	060-
Tryck - på timeren	059...
Öka tiden	001-
Tryck + på timeren	002...

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

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 [+].

4.3.6 Inställning av 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.

Inställning av automatiskt starteffekt	
Aktivera automatisk starteffekt	Display
För "SLIDER"-fältet till (f.eks) 7 ock fortsatt trycka i 3 sekunder	7 A
Stäng av automatisk starteffekt	Display
För "SLIDER"-fältet 0 till 9	0-9

Automatiskt starteffekt	
Inställt tillagningstid	Automatiskt starteffekt 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-funktion

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

Slå Stop & Go på ock av	
Slå på	Display
Tryck	
Slå av	0-9
Tryck	
Tryck sedan på "SLIDEREN"	

4.3.8 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 kokzonsrelaterad timer
- "Keep warm"-funktion
- Starteffekt-funktion

Återgå till senast använda styrka:

- Tryck [0/1]
- Tryck därefter på [||] tills lampan slutar blinka.

De senaste inställningarna kommer att vara aktiva

4.3.9 "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 koka över eller att bränna maten.



Slå "keep warm" funktionen på ock av	
Håll varm 42°C	Display
Tryck 1 gång på [Hold warm]-knappen	U 1
Håll varm 70°C	
Tryck 2 gånger på [Hold warm]-knappen	U
Håll varm 94°C	
Tryck 3 gånger på [Hold warm]-knappen	U
Stanna "håll varm" funktionen	
För "SLIDER"-fältet till [0-9] eller tryck "keep warm" tangenten til [0]	0

Max tid för att hålla värmen är 2 timmar.

4.3.10 Brofunktion

Med den här funktionen kan du koppla samman de 2 vänstra och de 2 högra zoner till 2 stora zoner. Denna funktion kan aktiveras manuellt eller automatiskt när en stor gryta / panna placeras på hällen.

Brofunktion	
Manuell aktivering	Display
Tryck samtidigt på "SLIDER" för de två kokzonerna A1, A2 eller B1, B2 att kombineras	0 ∩
Automatisk aktivering	
Sätt en panna på zonerna A1, A2, eller B1, B2	∩
Öka effekten	
För "SLIDER"-fältet till önskad effekt. Både zonerna visar valt effekt.	0-9
Stanna brofunktion	
Tryck samtidigt på "SLIDER" för de två kokzonerna	0

4.3.11 Grillfunktion

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

Tryck på displayen [0/1], och placera grillplattan på de zonerna som skall användas.

Grillfunktion	
Aktivera	Display
Tryck samtidigt på "SLIDER" för de två kokzonerna A1, A2 eller B1, B2 att kombineras	0 - blinker ∩
Öka effekten	
För "SLIDER"-fältet till önskad effekt. Både zonerna visar valt effekt.	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Stanna grillfunktion	
Tryck samtidigt på "SLIDER" för de två kokzonerna.	

4.3.12 Lås kontrollerna




För att förebygga att den valda kokzonen blir ändrad, till exempel vid putsning av glaset, så kan kontrollerna låsas. (med undantag på på/av knappen).

Låsning		
Låsa		Display
Håll i 6 sekunder på	🔑	led lyser opp
Upplåsning		led
Håll i 6 sekunder på	🔑	slukkes

4.4 Användning av fläkttornet

4.4.1 Slå på och av, efter körtiden

i 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.

Fläkt		Display
Kopplingspositionen 10 cm		
Tryck 		1. led tänds
Kopplingspositionen 30 cm		1. led tänds
Tryck  och hold 20 sekunder		
Kopplingspositionen 20 cm		3. led tänds
Tryck 		



AUTO-funktion: Förinställd funktion där fläkttornet omedelbart positionerar sig i den vanligaste höjden (20 cm). Fläktläge 6 (tredje LED) ställs in samtidigt.

Efterkörnings-funktion: Den här funktionen startar efter att matlagningen är klar. Då sugs all ånga och matos som fortfarande är i köket sugts upp av fläkttornet i lågposition (10 cm) under en viss tid. Genom recirkulation torkas även monoblockfiltret i denna position. Fördröjningstiden är som standard inställd på 30 minuter i recirkulationsläge och 10 minuter i utsugsläge. Det rekommenderas att denna funktion alltid utförs helt. Efter avslutad tid stängs motorn och fläkttornet automatiskt av och fläkttornet sänks.

4.4.2 Öka och minska effektnivå

Fläkttornet kan ställas in till 8 effektnivåer, varav 3 är intensiva nivåer (nivå 6, 7 och 8). Aktivera intensiv nivå när det uppstår stark lukt eller ångbildning.

Fläkttornet kör sedan med högre effekt under en viss period, för nivå 6 är detta 1 timme och för nivå 7 och 8 är detta 6 minuter om apparaten är inställd på utsugsläge. När tidsperioden är över, återvänder tornet till position 5.



Tilpasse effektnivå:	
Öka effekten	led(ene)
Tryck 	sterkere
Reducera effekten	led(ene)
Tryck 	svakere


4.4.3 Auto-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).

4.5 Rengöringsräknaren

4.5.1 Rengöringsräknare fettfiltre

 Indikator: Vit LED bredvid  tänds

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



i Följ rengöringsinstruktionerna som beskrivs under "Rengöring".

Efter rengöringen satts fettfiltrene på plats, starta om rengöringsräknaren igen.

Omstart: Håll ned knappen i 3 sekunder.



4.5.2 Rengöringsindikator Monoblock-resirkuleringsfilter (kun ved resirkulering)

 Indikator: Vit LED bredvid  tänds

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

i 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.



5. RÅD OM MATLAGNINGEN

Pannans kvalitet

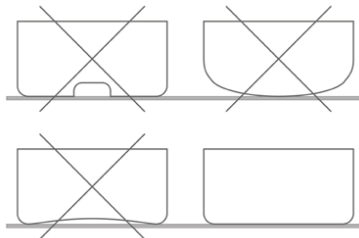
Material som skall användas: stål, emaljerat stål, gjutjärn, ferromagnetiskt rostfritt stål, aluminium med ferromagnetisk botten.

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

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 matlagningsfunktionen blir sämre.



Lyft upp kokkärlet som du önskar flytta, så undviker du fläckar som uppsår vid gnidning.

- Använd helst ett lock på pannan

Pannarnas dimension

Kokzonerna justeras automatiskt till kokkärlens diameter. Botten måste ha en diameter som passar den valda kokzonen. Placera pannan mitt i kokzonen för bästa effekten. kokkärlens diameter är mycket större än zonen, ger detta inte ett optimalt resultat.

Det är ytan på pannan som ligger precis ovanför induktionsspolen som alstrar värme. Resten av ytan som inte ligger ovanför induktionsspolen blir uppvärmd via de olika lagren som kokkärlet består av.

Om du använder ett kokkärl som är mycket större än kokzonen rekommenderas det att du använder en något lägre effektnivå så att värmen kan fördelas jämnt i kokkärlet.

Exempel på effektjustering

(Värdena som är listade här nedan är ämnade som indikatorer)

	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. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

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

6.1 Underhåll av spishällen

- i** Rengör inte spishällen om glasytan är för varm, du riskerar att bränna dig.
- i** Under inga omständigheter ska du använda apparater som använder "ånga" eller "tryck".
- i** Använd inte föremål som kan skada den keramiska hällen, såsom skursvampar, slipmedel och aggressiva rengöringsmedel.

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 mat bör först fuktas med en våt trasa och sedan kan resterna avlägsnas med en glasskrapa avsedd för keramiska hållar. 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.

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.

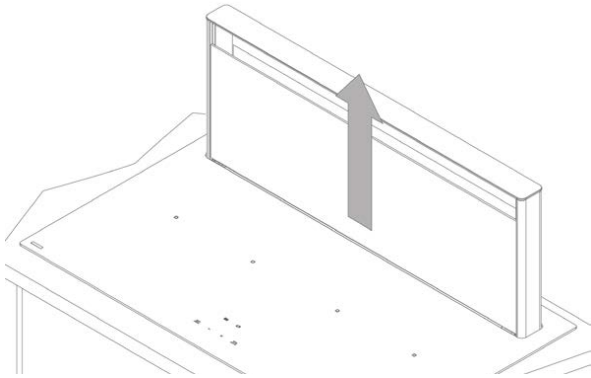
Använd inte spishällen som en bordskiva och lägg inte bestick på den.

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

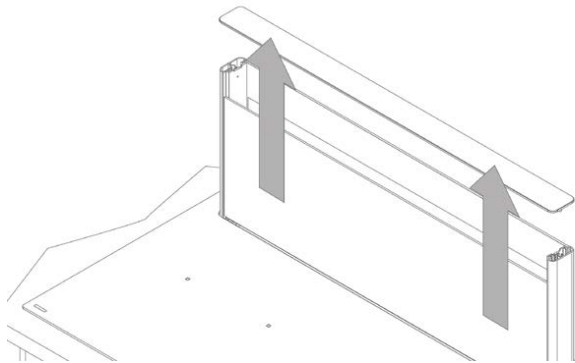
6.2 Underhåll av fläkten

6.2.1 Rengöring av apparaten efter användning

→ Hög fläktornet till dess högsta position, tryck (flera gånger) på 

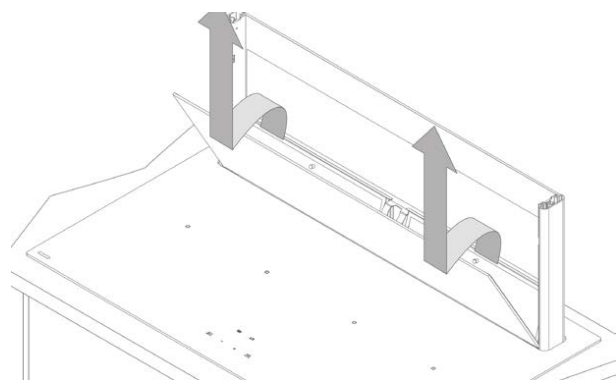


→ Lyft det översta glaset på fläktornet.




Rengör med en fuktig duk eller alternativt med ett pH neutral rengöringsmedel. Torka med en torr duk eller kökspapper.

- Luta framglaset med båda händerna och lyft ut det ur.



Rengör både det främre och bakre fasta glaspartierna med en fuktig duk eller med ett pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk eller kökspapper.

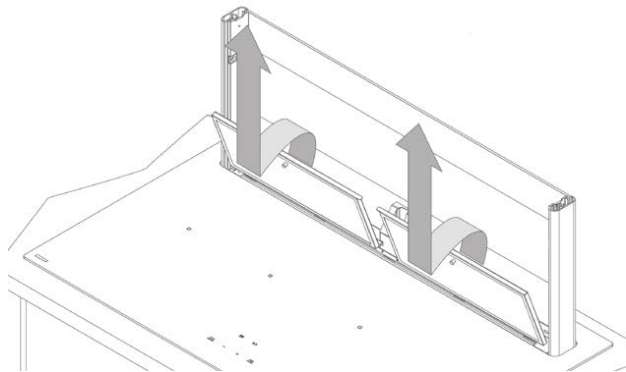
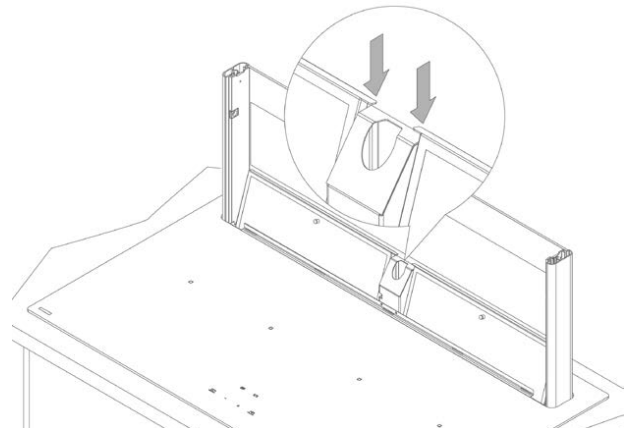
 Använd inte föremål som kan skada glaset, såsom skursvampar, slipmedel och aggressiva rengöringsmedel.

6.2.2 Rengöring av fettfiltren


När fettfiltret måste rengöras kommer detta att anges med rengöringsindikatorn (se 4.5.1)

- följ anvisningarna i 6.2.1

- Ta fettfiltren ur fläkten (notera hur filtret är placerad - vänster och höger



Rengör dem i diskmaskin/lägg dem i varmt vatten med ett fettlösande rengöringsmedel.

 **VARNING:** Om de ovanstående instruktionerna inte följs så kan det uppstå en brandfara på grund av den kraftiga nedsmutsningen.

 Det övre glaset i fläktornet får inte tvättas i diskmaskin. Detta kan medföra skador på glaset och beläggningen på undersidan.

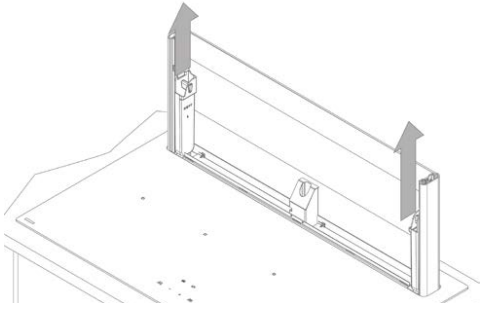
Efter rengöring:

- sätt tillbaka filtren och glaset i fläktornet.
- Sätt tillbaka fläktornet i öppningen.
- håll fingret på knappen i 3 sekunder.

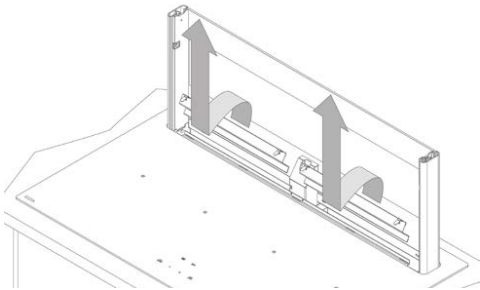


6.2.3 Rengöring efter överkokning/spill

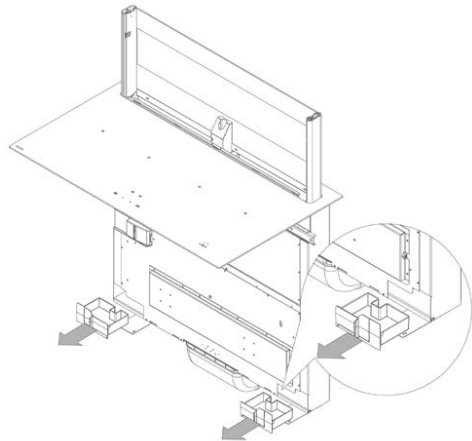
- Följ stegen som beskrivs i avsnitt 6.2.1 och 6.2.2.
- Ta ur de översta uppsamlingskärlen ur fläktornet och rengör efter behov.



- Ta ur uppsamlings säkringen och rengör efter behov.



-Om du har spillt stora mängder vätska, ta ut det nedersta uppsamlingskäret ur ånglocket. Rengör vid behov. Följ stegen i omvänd ordning för att göra apparaten klar för användning igen.



Följ stegen i omvänd ordning för att göra apparaten klar för användning igen.

6.2.4 Regenerering av Monoblockfiltret (vid användning av recirkulation)

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

Regenerera Monoblockfiltret

- Monoblockfiltret kan regenereras upp till 12 gånger.
- 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.









Efter rengöringen

- Sätt tillbaka Monoblockfiltret i utsugslådan.



7. LÖSE SMÅ PROBLEMER

7.1 Indikatorer på spishällen

Kode	
	<ul style="list-style-type: none">• Det finns ingen panna på kokzonen.• Pannan är inte kompatibel med induktionshällar.• Bottendiametern på pannan är för liten.
	Se kapitel 4.3.9 "Keep warm"
	<ul style="list-style-type: none">• Elektroniken är defekt.• Koppla från och koppla till spishällen• Ring kundtjänst
	Se kapitel 4.3.7 Stop & Go
 (Er03)	<ul style="list-style-type: none">• Ett objekt eller en vätska täcker kontrollknapparna. Symbolen försvinner så snart du torkar eller rengör knappen.
	Spishällen är överupphetad. Kyl ned innan den användas igen
	Luftintaget till ventilationen är tilltäppt, ta bort det som blockerar den.
 (Er47)	Spishällen är inte kopplad till elnätet. Kontrollera kopplingen.
(Er47)	Problem i enhetens interna BUS-system

Om en av dessa felmeddelanden fortsätter att visas, kontakta kundservice.

Hällen eller kokzonen fungerar inte:

- 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.

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 boosternivån 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 elkomponenter.
- Kylfläkten stannar automatiskt.

Automatisk kokning är inte aktiverad

- Kokzonen är fortfarande varmt
- Maximal nivå är på
- matlagningsnivån är påslagen med -

7.2 Indikatorer på köksfläkten

Kode	
1. led blinker	<ul style="list-style-type: none">• Efterkörningsfunktion aktiverad
2. led blinker	<ul style="list-style-type: none">• tornet detekterades inte i önskad position• Kontrollera att inget förhindrar tornets rörelse• Tryck• Kontakt Novy
3. led blinker	<ul style="list-style-type: none">• Säkerhetsbrytaren i tornet är aktiverad• Tryck• Kontakt Novy
4. led blinker	<ul style="list-style-type: none">• Frontglas saknas• Frontglass fel placerad• Tryck• Tornets detekteringsfunktion är defekt

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 Övrig

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
- Nederland: Tlf +31 (0)88-0119110
- Spanien: Tlf: +34 938 700 895
- Italien: Tlf +39 039.20.57.501
-

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








För att vi ska kunna hjälpa dig behöver vi veta vilken typ av enhet du har. Detta finns på skylten på insidan av fläkten.

Fäst bifogad klistermärke med typskylt och serienummer här



ÖVERBLICK ÖVER FUNKTIONER

Drift av fläkten

-  Plugga inn / höja fläkt
-  Minska fläkthastigheten
-  Öka fläkthastigheten
-  Koppla från/sänk fläktornets position
- ○ ○ ○ Indikation fläkthastighet
-  Rengöringsräknare, fettfilter
-  Rengöringsräknare, recirkulationsfilter
-  Förinställd recirkulation

Slå spishällen på ock av

Tryck O/I i ca. 2 sekunder. Den vita LED lampan lyser

Tryck O/I. Den vita LED lampan släckas

Stille inn effektjustering

AMERA - För fingret över "SLIDER" -fältet - (Effekt justering)

MINDRA - För fingret över "SLIDER" -fältet mot (0)

Slå Power funktion på ock av

PÅ - För fingret över "SLIDER" -fältet - (P)

AV - För fingret över "SLIDER" -fältet (0-9)

Slå Super Power funktion på ock av

PÅ - Slå på Power

Trycka på slutet av "SLIDER" -fältet en gång til

AV - För fingret över "SLIDER" -fältet (0-9)

Effekt gräns aktiverad

(9) reduceras till (8) ock blinker (8)

Stop & Go funktion

PÅ - Tryck II

AV - Tryck II

Låsa control panelen

På/av - Tryck i 6 sek. 

Välj timer

Tryck samtidigt på - ock + på timeren

Reducera tiden

Tryck - på timeren

Öka tiden

Tryck + på timeren

Slå av timer

Tryck samtidigt på - ock + på timeren tills timglasets visast

Tryck på timeren tills den står vid 0

Använd timern utan att laga mat







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

Inställning av automatiskt starteffekt

PÅ - För "SLIDER" -fältet till (f.eks) 7 ock fortsatt trycka i 3 sekunder

AV - För fingret över "SLIDER" -fältet

Drift av hällen

-  Indikation timer
-  Timer knappar
-  Lock tangenten
-  Koppla från/in kokplatta
-  Stop & Go tangent
-  Indikation av effektnivå
-  Brofunktionslampa (bridge)
-  Indikation timer
-  Indikation "keep warm" funktion
-  Zone "keep warm" tangent
-  Bakre zonreglaget
-  Främre zonreglaget
-  Grillfunktjon på plass for angivelse av effektnivået

Keep Warm funktion

Tryck 1, 2 eller 3 gonger  tills LED släckas

Stoppa: tryck flere gonger: 

Brofunktion, manuell

PÅ - trykk samtidig  på 2 av zonen

PÅ - trykk samtidig  på 2 av zonen

Brofunktion, automatisk

PÅ - sett en panna fram og bak

AV - trykk samtidig på  for zonen fram ock


Grillfunktion

PÅ - Tryck samtidig på "SLIDER" for de två kokzonerna A1, A2 eller B1, B2 att kombineras

AV - Tryck samtidig på dom 2 "SLIDER" for kokzonerna forn ock bak, derefter på SLIDEREN

Slå på fläkten

POSITION 10 cm: Tryck 


POSITION 30 cm: Tryck i 2 sek. 

Ändra fläktens position

HÖJA, Tryck 

SÄNK 

Fläkt - slå av efterkörning

Efterkörning: Tryck 2 sekunder  Fläkten stängs automatisk efter 10/30 minuter

SLÅ AV: trykk en gang til på 

Förinställd fläktfunktion

Tryck 

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
<http://www.novy.be>

**RM RØROS
METALL**

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