

DK - BRUGERVEJLEDNING

5900 ONE

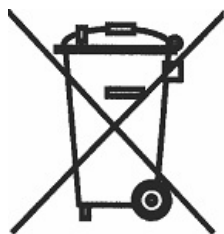
NOVY[®]
INSPIRED BY QUALITY

R[®]
RØROS
HETTA

1	GENEREL INFORMATION	3
2.	SIKKERHED	3
2.1	Forholdsregler inden brug	3
2.2	Brug af apparatet	3
2.3	Forholdsregler for at forhindre beskadigelse af apparatet	3
2.4	Forholdsregler for fejl på enheden	3
2.5	Andre forholdsregler	4
3.	BESKRIVELSE AF APPARATET	4
3.1	Specifikationer	4
3.2	Princippet om induktion	4
3.3	Lyd, når du bruger induktion	4
3.4	Oversigt over apparatet	5
3.5	Kontrolpanel	5
4.	BRUG AF APARATET	5
4.1	Touchknapper	5
4.2	Brug af kogepladen	5
4.2.1	Tænd og sluk	5
4.2.2	“Pan detection”	5
4.2.3	Indikator for restvarme	6
4.2.4	Power og Super power-funktion	6
4.2.5	Timer	6
4.2.6	Automatisk starteffekt	7
4.2.7	Stop & Go-funktion	7
4.2.8	For nylig anvendte indstillinger	7
4.2.9	“Keep warm” funktion	7
4.2.10	Bro og automatisk brofunktion	7
4.2.11	Grillfunktion	7
4.2.12	Lås kontrolpanel	8
4.3	Brug af emfang	8
4.3.1	Sluk og tænd for, efterkørselstid	8
4.3.2	Forøg eller mindsk styrken	8
4.3.3	Emfanget i lav position	8
4.3.4	Automatisk stop	8
4.3.5	Udstødningskoncentration	8
4.4	Rengøringstæller	8
4.4.1	Fedtfiler	8
4.4.2	Recirkulation (valgfrit)	8
5.	TIPS TIL MADLAVNING	8
6.	VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	9
6.1	Vedligeholdelse af kogepladen	9
6.2	Løsn viftetårnet, og tøm opsamlingsbeholderen	10
6.3	Rengøring af fedtfiler	10
6.4	Sett emfanget på plads	10
6.5	Regenerering av Monoblockfiltret	10
7.	PROBLEM OG FEJLFINDING	10
7.1	Indikatorer på kogepladen	11
7.2	Indikatorer på emfanget	11
7.3	Tekniske problem	11

1. GENEREL INFORMATION

- Apparatet må kun anvendes i private husholdninger.
- Kontroller apparatets tilstand, og læs alt installationsmateriale, før monteringen begynder. Fjern forsigtigt apparatet fra dens emballage. Vær forsigtig, når du bruger en skarp kniv, når du åbner emballagen.
- Opbevar denne brugermanual til fremtidige ejere
- Affaldshåndtering af emballagen og det gamle apparat: Det nye apparat transporteres med en beskyttende emballage. Alt anvendt materiale er miljøvenligt og kan genbruges. Du kan hjælpe os ved at bortskaffe emballagen på en miljøvenlig måde
- Gamle apparater er ikke værdiløst affald. Værdifulde råvarer kan genvindes, hvis de indsendes til genvinding. Denne enhed overholder EU-direktiv 2002/96 / EF om bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Kontakt din forhandler eller lokale myndigheder for mere information.



Denne manual bruger forskellige symboler. Se beskrivelse nedenfor.

Symbol	Betydning	Foranstaltninger
	Læs	Læs instruktionerne omhyggeligt
	Advarsel	Dette symbol angiver en farlig situation

Følg anvisningerne omhyggeligt for at undgå skader på personer og materiale.

2 SIKKERHED

2.1 Forholdsregler inden brug

- Fjern alle etiketter og klistermærker fra glasset.
- Foretag ikke ændringer i apparatet.
- Kogepladen kan ikke bruges frit eller som arbejdsflade.
- Apparatet skal være jordet og tilsluttet i overensstemmelse med lokale regler.
- Brug ikke en forlængerledning.

2.2 Brug af apparatet

- ⚠ Før første brug, vask glasset med en fugtig klud og tør derefter. Brug ikke vaskemidler, da dette kan forårsage, at glasset har en blålig belægning.
- Metalgenstande som knive, gaffler, skeer og låg må ikke placeres på glaspladen, da disse kan blive varme.
- Vær forsigtig, så ingen ledninger til faste eller løse apparater kommer i kontakt med glaspladen eller de varme gryter og pander.
- Dæk aldrig apparatet med en klud eller beskyttelsesplade. De kan blive meget varme og antænde.
- Sluk for kogezone efter brug.
- Hold øje med maden, når du laver mad i fedt eller olie. Dette kan antændes hurtigt.
- Magnetiske genstande (kreditkort, disketter, regnemaskiner) bør ikke placeres i nærheden af apparatet, når det er tændt.
- Pas på ikke at forbrænde dig selv under eller efter brug af apparatet.
- Dette apparat kan bruges af børn, der er 8 år eller ældre, såvel som af personer med nedsat motoriske, fysiske eller mentale begrænsninger eller manglende erfaring og viden, så længe de er under opsyn og modtager vejledning. Brugsanvisningen til apparatet skal følges på en sikker måde, så de forstår farerne, der kan opstå.
- Rengøring og vedligeholdelse bør ikke udføres af børn, der ikke er under opsyn.

2.3 Forholdsregler for at forhindre beskadigelse af apparatet

- Kedelbunder, der mangler emalje eller beskadigede gryder (støbejernsgryder, der mangler emalje) kan beskadige den keramiske glasoverflade.
- Sand eller andre slibende materialer kan beskadige den keramiske glasoverflade.
- Undgå at tabe selv små genstande på kogepladen. Sørg for ikke at dyppe ned i glassets kanter med panderne.
- Sørg for, at apparatets ventilation er i overensstemmelse med producentens instruktioner.
- Anbring ikke tomme pander på kogepladen
- Sukker, syntetiske materialer eller aluminiumsfolie må ikke komme i kontakt med kogezone. Dette kan forårsage skade eller andre ændringer, når glasoverfladen køler ned. Sluk om nødvendigt for apparatet, og fjern det straks fra kogezone. (vær forsigtig med ikke at brænde).
- ADVARSEL: Brandfare. Anbring ikke genstande på madlavningsoverfladen.
- Placer aldrig varme genstande på kontrolpanelet.
- Hvis der er en skuffe under det indfældte apparat, skal du kontrollere, at afstanden mellem skuffens indhold og apparatets nedsænkede del er tilstrækkelig (2 cm). Dette er nødvendigt for at få tilstrækkelig ventilation
- Opbevar aldrig antændelige genstande (som f.eks. Sprøjtetåser) i skuffen under komfuret. Bestikskuffer skal være varmebestandige.

2.4 Forholdsregler for fejl på enheden

- Hvis der opdages fejl, skal du slukke for apparatet og frakoble strømmen.
- Hvis der er revner på glasoverfladen, eller det er ødelagt, frakobl apparatet og kontakte kundeservice.

- Reparation skal udføres af en professionel. Åbn ikke apparatet selv.
- ADVARSEL: Hvis overfladen går i stykker, skal du slukke for apparatet for at undgå elektrisk stød.

2.5 Andre forholdsregler

- Sørg for, at gryden altid er i midten af kogezone.
- For personer, der bruger en pacemaker, kan magnetfeltet påvirke pacemakerens funktionalitet. Vi anbefaler, at du taler med din forhandler eller læge for mere information.
- Brug ikke aluminiums- eller syntetiske beholdere. Disse kan smelte på kogezoneerne.
- Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand. Du skal slukke for apparatet og derefter flamme flammerne forsigtigt med et låg eller et brandtæppe.



Brug af kedler og pander, der ikke er egnet til induktion eller brug af løst tilbehør til opvarmning af kedler og pander, som ikke er egnet til induktion, er ikke omfattet af garantien. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader på kogepladen eller dens omgivelser som følge af sådan brug.

3. BESKRIVELSE AF APPARATET

Enheden er en induktionskogeplade med integreret emhætte. Induktionskogepladen har fire kogezone og et ventilatorårn til udtrækning af matos fra induktionskomfuren.

Kogepladerne og hættten fungerer separat. Instruktioner til brug af enheden er beskrevet senere i denne vejledning.

3.1 Specifikationer

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

* Den angivne effekt kan ændres afhængigt af pannels dimensioner og materialel.

** Beregnet efter metode til effektmåling (EN 60350-2).

3.2 Lyd, når du bruger induktion

Der er en induktionsspole under hver kogezone. Når det er tændt, genererer det et variabelt elektromagnetisk felt, der producerer induktive strømme i kedlens ferromagnetiske bund. Resultatet er, at gryden, der er placeret i kogezone, opvarmes. Det er vigtigt at bruge passende køkkengrej:

- Alt metal kogegrej med magnetisk bund kan bruges (dette kan kontrolleres med en magnet). For eksempel støbejernsgryder, sorte jernpander, emaljeret metal inox-køkkengrej med magnetisk base.
- Kan ikke bruges: kobber, rent rustfrit stål, aluminium, glass, træ, keramik, stengods.

Induktionszonen justeres automatisk efter kedlens størrelse. Hvis gryden er for lille i diameter, opvarmes den ikke. Diametergrænsen varierer afhængigt af diameteren for de forskellige kogezone. Hvis gryden ikke er beregnet til brug med en induktionskomfur, vises displayet (U).

3.3 Ljud vid användning av induktion

Når du bruger induktionsstop, kan der forekomme forskellige lyde. Disse lyde kommer fra kedlens konstruktion og materiale.

Summing

Dette sker ved høj strømforbrug og er forårsaget af den mængde energi, der overføres fra toppen til gryden. Summende forsvinder eller bliver svagere, når toppen er indstillet til en lavere styrke.

Ujævn lyd

Dette kan ske, når en gryde består af flere lag af forskellige materialer. Støjen er forårsaget af vibrationer i de områder, hvor de forskellige lag af materiale berører hinanden.

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.

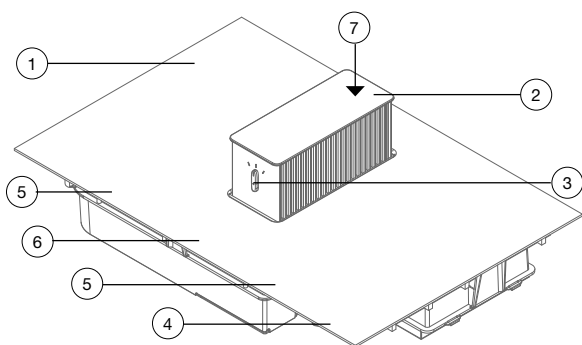
Klikkende

Når toppen er indstillet til lavere effekt, kan der opstå en kliklyd fra kontakterne

Summende lyd

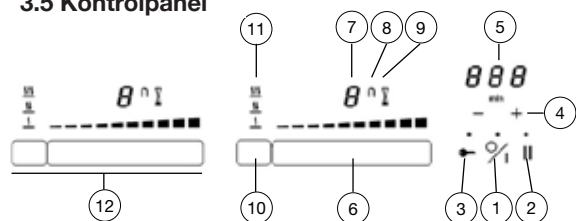
Når hættten er tændt, kan der høres en summende lyd. Ventilatoren afkøler elektronikken ved hård brug af kogepladen. Hvis temperaturen bliver for høj, vil ventilatoren fortsætte med at køre, når toppen er lukket.

3.4 Oversigt over apparatet

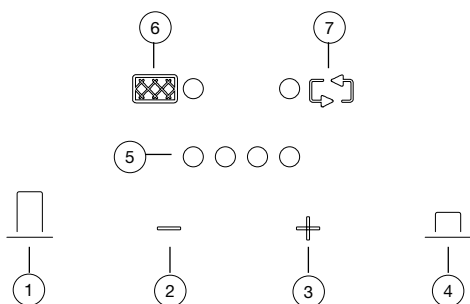


- ① Induktionsplade
- ② Emfang
- ③ Ventilfunktionen
- ④ Brug af kogepladen
- ⑤ Brug af kozonen
- ⑥ Brug af emfang
- ⑦ Fedtfilter (i emfanget)

3.5 Kontrolpanel



- 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 Fläkttårn 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 Touch-knapper

Den keramiske kogeplade er udstyret med en elektronisk funktion med følsomme berøringsknapper. Ved at trykke på en knap med fingeren aktiveres en tilsvarende funktion. Dette bekræftes af en lys, bogstav eller nummer på displayet og / eller en biplyd.

⚠ Tryk bare på en knap ad gangen.

For at vælge skyderstyrken skal du skubbe fingeren hen over feltet "SLIDER". Du kan indstille den ønskede styrke ved at trykke på det ønskede niveau med din finger.



4.2 Brug af kogepladen

4.2.1 Tænd og sluk

Handling	Kontrolpanel	Display
Tænd	Tryk (0/1)	(0)
Sluk	Tryk (0/1)	Ingen eller H

Slå på/av en kokzon:

Handling	Kontrolpanel	Display
Til justering	Før feltet "SLIDER"	(0-9)
Styrkejustering	Højre eller venstre	
At stoppe	Flyt feltet "SLIDER" til 0	(0 eller H)

Hvis dette ikke gøres inden for 20 sekunder, går systemet i standby.

4.2.2 "Pan detection"

"Pan Detection" giver god sikkerhed. Induktion fungerer ikke:

- Hvis der er placeret en gryde ovenpå, eller hvis gryden ikke er egnet til brug med induktion. I dette tilfælde kan effekten ikke øges, og displayet viser "U". Symbolet forsvinder, når en gryde placeres i kogezone.

- Hvis gryden fjernes fra kogezone, deaktiveres denne zone. Displayet viser "U". Symbolet "U" forsvinder, når en gryde sættes tilbage i kogezone. Opvarmningen fortsætter med den tidligere indstillede effekt.

Varmeelementet skal være slukket efter tilberedning. Lad ikke "Pan Detektion" forblive aktiv.

4.2.3 Indikator for restvarme

Når en kogezone eller hele kogepladen er slukket, notificerer kogezone stadig, hvilket vises på displayet med "H". Symbolet "H" forsvinder, når madlavningszoner igen kan berøres uden fare for forbrænding.

4.2.4 Power og Super Power-funktion

Power [P] og Super Power [] giver ekstra kraft til den valgte kogezone. Når denne funktion er valgt, giver kogezone en højere effekt i 10 minutter. Funktionen kan for eksempel bruges til hurtig opvarmning af store mængder vand, f.eks. Ved tilberedning af pasta

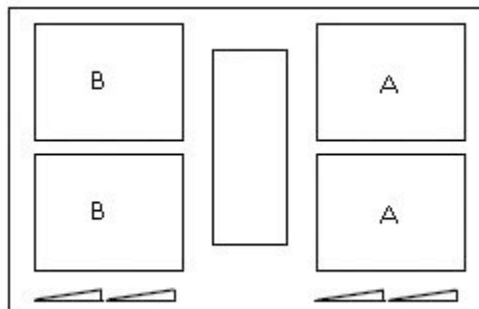
Tænd/sluk Power:

Handling	Kontrolpanel	Display
Tænd Power funktion	Skub fingrene til enden af "SLIDER" -feltet, eller tryk med det samme på slutningen af "SLIDER" -feltet.	(P)
Sluk Power funktion	Skub fingrene hen over feltet "SLIDER"	(0-9)

Tænd/sluk Super Power:

Handling	Kontrolpanel	Display
Tænd Power funktion	Skub fingrene til enden af "SLIDER" -feltet, eller tryk med det samme på slutningen af "SLIDER" -feltet.	(P)
Tænd Super Power funktion	Tryk P-knappen	[" III P]
Sluk Super Power funktion	Skub fingrene hen over feltet "SLIDER"	(P) til (0)
Sluk Power funktion	Skub fingrene hen over feltet "SLIDER"	(9) til (0)

Kontrol af maksimal effekt:
Kogepladen er opdelt i 2 separate kogezone.



Hvis den valgte opvarmning for begge zoner overstiger den maksimalt tilladte effekt, reducerer strømfunktionen automatisk strømmen for en af disse zoner. Displayet for den aktuelle zone begynder at blinke, og strømmen justeres automatisk til det højest mulige niveau.

Vælg kogezone	Den anden kogezone (eksempel: effektniveau 9)
(P) vises	(9) skifter til (8) og blinker

Det er muligt at aktivere Power-funktionen (eller Super Power) på flere kogezone samtidigt. I dette tilfælde skal zonerne bruges parvis (A-B).

4.2.5 Timer

Timeren kan bruges til alle kogezone med individuelle tidsindstillinger (fra 0 til 999 minutter) for hver kogezone.

Indstilling og justering af timeren:

Handling	Kontrolpanel	Display
Vælg effekt	Skub "SLIDER"-feltet.	(1) til (P)
Indstil timer	Tryk samtidigt på (+) og (-) til den ønskede tid vises	Timer display på
Minke tid	Tryk [-] på timern	(60) til 59,58..
Førøg tid	Tryk [+] på timern	Øka tiden

Efter et par sekunder holder displayet (min) op med at blinke. Tidsindstillingen bekræftes, og nedtællingen starter.

Sluk timern:

Handling	Kontrolpanel	Display
Vælg tid	Tryk samtidigt på (+) og (-) til den ønskede tid vises	Timer display på
Stop tiden	Tryk [-] på timern	(000)

Hvis forskellige timer er aktiveret i flere zoner, skal denne handling gentages flere gange. Den aktiverede timer lyser stærkere i den aktuelle zone.

Eggtimer:

Æggtimer er en separat funktion. Den stopper, så snart en tilberedningszone er tændt. Hvis æguret er slukket, fortsætter timeren, indtil tiden er gået.

Handling	Kontrolpanel	Display
Aktivér kogepladen.	Tryk displayen 0/1	(0)
Vælg tid	Tryk samtidigt på (+) og (-) til den ønskede tid vises	(000)
Minke tid	Tryk [-] på timern	(60) til 59,58..
Forøg tid	Tryk [+] på timern	Forøg tid

Automatisk slukning, når tilberedningstiden er afsluttet:

Så snart den indstillede tilberedningstid er forbi, blinker timeren (000), og der høres et bip, og kogezone stopper. For at slukke bip og blinkende skal du trykke på (+) eller (-) på timeren.

4.2.6 Indstilling af den automatiske starteffekt

Alle kogezone er udstyret med en automatisk starteffektfunktion. Kogezone starter ved fuld effekt og reducerer derefter styrken til det indstillede niveau.

Sluk automatisk starteffekt:

Handling	Kontrolpanel	Display
Vælg effekt (f.eks. 7)	Flyt feltet "SLIDER" til (7) og hold det nede i 3 sekunder	[7] blinker med [A]

Aktivér automatisk starteffekt:

Handling	Kontrolpanel	Display
Valg af effektniveau	Skub fingrene hen over feltet "SLIDER"	(0-9)

4.2.7 Stop&Go-funktion

Denne funktion deaktiverer hele kogepladen midlertidigt og forbereder sig til genstart med de samme indstillinger.

Start eller Stop, "Stop & Go"

Handling	Kontrolpanel	Display
Pause	Tryk på "II"	"II" lampen lyser
Annuller pause	Tryk på "II" Tryk på "SLIDER"-feltet	"SLIDER" animerede tidligere indstillinger

4.2.8 For nylig anvendte indstillinger

Når du har slukket kogepladen (0/1), kan du vende tilbage til de sidst anvendte indstillinger.

- Alle kogezone (effekt)
- Minutter og sekunder for de programmerede kogezone med timere.
- "Keep warm"-funktion
- Starteffekt-funktion

Vend tilbage til den sidst anvendte effekt:

- Tryk [0/I]
- Tryk derefter på (II), indtil lampen holder op med at blinke. De senest anvendte indstillinger vil være aktive.

4.3.9 "Keep warm" funktionen

Disse funktioner hæver temperaturen til 42, 70 eller 94 grader C og holdes derefter på det ønskede niveau. På denne måde undgår du at koge eller forbrænde maden.

Slå funktionen "Keep warm" til og fra:

Handling	Kontrolpanel	Display
"Keep warm" 42°C	Tryk på knappen "Hold varm" en gang	(U) og [42]
"Keep warm" 70°C	Tryk på knappen "Hold varm" to gange	(U) og [70]
"Keep warm" 94°C	Tryk på knappen "Hold varm" tre gange	(U) og [94]
Stop funktionen "hold varm"	Flyt "SLIDER" til (0-9) eller tryk på "hold varm"-tasten til 0	(0-9) (0)

Den maksimale tid for "hold varm" er 2 timer

4.2.10 Brofunktion

Denne funktion giver dig mulighed for at forbinde de 2 venstre og 2 højre zoner til 2 store zoner. Denne funktion kan aktiveres manuelt eller automatisk, når en stor gryde / gryde placeres på kogepladen.

Handling	Kontrolpanel	Display
Manuel aktiverin	Tryk displayen 0/1	[0]
Starta brofunktion	Tryk samtidigt på knappen "Hold varm" på begge kogezone.	[0] og [II]
Forøg styrke	Tryk på "SLIDER"-feltet	[1 til 9]
Stop brofunktion	Tryk samtidigt på knappen "Hold varm" på begge kogezone.	[0]

4.2.11 Grillfunktion



Denne funktion muliggør optimal brug af grillpladen ved at kombinere to zoner med tilstrækkelig kraft. Tryk på displayet (0/1), og placer grillpladen på de zoner, der skal bruges.

Handling	Kontrolpanel	Display
Aktivere	Tryk på displayet 0/1. Placer grillpladen på de zoner, der skal bruges.	[0] [II] blinker
Start grillfunktion	Tryk samtidig på "SLIDER"-feltet for de to kogezone.	[8]
Forøg styrke	Tryk på "SLIDER"-feltet	styrke på glidebryteren
Stop grillfunktion	Tryk samtidig på "SLIDER"-feltet for de to kogezone.	[0]

NO-7

4.2.12 Lås kontrol




For at forhindre, at den valgte kogezone ændres, f.eks. Ved at rense glasset, kan kontrollerne låses (undtagen tænd / sluk-knap)

Handling	Kontrolpanel	Display
Låse	Hold i 6  sekunder	Lys er tændt
Frigørelse	Hold i 6  sekunder	Lampe slukket

4.3 Brug af viftetårnet




4.3.1 Sluk og på efterkøringstid

Bemærk Når du tænder for blæseren, bevæger tårnet i midten af kogepladen sig automatisk opad. Sørg for, at intet står på tårnet.

Handling	Kontrolpanel	Display
Slå på	Hold i 2  sekunder	Det hvide lys er tændt
Efterkørtid	Tryk ]	Det hvide lys blinker
Slå av	Tryk ]	Ingen indikation

Sluk med 30 minutters forsinkelse. Ventilatoren slukkes 30 minutter efter, at tilberedningen er afsluttet. Funktionen efterkørsel er indstillet til 30 minutter og kan bruges til optimal brug af Monoblock-filteret.

4.3.2 Forøg og sænk effektiveauet

Handling	Kontrolpanel	Display
Aktiver	Hold i 2  i 2 sekunder	Det hvide lys er tændt
Forøg styrke	Tryk  +]	Den hvide lampe lyser (i alt 4 lamper)
Reducer styrke	Tryk  -]	De hvide lys lyser svagere, indtil de slukker

4.3.3 Ekstraktionstårn i lav position

Med knappen (symbol) kan du vælge en fast indstillingsstyrke, hvor tårnet forbliver i lav position. Denne funktion kan f.eks. Bruges til koging af æg.

4.3.4 Auto-stopp

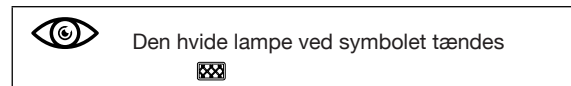
For at forhindre blæseren i at køre uden at stoppe, lukkes den automatisk efter 3 timer (hvis der ikke foretages ændringer i kontrolpanelet)


4.3.5 Konsentrasjon av avtrekket

Hvis der kun bruges den ene side af kogepladen, kan du koncentrere ekstraktionen på den side. Du kan bruge veksleren til at kontrollere udstødningen til højre eller venstre for at øge effektiviteten.

4.4 Rengøringstæller

4.4.1 Fedtfilter



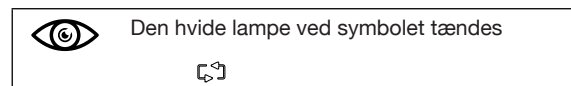
Efter 20 timers brug lyser det hvide lys ved symbolet 

⚠ Følg rengøringsinstruktionerne som beskrevet i "Rengøring"

Efter rengøring udskiftes fedtfilterne, og rengørings-tælleren starter igen.

Genstart: Hold  knappen nede i 3 sekunder

4.4.2 Recirkulation (valfri)



Det hvide lys lyser efter 200 timers brug (tid til at regenerere Monoblock-filteret)

⚠ Følg rengøringsinstruktionerne som beskrevet i "Rengøring"

Efter regenerering og efter at Monoblock-filteret er på plads, genstart rengøringstælleren.

Genstart: Hold  knappen nede i 3 sekunder

Hvis der ikke udføres nogen programmering, indstilles den automatisk, når udtæksventilatoren er startet 10 gange.

5. RÅDGIVNING OM MADLAVNING

Kvalitet på gryden

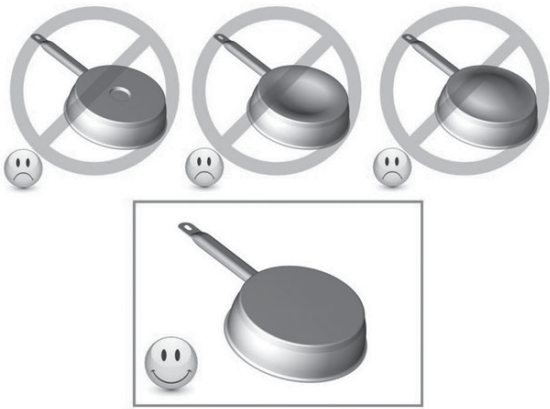
Egnede gryder / pander: stål, emaljeret stål, rustfrit stål med magnetisk bund, aluminium med magnetisk bund (100 mm).

Uegnede gryder / pander: aluminium og rustfrit stål uden magnetisk bund, kobber, messing, keramik, porcelæn. Producenter angiver normalt, om deres produkter er egnede til induktion.

Gør følgende for at kontrollere, om en pan er kompatibel:

- Tømme noget vand i en gryde og placere den på en induktion zone, der er indstillet til 9. Vandet skal være varm under et par sekunder
- Du kan bruge en magnet i pannens underside.

Brug af nogle typer pander kan forårsage, at induktionstoppen lyder under brug. Det betyder ikke, det fejl, og heller ikke, at funktionen forringes.



Dimension af panderne

Kogezoner justeres automatisk til pandens diameter. Bunden skal have en diameter, der passer til den valgte kogezone. Anbring gryden i midten af kogezoner for at få den bedste effekt.

Eksempel på effektjustering

Nedenstående værdier er kun til indikation.

1 - 2	Smeltning Opvarmning	Sovs, chokolade, gelatin, tilberedt mad
2 - 3	Simre Optøning	Ris, pudding, sukker-sirup torkade tørrede grøntsager fisk, fisk, frosne produkter
3 - 4	Damp	Grøntsager, fisk, kød
4 - 5	Vand	Kogte kartofler, suppe, pasta, friske grøntsager
6 - 7	Let madlavning Simmering	Kød, lever, æg, pølse, gelé ruller, indvolde
7 - 8	Almindelig madlavning	Kartofler, fritu-resteg, krumkage
9	Stegning, ristning, kogende vand	Steg, æggekage, stegefad, kogt vand
P en 	Stegning, ristning, kogende vand	Muslinger, kogt kød, store mængder vand

6. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- ⚠ Følg alle instruktioner beskrevet i kapitlet "Sikkerhed"
- ⚠ Før rengøring skal du sikre dig, at kogepladen er helt slukket, og at kogezoner er kølet af.
- ⚠ Følg rengøringsinstruktionerne nedenfor for at give apparatet lang levetid og optimal ydelse.

6.1 Vedligeholdelse af kogepladen.

- ⚠ Rengør ikke kogepladen, hvis glasoverfladen er for varm - du risikerer at brænde dig selv.

- ⚠ Du skal under ingen omstændigheder bruge apparater, der arbejder med "damp" eller "tryk"
- ⚠ Brug ikke genstande, der kan beskadige den keramiske kogeplade, såsom skuresvampe, slibemidler og aggressive rengøringsmidler.

Rengør kogepladens glasoverflade

Tør overfladen af med en fugtig klud eller svamp og brug om nødvendigt lidt vaskemiddel (det gøres bedst efter brug). Derefter kan toppen aftørres med en tør klud eller køkkenhåndklæde.

Sørg for, at alt tøj, der bruges til rengøring, er rent for at undgå ridser på glasoverfladen.

Svære pletter

Svære urenheder og pletter (kalk, perlemor glinsende pletter) fjernes nemmest, mens kogepladen stadig er lunken. Brug almindelige vaskemidler og metoder til dette. Hvis dette ikke er nok, kan du bruge et rengøringsmiddel specielt designet til rengøring af keramiske kogeplader (f.eks. Vitroclen)

Overkogt krydder skal først fugtes med en fugtig klud, og derefter kan resterne løsnes med en glasskraber designet til keramiske kogeplader. Herefter kan kogepladen rengøres i henhold til beskrivelsen i punkt 2.

Forbrændt sukker og smeltet plast løsnes bedst med det samme - mens det stadig er varmt. Derefter kan toppen rengøres i henhold til beskrivelsen i kapitel 2.

Sandkorn, der kan falde på toppen, når man skræller kartofler eller skyller grøntsager, kan skabe ridser, når panderne flyttes. Sørg derfor for, at der ikke er noget sand på glasoverfladen.

Misfarvning af toppen har ingen indflydelse på funktionen og ydeevnen af induktionstoppen. Det betragtes ikke som en skade på toppen, men som et resultat af snavs, der ikke er blevet fjernet over tid og således brændt ind.

Lette pletter forekommer på grund af slid i bunden af gryden, især når du bruger kogegrej med aluminium bund eller bruger forkert rengøringsmiddel. Sådanne pletter kan kun fjernes med vedvarende gnidning med vaskemiddel. Fortsæt rengøring flere gange efter behov.

Som et resultat af stærke rengøringsmidler og skrabning fra bunden af gryden vil indretningen slides over tid og efterlade mørke pletter.

Brug ikke kogepladen som bordplade, og anbring ikke bestik på den.

Løft altid pander og køkkengrej, og skub dem ikke over glasoverfladen.


6.2 Løsn viftetårnet og tøm opsamlingsbeholderen

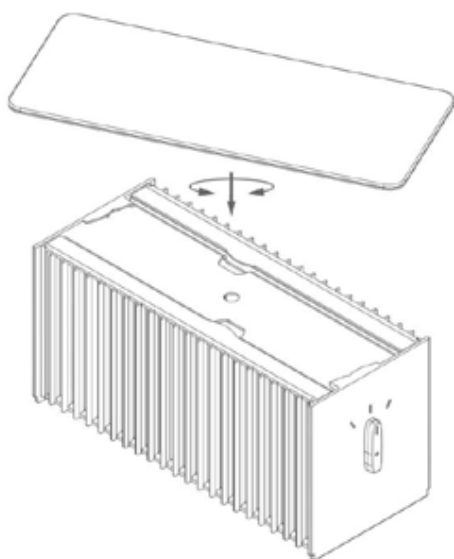
Vand ind i ventilatoråbningen opsamles i en aftagelig beholder (volumen 150 ml)

- Tryk på (symbol) -knappen for at hæve viftetårnet
- Hold viftetårnet med dine hænder på begge sider. Træk ikke op i tårnet efter glasset.

De fire hvide lys begynder at blinke, når emfanget løsnes fra kogepladen. Placer ikke tårnet på pladen. Den aftagelige opsamlingsbeholder kan ses gennem åbningen. Fjern beholderen, og tøm den. Når beholderen er fuld, flyder overskydende vand til den ekstra beholder (200 ml). Når den ekstra beholder er fuld, går overskydende vand til en anden beholder (100 ml). Dette kan aftørres med en klud. Du kan også åbne et låg i bunden af enheden for at dræne vandet.

6.3 Rengøring af fedtfilter


Efter 20 timers brug lyser den hvide lampe på symbolet.  Fjern emfanget fra kogepladen i henhold til beskrivelsen i afsnit 6.2.



Drej glasset en kvart omdrejning til højre for at løsne det fra emfanget. Nu ser du de to metalfiltre inde i tårnet.

Rengøring af filteret

- I opvaskemaskinen
- Manuelt: I en blanding af varmt vand og flydende vaskemiddel. Skyl filteret og lad det tørre..

 **Vigtigt.** Beskrevne instruktioner skal følges, ellers kan der opstå brandfare.

Efter rengøring:

- Anbring filtre og glas i emfanget.
- Placer emfanget i åbningen.
- Tryk og hold knappen nede i 3 sekunder.

6.4 Udskift emfang

Geninstaller aftagelige opsamlingsbeholdere og emfang i deres respektive pladser i midten af varmepladen. En magnet holder emfanget på plads. Tryk derefter på knappen for at sænke emfanget og initialisere det.

6.5 Regenerering af Monoblock-filteret (ved hjælp af recirkulering)

Det hvide lys tændes efter 200 timers brug (tid til at regenerere Monoblock-filteret)

Hvis recirkulationsfunktionen er aktiveret, er enheden tilsluttet en udsugkasse med Monoblock-filter til genanvendelse.

Regenerere monoblock-filteret

- Monoblock-filteret kan regenereres op til 12 gange. Dette gøres i ovnen.
- Anbring filteret i ovnen i 1 time ved 120 ° C. Sørg for, at der er adgang til frisk luft i det rum, hvor ovnen er, da der kan forekomme lugt. Lugt kan forekomme, når man steger visse typer fisk. I sådanne tilfælde skal filteret regenereres øjeblikkeligt.

Nulstil rengøringstæller

- Udskift Monoblock-filteret i aftrækkerboksen.
- Tryk og hold  knappen nede i 3 sekunder

7 PROBLEM OG FEJLFINDING

7.1 Indikatorer på kogepladen

Kogepladen eller kogezone kan ikke tændes:

- Kogepladen har dårlig strømforbindelse
- En sikring er udløst.
- Låsefunktionen er aktiveret.
- Berøringsknapper er dækket med snavs eller vand.
- Der er et objekt på knappen.

Kontrolpanelet viser [U]:

- Der er ingen gryde i kogezone.
- Panden er ikke kompatibel med en induktionskog.

Kontrolpanelet viser [E]:

- Elektronikken er defekt.
- Frakobl og tænd kogepladen.
- Ring til kundeservice

En eller alle kogezone er afbrudt:

- Sikkerhedsfunktionen er aktiveret.
- Du har glemt at slukke for kogezone, og den er tændt i lang tid.
- En eller flere berøringsknapper er dækket.
- Gryden er tom, og bunden er overophedet.
- Kogetoppen har automatisk reduktion af boosterniveauet og automatisk nedlukning, når den er overophedet.

Kontrolpanelet viser E eller (-)

- Et objekt eller væske dækker kontrolknapperne. Symbolet forsvinder, så snart du tørrer eller rensner knappen.

En eller alle kogezoneer er slukket:

- Sikkerhedsfunktionen er aktiveret
- Du har glemt at lukke kogezoneen

- En eller flere berøringsknapper er dækket.
- Gryden er tom, og bunden er overophedet.
- Kogetoppen har en automatisk reduktion af boosterniveauet og automatisk slukning, når den er overophedet..

Fortsat ventilation efter at ventilatoren er slukket.

- Dette er ikke en fejl, ventilatoren fortsætter med at køre for at beskytte de elektriske komponenter på apparatet.
- • Emfanget stopper automatisk

Start Effect-funktionen starter ikke:

- • Kogezoneen er stadig varm [H].
- • Det højeste booster-niveau er [9].

Kontrollpanelet viser [U]:

- Se "Keep-Warm" -funktion

Kontrollpanelet viser [II]:

- Se "Stop&Go"

Kontrollpanelet viser [H] eller [Er03]:

- En genstand eller væske dækker kontrollerne. Symbolet forsvinder, så snart du tørrer eller rensner knappen

Kontrollpanelet viser (E2)

- Kogepladen er overophedet. Lad det afkøle, og tænd det derefter igen.

Kontrollpanelet viser [E8]:

- Ventilatorens luftindtag er tæt. Fjern blokeringen.

Kontrollpanelet viser [U400]:

- Ventilatoren er ikke tilsluttet strøm. Kontroller linket, eller opret forbindelse.

Kontrollpanelet viser [Er47]:

- Ventilatoren er ikke tilsluttet strøm. Kontroller linket, eller opret forbindelse.

Hvis nogle af symbolerne fortsat vises, skal du kontakte kundeservice

7.2 Indikatorer på hættten

Fire hvide blinkende lamper:

- Ventilatoren er ikke placeret korrekt i åbningen. Indsæt emfanget korrekt i åbningen, eller rengør magneterne i bunden af emfanget, og fjern al snavs.

Køkkenventilatoren har dårlig udstødning. Hvad kan være årsagen?

- Kontroller fedtfilteret. Følg rengøringsinstruktionerne. Rengør filteret cirka hver anden uge for god absorption.
- Kontroller luftforsyningen i huset. Så snart ventilatoren er tændt, skal der tilføres luft ved at åbne ventilåbningerne i et vindue eller ved at åbne vinduet.
- Kontroller luftkanalen for blokering eller forhindring, der forhindrer god udsugning.

7.3 Tekniske problem

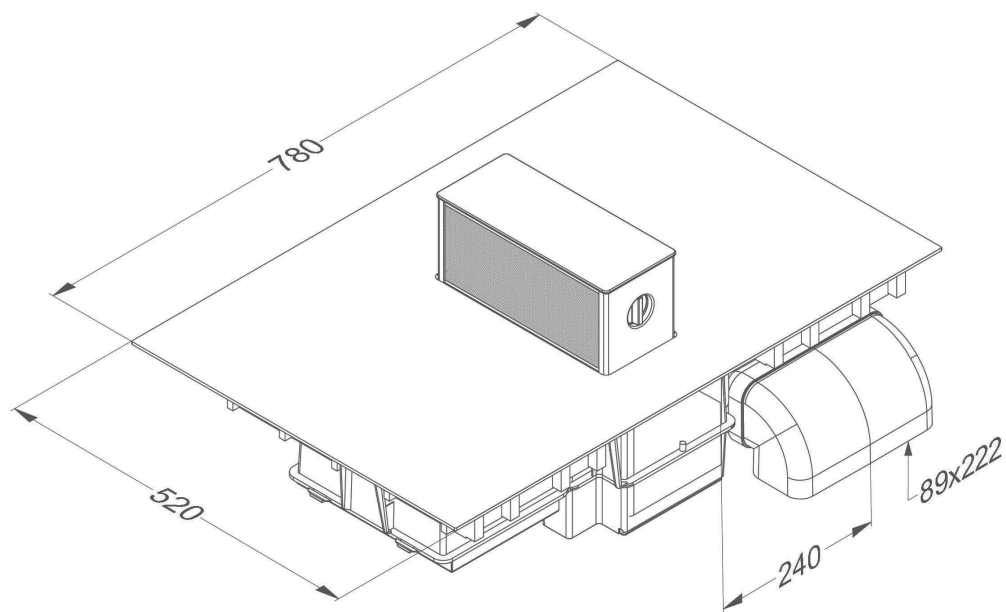
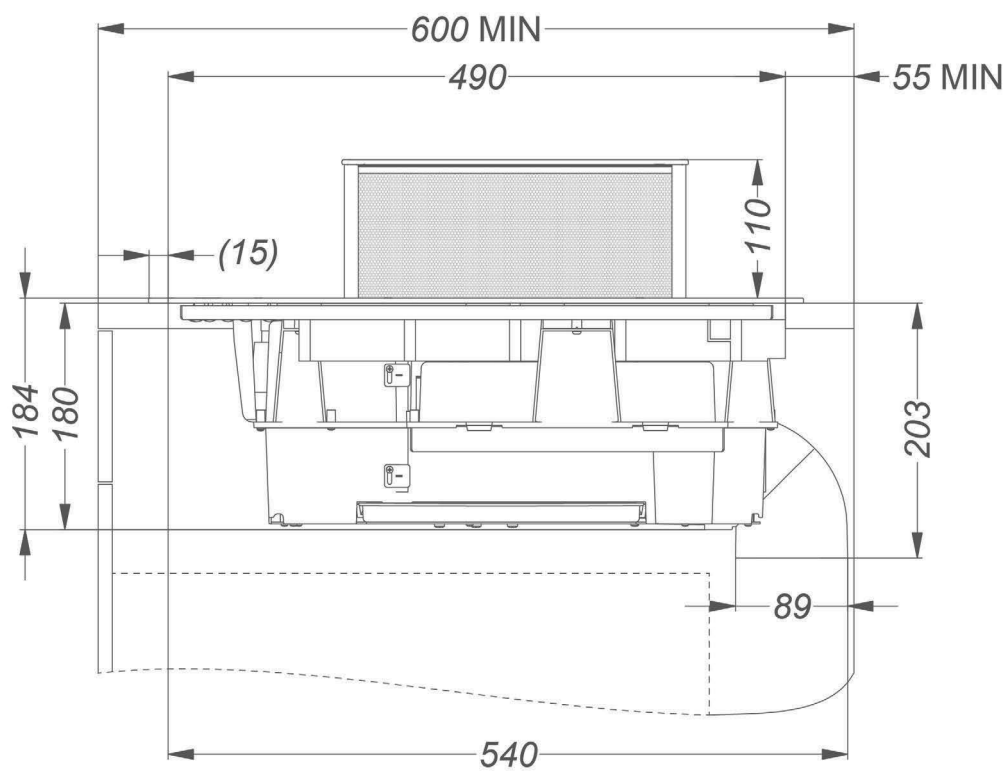
I tilfælde af tekniske problemer kan du kontakte Novy Kundeservice

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

For andre lande: Din lokale montør eller Novy Belgium: +32 (056) 36 51 02

Angiv venligst modelnummeret:

Dimensjoner



SERVICE OG REKLAMATION

Ved forbrugerkøb giver Røros Metall en 2-års garanti og en yderligere 3-års klagerett for alle produkter. Efter 2 år er køberen forpligtet til at dokumentere originale defekter i produktet. Det vil sige, at fejlen var på stedet på leveringstidspunktet.

Der stilles ingen garanti for defekter eller skader, der direkte eller indirekte er forårsaget af forkert håndtering, montering / elektrisk forbindelse, brug, vedligeholdelse eller andre eksterne faktorer, der har beskadiget produktet. Normalt slid skal forventes. For eksempel lyskilder og filtre.

Røros Metall tilbyder service gennem autoriserede servicepartnere over hele landet. Alle serviceopgaver og klager skal indsendes på en separat serviceformular, der findes på: <http://www.rorosmetall.no/kundesenter/serviceskjema>

Bevis for købsdato og serienummer af produktet skal tilvejebringes. Serviceomkostninger for opgaver, der ikke er henvist til fra Røros Metall, afvises, og omkostninger i forbindelse med serviceopgaver / inspektioner, hvor klagen ikke accepteres, faktureres kunden.

Vi tager forbehold for trykfejl, prisændringer og ændringer i produktspecifikationer eller tekniske specifikationer.

Novy forbeholder sig retten til at ændre specifikationer og priser uden varsel

NOVY nv
Noordlaan 6
B - 8520 KUUURNE
Tlf. +32 56 36 51 00 - Faks +32 56 35 32 51
E-post: novy@novy.be
<http://www.novy.com>

R RØROS
METALL

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