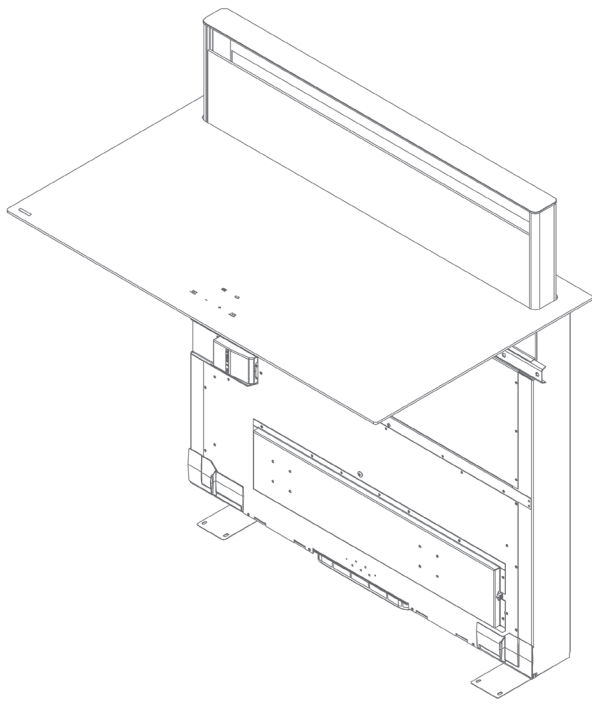


NO	Brukermanual	s. 2
SE	Användarmanual	s. 18
DK	Brugermanual	s. 34
EN	User Manual	s. 50

5913 Panorama Pro



NOVY



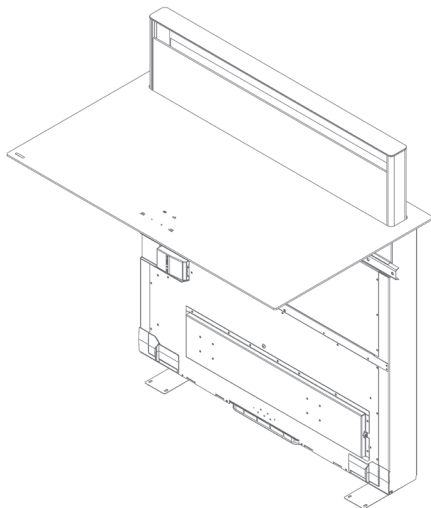
NO

Bruksanvisning

5913 Panorama Pro



**NOVY RØROS[®]
HETTA**



NOVY

Novy PANORAMA PRO

Innhold

1. GENERELL INFORMASJON	4	5. Betjening av avtrekkstårnet	10
2. SIKKERHET	4	5.1 Betjening av avtrekkstårnet	10
2.1 Forholdsregler ved bruk av apparatet	4	5.2 Styling via mobilapp	11
2.2 Bruk av apparatet	4	5.3 Brukermodi	11
2.3 Forholdsregler mot skade	4	5.3.1 Ekstrasjonsmodi	11
2.4 Forholdsregler ved defekt ved apparatet	5	5.3.2 Resirkulasjonsmodi	11
2.5 Andre forholdsregler	5	5.4 Betjening av avtrekkstårnet	11
3. BESKRIVELSE AV APPARATET	5	5.5 Øke og redusere effektnivå	12
3.2 Induksjonstoppens tekniske data	5	5.6 Auto-stopp	12
3.3 Induksjonens prinsipp	6	5.7 Låse avtrekkstårnet	12
3.4 Lyder ved induksjon	6	6. Rengjøringsindikatorer	12
4. BRUK AV APPARATET	7	6.1 Rengjøringsindikator fettfiltere	12
4.1 Bruksmoduser	7	6.2 Utskiftningsindikator, resirkulationsfilter (kun med resirkulering)	12
4.1.1 Uttrekkmodus	7	6.3 I/O-modultilkobling	12
4.2 Taster og gliderbetjening	7	7. RÅD OM MATLAGNINGEN	12
4.3 Betjening av platetoppen	7	8. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	13
4.3.1 Slå av og på	7	8.2 Vedlikehold av viften	14
4.3.2 Kokekardeteksjon	7	8.2.1 Rengjøring av apparatet etter bruk	14
4.3.3 Angivelse restvarme	8	8.2.2 Rengjøre fettfilterene	14
4.3.4 Power-funksjon og Super Power	8	8.2.3 Rengjøring av overkoking/søling i apparatet	15
4.3.5 Timerfunksjon	8	9. LØSE SMÅ PROBLEMER	15
4.3.6 Programmere den automatiske oppkokingsfunksjonen	9	9.1 Meldinger på platetoppen	16
4.3.7 Stop & Go-funksjon	9	9.2 Meldinger ved avtrekket	16
4.3.8 Sist brukte innstillinger	10	9.3 Øvrig	16
4.3.9 Hold varm-funksjon	10	Oversikt over funksjoner	17
4.3.10 Brofunksjon	10		
4.3.11 Grillfunksjon	10		

1. Generell informasjon

- Les nøye gjennom brukerhåndboken og monteringsinstruksjonene før denne enheten installeres og før den tas i bruk. Disse inneholder viktig informasjon for montering og bruk av enheten.
- Denne enheten er kun egnet for husholdningsbruk.
- Sjekk status for enheten og monteringsmateriale straks du har pakket dem opp. Ta enheten forsiktig ut av emballasjen. Ikke bruk skarpe kniver til å åpne emballasjen. Ikke installer enheten hvis den er skadet. Ta kontakt med Novy hvis den er skadet.
- Oppbevar denne håndboken på et trygt sted og gi den videre til den som skal bruke enheten etter deg.
- Oppbevar klistremerkene med serienummeret på enheten på et trygt sted. Du trenger dette serienummeret når du rapporterer et problem med enheten.
- Resirkulering av transportemballasjen og den gamle enheten:

Materialene som brukes er ikke farlige for miljøet og er egnet for resirkulering. Velg en miljøvennlig måte å avhende emballasjen på. Enheten inneholder også mange resirkulerbare materialer. Hold derfor brukte enheter atskilt fra annet avfall. På denne måten utføres resirkuleringen av enhetene organisert av produsenten under de beste forhold i samsvar med EU-direktivet 2002/96/EF vedrørende elektrisk og elektronisk avfall. Spør kommunen eller forhandleren om nærmeste avfallssted for dine gamle enheter.



Denne håndboken benytter en rekke symboler. Betydningen av disse symbolene er oppgitt under.

Symbol	Betydning	
	Indikasjon	Forklaring på en indikasjon på enheten.
	Informasjon/advarelse	Dette symbolet viser et viktig tips eller en farlig situasjon

Følg disse instruksjonene for å unngå personskade og skade på materialet.

2 Sikkerhet

2.1 Forholdsregler ved bruk av enheten

- Fjern alle etiketter og klistremerker fra glasset.
- Ikke modifier eller endre på enheten.
- Kokeplaten må ikke brukes som underlag eller arbeidsflate.
- Sikkerhet kan bare garanteres hvis enheten er koblet til en jordingskabel i samsvar med de nødvendige forskriftene.
- Ikke bruk skjoteledning for å koble til strømmettet.

2.2 Bruke enheten

- Før første bruk rengjør du glassplaten med en fuktig klut og tørker den av. Ikke bruk rengjøringsmiddel. Dette kan resultere i en blåaktig farge.
- Metallgjenstander som kniver, gaffler, skjeer og deksler må ikke legges på kokeflaten av glass fordi den blir varm.
- Sjekk at elektriske ledninger fra faste eller mobile enheter ikke kommer i kontakt med den varme kokeflaten eller en varm gryte.
- Bruk bare egnede gryter/kjeler. Annet materiale kan smelte eller ta fyr.
- Dekk aldri til enheten med en klut eller en beskyttende plate. Dette kan føre til overoppheting eller brann.
- Slå av varmekilden etter bruk.
- Vær alltid forsiktig med oppskrifter som inneholder olje og fett, da disse kan raskt ta fyr.
- Magnetisk sensitive gjenstander (kredittkort, smarttelefon, osv.) må ikke være i den umiddelbare nærheten av arbeidsenheten.
- Pass deg for forbrenningsskade under og etter bruk av enheten.
- Barn under åtte år, personer med begrensede psykologiske og/eller mentale evner, i tillegg til personer med utilstrekkelig kunnskap, kan bare bruke denne enheten under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av denne enheten.
- Enheten er ikke beregnet på bruk av personer med svekkede fysiske, sanse- eller mentale evner, med mindre de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om den trygge bruken av enheten fra noen som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å påse at de ikke leker med enheten.

2.3 Forholdsregler mot skade

- Skadde gryter eller kjeler med ru underside (støpejern uten emalje) kan skade glasset.
- Sand eller andre slipemidler kan skade glasset.
- Ikke la gjenstander (heller ikke små) falle på glasset.
- Unngå harde støt mellom gryter og kanten av glasset.
- Påse at ventilasjonen for enheten er installert i samsvar med produsentens instruksjoner.
- Ikke sett gryter eller la tomme gryter bli stående på platen.

- Unngå kontakt med sukker, syntetiske stoffer eller aluminiumsfolie med varmesonene. Disse stoffene kan føre til sprekker eller påvirke den vitrokeramiske flaten når den avkjøles. Slå av enheten og fjern dem straks fra varmesonene (OBS: risiko for forbrenning).
- Risiko for forbrenning! Ikke sett gjenstander på platen.
- Aldri sett en varm gryte på kontrollsonen.
- Hvis det er en skuff under den innebygde enheten, pass på at det er nok avstand (2 cm) mellom innholdet i skuffen og bunnen av enheten for å gi god nok ventilasjon.
- Ikke sett brannfarlige gjenstander (for eksempel spray) i skuffen under kokeplaten. Hvis skuffen inneholder bestikkholder, må denne være laget av varmeresistent materiale.

2.4 Forholdsregler som skal tas hvis det oppstår en feil med enheten

- Slå av enheten når en feil påvises og slå av strømtilførselen.
- Slå straks av strømmen til enheten hvis en sprekk oppdages i det vitro-keramiske glasset, og varsle serviceavdelingen.
- Reparasjoner må utføres kun av spesialisert personale. Aldri åpne enheten selv.

i **ADVARSEL: Hvis glasskokeplaten er knust, må du slå av enheten for å unngå mulig elektrisk støt.**

2.5 Andre forholdsregler

- Sjekk at gryten blir stående midt på kokeplaten til enhver tid. Bunnen av gryten må dekke så mye av kokesonen som mulig.
- Et magnetfelt kan påvirke elektronisk utstyr. Personer med pacemaker må først rådføre seg med distributøren eller lege.
- Ikke bruk syntetiske gryter eller gryter av aluminium. Disse kan smelte på kokesonene når de fortsatt er varme.
- Bruk aldri vann til å slukke brann. Slå av kokesonen. Dekk forsiktig til flammer med lokk, brannteppe eller lignende.

i **Bruk av uegnede gryter og kjeler, eller bruk av avtakbart grytevarmetilbehør som er uegnet for bruk med induksjonsplater, dekkes ikke av garantibetingelsene. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skade på platen og omgivelsene som dette medfører.**

3 BESKRIVELSE AV ENHETEN

Enheden er en induksjonskokeplate med integrert arbeidsplateavtrekk. Induksjonsplaten har fire kokesoner med et integrert ventilasjonstårn bak platen for avtrekk av damp og røyk fra matlaging.


Platen og ventilatoren kan betjenes hver for seg. Du finner en forklaring på bruken av enheten senere i denne håndboken.

3.1 Induksjonsprinsipp

Det er en induksjonsspole under hver kokesone. Når denne er på, produseres et variabelt elektromagnetisk felt som produserer en induksjonsstrøm i bunnen av kokekaret. Dette fører til at kokekaret varmes opp på kokesonen.

Selvsagt kreves egnede kokekar til dette:

- Anbefalte kokekar er blant annet de med magnetisk bunn (dette kan du sjekke med en magnet): støpejernkjele, jernoksidgryte, emaljerte metallkokekar, gryter av rustfritt stål med magnetisk bunn, osv.
- Uegnede kokekar inkluderer kobber, rustfritt stål, aluminium, glass, treverk, keramikk, steintøy, rustfritt stål uten magnetisk bunn, osv.

Induksjonskokesonen beregner straks størrelsen på kokekaret. Gryten blir ikke varm hvis diameteren er for liten. Diameteren varierer som en funksjon av diameteren til kokesonen. Hvis kokekaret ikke er tilpasset kokeplaten, fortsetter symbolet  å blinke.

3.2 Tekniske spesifikasjoner for induksjonsplaten

Type	5913
Totaleffekt	7400 W
Energiforbruk for kokeplaten EChob**	187,4 Wt/kg
Mål kokesone(r)	240 x 200 mm
Deteksjon kokekar	Ø 100 mm
Normal*	2100 W
Med Power*	2600 W
Super Power*	3700 W
Kjele/panne **	Ø 150 mm
Energiforbruk ECcw**	182,8 Wt/kg
Kjele/panne **	Ø 180 mm
Energiforbruk ECcw**	190,6 Wt/kg
Kjele/panne **	Ø 210 mm (x 2)
Energiforbruk ECcw**	188,1 Wt/kg

* effekten kan variere ut fra kokekarenes mål og materiale

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

3.3 Støy forårsaket av induksjon

Mange typer lyder kan oppstå ved bruk av induksjonsplate. Disse lydene beror på konstruksjonen og materialene i bunnen av kokekarene.

Humming

Dette skjer ved tilberedning av mat ved høyere effekt og dette skyldes mengden energi som overføres fra platen til kokekarene. Lyden forsvinner eller blir svakere når du setter platen i en lavere stilling.

Spraking

Denne lyden oppstår når kokekar består av lag av forskjellige materialer. Lyden skyldes vibrasjoner der de forskjellige lagene kommer i kontakt med hverandre.

Plystring

Slike lyder oppstår vanligvis ved matlaging med kokekar som består av lag av forskjellige materialer og når to kokesoner ved siden av hverandre brukes samtidig ved maks. effekt. Plystrelyden forsvinner eller blir svakere når du setter platen i en lavere stilling.

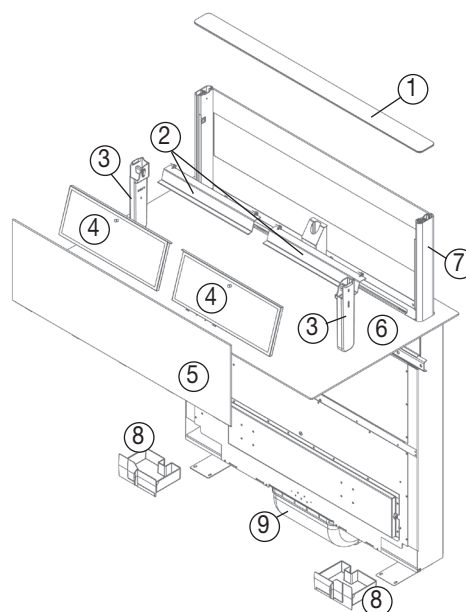
Klikking

Ved lavere effekt kan klikking forekomme ved elektroniske overganger.

Summing

En summelyd kan forekomme når viften er slått på. Denne viften kjøler ned elektronikken ved intensiv bruk av platen. Når temperaturen er for høy, fortsetter viften å kjøre etter at platen er slått av.

3.4 Global oversikt

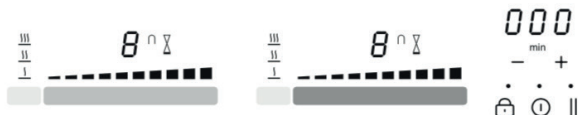


1	Avtrekkstårnets øvre glass
2	Oppsamlingssikring
3	Øvre oppsamlingsbeholder
4	Fettfilter
5	Avtrekkstårnets frontglass
6	Matlaging med induksjon
7	Avtrekkstårn
8	Nedre oppsamlingsbeholder
9	Koblingsbue

4 Induksjonsplate Novy Panorama Pro

4.1 Styre induksjonsplaten

4.1.1 Kontrollpanel Novy Panorama Pro (5913)



Platekontroll	
Indikasjon for timertid	000
Timerens kontrolltaster	- min +
Låse-kontrolltaster	🔒
Slå platen på/av	ⓘ
Stop & Go-kontrolltast	
Indikasjon på effektnivå	8
Lampe for brofunksjon	∩
Timerindikasjon	⌚
Posisjonsindikasjon for hold varm	⌋ ⌌ ⌍
Kontrolltast for hold varmsone	☐
Sone for bakre glidebryter	☐
Sone for aktivering av grill	☐
Sone for fremre glidebryterkontroll	☐
Sone for aktivering av grill	☐

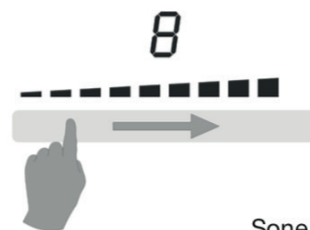
4.2 Kontrolltaster og bruk av glidebrytere

Enheten er utstyrt med berøringskontrolltaster som du kan bruke til å stille inn de forskjellige funksjonene med. Du bruker funksjonen ved å trykke på kontrolltasten. Når du aktiverer en kontroll, aktiveres en lampe, en avlesning og/eller et lydsignal.

ⓘ ADVARSEL: Ikke trykk på flere kontrolltaster samtidig under normal bruk.

For å velge effekt, beveger du fingeren over glidebryteren, like under LED-visningen.

Du kan også gå direkte til et bestemt nivå ved å bruke fingeren til å velge ønsket nivå.



Sone for glidebryter

4.3 Styre platen

4.3.1 Slå på og av

Slå platen på og av:	
Slå på	
Trykk ⓘ og hold inne i to sekunder. LED-lampen lyser	☀️
Slå av	ⓘ
Trykk ⓘ LED slukker	

Slå en kokesone på og av:	
Oppsett	Display
Beveg fra venstre til høyre på glidebryteren (Effektkontroll)	0-9
Slå av	0 H
Beveg fra høyre til venstre på GLIDEBRYTEREN til displayet viser 0 eller H = "Hot" (varmt).	

Hvis det ikke skjer noe med kontrollene innen 20 sekunder, går elektronikken tilbake til standbystilling.

4.3.2 Grytedeteksjon

Denne platen er utstyrt med et interaktivt kontrollsystem som gjør det enda enklere å bruke platen.

En gryte registreres automatisk når den settes på kokeplaten. Du ser også 0 som viser hvilken glidebryter som skal brukes til den aktuelle sonen. Grytedeteksjonen sikrer optimal sikkerhet.

Induksjonsplaten virker ikke:

Hvis det ikke er noen gryte på kokesonen eller hvis gryten er uegnet for induksjon. I dette tilfellet er det umulig å slå på strømmen og "U" symbolet blinker på displayet.
Funksjonen suspenderes når gryten fjernes fra kokesonen under matlaging. "U" symbolet på displayet blinker. -symbolet forsvinner når gryten settes tilbake på kokeflaten. Deretter fortsetter tilberedningen ved samme effektnivå som var valgt fra før.

Slå av kokesonen etter bruk. Grytedeteksjonen "U" være aktiv.

4.3.3 Indikasjon på restvarme

Når kokesonen eller platen er slått helt av, er glasset fortsatt varmt. Det vises med H. H -symbolet forsvinner når kokesoneglasset kan håndteres uten fare.



ADVARSEL: Så lenge restvarmeindikasjonen er aktiv, må ikke kokesonen(e) berøres og ingen varmsensitive gjenstander plasseres på kokesonen. Risiko for brann og brannskade.

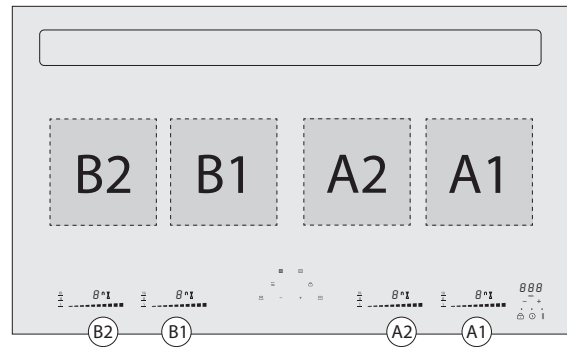
4.3.4 Power-funksjon og Super Power-funksjon

Power-funksjonen **P** og Super Power **||** øker den nominelle effekten for den valgte kokesonen. Hvis denne funksjonen er aktivert, utsettes disse kokesonene for betydelig høyere effekt i 10 minutter.
Power-funksjonen er utviklet for rask oppvarming av store mengder vann, for eksempel til pasta.

Slå Power på og av:	
Slå på Power	Display
Beveg fingeren over hele glidebryteren eller trykk på enden av glidebryteren	P
Slå av Power	
Beveg fingeren over glidebryteren	9-0

Slå Super Power på og av:	
Slå på Power	Display
Beveg fingeren over hele glidebryteren eller trykk på enden av glidebryteren	P
Slå på Super Power	
Trykk på nytt på enden av glidebryteren	 + P
Slå av Super Power	
Beveg fingeren over glidebryteren	P-0
Slå av Power	
Beveg fingeren over glidebryteren	9-0

Styring av maks. effekt:
Platen er delt inn i 2 separate varmegrupper.



Hvis denne effektgrensen overskrides ved bytte til en høy, valgt kokevarme eller når strømmen slås på, reduserer strømstyringsmodulen kokeposisjonen til den aktuelle kokesonen. Denne kokesonen blinker først, og så reduseres den automatisk til maks. mulig kokevarme.

Maks. individuell effekt for hver sone er 3700 W.

Hvis det lages mat på sonene A1 og A2 eller B1 og B2 samtidig, vil strømmen på 3700 W deles mellom disse 2 sonene A1 og A2 eller B1 og B2.

Kokesone	Ø i cm	Effekt
A1	24 x 20	Normal: 2100 Power: 3000 Super Power: 3700
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	

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

For å kunne bruke maksimal mulig effekt for 2 soner samtidig, må du bruke en kombinasjon av sone A1 eller A2 og B1 eller B2.

4.3.5 Timerfunksjon

Med timerfunksjonen kan alle kokesoner brukes samtidig i forskjellige tidsperioder (0 til 99 minutter) for hver sone.

Timerfunksjon	
Stille inn eller endre koketiden	Display
Velg effekten ved å bevege fingeren over glidebryteren	1-P
Velg timeren	
Trykk samtidig på - og + på timeren, og om nødvendig, trykk på nytt samtidig til timeglasset til den relevante sonen lyser.	

Reduser tiden	060-
trykk på - på timeren	059...
Øk tiden	001-
trykk på + på timeren	002...

Etter noen sekunder blinker ikke LED-lampen lenger [min]. Tiden er valgt og nedtellingen har startet.

Slå av timerfunksjonen	
Velg timeren	Display
Trykk på - og + samtidig til de ønskede timeglasset lyser	resterende tid
Slå av timeren	
Hold inne - på timeren til den viser 000, eller still effekten på kokesonen til 0	000

Hvis forskjellige timere skal aktiveres over flere soner, må denne handlingen gjentas flere ganger. Den aktiverte timeren lyser ved siden av den relevante sonen.

Timeren kan også brukes som uavhengig kokealarm uten å velge kokesone. Hvis platen skal slås av, fortsetter den uavhengige koketimeren til slutten på den angitte tidsperioden.

Bruke timeren uten å lage mat:	
Timer uten matlagning	Display
Slå på kokeplaten. Trykk på (1)	
Velg timeren	
Trykk samtidig på - og + på timeren	000
Reduser tiden	060-
trykk på - på timeren	059...
Øk tiden	001-
trykk på + på timeren	002...

Etter noen sekunder blinker ikke LED-lampen lenger [min]. Tiden er valgt og nedtellingen har startet.

Slå av automatisk på slutten av koketiden:

Straks den valgte koketiden er utløpt, blinker 000 på displayet, det høres et pip og kokesonen slås av. Trykk på - eller + på timeren for å slå av lydsignalet og blinkingen.

4.3.6 Programmere automatisk oppvarming

Alle kokesonene er utstyrt med en automatisk oppvarmingsfunksjon. Kokesonen vil først bruke full effekt i en viss tidsperiode før den automatisk reduserer til valgt effektnivå.

Programmere automatisk oppvarming	
Aktivere automatisk oppvarming	Display
Beveg (for eksempel) fingeren over glidebryter 7 og hold i tre sekunder.	7 A
Slå av automatisk oppvarming	Display
Beveg fingeren over glidebryteren 0 til 9	0-9

Tabell for automatisk oppvarming	
Angitt verdi for koketid	Automatisk oppvarmingsfunksjon Tid (min:sek)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	--:--

4.3.7 Stop & Go-funksjon

Denne funksjonen avbryter aktiviteten til platen midlertidig og tillater omstart med den samme innstillingen.

Slå Stop&Go på og av:	
Slå på	Display
Trykk	
Slå av	
Trykk	0-9
Trykk deretter på glidebryteren	

4.3.8 Tilbakekallingsfunksjon

Når du har slått av platen (1), er det mulig å tilbakekalle den sist valgte innstillingen: (dette i opptil maksimalt 10 sekunder)

- Statusfor alle kokesoner (effekt)
- Minutter og sekunder for de programmerte kokesonene via timere
- "Automatisk koking"-funksjon
- Hold varm-funksjon

Tilbakekallingsprosedyren fungerer som følger:

- Trykk på kontrolltasten .
- Trykk på || før blinkingen stopper.

De tidligere innstillingene er nå aktive igjen.

4.3.9 Hold varm-funksjon

Denne funksjonen gjør det mulig å automatisk oppnå og holde en temperatur på 42 °C, 70 °C eller 94 °C. Slik unngår du at gryten koker over eller at maten setter seg fast i bunnen av kokekaret.



Slå hold varm-funksjonen på og av	
Hold varm 42°	Display
Trykk én gang på [Hold varm-knapp] U	U
Hold varm 70°	Display
Trykk to ganger på [Hold varm-knapp] U U	U U
Hold varm 94°	Display
Trykk tre ganger på [Hold varm-knapp] U U U	U U U
Slå hold varm-funksjonen av	Display
Beveg fingeren over glidebryteren 0 til 9 eller trykk på [Hold varm-knapp] til [0]	0

Hold varm-funksjonens maksimale varighet er 2 timer.

4.3.10 Brofunksjon

Med denne funksjonen kan du koble de to venstre og de to høyre sonene så de fungerer som to store soner. Denne funksjonen kan aktiveres manuelt eller automatisk når en stor gryte settes på kokeflaten.

Brofunksjon	
Manuell aktivering	Display
Trykk samtidig på [Hold varm-knapp] for at de 2 sonene A1, A2 eller B1, B2 kobles.	U U
Automatisk aktivering	Display
Sett et kokekar på sonene A1, A2 eller B1, B2.	U U
Øk effekten	Display
Beveg fingeren over den venstre glidebryteren til du når ønsket effekt; begge sonene viser den ønskede effekten.	0-9
Slå av brofunksjon	Display
Trykk samtidig på [Hold varm-knapp] for at de 2 sonene kobles.	U U

4.3.11 Grillfunksjon

Denne spesielle kokefunksjonen optimerer varme og oppvarming i et støpejernskar/grillplate. Dette sikrer forbedrede resultater for maten du tilbereder. Sonene A1 og A2 eller B1 og B2 kobles automatisk til hverandre med brofunksjonen.

Grillfunksjon	
Aktiver	Display
Trykk samtidig på glidebryteren til de to kokesonene A1, A2 eller B1, B2.	U U flashes U U
Øk effekten	Display
Beveg fingeren over den venstre glidebryteren til du når ønsket effekt; begge sonene	U U
Slå av grillen	Display
Trykk samtidig på glidebryteren til de to kokesonene.	U U

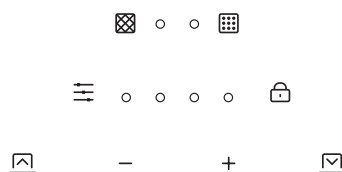
4.3.12 Låse kontrolleren

Kontrolleren må låses for å unngå å bytte kokeplate, for eksempel ved rengjøring (bortsett fra på/av-knappen).

Låsing	
Lås	Display
Hold [Låseknapp] i 6 sekunder	LED lights:
Låse opp	Display
Hold [Låseknapp] i 6 sekunder	LED goes out

5 Styre avtrekkstårnet

5.1 Kontrollpanel for avtrekksventilator



Avtrekkskontroll	
Slå på/løft avtrekkstårnets posisjon	U U
Senk avtrekkshastigheten	-
Øk avtrekkshastigheten	+
Slå av/senk avtrekkstårnets posisjon	U U
Indikasjon på avtrekkshastighet	○○○○
Indikasjon for rengjøring av fettfilter	U U
Rengjøringsindikasjon for resirkuleringsfilter	U U
Forhåndsinnstillingsfunksjon for avtrekk	U U
Låseknapp for avtrekksvifte	U U

5.2 Bruk via mobilapplikasjon

Denne avtrekksviften kan også styres eksternt via en mobilenhet. Hvis du har installert Novy-applikasjonen på mobilenheten din, kan du koble den til avtrekksviften. Når avtrekksviften ikke er koblet til selve mobilenheten.

Oppsett

Du trenger følgende for å bruke Novy-applikasjonen med avtrekksviften og til installasjon av enhet:

- Avtrekksviften må være koblet til strømforsyningen og være slått på.
- En smarttelefon eller et nettbrett med en oppdatert versjon av iOS eller Android.
- Last ned Novy-applikasjonen via app-butikken din. Avtrekksviften og mobilenheten bær være innenfor rekkevidde av hverandre

Denne applikasjonen veileder deg gjennom alle trinnene. Følg instruksjonene i applikasjonen..

5.3 Brukermodi

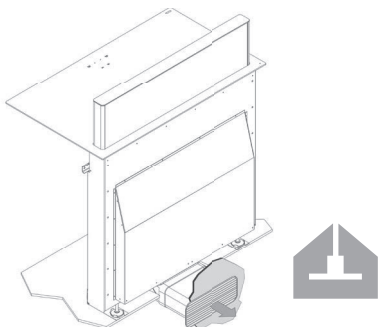
Denne enheten kan brukes i avtrekk- eller resirkuleringsmodus (standardinnstilling ved levering)

5.3.1 Avtrekksmodus

Luften som trekkes inn renses først i fettfiltrene før den sendes ut. Dette kan oppnås ved å bruke en rekke kanaler som er koblet mellom enheten og et vekkavtrekksdeksel.


For å sette enheten i avtrekksmodus, trykk og hold inne tastene **+** og **-** og  i tre sekunder når avtrekkstårnet er lukket.

LED-lampen ved siden av rengjøringsindikatoren for resirkuleringsfilteret blinker tre ganger.

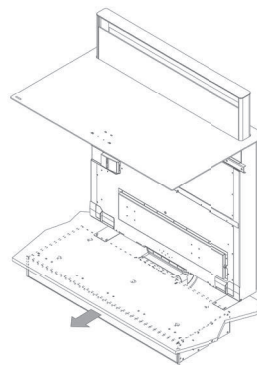


6.3.2 Resirkuleringsmodus

Luften som trekkes inn renses først i fettfiltrene. Deretter fjernes luktene i resirkuleringsfilteret før luften kommer inn i kjøkkenet igjen.

For å sette enheten i avtrekksmodus (standard), trykk og hold inne tastene **+** og **-** og  i tre sekunder når avtrekkstårnet er lukket.






LED-lampen ved siden av rengjøringsindikatoren for resirkuleringsfilteret lyser i tre sekunder.



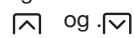
i INFO: Sørg for tilstrekkelig ventilasjon på kjøkkenet for et optimalt effektivt resirkuleringsystem.

5.4 Kontrollere avtrekkstårnet



i ADVARSEL: Når avtrekk er aktivert, vil avtrekkstårnet automatisk stige til ønsket høyde bakerst i induksjonsplaten. Derfor må du forsikre deg om at den ikke blokkeres.

Avtrekkstårn:	
Slå på 10cm	Display
Trykk kort 	LED lights up
Slå på 20 cm	LED lights up
Trykk og hold  i to sekunder	LED lights up
Slå AUTO på 20 cm	LED lights up
Trykk 	LED lights up
Slå på utkjøringsfunksjon	LED blinks
Trykk og hold  i to sekunder	LED blinks
Slå av	LED off
Trykk kort 	LED off

Avtrekkstårnets andre posisjon: Avtrekkstårnet kan stilles i 3 forskjellige standardposisjoner: 10, 20 og 30 cm via knappene



Hvis du vil velge en egen høyde, kan du stoppe sugetårnet i hvilken som helst posisjon mens avtrekkstårnet beveges.

Trykk på -knappen hvis avtrekkstårnet beveges oppover, eller  om det beveges nedover.

AUTO-funksjon: En forhåndsinnstillingsfunksjon der avtrekkstårnet øyeblikkelig går i posisjon ved den vanligste kokehøyden på 20 cm. Avtrekksmodus 5 (tredje LED) er automatisk valgt.

Utkjøringsfunksjon: Denne funksjonen starter etter at maten er ferdig kokt. Resterende kokedamp trekkes ut fra kjøkkenet i en fast tidsperiode av avtrekkstårnet ved lav avtrekksmodus og ved en høyde på 10 cm. Når resirkulering er valgt, tørkes også resirkuleringsfiltrene.

Utkjøringstiden er satt til 30 minutter som standard i resirkuleringsmodus og 10 minutter i avtrekksmodus. Det anbefales å la denne funksjonen fullstendig fullføre funksjonen. På slutten av utkjøringstiden, blir motoren og avtrekkstårnet slått av

5.5 Øk og senk effektnivået

Avtrekkstårnet kan stilles inn på 8 effektnivåer med 3 intensive nivåer (6, 7 og 8).

Aktiver de intense nivåene når du lager mat med sterk lukt eller damp. Ved høyere avtrekkshastigheter vil avtrekkstårnet fungere i et fastsatt tidsrom: 1 time i posisjon 6, og 6 minutter i posisjon 7 og 8 hvis enheten er satt i avtrekksmodus. Etter dette vil avtrekkstårnet skifte tilbake til posisjon 5.



Justera effektnivån	
Justere effektnivået:	Display
Trykk +	Brighter LED(s)
Reduser effekten	LED(s)
Trykk -	dim

5.6 Auto-stopp

For å sikre at avtrekket ikke fortsetter å kjøre, slås motoren av og avtrekkstårnet lukkes automatisk etter tre timer (hvis kontrolleren ikke er endret i løpet av disse tre timene).



5.7 Låse avtrekkstårnet


Kontrollene låses for å unngå at avtrekksviften uforvarende slås på, f.eks. ved rengjøring av glasset.


Låse avtrekkstårnet	
Låsing	Display
Hold fingeren  i tre sekunder ved LED avtrekkstårnet.	LED lights up
Låse opp	LED
Hold fingeren  i tre sekunder ved LED avtrekkstårnet.	off

6 Indikasjoner for rengjøring

6.1 Indikasjon for rengjøring av fettfilter

 Indikasjon: LED ved  -lampene



LED-lampen ved siden av  vil lyse etter 20 koketimer.

 Følg rengjøringsinstruksjonene som beskrevet i kapitlet Rengjøring.


Tilbakestill indikasjonen for rengjøring etter å ha rengjort og byttet ut fettfiltrene.

Tilbakestill: trykk  -kontrolltasten i tre sekunder når avtrekkstårnet er helt nede.


6.2 Indikator for utskifting av resirkuleringsfilter (kun med resirkulering)

 Indikasjon: LED ved  -lampene tennes

Etter en fast tidsperiode begynner LED-lampen på hetten å lyse. Dette viser at resirkuleringsfilteret må byttes ut.

 Følg instruksjonene for rengjøring som er beskrevet i håndboken for resirkuleringsboksen/filteret.



Et nytt resirkuleringsfilter kan skaffes fra en spesialisthandler eller fra Novys nettside. Tilbakestill indikasjonen for rengjøring etter at resirkuleringsfilteret er byttet ut.

Tilbakestill: trykk  -kontrolltasten i tre sekunder når avtrekkstårnet er helt nede.

6.3 I/O-modulforbindelse

Enheden kan etter ønske utstyres med Inngangs/Utgangsmodul nr. 990036 (versjon v5).

Når inngangen til modulen brukes i "lukket" inngangssituasjon, vil avtrekkstårnet bevege seg til ønsket høyde men avtrekk vil ikke starte.

LED-lampen ved siden av indikatoren  og  blinker.

Avtrekk starter bare når inngangssituasjonen er "åpen". Inngangen kan for eksempel brukes i kombinasjon med bryter i kanal ut-modus.

Når utgangen til modulen brukes, vil releet lukkes når avtrekk er aktiv.

Utgangen forblir også lukket i 5 minutter etter at avtrekkstårnet lukkes.

7. Tips for matlaging

Kvalitet på kokekar

Egnede kokekar, gryter og kjeler inkluderer: stål, emaljert stål, støpejern, rustfritt stål med magnetisk bunn, aluminium med magnetisk bunn (min. ±100 mm).

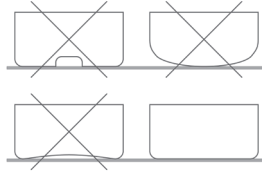
Uegnede kokekar inkluderer: aluminium og rustfritt stål uten magnetisk bunn, kobber, messing, keramikk, porselen. Produsentene oppgir om produktene deres er egnet for induksjon.

For å sjekke om grytene dine egner seg:

Hell litt vann i en gryte og sett den på en induksjonsplate på effekt 9. Vannet skal bli varmt innen noen sekunder.

- Hold en magnet mot bunnen av gryten. Magneten skal feste seg

Noen kokekar brummer når de settes på en induksjonsplate. Dette betyr ikke at den er defekt, og det vil ikke påvirke bruken. Denne lyden reduseres når effekten senkes.



- i** Løft opp grytene når du vil ta dem av toppen, for å unngå flekker og riper.

Tilberedningsmåltider med lokket på så ofte som mulig.

Kokekarenes dimensjoner

Kokesonene kan (til en viss grad) tilpasses grytens diameter automatisk. Bunnen på gryten må ha en minimumsdiameter (± 9 cm) for å kunne virke med den valgte kokesonen. Sett gryten midt på kokesonen for å optimere energioverføringen. Hvis diameteren på gryten er mye større enn selve sonen, vil det ikke resultere i et optimalt resultat.

Da vil bare overflaten av gryten som er over induksjonsspelen generere varme. Resten av overflaten som ikke er over induksjonsspelen får varme via strømføringen gjennom overflaten av gryten.

Hvis gryten er mye større enn kokesonen, anbefales det derfor å stille inn kokesonen til en noe lavere effekt for at varmen skal kunne fordeles jevnere.

Eksempler på effektkontroll

(Verdiene som vises under, er bare indikasjoner)

Bruksområde	Display
Smelte Varme opp – Sauser, smør, sjokolade, gelatin – Ferdigmåltider	1-2
Heving Tining – Rispudding og ferdigmåltider – Grønnsaker, fisk, frosne produkter	2-3
Dampkoking – Grønnsaker, fisk, kjøtt	3-4
Vann – Kokte poteter, supper, pasta – Ferske grønnsaker	4-5
Småkoking – Kjøtt, lever, egg, grillpølser – Gulasj, surret kjøtt, svart/hvit pudding	6-7
Koking Grilling – Poteter, frityrsteking, flate kjeks	7-8
Grilling Koke opp – Biff, omeletter – vann	9
Koking – Koke opp store mengder vann	P+ ,,

8. Rengjøring og vedlikehold

- i** Følg alle instruksjonene beskrevet i kapitlet Sikkerhet
- i** Før rengjøring må du kontrollere at kokeplaten er slått helt av og at glasset over kokesonene er avkjølt.
- i** Følg instruksjonene for rengjøring under for å oppnå lang levetid og optimal funksjon.

8.1 Vedlikehold av platen

- i** La først enheten avkjøles, ellers foreligger risiko for forbrenning.
- i** Bruk aldri «damp»- eller «trykk»-utstyr.
- i** Bruk aldri gjenstander som kan skade det vitroke-ramiske glasset, slik som skuresvamp, skuremiddel eller aggressive rengjøringsmidler.

Rengjør kokeplaten glass

Tørk av overflaten med litt oppvaskmiddel på en fuktig klut eller svamp (det er best å gjøre dette hver gang etter bruk), tørk deretter av platen ved å gni med en tørr klut eller med kjøkkenpapir. Pass alltid på at alle kluter som brukes er rene, for å unngå å ripe overflaten.

Vanskelige flekker

Sterk forurensning og flekker som er vanskelige å fjerne (kalk- flekker, perlelignende, blanke flekker) fjernes best når platen fortsatt er varm. Bruk vanlige rengjøringsmidler og vanlige metoder for rengjøring. Hvis ikke dette fungerer godt nok, kan du bruke et spesifikt rengjøringsprodukt for rengjøring av vitroke-ramisk glass (for eksempel Vitroclen)

Mat som har kokt over skal først legges i bløt med en våt klut. Matrestene skal deretter fjernes med glasskrape som er spesielt beregnet for keramiske topper. Rengjør deretter toppen som beskrevet under «Rengjøring glassplate».

Fastbrent sukker og smeltet plast fjernes enklet med én gang – når det fortsatt er varmt – med glasskrape. Rengjør deretter toppen som beskrevet under «Rengjøring glassplate». Korn av smuss/sand kan falle på kokeplaten ved skrelling av poteter eller vask av grønnsaker og kan føre til riper når det dras i gryter. Sørg derfor for at det ikke er noen korn igjen på overflaten.

Misfarging av platen har ingen effekt på funksjonen eller effekten av vitro-keramikken. Det er ingen skade på toppen, men et resultat av matrester som ikke er fjernet og som derfor er fastbrent.

Blanke flekker forekommer som resultat av slitasje som følge av grytebunner, spesielt ved bruk av kokekar med aluminiumsbunn eller ved bruk av feil rengjøringsmidler. Disse er svært vanskelige å fjerne med vanlige rengjøringsmidler. Gjenta rengjøringen flere ganger om nødvendig.


Som følge av bruken av aggressive rengjøringsmidler og riping fra grytebunner, gnis glassflaten av over tid og etterlater seg mørke flekker.

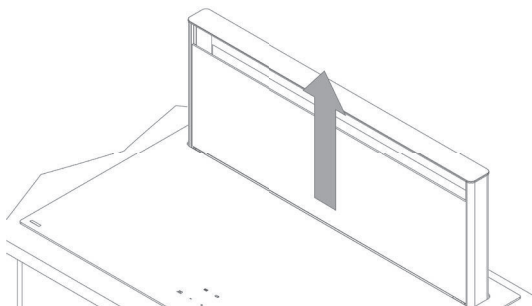
Ikke bruk kokeplaten som bordplate og ikke sett utstyr på den.

Løft alltid opp gryter/kjeler og ikke dra dem langs glassplaten.

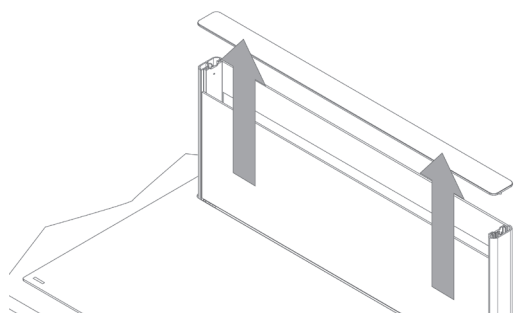
8.2 Vedlikeholdavavtrekksviften

8.2.1 Rengjøring etter bruk

Beveg avtrekksviften til sin høyeste posisjon og trykk (flere ganger) på 



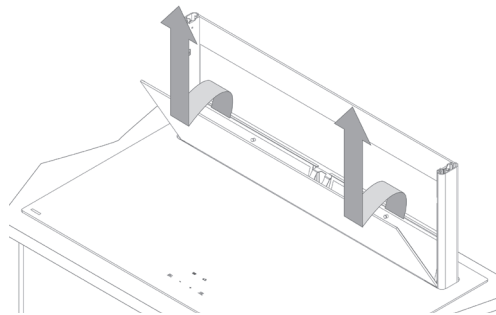
→ Løft det øveste glasset av avtrekksviften.




i **INFO:** Ikke plasser toppglasset på en påslått plate for å unngå oppvarming.

Rengjør med en fuktig klut eller svamp, og bruk pH-nøytralt rengjøringsmiddel hvis mulig. Tørk av med en tørr klut eller kjøkkenpapir.

Tilt frontstykket av glasset med begge hender og løft ut .



Rengjør for- og baksida med en fuktig klut eller svamp, og bruk pH-nøytralt rengjøringsmiddel hvis mulig. Tørk av med en tørr klut eller kjøkkenpapir.

Trykk på  knappen når alle deler er montert igjen

i Forsikre deg om at sugeåpningen er fri når du skifter ut toppglasset.

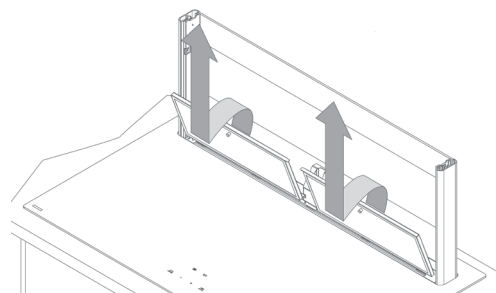
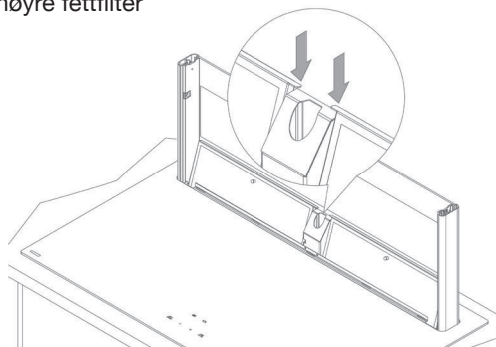
i Bruk aldri gjenstander som kan skade glasset som skuresvamp, skuremiddel eller aggressive rengjøringsmidler.

8.2.2 Rengjøring av fettfiltre

Når fettfiltre på rengjøres indikeres dette på rengjøringsindikasjonen for fettfilteret (se 4.5.1)

- Følg trinnene som beskrevet i 6.2.1.

-Fjern fettfiltrene fra avtrekkstårnet (vær oppmerksom på fettfilterets plassering, siden det er et venstre og høyre fettfilter





Rengjør i oppvaskmaskin eller senk ned i varmt vann med fettløsende rengjøringsmiddel.

i **ADVARSEL:** Hvis instruksjonene som er beskrevet over ikke følges, kan rester i filteret føre til brann.

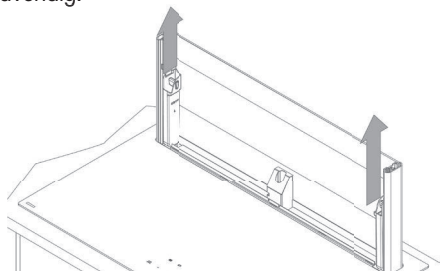
i Det øverste avtrekkstårnglasset må IKKE plasseres i oppvaskmaskin. Dette kan føre til riper i glasset, og kan også skade belegget på basen.

Etter rengjøring:

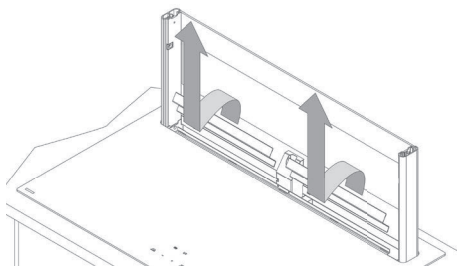
- Sett filtrene og glasset på plass i avtrekkstårnet.
- Trykk på -knappen når alle deler er montert igjen.
- Trykk på -kontrolltasten i tre sekunder når avtrekkstårnet er helt nede.

8.2.3 Rengjøring ved inntrengning i enheten

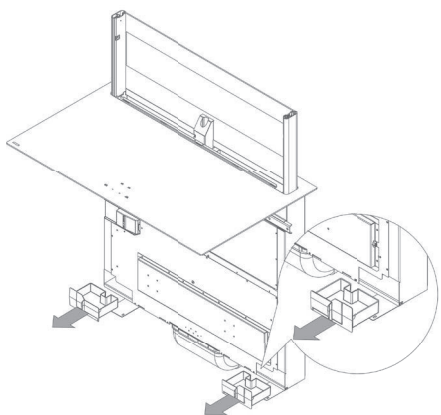
- Følg trinnene som beskrevet i 6.2.1 og 6.2.2.
- Fjern de øvre oppsamlingsbeholderne fra tårnet og rengjør om nødvendig.



- Fjern oppsamlingssikringen og rengjør om nødvendig.



- Hvis store mengder væske har trengt inn, må du skyve de nedre oppsamlingsbeholderne fra undersiden av avtrekksviften og rengjøre dem om nødvendig.











Følg trinnene i motsatt rekkefølge for å gjøre enheten klar til bruk igjen.

- Trykk på -knappen når alle deler er montert igjen.

9 Feilsøking av mindre feil

9.1 Meldinger på platen

Kode	
	<ul style="list-style-type: none"> – det står ingen gryte på kokesonen – gryten er ikke egnet for induksjon – diameteren på bunnen av karet er for liten sammenlignet
	Se kapittel 5.3.9 Hold varm (5913)
	<ul style="list-style-type: none"> – Forstyrrelse i elektronikksystemet – Koble fra platen og koble til igjen. – Ta kontakt med serviceavdelingen
	Se kapittel 5.3.7 Stop & Go (5913)
 (Er03)	Kontrollertastene er dekket av væske eller en del. Symbolet blir borte når en av tastene frigis eller rengjøres.
	Platen er overopphetet, la avkjøle, slå deretter på igjen.
	Viftelufttilførselen er blokkert. Fjern blokkeringen.
 U400	Platen er ikke skikkelig koblet til nettverket. Kontroller forbindelsen. (5913)
(Er47)	Problem i enhetens interne bussystem.

Hvis en av disse feilmeldingene fortsatt vises, kan du ta kontakt med serviceavdelingen.

Platen eller kokesonen fungerer ikke:

- platen er ikke riktig tilkoblet til den elektriske strømforsyningen
- sikringen er røket
- sjekk at låsenøkkelen er aktivert
- vann eller fett har sprutet på berøringskontrolltastene
- det ligger en gjenstand på berøringskontrolltastene

En eller alle soner fungerer ikke:

- sikkerhetsforordningen er aktivert
- denne skal kobles til når en kokesone er blitt stående på
- sikringen skal også aktiveres når én eller flere berøringskontrolltaster er dekket
- en gryte er tom og bunnen er overopphetet
- kokeplaten har også en automatisk effektreduksjonsanordning og automatisk avstengning




Viften fortsetter å kjøre etter at platen er slått av:

- dette er ingen defekt, viften beskytter det elektroniske utstyret
- viften stopper automatisk.

Den automatiske kokekontrolleren fungerer ikke:

- kokesonen er fortsatt varm [H]
- maks. kokenivå er valgt [9].
- kokenivået ble valgt med kontrolltasten [-].

9.2 Meldinger ved avtrekk

Kode	
Første LED-lampe blinker	- Utkjøringsfunksjon er aktivert
To LED-lamper blinker	- Tårnet ble ikke detektert i forespurt posisjon. - Kontroller at avtrekkstårnets bevegelse ikke hindres. - Trykk på  - Ta kontakt med Novy
Tre LED-lamper blinker	- Avtrekkstårnets sikkerhetsbryter er konstant aktivert - Trykk på  - Ta kontakt med Novy - - Slå på spindelakselen med en skrutrekk.
Fire LED-lamper blinker	- Avtrekkstårnets frontglass mangler - Avtrekkstårnets frontglass er ikke riktig satt på plass. - Trykk på  - Feil ved avtrekkstårnets deteksjonsbryter

Avtrekksviften trekker ikke ut damp godt nok. Hva kan være årsaken til dette problemet?

- Kontroller at avtrekkstårnets toppglass er riktig posisjonert. Sugeåpningen på være fri.
- Sjekk fettfilteret. Følg indikasjonen for rengjøring. Filteret må rengjøres i gjennomsnitt annenhver uke for å sikre at avtrekket virker som det skal.
- Sjekk lufttilførselen. Straks kokeventilatoren er slått på, påse at luft tilføres ved å åpne risten i vinduene eller ved å åpne et vindu.
- Sjekk kanalen for blokkeringer eller innsnevring som forhindrer riktig avtrekk av luften.

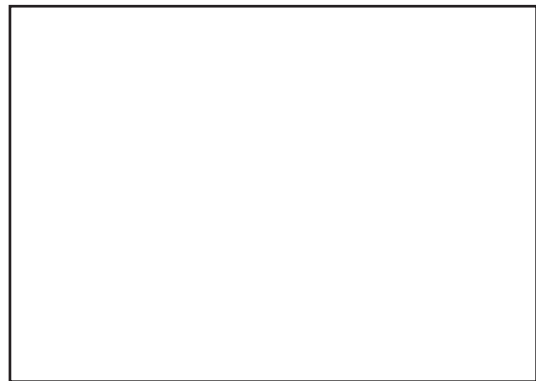
9.3 Diverse

Ved tekniske problem må du kontakte vår serviceavdeling:

- For Belgia: Tlf 056 36 51 02
- For Frankrike: Tlf 03 2094 06 62
- For Tyskland: Tlf 0511 54 20 771
- Nederland: Tlf +31 (0)88-0119110
- Spania: Tlf: +34 938 700 895
- Italia: Tlf +39 039.20.57.501
- Norge: Tlf:+47 72 40 94 99

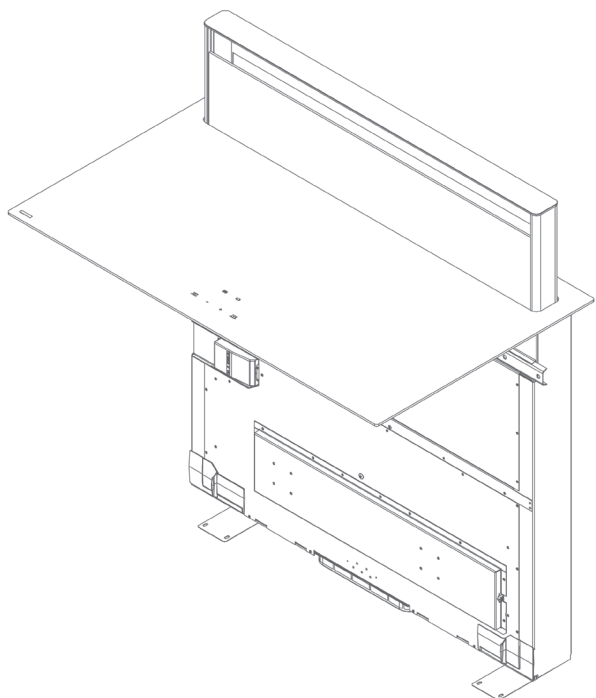
For Norge: Din lokale installatør eller Røroshetta:
Tlf:+47 72 40 94 99, e-post: service@rorosmetall.no

For riktig og rettidig håndtering, må serviceavdelingen vite hvilken type enhet du har. Denne informasjonen står på typeskiltet på den indre rammen på avtrekksenheten. Fest klistremerket som følger med typeskiltet og serienummeret her.



OVERSIKT OVER FUNKSJONENE NOVY PANORAMA PRO

Avtrekkskontroll	Platekontroll
Slå på/løft avtrekkstårnets posisjon	Indikasjon for timertid
Senk avtrekkshastigheten	Timerens kontrolltaster
Øk avtrekkshastigheten	Låse-kontrolltaster
Slå av/senk avtrekkstårnets posisjon	På/av-kontrolltast for kokeplaten
Indikasjon på avtrekk	Stop & Go-kontrolltast
Indikasjon for rengjøring av fettfilter	Indikasjon på effektnivå
Utskiftingsindikator Monoblock-filter (valgfritt)	Indikator for brofunksjon
Forhåndsinnstillingsfunksjon for avtrekk	Timerindikator
Låse avtrekkstårnet	Posisjonsindikator for hold varm
Slå platen på/av	Sone for hold varm-kontrolltast (se s. 68)
ON – Trykk på og hold i to sekunder. LED-lampen lyser.	Sone for glidebryterkontroll bak (se s. 68)
OFF – Trykk . LED-lampen slås av.	Sone for glidebryterkontroll foran (se s. 68)
Still inn effektkontrollen	Grillfunksjon ved stedet for indikasjon av effektnivå
MORE – beveg fingeren over glidebryteren (Power-kontroll)	
LESS – beveg fingeren over glidebryteren til 0	
Slå Power på og av	Hold varm-funksjon
ON – Beveg fingeren over hele glidebryteren – [P]	Trykk på -tasten 1, 2 eller 3 ganger
OFF – Beveg fingeren over glidebryteren [0-9]	Stopp: trykk på flere ganger til LED-lampene slukkes
Slå Super Power på og av	Betjene brofunksjon manuelt
ON – Slå på strømmen. Trykk på nytt på enden av glidebryteren	ON – Trykk samtidig på 2 av sonene
OFF – Beveg fingeren over glidebryteren [0-9]	OFF – Trykk samtidig på 2 av sonene
Strømgrense aktivert	Betjene brofunksjon automatisk
[9] senkes til [8] og blinker [8]	ON – Sett en gryte på den fremre eller bakre sonen
Stop & Go-funksjon	OFF – trykk samtidig på på både den fremre og bakre sonen
ON – Trykk på	Grillfunksjon
OFF – Trykk på	ON – trykk på midten av de 2 fremre og bakre soneglidebrytere samtidig
Låse kontrolleren	OFF – trykk på de 2 fremre og bakre soneglidebryterne samtidig, og trykk så på glidebryteren under den animerte sonen
ON/OFF – Trykk på i seks sekunder	
Velg timeren	
Trykk samtidig på [-] og [+] på timeren	
Reduser tiden	Slå på avtrekksviften
trykk på [-] på timeren	POSISJON 10 cm: Trykk kort på
Øk tiden	POSISJON 30 cm: Trykk på i to sekunder
trykk på [+] på timeren	Endre avtrekksviftens posisjon
Slå av timerfunksjonen	HIGHER – Trykk på
Trykk på [-] og [+] samtidig til de ønskede timeglasset lyser	LOWER – Trykk på
Hold inne [-] på timeren til den er 0	Avtrekksvifte – Utkjøringsfunksjon/Slå av
Bruke timeren uten å lage mat	UTKJØRINGSFUNKSJON: Trykk på i to sekunder. Avtrekkstårnet slås av automatisk etter 10/30 sekunder
Slå på kokeplaten. Trykk på [-] og [+] samtidig på timeren og still inn tiden med [-] eller [+].	SLÅ AV: trykk på
Programmere automatisk oppvarming	Forhåndsinnstillingsfunksjon for avtrekk AUTO (20 cm)
ON – Beveg fingeren over glidebryteren og trykk på ønsket effekt i tre sekunder	Trykk på
OFF – Beveg fingeren over glidebryteren	Låse avtrekkstårnet
	ON/OFF – I tre sekunder trykk på

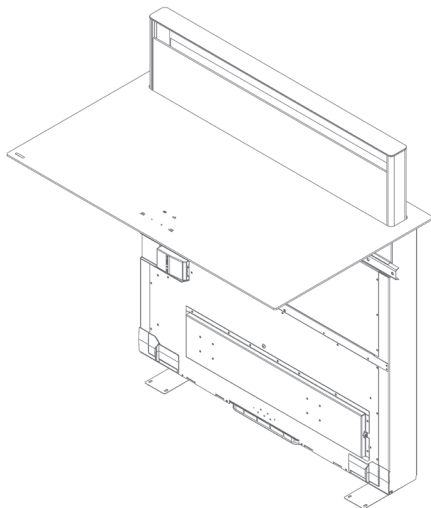


SE Användarmanual

5913 Panorama Pro



**NOVY RØROS[®]
HETTA**



NOVY

Novy PANORAMA PRO

Innehåll

1. ALMÄN INFORMATION	20	5. Användning av fläkttornet	26
2. SÄKERHET	20	5.1 Fläkt, kontrollpanel	26
2.1 Försiktighetsåtgärder före användning	20	5.2 Styrning via mobilapplikation	27
2.2 Användning av apparat	20	5.3 Användarlägen	27
2.3 Försiktighetsåtgärder mot skador på apparaten	20	5.3.1 Extraktionsläge	27
2.4 Försiktighetsåtgärder vid fel på apparaten	21	5.3.2 Återcirkulationsläge	27
2.5 Andra försiktighetsåtgärder	21	5.4 Styrning extraktionstornet	27
3. BESKRIVNING AV APPARATEN	21	5.5 Öka och minska effektnivå	28
3.2 Induktionsprincipen	21	5.6 Auto-stopp	28
3.3 Induktionshällens specifikationer	22	5.7 Låse fläkttårnet	28
3.4 Ljud vid användning av induktion	23	6. Rengöringsindikationer	28
4. Induktionshäll Novy Panorama Pro	23	6.1 Rengöringsräknare fettfiltre	28
4.1 Styrning av spishällen	23	6.2 Ersättningsindikator, cirkulationsfiltret (endast med återcirkulation)	28
4.1.1 Kontrollpanelen Novy Panorama Pro	23	6.3 I/O-modulanslutning	28
4.2 Knappar och sliderläge	23	7. RÅD OM MATLAGNINGEN	28
4.3 Användning av spishällen	23	8. Rengöring och underhåll	29
4.3.1 Slå på och av	23	8.1 Underhåll av spishällen	29
4.3.2 "Pan detection"	23	8.2 Underhåll av fläkten	30
4.3.3 Indikator för restvärme	24	8.2.1 Rengöring av apparaten efter användning	30
4.3.4 Power och Super Power-funktion	24	8.2.2 Rengöring av fettfiltren	30
4.3.5 Timer	24	8.2.3 Rengöring efter överkokning/spill	31
4.3.6 Inställning av automatiskt starteffekt	25	9. LÖSE SMÅ PROBLEMER	31
4.3.7 Stop&Go-funktion	25	9.1 Indikatorer på spishällen	31
4.3.8 Senast använda inställningar	25	9.2 Indikatorer på köksfläkten	32
4.3.9 "Keep warm" funktionen	26	9.3 Övrig	32
4.3.10 Brofunktion	26	ÖVERBLICK ÖVER FUNKTIONER	33
4.3.11 Grillfunktion	26		
4.3.12 Lås kontrollerna	26		

1. ALMÄN INFORMATION

- Läs bruksanvisningen noga innan du installerar och använder apparaten. Detta dokument innehåller viktig information om installation och användning.
- 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. 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.
- Återvinn transportförpackningen och den gamla enheten

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

- Avlägsna alla etiketter och klistermärken från glaset.
- 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.arbetsyta.
- Använd inte en förlängningssladd till strömnätet

2.2 Användning apparaten

- Rengör glaset med en fuktig trasa innan du börjar använda den och torka av den. Använd inte tvättmedel eftersom det kan resultera i en matt beläggning.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på glashällen eftersom den kan bli varm.
- 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.

- Enheten är inte avsedd för användning av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller har fått instruktioner om säker användning av enheten av någon som är ansvarig för deras säkerhet.
- Barn måste övervakas för att säkerställa att de inte leker med enheten

2.3 Försiktighetsåtgärder mot skador på apparaten

- Pannbottnar som saknar emaljering eller skadade grytor (saknar emalj gjutjärsgrytor) kan skada den
- 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 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.
- I fall 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.

i **WARNING:** 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.

i 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 fläktorn 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 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:

- Lämpliga pannor för matlagning inkluderar typer med magnetisk bas (du kan kontrollera detta med magnet): en värmepanna, gjutjärnspanna, emaljerade metallpannor, rostfria pannor med magnetisk bas etc.
- 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].

3.2 Induktionshällens specifikationer

Type	1821		
Total effekt	7400		W
Spishällens energiförbrukning enligt EChob**	187.4		Wh/kg
Kokzonens mått, vänster och höger	240x200		mm
Minsta detektering	Ø 100		mm
Nominell nivå *	2100		W
Effektnivå *	2600		W
Super Power-nivå *	3700		W
Pannor **	Ø 150		mm
Spishällens energiförbrukning enligt EChob**	182.8		Wh/kg

Type	1821			
Kokzonens mått, vänster bak	240x200			mm
Detektion, panna	Ø 100			mm
Normal *	2100			W
Med Power *	2600			W
Super Power *	3700			W
Köksredskap **	Ø 150			mm
Energiförbrukning enligt ECcw**	182.8			Wh/kg
Kokzonens mått, höger bak	240x200			mm
Detektion, panna	Ø 100			mm
Normal *	2100			W
Med Power *	2600			W
Super Power *	3700			W
Köksredskap **	Ø 180			mm
Energiförbrukning enligt ECcw**	190.6			Wh/kg
Kokzonens mått, höger fram	240x200			mm
Detektion, panna	Ø 100			mm
Normal *	2100			W
Med Power *	2600			W
Super Power *	3700			W
Köksredskap **	Ø 210			mm
Energiförbrukning enligt ECcw**	188.1			Wh/kg

* effektöverföringen kan variera beroende på materialet i stekpannorna

** beräknat enligt metoder för att mäta prestanda (EN 60350-2)

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

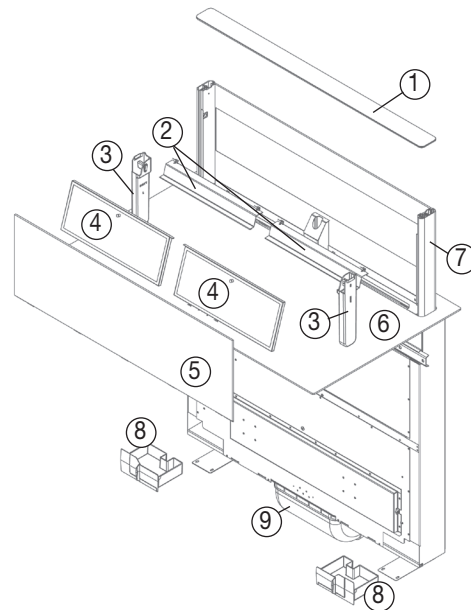
Visslande ljud brukar uppstå vid tillagning med pannor som består av flera lager av olika material och när två närliggande kokzoner används samtidigt med maximal styrka. Det visslande ljudet försvinner eller blir svagare när hällen är inställd på en lägre styrka.

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.

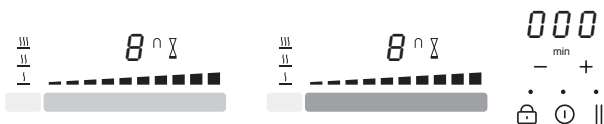


1	Övre glas, fläkt
2	Uppsamlingssäkring
3	Övre uppsamlingsreservoar
4	Fettfilter
5	Frontglas
6	Induktionsplatta
7	Fläkt
8	Lägsta uppsamlingsreservoar
9	Anslutning

4 Induktionhäll Novy Panorama Pro

4.1 Styrning av spishällen

4.1.1 Kontrollpanelen Novy Panorama Pro



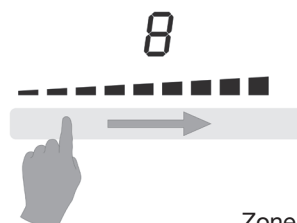
Kontrollpanel, häll	
Indikation timer	000
Timer knappar	min - +
Lock tangenten	🔒
Koppla från/in kokplatta	ⓘ
Stop & Go tangent	
Indikation av effektnivå	8
Brofunktionslampa (bridge)	∩
Indikation timer	⌚
Indikation "keep warm" funktion	⬇ ⬆ ⬇
Zone "keep warm" tangent	☐
Bakre zonreglaget Zon för aktivering av grillfunktion	☐
Främre zonreglaget Zon för aktivering av grillfunktion	☐

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 pipjud.

ⓘ VARNING! 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.



Zone för Glider kontroll

4.3 Användning av spishällen

4.3.1 Slå på och av

Slå spishällen på ock av	
Slå på	☀
Tryck ⓘ i ca. 2 sekunder Den vita LED lampan lyser	
Slå av	ⓘ
Tryck ⓘ i ca. 2 sekunder Den vita LED lampan släckas	

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

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

4.3.2 "Pan detection"

Denna häll är utrustad med ett interaktivt styrsystem som gör användningen av hällen ännu enklare.

När du placerar en kastrull på skivan detekteras den automatiskt. Du kommer också att se ett "0" som visar vilken reglage som används för den aktuella zonen. Panndetektorn garanterar optimal säkerhet. Induktionshällen fungerar inte:

Induktionen fungerar inte:

Ifall den inte finns en panna placerad på hällen eller om pannan inte är ämnad för användning med induction. 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.

Stäng av kokzonen efter användning. Panndetekteringen U kommer inte längre att vara aktiv.

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 värmekänsliga föremål får placeras på dem. Detta kan leda till en brand eller att du bränner dig.

4.3.4 Power och Super Power-funktion

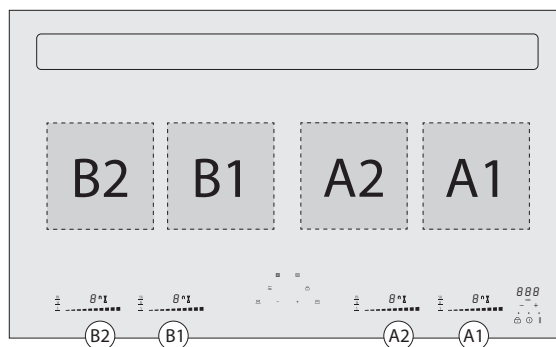
Power [P] och Super Power [] ger extra effekt till vald kokzon. När denna funktion är vald så kommer kokzonen att ha en högre effekt i 10 minuter.

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

Slå 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	
För fingret över "SLIDER" -fältet	9-0

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	
För fingret över "SLIDER" -fältet	P-0
Slå av Power funktion	
För fingret över "SLIDER" -fältet	9-0

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 är 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
A1	24 x 20	Normal: 2100 Power: 3000 Super Power: 3700
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	

Effekt gräns	Display
Vald kokzon med Power-funktion	P
Effekt gräns aktiverad	
(9) minskar till (8) och blinkar	8

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.

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 till 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 köksklocka 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	
Tryck samtidigt på - ock +	000
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	
Tryck Tryck sedan på "SLIDEREN"	0-9

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/I]
 - Tryck därefter på [II] 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 kokaöver 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 11
Håll varm 94°C	
Tryck 3 gånger på [Hold warm]-knappen	U 111
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 0
Automatisk aktivering	
Sätt en panna på zonerna A1, A2, eller B1, B2	0 0
Öka effekten	
För "SLIDER"-fältet till önskad effekt. Både zonerna viser 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 0 flashes 0
Öka effekten	
För "SLIDER"-fältet till önskad effekt. Både zonerna viser valt effekt.	0-9
Stanna grillfunktion	
Tryck samtidigt på "SLIDER" för de två kokzonerna.	

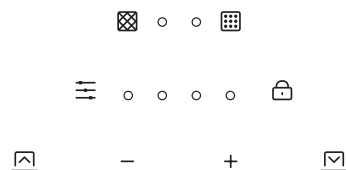
4.3.12 Lås kontrollerna







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 lights:
Upplåsning	
Håll  i 6 sekunder på	LED goes out

5 Användning av fläkttornet

5.1 Fläkt, kontrollpanel



Fläkttornet	
slå på / lyft fläkttornets läge	
minska extraktionshastigheten	-
Öka extraktionshastigheten	+
slå av / lyft fläkttornets läge	
Extraktionshastighetsindikering	○○○○
Rengöring av fettfilter, indikator	
Rengöringscirkulationsfilter, indikator (tillval)	
Förinställd extraktionsfunktion	
Avstängningsknapp, fläkt	

5.2 Styrning via mobilapplikation

Denna köksfläkt kan också fjärrstyras via en mobil enhet. Är Novy-appen installerad på din mobila enhet kan du ansluta den till en köksfläkt. När köksfläkten inte är ansluten till den mobila enheten kan den användas på normalt sätt med fjärrkontrollen på själva köksfläkten.

Uppstart

För att använda Novy-appen för din köksfläkt och apparatinstallation behöver du följande:

- Köksfläkten måste vara anslutad till elnätet och måste vara påslagen.
- En smartphone eller surfplatta med en aktuell version av operativsystemet iOS eller Android
- Hämta Novy-appen via din favoritbutik. Din köksfläkt och mobila enhet ska vara inom räckhåll för varandra.


Appen guidar dig genom hela processen. Följ instruktionerna i appen.

5.3 Användarlägen

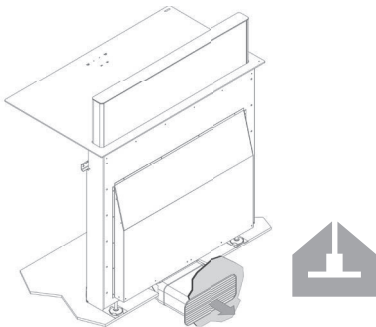
Enheten kan användas i avgas- eller recirkulationsläge (standardinställningar)

5.3.1 Extraktionsläge

Den insugna luften rengörs först av fettfiltret innan den tas bort till utsidan. Detta uppnås genom att använda en serie kanaler som är anslutna mellan anordningen och väggens avgaslock.


För att ställa in enheten i avgasläge, tryck och håll ned tangenterna + och - och  i 3 sekunder när utsugstornet stängdes.

Lysdioden bredvid rengöringsindikationen för återcirkulationsfiltret blinkar 3X

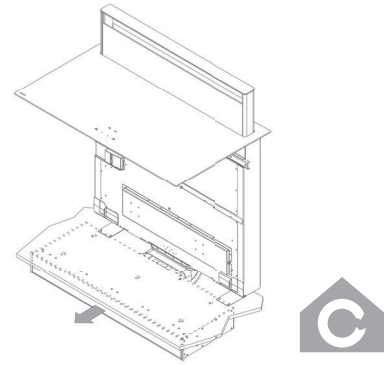


6.3.2 Återcirkulationsläge

Den insugna luften rengörs först med fettfiltret. Dofterna avlägsnas sedan i recirkulationsfiltret innan de åter går in i köket.

För att ställa in enheten i recirkulationsläge, tryck och håll nede tangenterna + och - och  i 3 sekunder när utsugstornet stängdes.






Lysdioden bredvid rengöringsindikationen för återcirkulationsfiltret lyser i 3 sekund.





i INFO: Tillhandahåll tillräcklig ventilation i köket för optimal effektivitet i återcirkulationssystemet.



5.4 Styrning extraktionstornet

i VARNING: När utsuget aktiveras stiger utsugstornet automatiskt till önskad höjd på induktionshällens baksida. Därför måste du se till att inget kan hindra dess rörelse.

Fläkt	
Aktivera, 10 cm	Display
Tryck kort 	LED lights up
Aktivera, 20 cm	LED lights up
Håll nedtryckt  i 2 sekunder	LED lights up
Omkopplare AUTO på 20 cm	LED lights up
Tryck 	LED lights up
Switch on run-out function	LED blinks
Håll nedtryckt  i 2 sekunder	LED blinks
Stäng av	LED off
Tryck kort 	LED off

Andra positioner för fläkttårnet: Extraktionstornet kan placeras i 3 olika standardpositioner: 10, 20 och 30 cm. via knapp och.  

Om du själv vill välja en mellanhöjd kan du stoppa sugtornet i valfri position medan utsugstornet rör sig.

Tryck på  knappen om utsugstornet rör sig uppåt eller  om det rör sig nedåt.

AUTO-funktion: Förinställd funktion där utsugstornet omedelbart kommer på plats vid den vanligaste höjden på 20 cm. Extraktionsläge 5 (3: e lysdiod) ställs in automatiskt.

Körningsfunktion: Denna funktion startar vid slutet av tillagningen. Under en viss tid extraheras de återstående ångångorna från köket av utsugstornet i lågt utsugsläge och i en höjd av 10 cm. När recirkulation väljs torkas också recirkulationsfiltret. Utgångstiden är som standard inställd på 30 minuter vid återcirkulation modus

och 10 minuter i avgasläge. Det rekommenderas att denna funktion får utföra sin funktion helt. I slutet av körtiden stängs motorn och utsugstornet av automatiskt och tornet stängs.

5.5 Öka och minska effektnivå

Fläktornet 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.

Fläktornet 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.



Justera effektnivån	
Öka effekten	Display
Tryck +	Brighter LED(s)
Reducera effekten	LED(s)
Tryck -	dim

5.6 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).


5.7 Låse fläkttårnet


För att förhindra att fläkten slås på av misstag, t.ex. vid rengöring av glaset, är kontrollerna låsta.


Låsning fläkttårnet	
Låsning	Display
Håll fingret på  i 3 sekunder på fläkttårnet	LED lights up
Upplåsning	LED
Håll fingret på  i 3 sekunder på fläkttårnet	off

6 Rengöringsindikationer

6.1 Rengöringsräknare fettfiltre

 Indikator: Vit LED  bredvid tänds

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

 Följ rengöringsinstruktionerna som beskrivs under "Rengöring".


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

Omstart:  Håll ned knappen i 3 sekunder.


6.2 Ersättningsindikator, cirkulationsfiltret (endast med återcirkulation)

 Indikator: LED bredvid  tänds

Efter en fast tid tänds lysdioden på huven. Detta indikerar att återcirkulationsfiltret måste bytas ut.

 Följ rengöringsinstruktionerna som beskrivs i recirkulationsbox / manual



Ett nytt återcirkulationsfilter kan erhållas från en återförsäljare eller från Novys webbplats. När du har bytt ut återcirkulationsfiltret, återställ rengöringsindikationen.

Återställ: tryck på  kontrollknappen i 3 sekunder när utsugstornet är helt nedåt.

6.3 I/O-modulanslutning

Enheten kan valfritt utrustas med in- / utgångsmodul nr 990036 (från version v5) rengöringsindikationen.

När ingången på modulen används i "sluten" ingångssituation, flyttas extraktionstornet till önskad höjd bara så att extraktionen inte startar.

De 2 lysdioderna mellan rengöringsindikator  och  blinkar startar.

Extraktionen börjar bara när inmatningssituationen är "öppen".

Ingången kan användas till exempel i kombination med en omkopplare i kanal ut-läge.

När utgången från modulen används kommer reläet att stängas när extraktionen är aktiv.

Utgångs förblir stängd också 5 minuter efter stängning av fläkttårnet.

7. RÅD OM MATLAGNINGEN

Pannans kvalitet

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

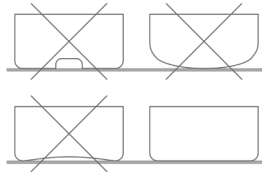
Material som inte kan användas: aluminium och rostfritt stål utan ferromagnetisk botten, koppar, mässing, glas, keramik, porslin. Tillverkaren kommer att ange om produkterna är lämpliga för induktion eller inte

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.



- i** 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)

Application	Display
Smältande Uppvärmning	- Såser, smör, choklad, gelatin - Förberedda måltider 1-2
Rislagning Uppvärmning	- Rispudding och förberedda måltider - Grönsaker, fisk, frysta produkter 2-3
Ångande	- Grönsaker, fisk, kött 3-4
Vatten	- Kokt potatis, soppor, pasta - Färska grönsaker 4-5
Simmering	- Kött, lever, ägg, grillade korvar - Gulasch, rullat kött, svart / vit pudding 6-7
Kokning Stekning	- Potatis, pommes frites, platta kex 7-8
Stekning Föra till koktemperatur	- Biffar, omeletter - Vatten 9
Kokning	- Koka upp stora mängder vatten P+ ,,

8. Rengöring och underhåll

- 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.

8.1 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 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.

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.

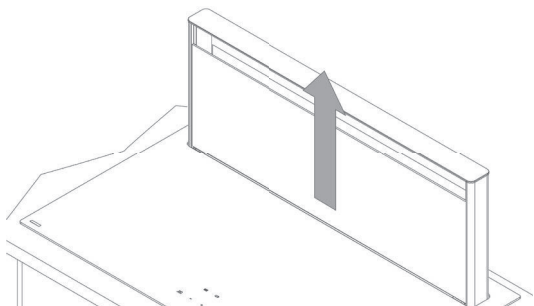
Använd inte spishällen som en bordskiva och lägg inte bestick på den.

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

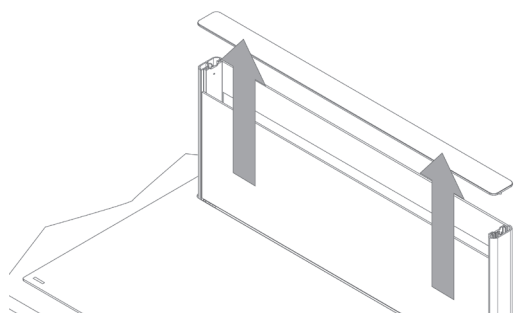
8.2 Underhåll av fläkten

8.2.1 Rengöring av apparaten efter användning

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



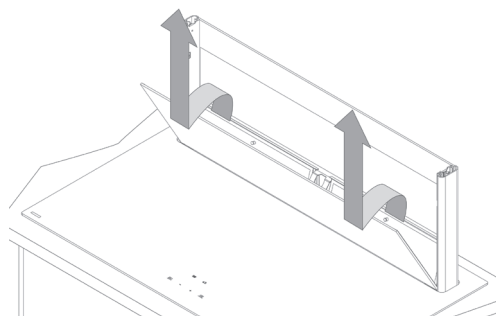
→ Lyft det översta glaset på fläktornet.




i INFO: Placera inte det övre glaset på en värmeplatta för att undvika uppvärmning

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.

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.

Tryck på  knappen efter att alla delar har installerats om

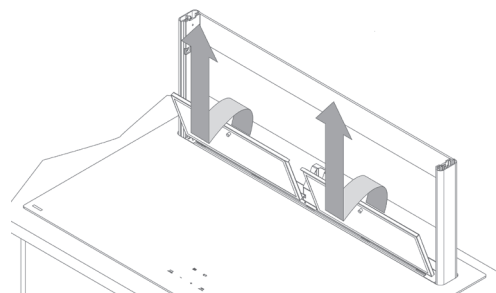
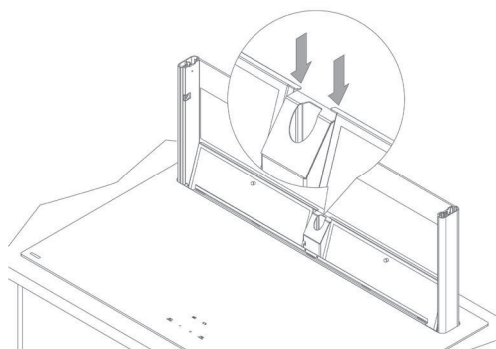
i Se till att sugöppningen är fri när du byter ut det övre glaset.

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

8.2.2 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 placerat - vänster och höger)



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

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



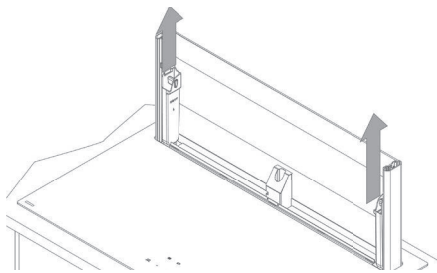
Det övre glaset i fläktornet får inte tvättas i diskmaskin. Detta kan medföra skador på glaset och beläggningen på undersidan.

Efter rengöring:

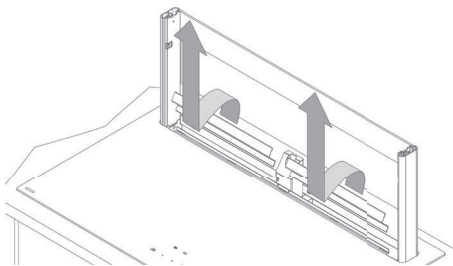
- sätt tillbaka filtren och glaset i fläktornet.
- Tryck på knappen efter att alla delar har installerats
- Tryck på knappen i 3 sekunder när fläktornet är helt nere

8.2.3 Rengöring efter överkokning/spill

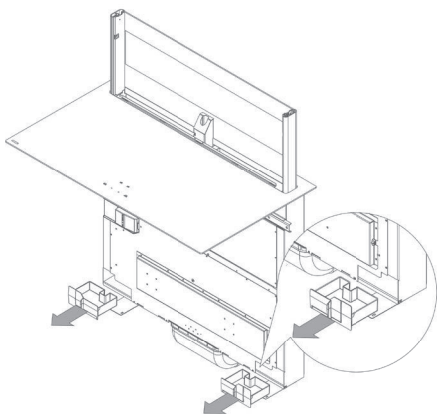
- Följ stegen som beskrivs i avsnitt 6.2.1 och 6.2.2.
- Ta ur de översta uppsamlingskärlen ur fläktornet och rengör efter behov.



- Ta ur uppsamlings säkringen och rengör efter behov.



-Om du har spillt stora mängder vätska, ta ut det nedersta uppsamlingskärlet 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.

- Tryck på knappen efter att alla delar har installerats

9. LÖSE SMÅ PROBLEMER

9.1 Indikatorer på spishällen

Code	
	<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
	•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.
	Spishällen är inte kopplad till elnätet. Kontrollera kopplingen.
	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 tillagningskontroll verkar inte fungera

- Kokzonen är fortfarande varmt (H)
- Maximal nivå är på (9)
- matlagningsnivån är påslagen med -

9.2 Indikatorer på köksfläkten

Code	
1. LED blinkar	<ul style="list-style-type: none">• Efterkörningsfunktion aktiverad
2. LED blinkar	<ul style="list-style-type: none">• tornet detekterades inte i önskad position• Kontrollera att inget förhindrar tornets rörelse• Tryck <input type="checkbox"/>• Kontakt Novy
3. LED blinkar	<ul style="list-style-type: none">• Säkerhetsbrytaren i tornet är aktiverad• Tryck <input type="checkbox"/>• Kontakt Novy
4. LED blinkar	<ul style="list-style-type: none">• Frontglas saknas• Frontglass fel plasserad• Tryck <input type="checkbox"/>• Tornets detekteringsfunktion är defekt

Köksfläkten har dåligt utsug. Vad kan vara orsaken?

- Kontrollera att fläktornets övre glas är korrekt placerat. Sugöppningen måste vara fri.
- 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.

9.3 Övrigt

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

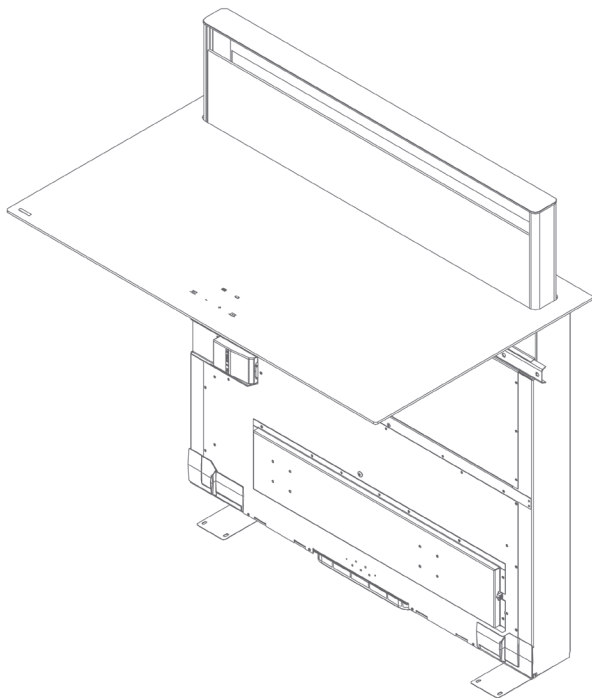
För att vi ska kunna hjälpa dig behöver vi veta vilken typ av enhet du har. Detta finns på skylten på insidan av fläkten.

Fäst bifogad klistermärke med typskylt och serienummer här



ÖVERBLICK ÖVER FUNKTIONER

Drift av fläkten	Drift av hällen
Plugga inn / höja fläkt	Indikation timer
Minska fläkthastigheten	Timer knappar
Öka fläkthastigheten	Lock tangenten
Koppla från/sänk fläkttornets position	Koppla från/in kokplatta
Indikation fläkthastighet	Stop & Go tangent
Rengöringsräknare, fettfilter	Indikation av effektnivå
Rengöringsräknare, recirkulationsfilter	Brofunktionslampa (bridge)
Förinställd recirkulation	Indikation timer
	Indikation "keep warm" funktion
	Zone "keep warm" tangent
	Bakre zonreglaget
	Främre zonreglaget
	Grillfunktjon på plass for angivelse av effektnivået
Slå spishällen på ock av	Keep Warm funktion
Tryck O/I i ca. 2 sekunder. Den vita LED lampan lyser	Tryck 1, 2 eller 3 gonger tills LED släcks
Tryck O/I. Den vita LED lampan släckas	Stoppa: trykk flere gonger:
Stille inn effektjustering	Brofunktion, manuell
MERA - För fingret över "SLIDER" -fältet - (Effekt justering)	PÅ - trykk samtidig på 2 av zonen
MINDRA - För fingret över "SLIDER" -fältet mot (0)	PÅ - trykk samtidig på 2 av zonen
Slå Power funktion på ock av	Brofunktion, automatisk
PÅ - För fingret över "SLIDER" -fältet - (P)	PÅ - sett en panna fram og bak
AV - För fingret över "SLIDER" -fältet (0-9)	AV - trykk samtidig på for zonen fram ock
Slå Super Power funktion på ock av	Grillfunktion
PÅ - Slå på Power	PÅ - Tryck samtidig på "SLIDER" för de två kokzonerna A1, A2 eller B1, B2 att kombineras
Trycka på slutet av "SLIDER"-fältet en gång til	AV - Tryck samtidig på dom 2 "SLIDER" för kokzonerna forn ock bak, derefter på SLIDEREN
AV - För fingret över "SLIDER" -fältet (0-9)	
Effekt gräns aktiverad	Slå på fläkten
(9) reduceras till (8) ock blinker (8)	POSITION 10 cm: Tryck
Stop & Go function	POSITION 30 cm: Tryck i 2 sek.
PÅ - Tryck II	Ändra fläktens position
AV - Tryck II	HÖJA, Tryck
Låsa control panelen	SÄNK
På/av - Tryck i 6 sek.	Fläkt - slå av efterkörning
Välj timer	Efterkörning: Tryck 2 sekunder Fläkten stängs automatisk efter 10/30 minuter
Tryck samtidig på - ock + på timeren	SLÅ AV: trykk en gang til på
Reducera tiden	Förinställd fläkttfunktion
Tryck - på timeren	Tryck
Öka tiden	
Tryck + på timeren	
Slå av timer	
Tryck samtidig på - ock + på timeren tills timglaslet visast	
Tryck på timeren tills den står vid 0	
Använd timern utan att laga mat	
Slå platetoppen på Trykk 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	

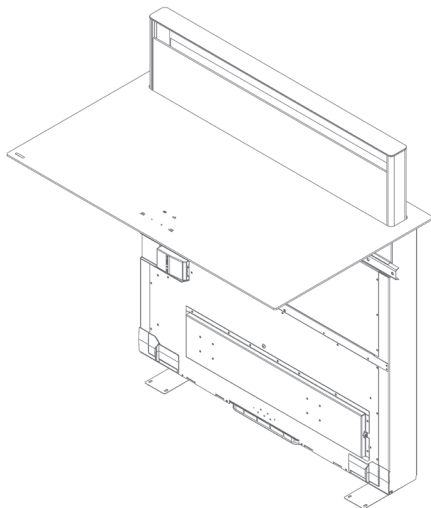


DK Brugermanual

5913 Panorama Pro



**NOVY RØROS[®]
HETTA**



NOVY

Novy PANORAMA PRO

Indhold



1. GENEREL INFORMATION	36	5. Brug af emfang	42
2. SIKKERHED	36	5.1 Emfang, kontrolpanel	42
2.1 Forholdsregler inden brug	36	5.2 Kontrol via mobilapplikation	43
2.2 Brug af apparatet	36	5.3 Bruger-mode	43
2.3 Forholdsregler for at forhindre beskadigelse af apparatet	36	5.3.1 Ekstraktionstilstand	43
2.4 Forholdsregler for fejl på enheden	4	5.3.2 Genbrugstilstand	43
2.5 Andre forholdsregler	4	5.4 Kontrol af udstødningstårnet	43
3. BESKRIVELSE AF APPARATET	4	5.5 Forøg eller mindsk styrken	44
3.2 Princippet om induktion	37	5.6 Auto-stopp	44
3.3 Specifikationer	38	5.7 Lås emfanget	44
3.3 Lyd, når du bruger induktion	39	6. Rengøringsindikationer	44
4. Induktionskogeplade Novy Panorama Pro	39	6.1 Rengøringstæller	44
4.1 Kontrol af kogepladen	39	6.2 Udskiftningsindikator, cirkulationsfilter (eKun ved genbrug)	44
4.1.1 Kontrolpanel Novy Panorama Pro	39	6.3 I/OModulforbindelse	44
4.2 Knapper og skyderen	39	7. TIPS TIL MADLAVNING	44
4.3 Brug af kogepladen	39	8 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	45
4.3.1 Tænd og sluk	39	8.2 Vedligeholdelse af kogepladen	46
4.3.2 "Pan detection"	39	8.2.1 Rengøring af apparatet efter brug	46
4.3.3 Indikator for restvarme	40	8.2.2 Rengøring af fedtfilter	46
4.3.4 Power og Super Power-funktion	40	8.2.3 Rengøring efter overkogning / spild	47
4.3.5 Timer	40	9. PROBLEM OG FEJLFINDING	47
4.3.6 Automatisk starteffekt	41	9.1 Indikatorer på kogepladen	47
4.3.7 Stop&Go-funktion	41	9.2 Indikatorer på emfanget	48
4.3.8 For nylig anvendte indstillinger	41	9.3 Øvrig	48
4.3.9 "Keep warm" funktionen	42	OVERSIGT OVER FUNKTIONER	48
4.3.10 Brofunktion	42		
4.3.11 Grillfunktion	42		
4.3.12 Lås kontrolpanel	42		

1. GENEREL INFORMATION

- Læs betjeningsvejledningen nøje, inden du installerer og bruger apparatet. Dette dokument indeholder installations- og brugsoplysninger.
- • 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
- Pas godt på mærkaten med produktets serienummer. Du skal bruge dette serienummer, hvis du har brug for at rapportere en defekt i dit produkt.
- Genbrug transportemballagen og den gamle enhed
- 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, gafler, 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.
- Brug kun egnede pander / gryder. Andre materialer kan smelte og begynde at brænde.
- 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.
- Enheden er ikke beregnet til brug af personer med begrænset fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller personer, der mangler erfaring og viden, medmindre de overvåges eller instrueres i sikker brug af enheden af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med enheden

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. Sprøjteddåser) 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.

i 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. Bunden af gryden skal dække så meget af kogezone som muligt.
- 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 kogezone.
- Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand. Du skal slukke for apparatet og derefter flamme flammerne forsigtigt med et låg eller et brandtæppe.

i Brug af kedler af dårlig kvalitet eller adapterkedler til ikke-magnetiske kedler annullerer 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 ventilatortårn til udtrækning af mato fra induktionskomfuren.

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

3.1 Induktionsprincippet

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 kogevej 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, tre, 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).

3.2 Specifikationer

Type	1821		
Total effekt	7400		W
Kogeplade energiforbrug EChob**	187.4		Wh/kg
Dimensioner på kogezone, venstre og højre	240x200		mm
Minste detektering	Ø 100		mm
Nominell nivå *	2100		W
Effektnivå *	2600		W
Super Power-nivå *	3700		W
Pannor **	Ø 150		mm
Kogeplade energiforbrug EChob**	182.8		Wh/kg

Type	1821			
Kogezonens dimensioner, venstre, bag	240x200			mm
Detektion, pande	Ø 100			mm
Normal *	2100			W
Med Power *	2600			W
Super Power *	3700			W
Køkkenredskaber **	Ø 150			mm
Energiforbrug i henhold til ECcw** EChob	182.8			Wh/kg
Kogezonens dimensioner, højre, bag	240x200			mm
Detektion, pande	Ø 100			mm
Normal *	2100			W
Med Power *	2600			W
Super Power *	3700			W
Køkkenredskaber **	Ø 180			mm
Energiforbrug i henhold til ECcw**	190.6			Wh/kg
Kogezonens dimensioner, højre, forud	240x200			mm
Detektion, pande	Ø 100			mm
Normal *	2100			W
Med Power *	2600			W
Super Power *	3700			W
Køkkenredskaber **	Ø 210			mm
Energiforbrug i henhold til ECcw**	188.1			Wh/kg

* kraftoverførslen kan variere afhængigt af stegepandens materiale

** beregnet efter metoder til måling af ydeevne (EN 60350-2)

3.3 Lyd, når du bruger 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

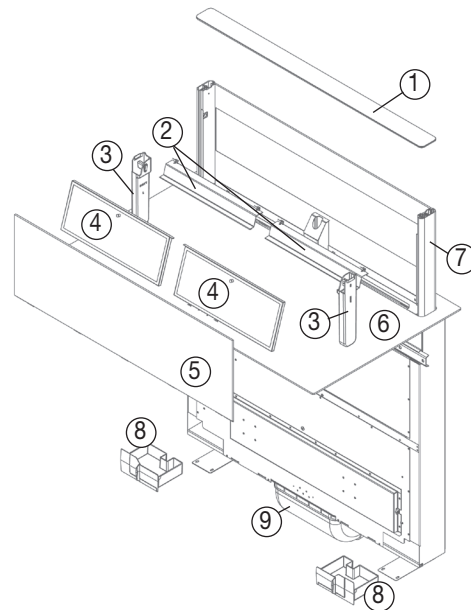
Visslande lyd bruges opstå ved tillagning med pannor som består af flere lager av olika material och när två närliggande kokzoner används samtidigt med maximal styrka. Det visslande ljudet försvinner eller blir svagare när hällen är inställd på en lägre styrka.

Klikkende

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

Summende lyd

Når hætten 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.

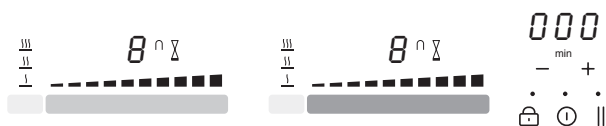


1	Øvre glas, ventilator
2	Samlingssikring
3	Øvre opsamlingsreservoir
4	Fedfilter
5	Frontglas
6	Induktionskogeplade
7	Emfang
8	Laveste opsamlingsreservoir
9	Tilslutning

4 Induktionkogeplade Novy Panorama Pro

4 ANVENDELSE AF APPARATET

4.1.1 Kontrolpanel Novy Panorama Pro



Kontrolpanel, kogeplade	
Timer-indikation	000
Timer, knapper	min - +
Lås kontrolpanel	🔒
Afbryd / tilslut kogepladen	⏻
Stop & Go tangent	
Angivelse af effektniveau	8
Brofunktionslampe (bro)	∩
Timer-indikation	⌚
Indikation "hold varm" -funktion	⬇ ⬆ ⬇
Zone "hold varmen" tangent	☐
Kontrol af bageste zone Zone til aktivering af grillfunktion	☐
Kontrol af frontzone Zone til aktivering af grillfunktion	☐

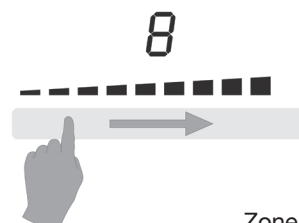
4.2 Knapper og sliderläge

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.



Zone til Glider kontrol

4.2 Brug af kogepladen

4.2.1 Tænd og sluk

Tænd og sluk for kogepladen	
Tænd	
Tryk ⓘ i ca. 2 sekunder Det hvide LED-lys er tændt	☀
Sluk	ⓘ
Tryk ⓘ i ca. 2 sekunder Den hvide LED lyser	

Tænd og sluk for kogezone	
Indstilling	Display
For at vælge styrken med slider-knappen, lade fingeren glide over "SLIDER" feltet. (effektjustering)	0-9
Slå av	0 H
Flyt din finger fra højre til venstre over "SLIDER"-feltet. indtil displayet viser	0 eller H

Hvis dette ikke sker inden for 20 sekunder, går systemet i standbytilstand.

4.3.2 "Pan detection"

Denne kogeplade er udstyret med et interaktivt kontrolsystem, der gør brugen af kogepladen endnu lettere.

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.

Induktionen fungerer ikke:

Hvis der ikke er nogen kedel på kogepladen, eller hvis kedlen ikke er beregnet til brug med induction. I dette tilfælde kan styrken ikke øges, og displayet viser [U].

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.

4.3.3 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.



ADVARSEL! Hvis indikatorlamperne for restvarme tændes, må kogezoneerne ikke berøres, og der må ikke placeres nogen varmfølsomme genstande på dem. Dette kan føre til brand eller brænde dig selv.

4.3.4 Power og Super Power-funktion

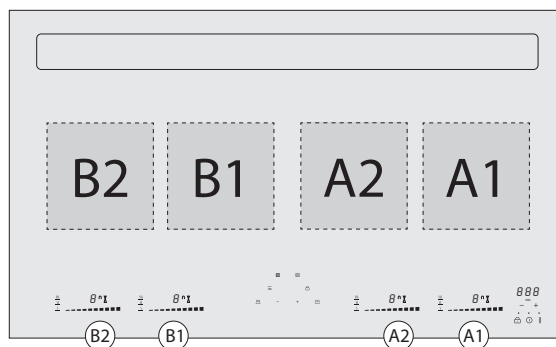
Power [P] og Super Power [] giver ekstra kraft til den valgte kogezone. Når denne funktion er valgt, giver kogezone en højere effekt i 10 minutter.

Funktionen kan for eksempel bruges til hurtig opvarmning af store mængder vand, f.eks. Ved tilberedning af pasta

Tænd Power funktion	Display
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"	9-0

Tænd Power funktion	Display
Skub fingrene til enden af "SLIDER" -feltet, eller tryk med det samme på slutningen af "SLIDER" -feltet.	P
Tænd Super Power funktion	
Tryk på slutningen af "SLIDER" feltet en gang till.	+ P
Sluk Super Power funktion	
Skub fingrene hen over feltet "SLIDER"	P-0
Sluk Power funktion	
Skub fingrene hen over feltet "SLIDER"	9-0

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

Maksimal effekt for hver zone er 3700 W.

Hvis der tilberedes samtidigt på zoner A1 og A2 eller B1 og B2, fordeles effekten på 3700 W over de 2 zoner A1 og A2 eller B1 og B2

Kokesone	Ø i cm	Effekt
A1	24 x 20	Normal: 2100 Power: 3000 Super Power: 3700
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	

Effektgrænse	Display
Valgt kogezone med Power-funktion	P
Effektgrænse aktiveret	
(9) falder til (8) og blinker	8

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

4.3.5 Timer

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

Indstil tilberedningskraft	Display
Skub fingrene hen over feltet "SLIDER"	1-P
Välj timer	
Tryk samtidigt på - og + på timeren. Gentag om nødvendigt timeglasset for den aktuelle zone.	

Reducer tiden	060-
Tryk [-] på timern	059...
Forøg tiden	001-
Tryk [+] på timern	002...

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

Sluk timeren	
	Display
Tryk samtidigt på (+) og (-) til den ønskede tid vises	resterende tid
Tryk på timeren - indtil timeren viser 000, eller indstil kogezonens effekt til 0	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:

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

Brug timeren uden madlavning	
Timer uden madlavning	Display
Tryk 0/1	
Timer	
Tryk samtidigt på (+) og (-)	000
Reducer tiden	060-
Tryk [-] på timern	059...
Forøg tiden	001-
Tryk [+] på timern	002...

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

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.

4.3.6 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.

Indstilling af den automatiske starteffekt	
Aktivér automatisk starteffekt:	Display
Flyt feltet "SLIDER" til (7) og hold det nede i 3 sekunder	7 A
Sluk automatisk starteffekt:	Display
Skub fingrene hen over feltet "SLIDER"	0-9

Automatisk starteffekt	
Indstilt tilberedningsti	Automatisk 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

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

Start eller Stop, "Stop & Go	
Pause	Display
Tryk	
Annuller pause	
Tryk Tryk på "SLIDER"-feltet	0-9

4.3.8 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 [0/1]
- Tryk derefter på (||), 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:	
"Keep warm", 42°C	Display
Tryk på knappen "Hold varm" en gang	U U
"Keep warm", 70°C	
Tryk på knappen "Hold varm" to gange	U UU
"Keep warm", 94°C	
Tryk på knappen "Hold varm" tre gange	U UUU
Stop funktionen "hold varm"	
Flyt "SLIDER" til (0-9) eller tryk på "hold varm" -tasten til 0	0

Den maksimale tid for "hold varm" er 2 timer

4.3.10 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.

Brofunktion	
Manuel aktivering	Display
Tryk samtidigt på knappen "Hold varm" på begge koge zoner.	0 U
Automatisk aktivering	
Tryk samtidigt på knappen "Hold varm" på begge koge zoner.	U
Forøg styrke	
Tryk på "SLIDER"-feltet	0-9
Stop brofunktion	
Tryk samtidigt på knappen "Hold varm" på begge koge zoner.	0



4.3.11 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.

Grillfunktion	
Aktivere	Display
Tryk på displayet 0/1. Placer grillpladen på de zoner, der skal bruges.	— — flashes U
Forøg styrke	
Tryk på "SLIDER"-feltet. Både zonerne viser valt effekt.	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Stop grillfunktion	
Tryk samtidig på "SLIDER" -feltet for de to koge zoner.	

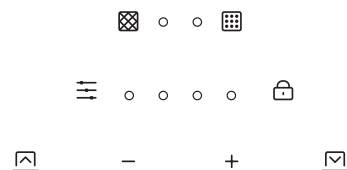
4.3.12 Lås kontrol







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

Låsning	
Låse	Display
Hold i 6  sekunder	LED lights:
Frigørelse	
Hold i 6  sekunder	LED goes out

5 Brug af emfang

5.1 Emfang, kontrolpanel



Ventilatorstyring	
tænde / løfte positionen af emfangets tårn	
reducere ekstraktionshastigheden	—
Forøg udvindingshastigheden	+
slukke / løfte positionen af ventilatoren tårn	
Ekstraktionshastighetsindikering	○ ○ ○ ○ ○
Rengøring af fedtfilter, indikator	
Rengøring af recirkulationsfilter, indikator (valgfri)	
Forudindstillet ekstraktionsfunktion	
Luk blæser	

5.2 Kontrol via mobilapplikation

Denne køkkenventilator kan også fjernstyres via en mobil enhed. Hvis Novy-appen er installeret på din mobile enhed, kan du slutte den til en køkkenventilator. Når køkkenventilatoren ikke er tilsluttet mobilenheden, kan den bruges på normal måde med fjernbetjeningen på selve køkkenventilatoren.

Start op

For at bruge Novy-appen til din køkkenventilator og enhedens installation har du brug for følgende:

- Køkkenventilatoren skal være tilsluttet lysnettet og skal være tændt.
- En smartphone eller tablet med en aktuel version af operativsystemet iOS eller Android
- Download Novy-appen via din yndlingsbutik. Din køkkenblæser og mobilenhed skal være inden for rækkevidde af hinanden.

Appen guider dig gennem hele processen. Følg instruktionerne i appen.

5.3 Brugertilstande

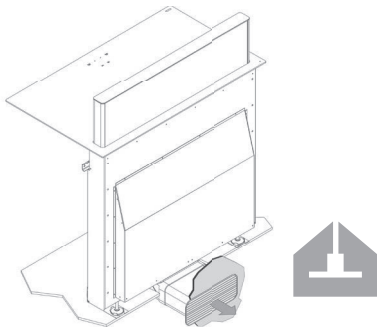
Enheden kan bruges i udstødnings- eller recirkulationstilstand (standardindstillinger)

5.3.1 Ekstraktionstilstand

Indsugningsluften rengøres først af fedtfilteret, før den fjernes udefra. Dette opnås ved hjælp af en række kanaler, der er forbundet mellem enheden og væggens udstødningsventil.


For at indstille enheden til udstødningstilstand skal du trykke på **+** og **-** og  holde den nede og i 3 sekunder, når udsugningstårnet blev lukket.

LED'en ved siden af rengøringsindikationen for recirkulationsfilteret blinker 3X

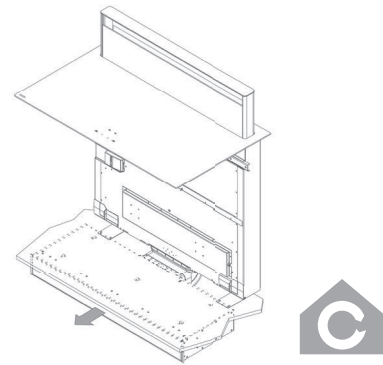


6.3.2 Recirkulationsfunktion

Indtagsluften rengøres først med fedtfilteret. Lugterne fjernes derefter i recirkulationsfilteret, inden de genoptages i køkkenet.

For at indstille enheden i recirkulationstilstand skal du trykke på **+** og **-** og  i 3 sekunder, når udsugningstårnet blev lukket.






LED'en ved siden af rengøringsindikationen for recirkulationsfilteret lyser i 3 sekunder.





i INFO: Sørg for tilstrækkelig ventilation i køkkenet for optimal effektivitet i recirkulationssystemet.



5.4 Kontrol af udsugningstårnet

i ADVARSEL: Når emhætten aktiveres, hæver emhættetårnet automatisk til den ønskede højde på bagsiden af induktionskogepladen. Derfor skal du sørge for, at intet kan stoppe dens bevægelse.

Emhætte	
Aktivér, 10 cm	Display
Tryk kort 	LED lights up
Aktivér, 20 cm	LED lights up
Hold nede  i 2 sekunder	LED lights up
AUTO-kontakt på 20 cm	LED lights up
Tryk 	LED lights up
tænd for Run-Out-funktionen	LED blinks
Hold nede  i 2 sekunder	LED blinks
Sluk	LED off
Tryk kort 	LED off

Andre positioner til viftetårnet: Udsugningstårnet kan placeres i 3 forskellige standardpositioner: 10, 20 og 30 cm. via knap  

Hvis du selv ønsker at vælge en mellemhøjde, kan du stoppe sugetårnet i enhver position, mens udsugningstårnet bevæger sig.

Tryk på  knappen, hvis udsugningstårnet bevæger sig opad eller  hvis den bevæger sig nedad.

AUTO-funktion: Forudindstillet funktion, hvor udsugningstårnet straks kommer på plads i den mest almindelige højde på 20 cm. Ekstraktionstilstand 5 (3. LED) indstilles automatisk.

Kør-funktion: Denne funktion starter ved afslutningen af tilberedningen. I en bestemt periode ekstraheres de resterende dampe fra køkkenet fra udsugningstårnet i en lav udsugningsposition og i en højde på 10 cm. Når recirkulation er valgt, tørres recirkulationsfilteret også. Standardtiden er som standard indstillet til 30 minutter i recirkulationstilstand

og 10 minutter i udstødningstilstand. Det anbefales, at denne funktion får lov til at udføre sin funktion fuldstændigt. Ved afslutningen af køretiden lukkes motoren og udsugningstårnet automatisk, og tårnet lukker.

5.5 Forøg og sænk effektniveauet

Ventilatorstårnet kan indstilles til 8 effekt niveauer, hvoraf 3 er intense niveauer (niveau 6, 7 og 8). Aktivér intens niveau, når der opstår stærk lugt eller damp.

Ventilatorstårnet kører derefter med højere effekt i en bestemt periode, for niveau 6 er dette 1 time og for niveau 7 og 8 er dette 6 minutter, hvis apparatet er indstillet til udsugningstilstand. Når tidsperioden er forbi, vender tårnet tilbage til position 5.



Justera effektivån	
Öka effekten	Display
Tryck +	Brighter LED(s)
Reducera effekten	LED(s)
Tryck -	dim

5.6 Auto-stop

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

5.7 Lås ventilator tårn


For at forhindre at emhætten tændes ved et uheld, f.eks. ved rengøring af glasset er betjeningslementerne låst.


Låsning af ventilator tårn	
Låsning	Display
Hold fingeren  på hættten i 3 sekunder	LED lights up
Låser op	LED
Hold fingeren  på hættten i 3 sekunder	off

6 Rengøringsindikationer

6.1 Rengøringstæller

 Det hvide lys ved siden  af symbolet lyser


Efter 20 timers brug lyser den 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

6.2 Udskiftningsindikator, recirkulationsfilter (kun med recirkulation)

 Indikator: LED'en ved  siden af lyser

Efter en fast tid lyser LED'en på emhætten. Dette indikerer, at recirkulationsfilteret skal udskiftes.

 **Følg rengøringsinstruktionerne som beskrevet i "Rengøring"**



Et nyt recirkulationsfilter kan fås fra en forhandler eller fra Novys hjemmeside. Når du har udskiftet recirkulationsfilteret, skal du nulstille rengøringsindikationen.

Genstart: Hold  knappen nede i 3 sekunder

6.3 I/O-modulforbindelse

Enheden kan valgfrit udstyres med input / output-modul nr. 990036 (fra version v5) rengøringsindikationen.

Når indgangen på modulet bruges i en "lukket" indgangssituation, flyttes udsugningstårnet til den ønskede højde, så ekstraktion ikke starter.

De 2 lysdioder mellem rengøringsindikator  og  blinker starter ikke.

straktionen starter kun, når input-situationen er "åben". Indgangen kan f.eks. bruges i kombination med en sinwoswitch i kanal-ud-tilstand.

Når output fra modulet bruges, lukker relæet, når ekstraktionen er aktiv.

Output forbliver også lukket 5 minutter efter lukning af ventilatorstårnet.

7. RÅDGIVNING OM MADLAVNING

Kvalitet på gryden

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

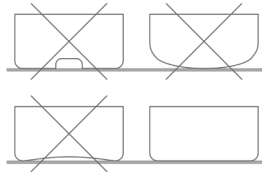
Uegnede gryder / pander: aluminium og rustfrit stål uden magnetisk bund, kobber, messing, keramik, porcelæn. Producenter angiver normalt, om deres produkter er egnede til induktion.

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.



- i** Løft gryden, som du vil flytte, så du undgår pletter, der vises, når de gnides.

Brug fortrinsvis et låg på panden

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.

Det er overfladen på kedlen, der er lige over induktionsspolen, der genererer varme. Resten af overfladen, der ikke er over induktionsspolen, opvarmes via de forskellige lag, der udgør gryden.

Hvis du bruger en gryde, der er meget større end kogezonen, anbefales det, at du bruger et lidt lavere effekt-niveau, så varmen kan fordeles jævnt i gryden.

Eksempel på effektjustering

Nedenstående værdier er kun til indikation.

Application	Display
Smeltning Opvarmning	Sovs, chokolade, gelatin, tilberedt mad 1-2
Simre Optøning	Ris, pudding, sukkersirup torkade tørrede grøntsager fisk, fisk, frosne produkter 2-3
Damp	Grøntsager, fisk, kød 3-4
Vand	Kogte kartofler, suppe, pasta, friske grøntsager 4-5
Let madlavning	Kød, lever, æg, pølse, gelé ruller, indvolde 6-7
Stegning, ristning, kogende	Kartofler, frituresteg, krumkage 7-8
Stegning, ristning, kogende vand	Steg, æggekage, stegefad, kogt vand 9
Kokning	- Koka upp stora mängder vatten P+ ,,

8. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

8.1 Vedligeholdelse af kogepladen.

- i** Rengør ikke kogepladen, hvis glasoverfladen er for varm - du risikerer at brænde dig selv.
- i** Du skal under ingen omstændigheder bruge apparater, der arbejder med "damp" eller "tryk"
- i** 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 mad 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.

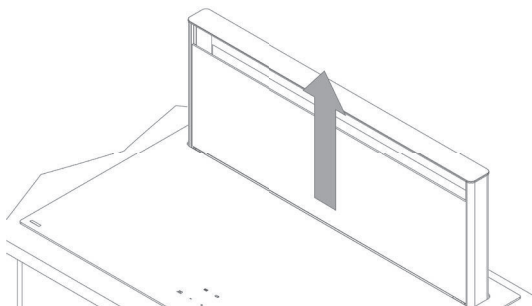
Som et resultat af stærke rengøringsmidler og skrabning fra bunden af gryden vil indretningen slides over tid og efterlade mørke pletter.

Brug ikke kogepladen som bordplade, og anbring ikke bestik på den. Løft altid pander og køkkengrej, og skub dem ikke over glasoverfladen.

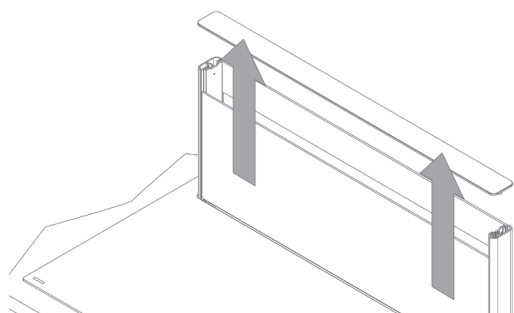
8.2 Vedligeholdelse af ventilatoren

8.2.1 Rengøring af apparatet efter brug

–Løft viftetårnet til dets højeste position, tryk (flere gange) 



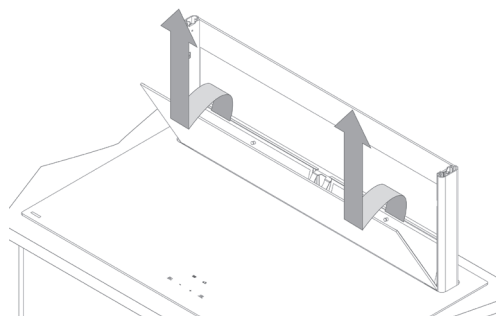
– Løft det øverste glas på viftetårnet.




i **INFO:** Placer ikke det øverste glas på en varmeplade for at undgå, at det bliver opvarmet

Rengør både den forreste og den bageste del af massivt glas med en fugtig klud eller med et pH-neutralt rengøringsmiddel. Tør af med en tør klud eller køkkenpapir.

Vip frontglas med begge hænder og løft det ud.



Rengør både den forreste og den bageste del af massivt glas med en fugtig klud eller med et pH-neutralt rengøringsmiddel. Tør af med en tør klud eller køkkenpapir.

Tryk på  knappen, når alle dele er blevet geninstalleret

i Sørg for, at sugeåbningen er fri, når du udskifter det øvre glas.

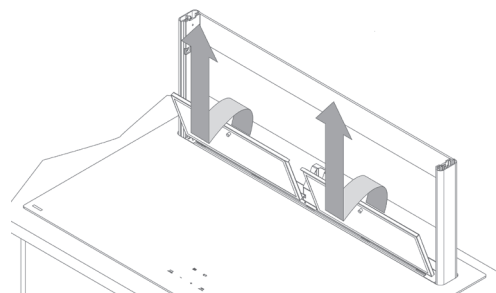
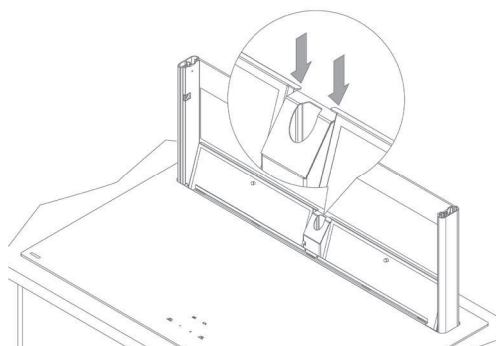
i Brug ikke genstande, der kan beskadige glasset, såsom skurepuder, slibemidler og aggressive rengøringsmidler.

8.2.2 Rengøring af fedtfilter

Når fedtfilteret skal rengøres, vises dette med rengøringsindikatoren (se 4.5.1)

- følg instruktionerne i 6.2.1

- Fjern fedtfilterene fra blæseren (bemærk, hvordan filteret er placeret - venstre og højre)





Rengør dem i opvaskemaskinen / læg dem i varmt vand med et affedningsmiddel.

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



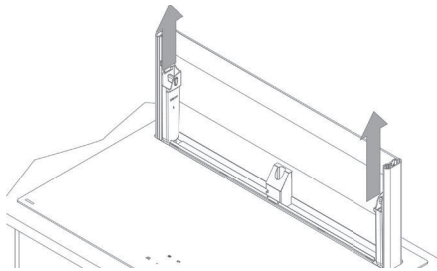
Det øverste glas i viftetårnet må ikke vaskes i opvaskemaskinen. Dette kan beskadige glas-set og belægningen på undersiden.

Efter rengøring:

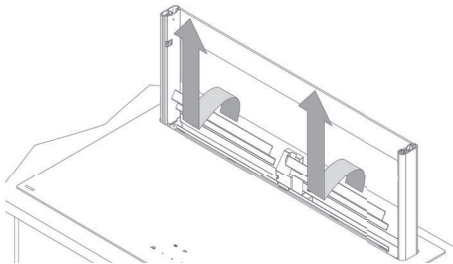
- sæt filtre og glas tilbage i blæsertårnet.
- Tryk på  knappen, når alle dele er installeret
- Tryk på  knappen i 3 sekunder, når blæsertårnet er helt nede

8.2.3 Rengøring efter overkogning / spild

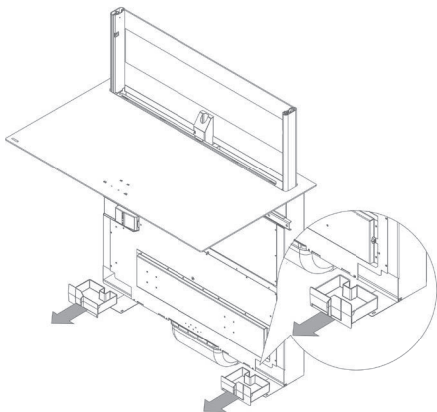
- Følg trinene beskrevet i afsnit 6.2.1 og 6.2.2.
- Fjern de øverste opsamlingsbeholdere fra viftetårnet, og rengør efter behov.




-Fjern opsamlingssikringen, og rengør efter behov.



-Hvis du har spildt store mængder væske, skal du fjerne bundopsamlingsbeholderen fra dampkappen. Rengør om nødvendigt. Følg trinene i omvendt rækkefølge for at gøre apparatet klar til brug igen.












Følg trinene i omvendt rækkefølge for at gøre apparatet klar til brug igen.

- Tryk på  knappen, når alle dele er installeret

9. PROBLEM OG FEJLFINDING

9.1 Indikatorer på kogepladen

Code	
	<ul style="list-style-type: none"> •Der er ingen gryde i kogezone. •Kedlen er ikke kompatibel med induktionskogeplader. •Kedlens bunddiameter er for lille.
	Se kapitel 4.3.9 "Keep warm"
	<ul style="list-style-type: none"> •Elektronikken er defekt. •Afbryd forbindelsen til kogepladen •Ring til kundeservice
	Se kapitel 4.3.7 Stop & Go
	<ul style="list-style-type: none"> •En genstand eller væske dækker kontrolknapperne. Symbolet forsvinder, så snart du tørrer eller renses knappen.
	Kogepladen er overophedet. Afkøles inden brug igen
	Luftindtaget til ventilationen er blokeret, fjern det, der blokerer det.
	Kogepladen er ikke tilsluttet lysnettet. Kontroller koblingen.
	Problemer i enhedens interne BUS-system

Hvis en af disse fejlmeddelelser vedvarer, skal du kontakte kundeservice.

Kogepladen eller kogezone kan ikke tændes:

- Kogepladen har en dårlig strømforbindelse
- En sikring er udløst.
- Låsefunktionen er aktiveret.
- Touch-knapper er dækket af snavs eller vand.
- Der er et objekt på knappen.

En eller alle kogezone afbrydes:

- Sikkerhedsfunktionen er aktiveret.
- Du har glemt at slukke for kogezone, og den har været tændt i lang tid.
- Én eller flere berøringsknapper er dækket.
- Gryden er tom, og bunden er overophedet.
- Kogepladen har automatisk reduktion af boosterniveau 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

Automatisk tilberedningskontrol ser ikke ud til at fungere

- Kogezone er stadig varm (H)
- Maksimumniveau er tændt (9)
- tilberedningsniveauet er tændt med -

9.2 Indikatorer på emhætten

Code	
1. LED blinkr	<ul style="list-style-type: none">• Efterkørselsfunktion aktiveret
2. LED blinker	<ul style="list-style-type: none">• tårnet blev ikke registreret i den ønskede position• Kontroller, at intet forhindrer tårnet i at bevæge sig• Trykke <input type="checkbox"/>• Kontakt Novy
3. LED blinker	<ul style="list-style-type: none">• Sikkerhedsafbryderen i tårnet er aktiveret• Trykke <input type="checkbox"/>• Kontakt Novy
4. LED blinker	<ul style="list-style-type: none">• Frontglas mangler• Frontglas er forkert placeret• Trykke <input type="checkbox"/>• Tårnets detektionsfunktion er defekt

Køkkenventilatoren har dårlig udsugning.

Hvad kan årsagen være?

- Kontroller, at ventilatorens øverste glas er placeret korrekt. Sugsåbningen skal være fri.
- Kontroller fedtfilteret. Følg rengøringsinstruktionerne. Rengør filteret ca. hver anden uge for god absorption.
- Kontroller lufttilførslen i huset. Så snart ventilatoren er tændt, skal du sørge for, at der tilføres luft ved at åbne ventilåbningerne i et vindue eller ved at åbne et vindue.
- Kontroller luftkanalen for blokering eller indsnævring, der forhindrer god udsugning.

9.3 Øvrigt

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

•

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

For at vi kan hjælpe dig, skal vi vide, hvilken type enhed du har. Dette er på skiltet på indersiden af ventilatoren.

Vedhæft det vedhæftede mærkat med typeskilt og serienummer her



OVERSICHT OVER FUNKTIONER

Betjening af blæseren

- Tilslut / hæv blæseren
- Reducer blæserhastigheden
- Forøg blæserhastigheden
- Sluk / sænk placeringen af blæserens tårn
- Indikation blæserhastighed
- Rengøring tæller, fedtfilter
- Rengøringstæller, recirkulationsfilter
- Forudindstillet recirkulation

Tænd og sluk for kogepladen

Tryk på O / I i ca. 2 sekunder. Det hvide LED-lys er tændt

Tryk på O / I. Den hvide LED slukker

Indstil effektjustering

MER - Skyv fingeren over "SLIDER" -feltet - (Effektjustering)

MINDRE - Bevæg fingeren over "SLIDER" -feltet mot (0)

Slå Power-funktionen på og av

PÅ - Skyv fingeren over "SLIDER" -feltet - (P)

AV - Skyv fingeren over "SLIDER" -feltet (0-9)

Slå Super Power-funktionen av og på

PÅ - Slå på Power

Trykk på slutten av "SLIDER" -feltet igjen

AV - Skyv fingeren over "SLIDER" -feltet (0-9)

Effektgrense aktivert

(9) reduseres til (8) og blinker (8)

Stop & Go-funksjon

PÅ - Tryk I

AV - Tryk II

Lås kontrollpanelet

På / av - trykk i 6 sekunder

Velg timer

Trykk samtidig på - ock + på timeren

Reduser tiden

Trykk på - på timeren

Øk tiden

Trykk på + på timeren

Slå av timer

Trykk samtidig - ock + på timeren til timeglasset vises

Trykk på timeren til den er på 0

Bruk timeren uten å lage mat

Slå på koketoppen. Trykk samtidig på - og + på tidtakeren. Still inn tiden med - eller +

Innstilling av automatisk startkraft

PÅ - Flytt "SLIDER" -feltet til (f.eks.) 7 og hold inne i 3 sekunder

AV - Flytt fingeren over "SLIDER" -feltet

Betjening af kogepladen

- Indikation timer
- Timer knapper
- Låse tasten
- Frakobl / tilslut kogepladen
- Stop & Go-knappen
- Indikation på effektniveau
- Brofunktionslampe (bro)
- indikasjon timer
- Indikasjon "Hold varm" funksjon
- Zone "keep warm" tangent
- Kontrol af bageste zone
- Kontrol af frontzonen
- Grillfunktion på plads for at indikere effektniveauet

Keep Warm-funksjon

Tryk på 1, 2 eller 3 gange indtil LED'en slukker

Stop: tryk flere gange:

Brofunksjon, manuel

ON - tryk samtidigt på 2 i zonen

ON - tryk samtidigt på 2 av zonen

Brofunksjon, automatisk

ON - sætte en gryde foran og bagpå

OFF - tryk samtidigt også for zonen frem-

Grillfunksjon

ON - Tryk samtidigt på "SLIDER" for at kombinere de to kogezone A1, A2 eller B1, B2

OFF - Tryk samtidigt på 2 "SLIDER" for de kogezone foran og bagtil, så skyderen

Tænd for ventilatoren

POSITION 10 cm: Tryk

POSITION 30 cm: Tryk i 2 sek.

Skift ventilatorens position

Hæv, tryk

Sænke

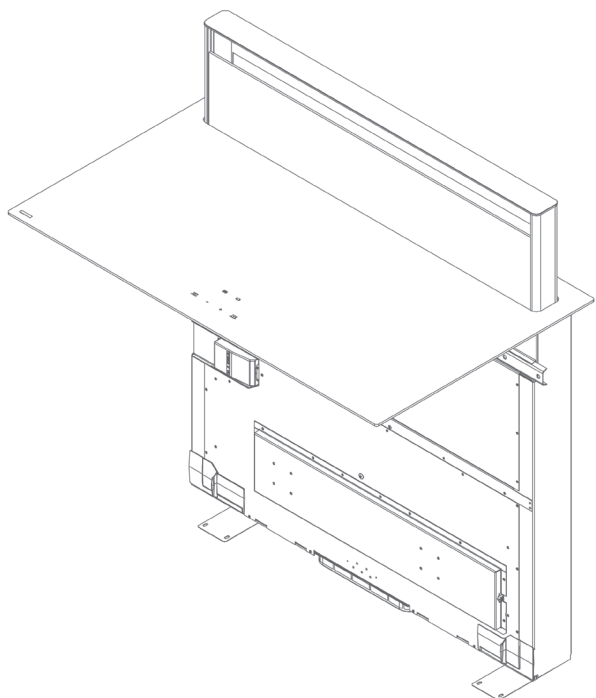
Ventilator - sluk efter kørsel

Efter-run: Tryk ventilatoren i 2 sekunder lukker automatisk efter 10/30 minutter

SLÅ AV: tryk en gang til på

Forudindstillet fan funktio

Tryk

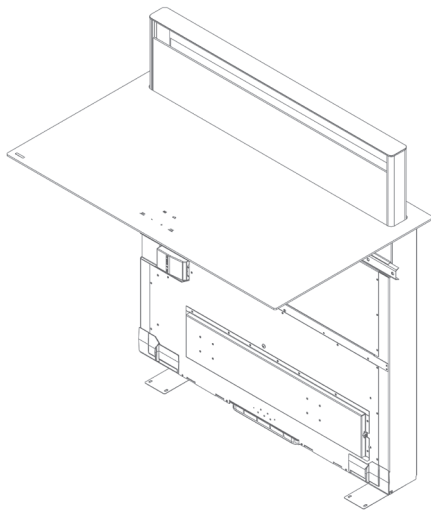


EN User Manual

5913 Panorama Pro



**NOVY RØROS[®]
HETTA**



NOVY

Novy PANORAMA PRO Novy PANORAMA POWER

Contents

1. General information	52		
2 Safety	52		
2.1 Precautions for use of the device	52		
2.2 Using the device	52		
2.3 Precautions against damage	52		
2.4 Precautions to be taken in the event of a fault with the device	64		
2.5 Other precautions	64		
3 Description of the device	53		
3.1 Principle of induction	53		
3.2 Technical specifications of the induction hob	53		
3.3 Noise caused by induction	54		
3.4 Global overview	54		
4 Induction hob Novy Panorama Power	56		
4.1 Controlling the device	56		
4.1.1 Control panel Novy Panorama Power 3 zones (1831)	56		
4.1.2 Control panel Novy Panorama Power 4 zones (1841)	56		
4.1.3 Switch on and off	56		
4.1.4 Pan detection	56		
4.1.5 Indication of residual heat	56		
4.1.6 Power function	56		
4.1.7 Timer function			
4.1.8 Bridge function			
4.1.9 Locking the controller			
5 Induction hob Novy Panorama Pro	57		
5.1 Controlling the induction hob	57		
5.1.1 Control panel Novy Panorama Pro 4 zones (1821)	57		
5.2 Control keys and slide operation	57		
5.3 Controlling the hob	57		
5.3.1 Switch on and off	57		
5.3.2 Pan detection	57		
5.3.3 Indication of residual heat	58		
5.3.4 Power function and Super Power function	58		
		5.3.5 Timer function	58
		5.3.6 Programming auto heat up	59
		5.3.7 Stop & Go function	59
		5.3.8 Recall function	59
		5.3.9 Keep warm function	60
		5.3.10 Bridge function	60
		5.3.11 Grill function	60
		5.3.12 Locking the controller	60
		6 Controlling the extraction tower	60
		6.1 Controlling the extraction tower	60
		6.2 Operation via mobile application	61
		6.3 User modes	61
		6.3.1 Exhaust mode	61
		6.3.2 Recirculation mode	61
		6.4 Controlling the extraction tower	61
		6.5 Increase and decrease the power level	
		6.6 Auto-stop	
		6.7 Locking the extraction tower	
		7 Cleaning indications	62
		7.1 Cleaning indication for grease filter	62
		7.2 Replacement indicator Monoblock filter (only with recirculation)	62
		7.3 I/O module connection	62
		8 Cooking advice	63
		9 Cleaning and maintenance	63
		9.1 Maintenance of the hob	63
		9.2 Maintenance of the extraction hood	64
		9.2.1 Cleaning after use	64
		9.2.2 Cleaning the grease filters	64
		9.2.3 Cleaning in the event of spillage into the device	65
		10 Troubleshooting minor faults	65
		10.1 Messages on the hob	65
		10.2 Messages at the extraction	66
		10.3 Miscellaneous	66
		Overview of the functions	67

1. General information

- Carefully read the user manual and the mounting instructions before installing this device and putting it into operation. These contain important information for mounting and using the device.
- This device is only suitable for household use.
- Check the status of the device and the mounting materials as soon as you have unpacked them. Carefully remove the device from the packaging. Do not use sharp knives to open the packaging. Do not install the device when damaged; should it be damaged, contact Novy.
- Store this manual carefully and pass it on to the next person to use the device after you.
- Store the stickers with the serial number of the device carefully. You will need this serial number when reporting a problem with the device.
- Recycling the transport packaging and the old device:

The materials used are not hazardous to the environment and suitable for recycling. Choose an environment-friendly way to dispose of the packaging. The device also contains many recyclable materials.

Therefore separate used devices from other waste. In this way, the recycling of the devices organised by the manufacturer is carried out under the best conditions in accordance with the European directive 2002/96/EG concerning electrical and electronic waste. Ask your municipality or dealer for the nearest collection place for your old devices.



This manual makes use of a number of symbols. The meanings of these symbols are given below.

Symbol	Meaning	
	Indication	Explanation of an indication on the device.
	Information/Warning	This symbol indicates an important tip or a dangerous situation

Follow these instructions to avoid injury and material damage.

2 Safety

2.1 Precautions for use of the device

- Remove all labels and stickers from the glass.
- Do not modify or change the unit.
- The cooking plate must not be used as a base or work surface.
- Safety can only be guaranteed if the unit is connected to an earth wire in accordance with the required regulations.
- Do not use an extension cord for connecting to the electricity grid.

2.2 Using the device

- Before the first use, clean the glass plate with a damp cloth and dry it off. Do not use detergent; this can result in a bluish haze appearing.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and covers must not be placed on the glass cooking surface because it can become hot.
- Ensure electrical cables from fixed or mobile devices do not come into contact with the hot cooking surface or a hot cooking pan.
- Use only suitable cooking pots/pans. Other materials may melt or catch fire.
- Never cover the device with a cloth or a protective sheet. This could cause it to overheat or catch fire.
- Turn off the heat source after use.
- Always take care with recipes that contain oils and fats because these can catch fire quickly.
- Magnetically-sensitive items (credit card, smartphone, etc.) must not be in the immediate vicinity of the working device.
- Beware of burns both during and after the use of the device.
- Children under the age of 8 years, people with limited psychological and/or mental abilities, as well as people with insufficient knowledge, can only use this device under supervision or if they have been trained in the safe use of this device.
- The device is not intended for use by people with diminished physical, sensory or mental capacities, or people who lack experience and knowledge, unless they are under supervision or have been given instructions about the safe use of the device from someone responsible for their safety.
- Children must be accompanied to be sure they do not play with the device.

2.3 Precautions against damage

- Damaged cooking pans or cooking pans with rough bases (cast iron without enamelling) can cause damage to the glass.
- Sand or other abrasive materials may cause damage to the glass.
- Do not allow items (even small ones) to fall on the glass.
- Avoid the impact of cooking pans against the edge of the glass.
- Ensure the device ventilation is installed in accordance with the instructions of the manufacturer.
- Do not place or leave empty cooking pans on the hob.
- Avoid contact of sugar, synthetic substances or aluminium foil with the hot zones. These substances can crack or affect the vitro ceramic surface while it cools down: switch off the appliance and remove them immediately from the hot zones (beware: risk of burns)
- Risk of burns! Do not place items on the hob.
- Never place a hot pan on the control zone.
- If there is a drawer under the built-in device, ensure there is

adequate distance (2 cm) between the contents of the drawer and the bottom of the device to provide good ventilation.

- Do not put flammable objects (for example, sprays) in the drawer under the hob. If the drawer contains a cutlery holder, this must be made from heat-resistant material.

2.4 Precautions to be taken in the event of a fault with the device

- Upon discovering a fault, turn off the device and turn off the electrical supply.
- Immediately switch off the electrical power to the device if a crack or split is discovered in the vitro-ceramic glass, then notify the after-sales service.
- Repairs must only be carried out by specialised personnel. Never open the device yourself.

i **WARNING: If the glass cooking surface is broken, turn off the device to prevent possible electric shock.**

2.5 Other precautions

- Ensure the cooking pan remains in the middle of the cooking zone at all times. The bottom of the cooking pan must cover as much of the cooking zone as possible.
- A magnetic field can affect electronic equipment. People with a pacemaker must first consult the distributor or a doctor.
- Do not use synthetic or aluminium cooking pans: these can melt on the cooking zones while they are still hot.
- Never use water to put out a fire. Turn off the cooking zone. Gently cover flames with a cover, fire blanket, or something similar.

i **The use of unsuitable pots and pans, or the use of removable pan warming accessories that are unsuitable for use with induction hobs, is not covered by the guarantee conditions. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to the hob and its surroundings that result from this.**

3 DESCRIPTION OF THE DEVICE

The device is an induction cooking plate with integrated worktop extraction. The induction hob has 4 cooking zones with an integrated ventilation tower located at the back of the hob for the removal of cooking fumes.


The hob and cooker hood can be operated separately. You will find an explanation of the operation of the device further in this manual.

3.1 Principle of induction

There is an induction coil under each cooking zone. When this is on, it produces a variable electromagnetic field that produces an induction current in the bottom of the cooking pan. This results in the warming up of the cooking pan on the cooking zone.

Of course, suitable cooking pans are required for this:

- Recommended cooking pans include those with a magnetic base (you can check this using a magnet): a cast iron kettle, black iron pan, enamelled metal cooking pans, stainless steel pans with magnetic base, etc.
- Unsuitable cooking pans include copper, stainless steel, aluminium, glass, wood, ceramics, pottery, stainless steel without magnetic base, etc.

The induction cooking zone immediately takes the size of the cooking pan into account. If the diameter is too small, the cooking pan will not work. The diameter varies as a function of the diameter of the cooking zone. Should the cooking pan not be adjusted to the hob, the  symbol will continue to flash.

3.2 Technical specifications of the induction hob

Type	1821	1831	1841	
Total power	7400	6700	7400	W
Energy consumption of the EChob cooking plate**	187.4	177.8	177.6	Wh/kg
Dimensions of cooking zone front left	240x200	Ø 280	Ø 185	mm
Detection cooking pan	Ø 100	Ø 100	Ø 100	mm
Normal*	2100	2300	1400	W
With Power*	2600	3000	-	W
Super Power*	3700	-	-	W
Cooking utensils**	Ø 150	D	B	mm
Energy consumption ECcw**	182.8	178.1	177.3	Wh/kg

Type	1821	1831	1841	
Dimensions of cooking zone back left	240x200	-	Ø 210	mm
Detection cooking pan	Ø 100	-	Ø 100	mm
Normal*	2100	-	2300	W
With Power*	2600	-	3000	W
Super Power*	3700	-	-	W
Cooking utensils**	Ø 150	-	D	mm
Energy consumption ECcw**	182.8	-	178	Wh/kg
Dimensions of cooking zone back right	240x200	240x200	240x200	mm
Detection cooking pan	Ø 100	Ø 90	Ø 90	mm
Normal*	2100	2100	2100	W
With Power*	2600	2300	2300	W
Super Power*	3700	3000	3000	W
Cooking utensils**	Ø 180	C	C	mm
Energy consumption ECcw**	190.6	177.6	177.6	Wh/kg
Dimensions of cooking zone front right	240x200	240x200	240x200	mm
Detection cooking pan	Ø 100	Ø 90	Ø 90	mm
Normal*	2100	2100	2100	W
With Power*	2600	2300	2300	W
Super Power*	3700	3000	3000	W
Cooking utensils**	Ø 210	C	C	mm
Energy consumption ECcw**	188.1	177.6	177.6	Wh/kg

* the power transfer may vary, dependent on the sizes and the materials of the cooking pans

** calculated following the methods for measuring the performance (EN 60350-2)

3.3 Noise caused by induction

When using an induction hob, all kinds of noises may occur. These noises are dependent on the construction and the materials of the bottom of the cooking utensils.

Humming

This occurs when cooking at a higher power and this is caused by the amount of energy that is transferred from the hob to the cooking utensils. The noise disappears or becomes weaker when you set the hob to a lower position.

Sputtering

This noise occurs when the utensils consist of layers of different materials. The noise is caused by vibrations in the areas where the different material layers touch each other.

Whistling

Such noises generally arise when cooking with utensils consisting of layers of different materials and when two adjacent cooking zones are used simultaneously at maximum power. The whistling noise disappears or becomes weaker when you set the hob to a lower position.

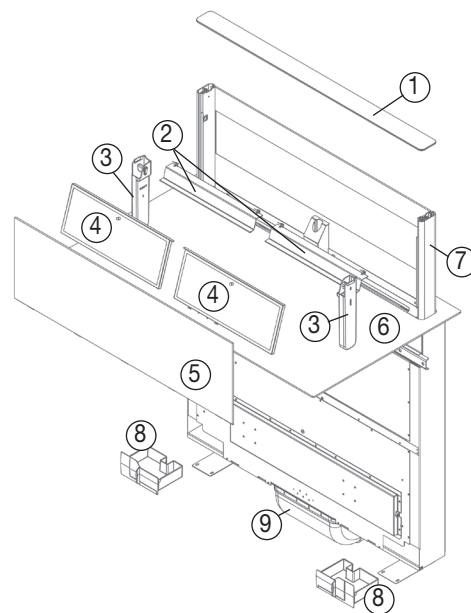
Clicking

At lower power positions clicking noises may occur at electronic switches.

Buzzing

A buzzing sound may occur when the fan is switched on. This fan cools the electronics at intensive use of the hob. When the temperature is too high, the fan will keep running after the hob has been switched off.

3.4 Global overview

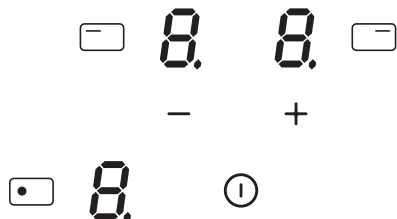


1	Upper glass extraction tower
2	Collection safety
3	Upper collection container
4	Grease filter
5	Front glass extraction tower
6	Induction cooking
7	Extraction tower
8	Lower collection container
9	Connection elbow

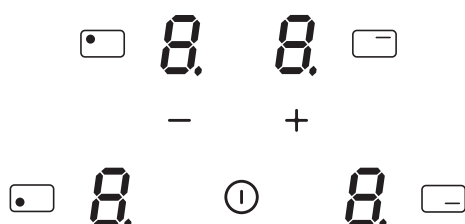
4 Induction hob Novy Panorama Power

4.1 Hob control panel

4.1.1 Control panel Novy Panorama Power 3 (1831)



4.1.2 Control panel Novy Panorama Power 4 (1841)



Hob control	
Switch hob on/off	
Power level indication	
Select cooking zone	
Increase power level	
Reduce power level	

4.1.3 Switch on and off

Switching a cooking zone on and off	
Switch on	
Press and hold for 2 seconds. Cooking zones display lights up.	
Switch off	
Press .Cooking zones display extinguishes.	

Switching a cooking zone on and off	
Set up	Display
Press the cooking zone selection button.	
Switch off	
Press the cooking zone selection buttons and simultaneously until the display shows	

If there is no control input within 20 seconds, the electronics will return to the wait position.

4.1.4 Pan detection

The cooking zone that has been switched on is only active when a cooking pan is detected by the pan detection system.

The induction hob does not work:

- If there is no pan on the cooking zone or if the pan is unsuitable for induction. In this case, it is impossible to put the power on and the will flash on the display.
- The operation is suspended when the pan is removed from the cooking zone during cooking. The will flash on the display. The will disappear when the pan is placed back onto the cooking surface. The cooking will then continue at the same power level as selected previously.

Switch off the cooking zone after use.

4.1.5 Indication of residual heat

After the cooking zone or hob has been switched off completely, the hob glass will still be warm, which can be seen by . The symbol disappears when the cooking zone glass can be handled without danger.

WARNING: As long as the residual heat indication remains active, the cooking zone(s) must not be touched and no heat-sensitive items should be placed on the cooking zone. Risk of fire and burns.

4.1.6 Power function

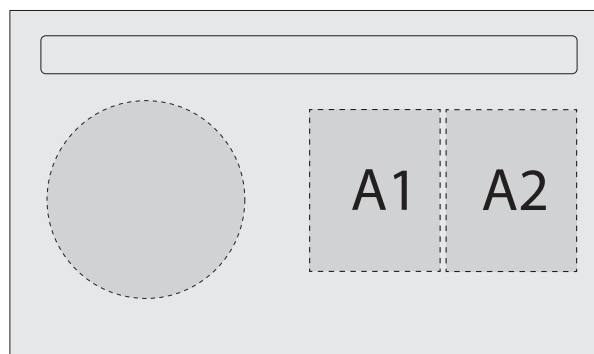
Power function boosts the power to the selected cooking zone. If this function is activated, these cooking zones will be subjected to considerably higher power for 10 minutes.

The Power function is designed to quickly heat large quantities of water, for pasta for example.

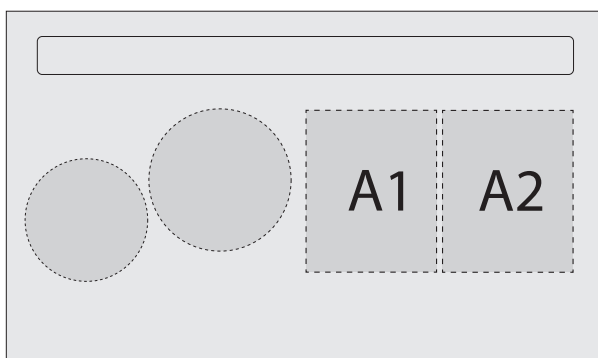
Switching Power on and off	
Switch on power	Display
Press the cooking zone selection button.	
Press the button and then the button until	
Switch off Power	
Press on the button	

Management of maximum power:

The hob is divided into 2 separate heating groups.



Panorama Power 3 zones (1831)



Panorama Power 4 zones (1841)

If this power limit is exceeded when switching to a high selected cooking heat or switching the power function on, the power management module reduces the cooking position of the relevant cooking zone. This cooking zone will first flash, and it is then automatically reduced to the maximum possible cooking heat

The maximum power of the zone A1 is 3000W and 1850W for zone A2

If simultaneous cooking is taking place on zones A1 and A2, the maximum power of 3700W is divided between these 2 zones A1 and A2.

Cooking zone	in cm	Power (W)
A1	24 x 20	Normal: 2100 Power: 3000
A2	24 x 20	Normal: 1600 Power: 1850

Power limit	Display
Selected cooking zone with Power function	<i>P</i>
Power limit activated	
[9] reduced to [8] and flashes	<i>8</i>

4.1.7 Timer function

The timer function allows all cooking zones to be used simultaneously for different periods of time (0 to 99 minutes) for each zone.

Timer function	
Setting or changing the cooking time	Display
Press the cooking zone selection button . Press - and + at the same time.	<i>1-P</i>
Select the timer	
Press - and + at the same time.	<i>00</i>
Reduce the time	<i>60-</i>
Press - on the timer	<i>59...</i>
Increase the time	<i>01-</i>
Press + on the timer	<i>02...</i>

A point next to the power level display of the selected zone lights up to show the activation of the timer.

The time has been selected and the countdown has begun.

Switch off the timer function	
Select the timer	Display
Press the cooking zone selection button . Press - and + at the same time.	The lamp for that zone lights up
Stop the timer	
Keep pressing - on the timer until the timer displays <i>00</i>	<i>00</i>

The timer can also be used as an independent cooking alarm without selecting a cooking zone. If the hob is to be switched off, the independent cooking timer will continue until the end of the set time.

Using the timer without cooking	
Timer without cooking	Display
Switch on the hob Press for 2 seconds	
Select the time	
Press - and + simultaneously	<i>00</i>
Reduce the time	<i>60-</i>
Press - on the timer	<i>59...</i>
Increase the time	<i>01-</i>
Press + on the timer	<i>02...</i>

The time has been selected and the countdown has begun.

Turn off automatically at the end of the cooking time:

As soon as the selected cooking time is complete, the display will flash *00*, a beep will be heard, and the cooking zone will turn off. To stop the buzzer and flashing light, press a control button.









4.1.8 Manual Bridge function

This function allows you to link the 2 left and 2 right zones so they operate as 2 large zones. This function can be activated manually a large pot/pan be placed on the cooking surface.

Bridge function	
Manual activation	Display
Simultaneously press on both cooking zone selection buttons + of the zones A1, A2 or B1, B2 to be linked.	<i>01</i>
Increase the power	
Press the + or - button	<i>0-9</i>
Switch bridge function off	
Simultaneously press on both cooking zone selection buttons of both linked zones.	<i>0</i>

4.1.9 Locking the controller

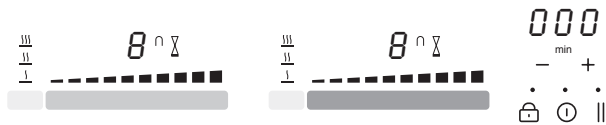
To avoid a hob selection being changed, during cleaning for example, the controller must be locked (except the on/off button).










Locking	
Lock	Display
1. Switch the hob on using the  button. 2. Press the  and  buttons of the right front zone simultaneously. 3. Press the  button of the front right zone again.	L
Unlock:	
1. Switch the hob on using the  button. 2. Press the  and  buttons of the right front zone simultaneously. 3. Press the  button again.	0

5 Induction hob Novy Panorama Pro

5.1 Controlling the induction hob

5.1.1 Control panel Novy Panorama Pro (1821)



Hob control	
Indication of the timer time	000
Timer control keys	- min +
Locking control key	
Switch hob on/off	
Stop & Go control key	
Power level indication	8
Bridge function lamp	
Timer indication	
Keep warm position indication	↓ ↓ ↓
Keep warm zone control key	
Zone for rear slider control	
Zone for grill activation	
Zone for front slider control	
Zone for grill activation	

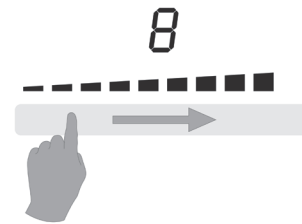
5.2 Control keys and slide operation

The device is equipped with touch control keys with which you can set the various functions. Touching the control key operates the function. Activating a function will cause a light, reading and/or sound signal to be displayed.

WARNING: Do not push multiple control keys simultaneously during normal use.

In order to select power, simply glide your finger over the slider, **just below** the LED indication.





You can also access a certain level directly by using your finger to select the desired level.



Zone for slider control

5.3 Controlling the hob

5.3.1 Switch on and off


Switching the hob on and off:	
Switch on	
Press  and continue to hold for 2 sec The LED will light up	
Switch off	
Press  LED goes out	

Switching a cooking zone on and off:	
Set up	Display
Slide from left to right on the slider (Power control)	0-9
Switch off	
Slide from right to left on the SLIDER until the display shows 0 or H = "Hot".	0 H

If there is no control input within 20 seconds, the electronics will return to the wait position.

5.3.2 Pan detection

This hob is equipped with an interactive control system that makes use of the hob even easier.

When you place a pan on the hob, it is automatically detected. You will also see a  to show you which slider to use for the zone in question. The pan detection ensures optimum safety. The induction hob does not work:

- If there is no pan on the cooking zone or if the pan is unsuitable for induction. In this case, it is impossible to put the power on and the **U** symbol will flash on the display.
- The operation is suspended when the pan is removed from the cooking zone during cooking. The **U** symbol will flash on the display. The **U** symbol will disappear when the pan is placed back onto the cooking surface. The cooking will then continue at the same power level as selected previously.

Switch off the cooking zone after use. The pan detection **U** will no longer be active.

5.3.3 Indication of residual heat

After the cooking zone or hob has been switched off completely, the hob glass will still be warm, which can be seen by **H**. The **H** symbol disappears when the cooking zone glass can be handled without danger.

i **WARNING: As long as the residual heat indication remains active, the cooking zone(s) must not be touched and no heat-sensitive items should be placed on the cooking zone. Risk of fire and burns.**

5.3.4 Power function and Super Power function

The Power function **P** and Super Power **,, ||** increases the power rating of the selected cooking zone. If this function is activated, these cooking zones will be subjected to considerably higher power for 10 minutes.

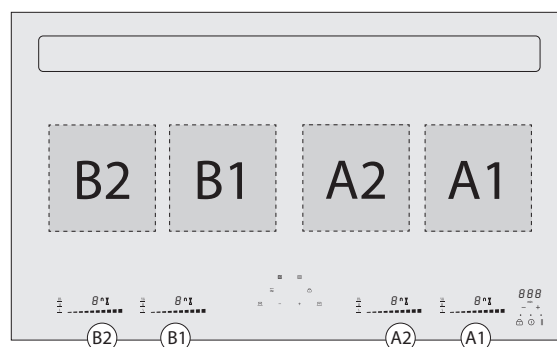
The Power function is designed to quickly heat large quantities of water, for pasta for example.

Switching Power on and off:	
Switch on power	Display
Glide your finger over the slider to the end or push the end of the slider	P
Switch off Power	
Glide your finger over the slider	9-0

Switching Super Power on and off:	
Switch on power	Display
Glide your finger over the slider to the end or push the end of the slider	P
Switch on Super Power	
Press the end of the slider again	,, + P
Switch off Super Power	
Glide your finger over the slider	P-0
Switch off Power	
Glide your finger over the slider	9-0

Management of maximum power:

The hob is divided into 2 separate heating groups.



If this power limit is exceeded when switching to a high selected cooking heat or switching the power function on, the power management module reduces the cooking position of the relevant cooking zone. This cooking zone will first flash, and it is then automatically reduced to the maximum possible cooking heat

The maximum individual power for each zone is 3700 W.

If simultaneous cooking is taking place on zones A1 and A2 or B1 and B2, the power of 3700 W is divided between these 2 zones A1 and A2 or B1 and B2.

Cooking zone	in cm	Power (W)
A1	24 x 20	Normal: 2100 Power: 3000 Super Power: 3700
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	

Power limit	Display
Selected cooking zone with Power function	P
Power limit activated	
[9] reduced to [8] and flashes	8

In order to be able to make use of the maximum possible power for 2 zones at the same time, use a combination of zone A1 or A2 and B1 or B2.

5.3.5 Timer function

The timer function allows all cooking zones to be used simultaneously for different periods of time (0 to 99 minutes) for each zone.

Timer function	
Setting or changing the cooking time	Display
Select the power by gliding your finger over the slider	1-P
Select the timer	
Press - and + on the timer at the same time and if necessary press simultaneously again until the hourglass of the relevant zone is highlighted	

Reduce the time	060-
press – on the timer	059...
Increase the time	001-
press + on the timer	002...

After a few seconds the LED no longer flashes [min]. The time has been selected and the countdown has begun.

Switch off the timer function	
Select the timer	Display
Press on – and + at the same time until the desired hourglass lights up	remaining time
Stop the timer	
Keep pressing – on the timer until the timer displays 000, or set the power of the cooking zone to 0	000

If different timers are to be activated on multiple zones, this operation must be repeated several times. The activated timer lights up next to the appropriate zone.

The timer can also be used as an independent cooking alarm without selecting a cooking zone. If the hob is to be switched off, the independent cooking timer will continue until the end of the set time.

Using the timer without cooking:	
Timer without cooking	Display
Switch on the hob. Press ①	
Select the timer	
Press – and + simultaneously on the timer	000
Reduce the time	060-
press – on the timer	059...
Increase the time	001-
press + on the timer	002...

After a few seconds the LED no longer flashes [min]. The time has been selected and the countdown has begun.

Turn off automatically at the end of the cooking time:

As soon as the selected cooking time is up, the display will flash 000, a beep will be heard, and the cooking zone will turn off. To stop the audible signal and the flashing, press – or + on the timer.

5.3.6 Programming auto heat up

All cooking zones are equipped with an auto heat up function. The cooking zone will initially operate at full power for a certain amount of time before automatically reducing to the selected power level.

Programming auto heat up:	
Activating auto heat up	Display
Glide your finger over the slider to (for example) 7 and hold for 3 seconds	7 A
Switching auto heat up off	Display
Glide your finger over the slider 0 to 9	0-9

Auto heat up table	
Set value for cooking time	Auto heat up function Time (min:sec)
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	--:--

5.3.7 Stop & Go function

This function temporarily interrupts the activity of the hob and allows a restart with the same settings.

Turning Stop & Go on and off:	
Switching on	Display
Press	
Switching off	
Press	0-9
Then press the animated slider	

5.3.8 Recall function

After turning the hob off ①, it is possible to recall the last selected settings: (this up to a maximum of 10 seconds)

- State of all cooking zones (power)
- Minutes and seconds of the programmed cooking zones by the timers
- “Automatic cooking” function
- Keep warm function

The recall procedure is as follows:

- Push the control key ①
- Push || before the flashing stops.

The previous settings are now active again.

5.3.9 Keep warm function

This function makes it possible to automatically reach and maintain a temperature of 42°C, 70°C or 94°C.

This prevents pans overflowing or your food sticking to the bottom of the pans.



Switching the keep warm function on and off:	
Keep warm 42°	Display
Press [Keep warm control key] once	U 1
Keep warm 70°	
Press [Keep warm control key] twice	U 11
Keep warm 94°	
Press [Keep warm control key] 3 times	U 111
Switching the keep warm function off	
Glide your finger over the slider 0 to 9 or press [Keep warm control key] until [0]	0

The maximum duration of the keep warm function is 2 hours.

5.3.10 Bridge function

This function allows you to link the 2 left and 2 right zones so they operate as 2 large zones. This function can be activated manually, or automatically should a large pot/pan be placed on the cooking surface.

Bridge function:	
Manual activation	Display
Simultaneously press [Keep warm control key] of the 2 zones A1, A2 or B1, B2 to be linked.	0 0
Automatic activation	
Place a pot on the zones A1, A2 or B1, B2.	0 0
Increase the power	
Glide your finger over the left slider until you reach the desired power, both zones display the chosen power.	0-9
Switch bridge function off	
Simultaneously press [Keep warm control key] of the 2 zones to be linked.	0



5.3.11 Grill function

This special cooking function optimises heating and warming in a cast iron pot/grill plate. This will ensure improved results of the food you are cooking. The zones A1 and A2 or B1 and B2 will be automatically linked to one another using the bridge function.

Grill function:	
Activate	Display
Simultaneously press the slider of the two cooking zones A1, A2 or B1, B2.	— — flashes 0
Increase the power	
Glide your finger over the left slider until you reach the desired power; both zones display the chosen power.	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Switch grill off	
Simultaneously press the slider of the two cooking zones.	

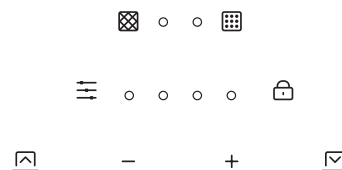
5.3.12 Locking the controller







To avoid a hob selection being changed, during cleaning for example, the controller must be locked (except the on/off button).

Locking:	
Lock	Display
Hold finger on  for 6 seconds	LED lights:
Unlock	
Hold finger on  for 6 seconds	LED goes out

6 Controlling the extraction tower

6.1 Extractor hood control panel



Extraction control	
Switch on/lift extraction tower position	
Decrease extraction speed	—
Increase extraction speed	+
Switch off/lower extraction tower position	
Extraction speed indication	○ ○ ○ ○ ○
Cleaning indication for grease filter	
Cleaning indication for recirculation filter (optional)	
Preset extraction function	
Extractor hood lock button	

6.2 Operation via mobile application

This cooker hood can also be remotely controlled via a mobile device. Is the Novy application on your mobile device installed, then you can connect it to the cooker hood. When the cooker hood is not connected to the mobile device itself, the cooker hood can be operated in the normal way using the remote control of the cooker hood itself.

Set up

To use the Novy application for your cooker hood and appliance installation you will need the following:

- The cooker hood must be connected to the mains power supply and to be turned on.
- A smartphone or tablet with a current version of iOS or Android operating system.
- Download the Novy application through your favourite app store. Your cooker hood and mobile device should be within range of each other


The application will guide you through the entire procedure. Follow the clues in the application.

6.3 User modes

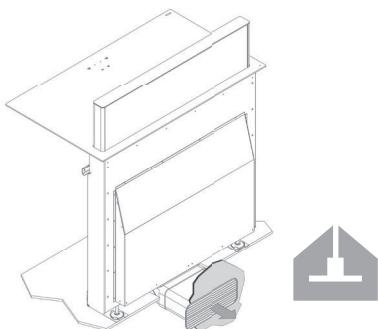
This device can be used in the exhaust or recirculation mode (standard setting upon delivery)

6.3.1 Exhaust mode

The air sucked in is first cleaned by the grease filters before being removed to the outside. This can be achieved by making use of a series of channels connected between the device and a wall exhaust cover.


To set the device in exhaust mode, press and hold the key combination + and - and  for 3 seconds when the extraction tower is closed.

The led next to the Cleaning indication for recirculation filter will blink 3x.

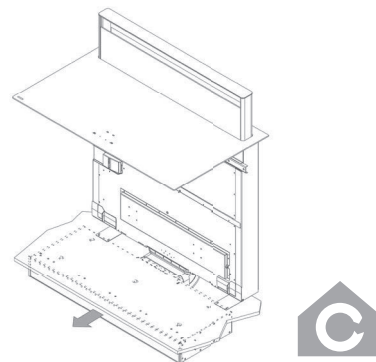


6.3.2 Recirculation mode

The air sucked in is first cleaned by the grease filters. The scents are then removed in the recirculation filter before re-entering the kitchen.

To set the device in recirculation mode (default setting), press and hold the key combination + and - and  for 3 seconds when the extraction tower is closed.






The led next to the Cleaning indication for recirculation filter will be on for 3 seconds.





INFO: Provide adequate ventilation in the kitchen for optimal efficiency of the recirculation system.



6.4 Controlling the extraction tower

WARNING: When the extraction is activated, the extraction tower automatically rises to the desired height at the rear of the induction hob. Therefore, ensure nothing can hinder its movement.

Extraction tower:	
Switch on 10 cm	Display
Briefly press 	LED lights up
Switch on 30 cm	LED lights up
Press and hold  for 2 seconds	LED lights up
Switch AUTO on 20 cm	LED lights up
Press 	LED lights up
Switch on run-out function	LED blinks
Press and hold  for 2 seconds	LED blinks
Switch off	LED off
Briefly press 	LED off

Other positions of the extraction tower: The extraction tower can be set in 3 different standard positions: 10, 20 and 30 cm via the  and  buttons.

If you wish to choose an intermediate height yourself, you can stop the suction tower at any position while the extraction tower is moving.

Press the  button if the extraction tower moves upwards, or  if it moves downwards.

AUTO function: Preset function where the extraction tower immediately comes into position at the most common cooking height of 20 cm. The extraction mode 5 (3rd led) is automatically set.

Run-out function: This function starts at the end of cooking. For a fixed time, the remaining cooking vapours will be extracted from the kitchen by the extraction tower at low extraction mode and at a height of 10 cm. When recirculation is selected, the recirculation filters are also dried.

The run-out time is set to 30 minutes by default in the recirculation

mode and 10 minutes in exhaust mode. It is recommended that this function be allowed to carry out its function completely. At the end of the run-out time, the motor and the extraction tower will automatically switch off and the tower will close.

6.5 Increase and decrease the power level

The extraction tower can be set to 8 power levels, with 3 intense levels (6, 7 and 8).

Activate the intense levels when cooking food with a strong smell or vapour. On higher flow rates, the extraction tower works for a fixed period of time: 1 hour on position 6, and 6 minutes on position 7 and 8 if the device is set to exhaust mode. After this time, the extraction tower switches back to position 5.



Adjusting the power level:	
Increase the power	Display
Press +	Brighter LED(s)
Decrease the power	LED(s) dim
Press -	

6.6 Auto-stop

In order to ensure the extraction does not keep running, the motor switches off and the extraction tower closes automatically after 3 hours (if the controller has not been changed during these 3 hours).

6.7 Locking the extraction tower


In order to prevent the extractor hood from being inadvertently switched on, e.g. when cleaning the glass, the controls are locked.


Locking the extraction tower	
Locking	Display
Hold finger on  for 3 seconds of the extraction tower.	LED lights up
Unlocking	LED off
Hold finger on  for 3 seconds of the extraction tower.	

7 Cleaning indications


7.1 Cleaning indication for grease filter

 **Indication: LED next to  lights**

After 20 cooking hours, the LED next to the  symbol will light up.

 **Follow the cleaning instructions as described in the chapter, Cleaning.**


After having cleaned and replaced the grease filters, reset the cleaning indication.

Reset: press the  control key for 3 seconds when the extraction tower is completely downwards.


7.2 Replacement indicator recirculation filter (only with recirculation)

 **Indication: LED next to  lights**

After a fixed time, the LED on the hood touch will light up. This indicates that the recirculation filter needs to be replaced.

 **Follow the cleaning instructions described in the recirculation box / filter manual.**



A new recirculation filter can be obtained from a specialist dealer or from the Novy website. After replacing the recirculation filter, reset the cleaning indication.

Reset: press the  control key for 3 seconds when the extraction tower is completely downwards.

7.3 I/O module connection

The device can be optional equipped with the Input/Output module n° 990036 (as of version v5).

When the input of the module is used in “closed” input situation the extraction tower will move to the desired height only the extraction will not start.

The 2 leds between the cleaning indication  and  will blink.

The extraction only starts when the input situation is “open”. The input can be used for example in combination with a sinwov switch in duct out mode.

When the output of the module is used the relay will close when the extraction is active.

The output remains closed also 5 minutes after closing the extraction tower.

8 Cooking advice

Quality of the pots and pans

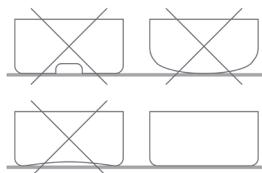
Suitable cookware, pots and pans include: steel, enamelled steel, cast iron, stainless steel with magnetic base, aluminium with magnetic base (±100mm min). Unsuitable pans include: aluminium and stainless steel without magnetic base, copper, brass, ceramics, porcelain. The manufacturers will state whether their products are suitable for induction.

In order to ensure your pans are suitable:

- Pour a little water in a pan and place it on an induction cooking zone set to **9**. The water should be hot within a few seconds.

- Hold a magnet to the base of the pan. The magnet should stick.

Some cooking pots hum when they are placed on an induction cooking zone. This does not mean the device is faulty, and it will not affect operation. This noise decreases when you adjust the power.



i Lift the pans up when you want to move them to avoid stains and scratches.

- As often as possible, prepare meals with the pan lid on.

Dimensions of the cooking pans

The cooking zones can (to a certain extent) automatically adapt to the diameter of the pan. The base of the pan must have a minimum diameter ($\pm 9\text{cm}$) for working with the selected cooking zone. Place the pan in the middle of the cooking zone in order to optimise the energy transfer. If the diameter of the pan is much larger than the zone, this will not result in an optimal cooking result.

Only the surface of the pan above the induction coil will then generate the heat. The rest of the surface that is not above the induction coil will receive heat via conduction through the pan surface.

Therefore, if the pan is much larger than the cooking zone, it is advised to set the cooking zone to a slightly lower level to allow the heat to be divided up more evenly.

Examples of power control

(The values indicated below are only indicative)

Application	Display
Melting Warming up	– Sauces, butter, chocolate, gelatine – Pre-prepared meals 1-2
Rising Defrosting	– Rice pudding and pre-prepared meals – Vegetables, fish, frozen products 2-3
Steaming	– Vegetables, fish, meat 3-4
Water	– Boiled potatoes, soups, pasta – Fresh vegetables 4-5
Simmering	– Meat, liver, eggs, grilled sausages – Goulash, rolled meat, black/white pudding 6-7
Cooking Roasting	– Potatoes, fritters, flat biscuits 7-8
Roasting Bringing to cooking temperature	– Steaks, omelettes – water 9
Cooking	– Bringing large quantities of water to the boil P+ ,,

9 Cleaning and maintenance

i Follow all instructions described in the Safety chapter

i Before cleaning, check the cooking plate has been fully switched off and the glass above the cooking zones has cooled down.

i Follow the cleaning instructions below for a long life and optimum functioning of the device.

9.1 Maintenance of the hob

i First let the device cool down, otherwise there is a risk of burns.

i Never use “steam” or “pressure” equipment.

i Never use objects that could damage the vitro-ceramic glass such as an abrasive sponge, abrasive cleaning liquid or aggressive cleaning agents.

Clean the glass of the cooking plate

Wipe the surface clean with some washing-up liquid on a damp cloth or sponge (it is best to do this after every use), then dry the hob by rubbing with a dry cloth or with kitchen paper. Always make sure that all cloths used are clean in order to avoid scratching the surface.

In case of stubborn stains

Heavy contamination and stains (limescale stains, pearl-like shiny spots) are best removed while the hob is still warm. For this apply common cleaning agents and cleaning methods. If this does not work well enough, you can use a specific cleaning product for cleaning vitro-ceramic glass (for example, Vitroclen)

Boiled-over food should first be soaked with a wet cloth; the contamination residues should then be removed with a glass scraper that is specially designed for ceramic hobs. After this, clean the hob as described under “Cleaning glass hob”.

Burnt-on sugar and melted plastics are best removed immediately – while still hot – with a glass scraper. After this, clean the hob as described under “Cleaning glass hob”. Grains of dirt/sand may fall on the cooking plate while peeling potatoes or washing vegetables and may cause scratches when moving the pans. Therefore, ensure there are no grains left on the surface.

Discolouration of the hob does not have any influence on the operation or strength of the vitro-ceramic. It is not a form of damage to the hob, but it is a result of residues that have not been removed and have therefore burnt-in.

Shiny spots occur as a result of wear caused by the base of the pans, in particular when using cooking pans with an aluminium bottom or when using the wrong cleaning agents. These can only be removed with great difficulty using common cleaning agents. If necessary, repeat the cleaning several times.


Due to the use of aggressive cleaning agents and scratching caused by the pan bases, the glass surface is rubbed off over the course of time, leaving dark stains.

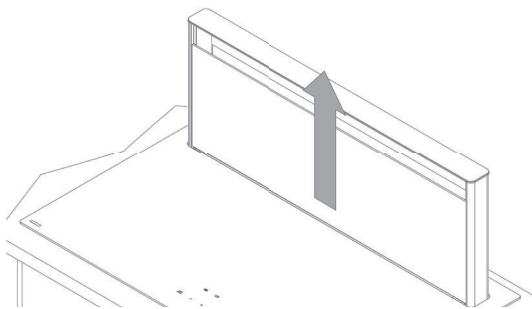
Do not use the cooking plate as a table top or for putting utensils on.

Always lift up the pans/pots and do not slide them along the glass plate.

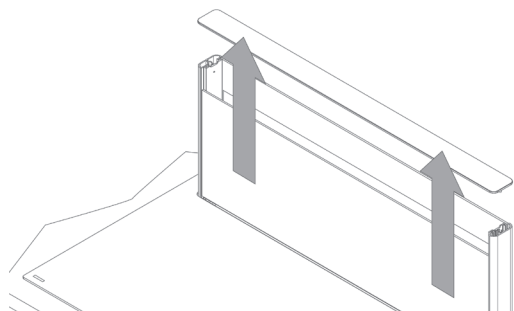
9.2 Maintenance of the extraction hood

9.2.1 Cleaning after use

- Raise the extraction tower to its highest position, press (several times) on 



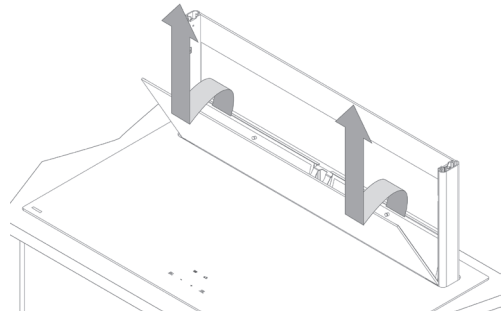
- Raise the uppermost glass from the extraction tower.



i **INFO:** Do not place the top glass on a switched on hob to avoid heating.

Clean with a damp cloth or sponge, use of a pH-neutral detergent is possible. Wipe dry with a dry cloth/ kitchen paper.

- Tilt the front piece of glass using both hands and lift it out of the extraction tower.



Clean the front and back of the glass with a damp cloth or sponge, use of a pH-neutral detergent is possible. Wipe dry with a dry cloth/ kitchen paper.

Press the  button after all parts are reinstalled.

i **Make sure that the suction opening is clear when replacing the top glass.**

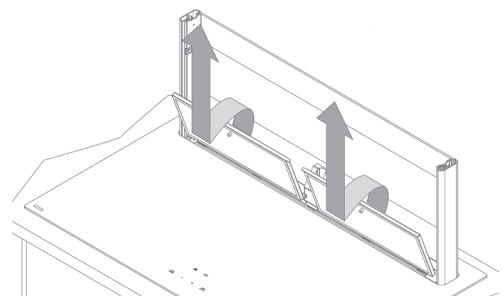
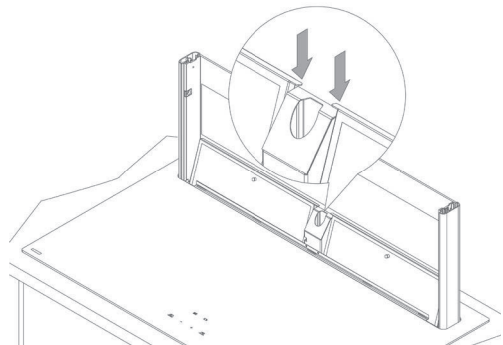
i **Never use objects that could damage the glass such as an abrasive sponge, abrasive cleaning liquid or aggressive cleaning agents.**

9.2.2 Cleaning the grease filters

When the grease filters must be cleaned, this is indicated by the grease filter cleaning indication (see 4.5.1)

- Follow the steps described in 6.2.1.

- Take the grease filters out of the extraction tower (keep the position of the grease filter in mind; there is a left and a right grease filter)





Clean in dishwasher or immerse in hot water containing degreasing detergent.

i **WARNING:** If the instructions described above are not followed, residue in the filter may cause a fire.

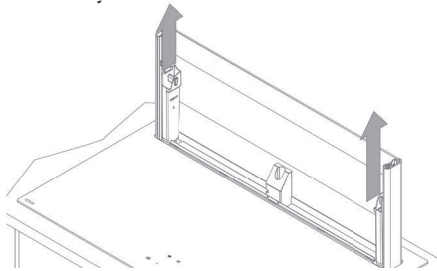
i The uppermost extraction tower glass must NOT be placed in the dishwasher. This may cause scratches in the glass; it may also damage the coating on the base.

After cleaning:

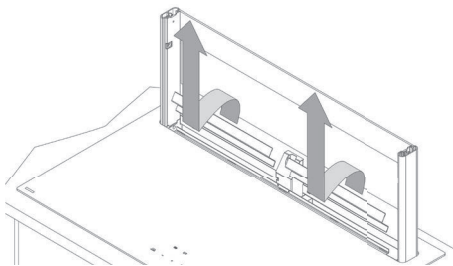
- Return the filters and the glass into the extraction tower.
- Press the  button after all parts are reinstalled.
- Press the  control key for 3 seconds when the extraction tower is completely downwards.

9.2.3 Cleaning in the event of spillage into the device

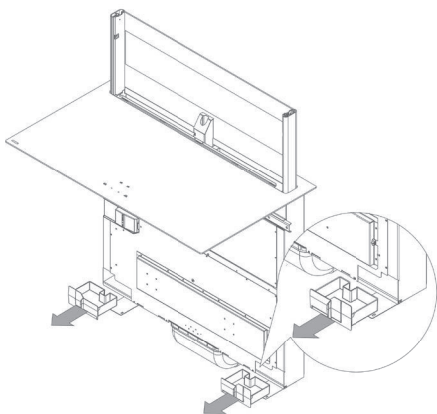
- Follow the steps described in 6.2.1 and 6.2.2.
- Remove the upper collection containers from the tower and clean if necessary.



- Remove the collection safety and clean if necessary.



- In the case of spillage of large quantities of fluid, slide the lower collection containers from the underside of the extraction hood and clean if necessary.











Follow the steps in the reverse order to make the device ready for cooking again.

- Press the  button after all parts are reinstalled.

10 Troubleshooting minor faults

10.1 Messages on the hob

Code	
	<ul style="list-style-type: none"> - there is no cooking pan on the cooking zone - the cooking pan is not suitable for induction - the diameter of the bottom of the cooking pan is too small when compared to the cooking zone
	See Chapter 5.3.9 Keep warm (1821)
	<ul style="list-style-type: none"> - The electronic system is disrupted. - Disconnect and reconnect the hob. - Call the after-sales service
	See Chapter 5.3.7 Stop & Go (1821)
 (Er03)	The controller keys are covered by liquid or an item. The symbol will disappear as soon as the keys are released or cleaned.
	The hob has overheated, leave to cool, then switch back on.
	The fan air supply is blocked. Unblock it.
	The hob has not been properly connected to the network. Check the connection. (1821)
(Er47)	Problem in the device's internal bus system.

If one of these error messages remains visible, you can contact the after-sales service.

The hob or the cooking zone does not work:

- the hob has been poorly connected to the electrical power supply
- the safety fuse has blown
- check the locking key has been enabled
- the touch control keys have been splashed with water or fat
- there is an object on the touch control keys

A single zone or all zones are not working:

- the safety device has been operated
- this shall engage when a cooking zone has been left on unintentionally
- the safety shall also engage when one or more touch control keys are covered
- a pan is empty and the base has overheated
- the hob also has an automatic power reducer and automatic shut-down in the event of overheating

The fan continues to operate after the hob has switched off:

- this is not a defect, the fan is protecting the electronic equipment
- the fan will stop automatically.

The automatic cooking controller does not seem to be working:

- the cooking zone is still warm [H]
- the maximum cooking level has been selected [9]
- the cooking level was selected using the control key [-].

10.2 Messages at the extraction

Code	
1st LED flashes	- Run-out function activated
2 LEDs flash	- The tower was not detected at the requested position.
	- Check nothing can prevent the movement of the extraction tower - Press <input type="checkbox"/> - Contact Novy
3 LEDs flash	- Safety switch in extraction tower constantly activated
	- Press <input type="checkbox"/>
	- Contact Novy - Turn on spindle axe with a screwdriver.
4 LEDs flash	- Front extraction tower glass is missing
	- Front extraction tower glass has not been put in place correctly
	- Press <input type="checkbox"/>
	- Extraction tower detection switch faulty

The cooker hood does not extract well. What can be the cause of this problem?

- Check that the top glass of the extraction tower is correctly positioned. The suction opening must be clear.
- Check the grease filter. Follow the cleaning indication. On average, the filter must be cleaned every two weeks to ensure the extraction works correctly.
- Check the air supply in the house. As soon as the cooker hood is switched on, make sure that air is supplied by opening the grates in the windows or by opening a window.
- Check the duct for blockages or constrictions which prevent proper extraction of the air.

10.3 Miscellaneous

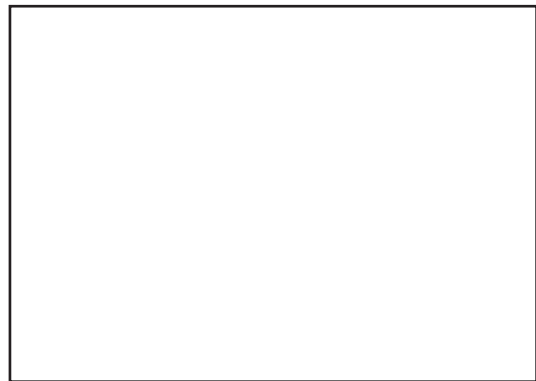
Fault: In the event of a fault, please do not hesitate to contact our Repair Service:

Belgium:	Tel.: +32 (0)56 36 51 02
France:	Tel.: +33 (0)3 20 94 06 62
Germany:	Tel.: +49 (0)511.54.20.771
The Netherlands:	Tel.: +31088-0119110
Spain:	Tel.: +34 938 700 895
Italy:	Tel.: +39 039.20.57.501

For all other countries, contact your local Novy installation engineer in Belgium: Tel.: +32 (0)56/36.51.02

For a proper and prompt handling the Repair Service needs to know the type of your device. This information can be found on the type plate on the inner frame of the extraction unit.

Stick the provided sticker with the type plate and serial number here.



OVERVIEW OF THE FUNCTIONS NOVY PANORAMA POWER

Extraction control	Hob control
Switch on/lift extraction tower position	Switch hob on/off
Decrease extraction speed	Select cooking zone
Increase extraction speed	Increase power level
Switch off/lower extraction tower position	Reduce power level
Extraction indication	Power level indication
Cleaning indication for grease filter	
Replacement indicator Monoblock filter (optional)	
Preset extraction function	
Locking the extraction tower	
Switch hob on/off	Operate bridge function manually
ON - Press and hold for 2 seconds. Cooking zones display lights up.	ON - Simultaneously press the 2 cooking zone selection buttons .
OFF - Press . Cooking zones display extinguishes.	OFF - Simultaneously press the 2 activated cooking zone selection buttons .
Switching a cooking zone on and off	Increase the power
ON - Press the cooking zone selection button	Press [-] or [+] button.
OFF - Press the cooking zone selection button and [-] simultaneously until the display shows [0] or [H] = "Hot".	Locking the controller
Switching Power on and off	1. Switch the hob on using the button.
ON - Press cooking zone selection button Press the [-] button and then the [+] button until [P]	2. Press the [-] and buttons of the right front zone simultaneously.
OFF - Press the [-] button.	3. Press the button of the right-front zone again.
Power limit	Unlocking the controls
Selected cooking zone with Power function [P]	1. Switch the hob on using the button.
Power limit activated	2. Press the [-] and buttons of the right front zone simultaneously.
[9] is reduced to [8] and flashes [8].	3. Press the [-] button again.
Timer function	
Press [-] and [+] at the same time.	
Reduce the time	
Press [-]	
Increase the time	
Press [+]	
Switch off the timer function	Switch extraction hood on
Press the cooking zone selection button. Press [+] and [-] at the same time.	POSITION 10 cm: Briefly press
Stop the timer	POSITION 30 cm: For 2 seconds, press
Press [-] until timer is set to [00].	Change extraction hood position
Using the timer without cooking	HIGHER - Press
Switch on the hob. Press [-] and [+] for 2 seconds.	LOWER - Press
Select the timer	Extraction hood - Run-out function/Switch off
Press [-] and [+] at the same time.	RUN-OUT FUNCTION: For 2 seconds, press . The extraction tower will shut off automatically after 10/30 minutes
Reduce the time	SWITCH OFF: press
Press [-] on the timer.	Preset extraction function AUTO (20cm)
Increase the time	Press
Press [+] of the timer.	Locking the extraction tower
	ON/OFF - For 3 seconds, press

OVERVIEW OF THE FUNCTIONS NOVY PANORAMA PRO

Extraction control	Hob control
Switch on/lift extraction tower position	Indication of the timer time
Decrease extraction speed	Timer control keys
Increase extraction speed	Locking control key
Switch off/lower extraction tower position	On/off control key for the hob
Extraction indication	Stop & Go control key
Cleaning indication for grease filter	Power level indication
Replacement indicator Monoblock filter (optional)	Bridge function indicator
Preset extraction function	Timer indicator
Locking the extraction tower	Keep warm position indicator
Switch hob on/off	Zone keep warm control key (see p.68)
ON - Press and hold for 2 seconds. LED will light up.	Zone for slider control rear (see p.68)
OFF - Press . LED goes out.	Zone for slider control front (see p.68)
Set the power control	Grill function at the location of indication of the power level
MORE - glide your finger over the slider (Power Control)	
LESS - glide your finger over the slider to 0	
Switching Power on and off	Keep warm function
ON - Glide your finger over the slider to the end - [P]	Press the key 1, 2 or 3 times
OFF - Glide your finger over the slider [0-9]	Stop: press several times until the LEDs are off
Switching Super Power on and off	Operate bridge function manually
ON - Switch power on. Press the end of the slider again	ON - At the same time, press 2 of the zones
OFF - Glide your finger over the slider [0-9]	OFF - At the same time, press 2 of the zones
Power limit activated	Operate bridge function automatically
[9] will be reduced to [8] and flashes [8]	ON - Place a pan on the front and rear zone
Stop & Go function	OFF - press of both front and rear zone simultaneously
ON - Press	Grill function
OFF - Press	ON - press the centre of 2 front and rear zone sliders at the same time
Locking the controller	OFF - press the 2 front and rear zone sliders at the same time, then press on the slider under the animated zone
ON/OFF - For 6 seconds, press	
Select the timer	
Press and simultaneously on the timer	
Reduce the time	Switch extraction hood on
press on the timer	POSITION 10 cm: Briefly press
Increase the time	POSITION 30 cm: For 2 seconds, press
press on the timer	Change extraction hood position
Switch off the timer function	HIGHER - Press
Press and at the same time until the desired hourglass lights up	LOWER - Press
Keep pressing on the timer until the timer is at 0	Extraction hood - Run-out function/Switch off
Using the timer without cooking	RUN-OUT FUNCTION: For 2 seconds, press . The extraction tower will shut off automatically after 10/30 minutes
Switch on the hob. Press and simultaneously on the timer Set the time with or .	SWITCH OFF: press
Programming auto heat up	Preset extraction function AUTO (20cm)
ON - Glide your finger over the slider, continue pressing on the desired power for 3 seconds	Press
OFF - Glide your finger over the slider	Locking the extraction tower
	ON/OFF - For 3 seconds, press