

NO	Brukerhåndbok	side 2
SE	Bruksanvisning	sida 18
DK	Brugervejledning	side 34
EN	User manual	page 50

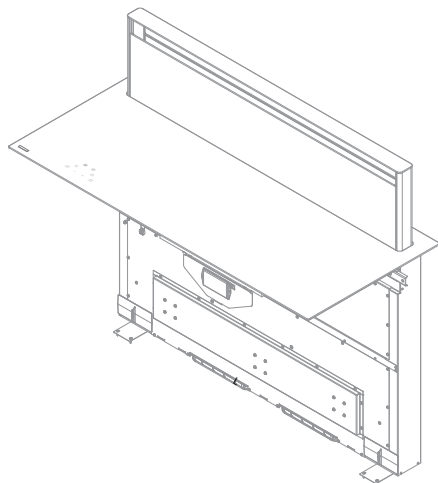
403295 Panorama 120



42120ROR 403295 110153ROR GC2

NOVY

**RØROS[®]
HETTA**



PANORAMA 120

Innhold

1 Generell informasjon	3	5 Kontrollere avtrekkstårnet	9
		5.1 Kontrollpanel for avtrekksventilator	9
		5.2 Bruk via mobilapplikasjon	9
		5.3 Brukermodus	10
		5.3.1 Avtrekksmodus	10
		5.3.2 Resirkuleringsmodus	10
		5.4 Kontrollere avtrekkstårnet	10
		5.5 Øk og senk strømnivået	11
		5.6 Autostopp	11
		5.7 Låse avtrekkstårnet	11
2 Sikkerhet	3	6 Indikasjoner for rengjøring	11
2.1 Forholdsregler ved bruk av enheten	3	6.1 Indikasjon for rengjøring av fettfilter	11
2.2 Bruke enheten	3	6.2 Indikator for utskifting av resirkuleringsfilter (kun med resirkulering)	11
2.3 Forholdsregler mot skade	3	6.3 I/O-modulforbindelse	11
2.4 Forholdsregler som skal tas hvis det oppstår en feil med enheten	4		
2.5 Andre forholdsregler	4		
3 Beskrivelse av enheten	4	7 Tips for matlaging	12
3.1 Induksjonsprinsipp	4		
3.2 Tekniske spesifikasjoner for induksjonsplaten	5		
3.3 Støy forårsaket av induksjon	5		
3.4 Oversikt	5		
4 Induksjonstopp	6	8 Rengjøring og vedlikehold	13
4.1 Styre induksjonsplaten	6	8.1 Vedlikehold av platetoppen	13
4.2 Kontrolltaster og bruk av glidebrytere	6	8.2 Vedlikehold av avtrekksviften	13
4.3 Styre platen	6	8.2.1 Rengjøring etter bruk	13
4.3.1 Slå på og av	6	8.2.2 Rengjøring av fettfiltre	14
4.3.2 Grytedeteksjon	6	8.2.3 Rengjøring ved inntrengning i enheten	14
4.3.3 Indikasjon på restvarme	6		
4.3.4 Strømfunksjon	7		
4.3.5 Timerfunksjon	7		
4.3.6 Programmere automatisk oppvarming	8		
4.3.7 Stop & Go-funksjon	8		
4.3.8 Tilbakekallingsfunksjon	8		
4.3.9 Hold varm-funksjon	8		
4.3.10 Flexzone	9		
4.3.11 Grillfunksjone	9		
4.3.12 Låse kontrolleren	9		
		9 Feilsøking av mindre feil	15
		9.1 Meldinger på platetoppen	15
		9.2 Meldinger ved avtrekk	16
		9.3 Diverse	16
		Oversikt over funksjonene Panorama 120	17

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 Røros Metall 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 av en indikasjon på enheten.
	Informasjon/ advarsel	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. 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.



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.



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

Enheten er en induksjonskokeplate med integrert arbeidsplateavtrekk. Induksjonsplaten har fire eller fem kokesoner med et integrert ventilasjonstån 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	42120	
Total effekt	10400	W
Strømforbruk for EC-kokeplaten**	176.0	Wh/kg
Venstre kokesone	240x200	mm
Deteksjon gryte	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
Med strøm*	2500	W
Super Power*	3000	W
Matlagingsredskaper**	C	
Strømforbruk ECcw**	166.9	Wh/kg
Midtre venstre kokesone	240x200	mm
Deteksjon gryte	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
Med strøm*	2500	W
Super Power*	3000	W
Matlagingsredskaper**	B	
Strømforbruk ECcw**	180,2	Wh/kg
Midtre kokesone	Ø 280	mm
Deteksjon gryte	Ø 130	mm
Normal*	2300	W
Med strøm*	3000	W
Super Power*		W
Matlagingsredskaper**	D	
Strømforbruk ECcw**	187.0	Wh/kg
Midtre høyre kokesone	240x200	mm
Deteksjon gryte	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
Med strøm*	2500	W
Super Power*	3000	W
Matlagingsredskaper**	C	
Strømforbruk ECcw**	166,9	Wh/kg
Høyre kokesone	240x200	mm
Deteksjon gryte	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
Med strøm*	2500	W
Super Power*	3000	W
Matlagingsredskaper**	A	
Strømforbruk ECcw**	178,9	Wh/kg

* strømoverføringen kan variere, avhengig av størrelsene på kokekarene og hva de er laget av

** beregnet etter metodene for måling av ytelsen (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.

Summing

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.

Ujevn støy

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

Plystrelyder

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.

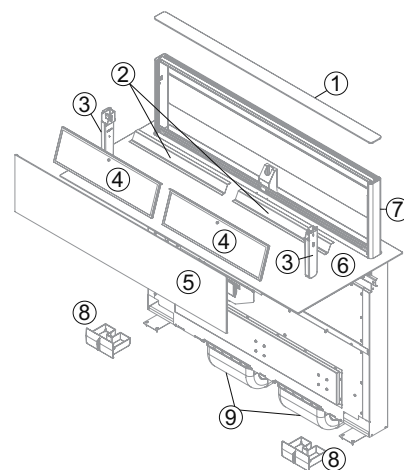
Klikking

Ved lavere effekt kan klikking forekomme ved elektroniske overganger.

During

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

3.4 Oversikt



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

4 Induksjonstopp

4.1 Styre induksjonsplaten



Platekontroll	
Indikasjon for timertid	+ + + - - -
Slå platen på/av	ⓘ
Stop & Go-kontrolltast	
Sonevalgtast	0
Flexzone-indikator	∩
Indikasjon på effektnivå Timerindikasjon	⌚
Tast for Hold varm-funksjon	≡
Grillfunksjon	GRILL
Indikasjon for glidebryterkontroll
Låsetast	—

4.2 Kontrolltaster og bruk av glidebrytere

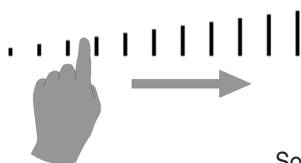
Enheten er utstyrt med berøringskontrolltaster som du kan bruke til å stille inn de forskjellige funksjonene med. Du bruker funksjonen ved å trykke på kontrolltasten. Når du aktiverer en kontroll, aktiveres en lampe, en avlesning og/eller et lydsignal.



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

For å velge effekt beveger du **fingeren over glidebryteren, på LED-indikasjonen.**

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	Display
Trykk på ⓘ og fortsett for å holde inne i to sekunder. Displayet lyser.	ⓘ
Slå av	ⓘ
Trykk på ⓘ. Displayet slukker.	
Slå en kokesone på og av	
Oppsett	Display
Beveg fra venstre til høyre på glidebryteren (glidebryterbetjening av apparatet for effekt)	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

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 -symbolet blinker på displayet.
- Funksjonen suspenderes når gryten fjernes fra kokesonen under matlaging. Symbolet vises på displayet. 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 vil ikke lenger 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 Strømfunksjon

Strømfunksjonen **P** 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
Trykk på enden av glidebryteren [P]	P
Slå av Power	
Beveg fingeren over glidebryteren	9-0

Styring av maks. effekt:

Platen er delt inn i 2 eller 3 separate varmegrupper, avhengig av platemodellen.



Panorama 120

Hvis denne effektgrensen overskrides ved bytte til en høy, 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.

Den maksimale individuelle effekten for hver sone er 3000 W.

Hvis det lages mat på sonene A1 og A2 eller B1 og B2 samtidig, vil effekten på 3700 W deles mellom disse 2 sonene A1 og A2 eller B1 og B2 eller C1 og C2.

Kokesone	i cm	Effekt (W)
A1	24 x 20	Normalt: 2100 Effekt: 2500 Super power: 3000
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	
C2	Diameter 28	Normalt: 2300 Effekt: 3000

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

For å bruke maksimal effekt for 3 soner (42120) samtidig er det nødvendig med å kombinasjon av soner fra de 2 separate varmegrupperne:

5 soner (42120):	- sone A1 eller A2 eller C2 og B1 eller B2 (for en 2-faset tilkobling)*
	- sone A1 eller A2 og B1 eller B2 og C2 (for en 3-faset tilkobling)*.

* Hvis du har spørsmål om tilkoblingen din, kontakt installatøren din.

4.3.5 Timerfunksjon

Med timerfunksjonen kan alle kokesoner brukes samtidig i forskjellige tidsperioder (0 til 1H59 minutter) for hver sone.


Timerfunksjon	
Stille inn eller endre koketiden	Display
Velg effekten ved å bevege fingeren over glidebryter	1-P
Velg timeren	
Trykk på timer-ikonet over sonevalget for ønsket kokesone	
Øk tiden	001-
Trykk på [+] på tidtakeren	159...
Reduser tiden	060-
Trykk på [-] på tidtakeren	059...

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

Slå av timerfunksjonen	
Velg timeren	Display
Trykk på timer-ikonet over sonevalgstasten for ønsket kokesone	
Slå av timeren	
Hold inne [-] på tidtakeren til tidtakeren 000 000 viser.	000 000

Hvis forskjellige timere skal aktiveres over flere soner, må denne handlingen gjentas flere ganger. Den aktiverte timerindikatoren lyser ikke lenger over den aktuelle kokesonen.

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 matlaging	Display
Slå på kokeplaten. Trykk på  i 2 sekunder.	
Velg timeren	---
Trykk på [-] på tidtakeren	
Reduser tiden	060-
Trykk på [-] på tidtakeren	
	059...
Øk tiden	001-
Trykk på [+] på tidtakeren	
	002...

Etter noen sekunder blinker ikke timer-displayet lenger. Tiden velges og nedtelling starter.

Slå av automatisk på slutten av koketiden:

Så snart den valgte koketiden er utløpt, blinker displayet 000, og det høres et pip. Trykk på [0.00] 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 fingeren over glidebryteren til 7 (for eksempel) og hold i 3 sekunder	7A
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 på  i 2 sekunder.	
Slå av	
Trykk på  i 2 sekunder.	
Trykk så på den aktiverte glidebryteren	
	0-9

4.3.8 Tilbakekallingsfunksjon

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

- Status for 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  i 2 sekunder.
 - 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 70 °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	
Slå på	Display
Trykk på 	
	
Slå av	
Trykk på 	
	0

Hold varm-funksjonens maksimale varighet er 2 timer.

4.3.10 Flexzone

Med denne funksjonen kan du koble de to venstre og de to høyre sonene med hverandre, slik at de fungerer som to store flex-soner. Denne funksjonen kan aktiveres manuelt eller automatisk når en stor gryte/panne settes på kokeflaten.

Flexzone	
Manuell aktivering	Display
Trykk samtidig på de 2 sonevalgtastene for de 2 flex-sonene A1, A2 eller B1, B2 som skal delt.	0 0
Automatisk aktivering	
Sett et kokekar på sonenen A1, A2 eller B1, B2.	0
Øk effekten	
Før fingeren over den venstre glidebryteren til du når ønsket effekt, slik at begge flex-sonene viser den valgte effekten.	0-9
Slå av brofunksjon	
Trykk på de 2 sonevalgtastene samtidig for de 2 kombinerte sonene.	0





4.3.11 Grillfunksjon

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

Grillfunksjon	
Aktiver	Display
Velg en kokesone med sonevalgtasten. Trykk på GRILL	0 -
Øk effekten	
Beveg fingeren over den venstre glidebryteren til du når ønsket effekt; begge sonene viser den valgte effekten.
Slå av grillen	
Velg en kokesone med sonevalgtasten. Trykk på GRILL	

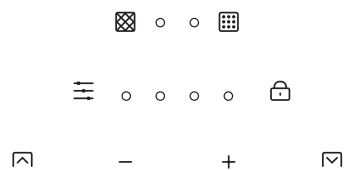
4.3.12 Låse kontrolleren







Kontrolleren må låses for å unngå å bytte kokeplate, for eksempel ved rengjøring (bortsett fra på/av-knappen). Denne funksjonen kan kun aktiveres etter at koketoppen har vært slått på i 10 sekunder.

Låse kokeplaten	
Lås	Display
Trykk på  i 2 sekunder. Symbolet lyser nå klart.	
Låse opp	
Trykk på  i 2 sekunder. Symbolet lyser nå normalt.	

5 Kontrollere avtrekkstårnet

5.1 Kontrollpanel for avtrekksventilator



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

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, kan avtrekksviften brukes på normal måte ved hjelp av fjernkontrollen på selve avtrekksviften.

Konfigurasjon

Du trenger følgende for å bruke Novy-applikasjonen for 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 bør være innenfor rekkevidde av hverandre


Appen veileder deg gjennom alle trinnene. Følg instruksjonene i appen.

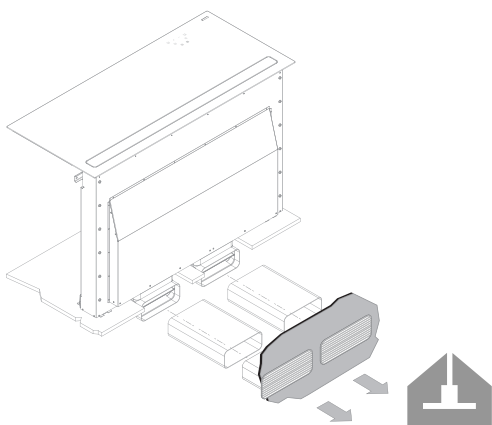
5.3 Brukermodus

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.

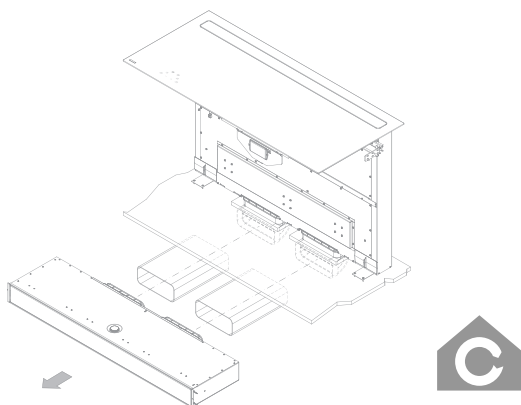
For å sette enheten i avtrekksmodus, trykk og hold inne tastene [+] og [-] og  i tre sekunder når avtrekkstårnet er lukket. LED-lampen ved siden av rengjøringsindikatoren for resirkuleringsfilteret blinker tre ganger.



5.3.2 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.










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

5.4 Kontrollere avtrekkstårnet





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 10 cm	Display
Trykk kort på 	LED-lampe lyser
Slå på 30 cm	Display
Trykk og hold  i to sekunder	LED-lampe lyser
Slå AUTO på 20 cm	Display
Trykk på 	LED-lampe lyser
Slå på etterventilasjonsfunksjonen	Display
Trykk og hold  i to sekunder	LED-lampe blinker
Slå av	Display
Trykk kort på 	LED-lampe av

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

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  hvis 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.

Etterventilasjonsfunksjon: 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.

Etterventilasjonen 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 etterventilasjonstiden, blir motoren og avtrekkstårnet slått av automatisk og tårnet lukkes.

5.5 Øk og senk strømnivået

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. På disse intense nivåene (nivå 6, 7 og 8) fungerer avtrekkstårnfunksjonene på høyere flythastigheter. Etter 6 minutter vil avtrekkstårnet skifte tilbake til nivå 5.



Justere effektnivået	
Øk effekten	Display
Trykk på [+]	Skarpere LED-lampe(r)
Reduser effekten	LED-lampe(r) dimmes
Trykk på [-]	

5.6 Autostopp

For å sikre at avtrekket ikke fortsetter å kjøre, slås motoren av og avtrekkstårnet lukkes automatisk etter tre timer (om kontrollpanelet ikke er i bruk 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 på  til avtrekkstårnet i 3 sekunder.	LED-lampe lyser
Låse opp	LED-lampe av
Hold fingeren på  til avtrekkstårnet i 3 sekunder.	

6 Indikasjoner for rengjøring


6.1 Indikasjon for rengjøring av fettfilter

 **Indikasjon: LED ved siden av -lampene**


LED-lampen ved siden av -symbolet 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 på kontrolltasten  i tre sekunder når avtrekkstårnet er helt nede.


6.2 Indikator for utskifting av resirkuleringsfilter (kun med resirkulering)

 **Indikasjon: LED ved siden av -lampene**

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 spesialistforhandler eller fra Røros Metall sin nettside (roroshetta.no) nettside. Tilbakestill indikasjonen for rengjøring etter at resirkuleringsfilteret er byttet ut.

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

6.3 I/O-modulforbindelse

Enheten kan etter ønske utstyres med inngangs-/utgangsmodul nr. 990036.

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

De 2 LED-lampene mellom rengjøringsindikatoren  og  blinker.

Avtrekk starter bare når inngangssituasjonen er "åpen". Inngangen kan for eksempel brukes i kombinasjon med POT-signal for ventilasjonsaggregat.

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

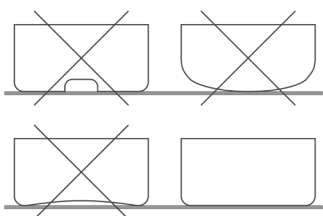
Kvalitet på kokekar

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 sørge for at grytene dine egner seg:

- Hell litt vann i en gryte og sett den på en induksjonsplate kokesone satt til **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.



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

- Tilbered måltider 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 induksjonsspolen generere varme. Resten av overflaten som ikke er over induksjonsspolen 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 jevner.

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 temperatur	– Biff, omeletter – vann 9
Koking	– Koke opp store mengder vann P

8 Rengjøring og vedlikehold



Følg alle instruksjonene beskrevet i kapitlet Sikkerhet



Før rengjøring må du kontrollere at kokeplaten er slått helt av og at glasset over kokesonene er avkjølt.



Følg instruksjonene for rengjøring under for å oppnå lang levetid og optimal funksjon.

8.1 Vedlikehold av platetoppen



La først enheten avkjøles, ellers foreligger risiko for forbrenning.



Bruk aldri «damp»- eller «trykk»-utstyr.



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

Rengjør kokeplatens 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.

Ved vanskelige flekker

Sterk forurensning og flekker som er vanskelige å fjerne (kalkflekker, perlelignende, blanke flekker) fjernes lettest 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 vitro-keramisk 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 enklest 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.

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.

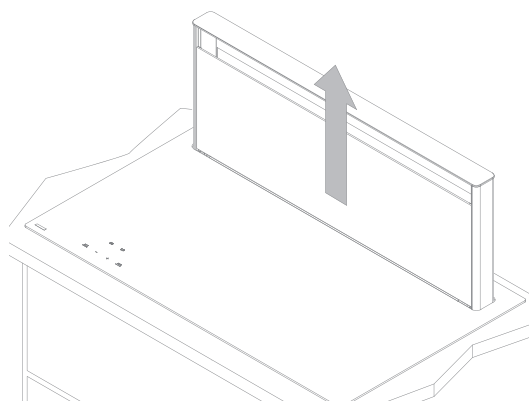
Som følge av bruken av aggressive rengjøringsmidler og riping fra grytebunner, gnis glassflaten av over tid og etterlater seg mørke flekker.

Ikke bruk kokeplaten som bordplate og ikke sett utstyr på den. Løft alltid opp gryter/kjeler og ikke dra dem langs glassplaten.

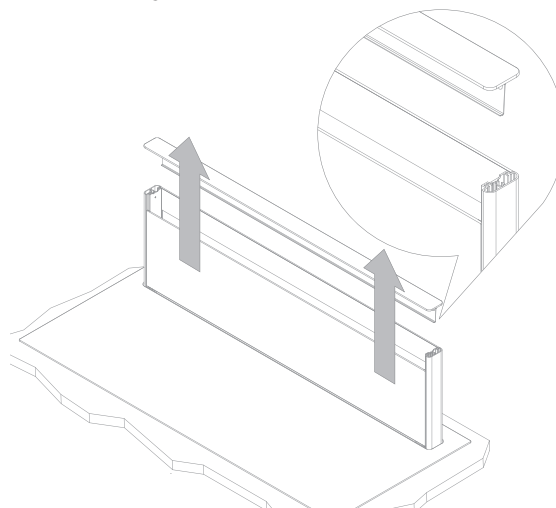
8.2 Vedlikehold av avtrekksviften

8.2.1 Rengjøring etter bruk

Kjør avtrekksviften til sin høyeste posisjon og trykk (flere ganger) på  gryter. Sørg for at det ikke er noen smuler igjen på overflaten.



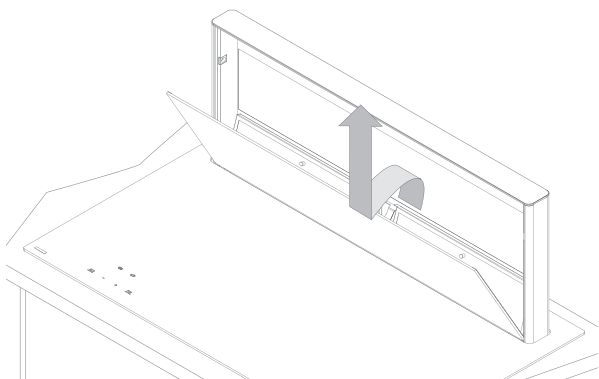
- Løft det øveste glasset av avtrekksviften.



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 avtrekkstårnet.



Rengjør for- og bakside 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.



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

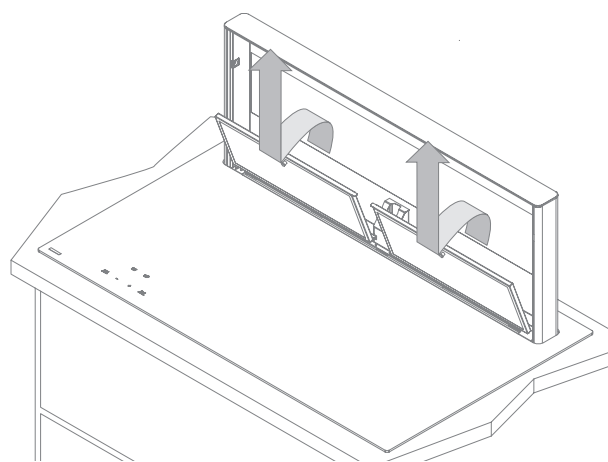
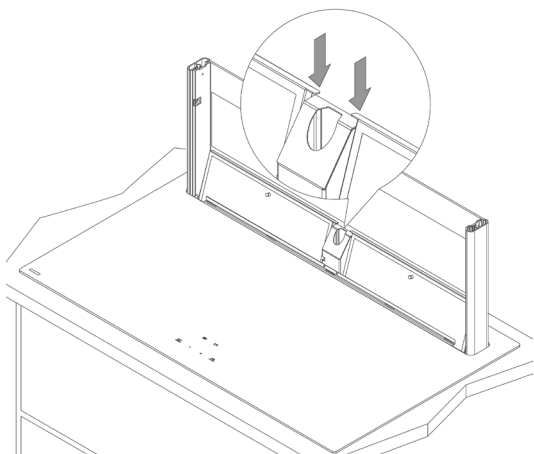


Bruk aldri gjenstander som kan skade glasset som skuresvamp, skuremiddel eller aggressive rengjøringsmidler.

8.2.2 Rengjøring av fettfiltre

Når fettfiltre på rengjøres, indikeres dette via rengjøringsindikasjonen for fettfilteret (se 6.1)

- Følg trinnene som beskrevet i 8.2.1.
- Fjern fettfiltrene fra avtrekkstårnet (vær oppmerksom på fettfilterets plassering, siden det er et venstre og et høyre fettfilter)



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





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



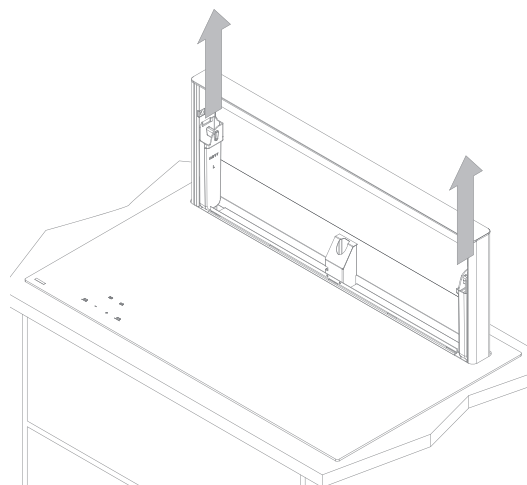
Det øverste avtrekkstårnglasset må IKKE plasseres i oppvaskmaskin. Dette kan føre til riper i glasset, og kan også skade belegget på basen.

Etter rengjøring:

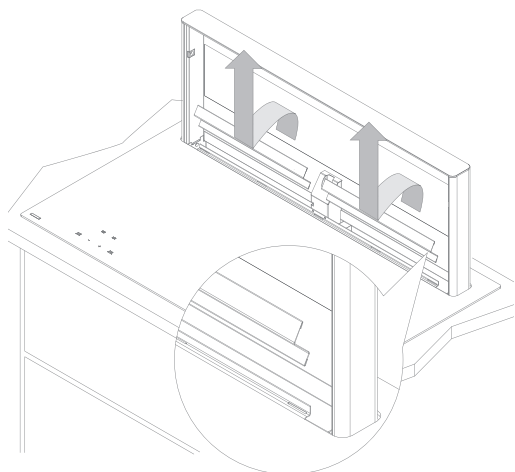
- Sett filtrene og glasset på plass i avtrekkstårnet.
- Trykk på  -knappen når alle deler er montert igjen.
- Trykk på  -kontrolltasten i tre sekunder når avtrekkstårnet er helt nede.

8.2.3 Rengjøring ved inntrengning i enheten

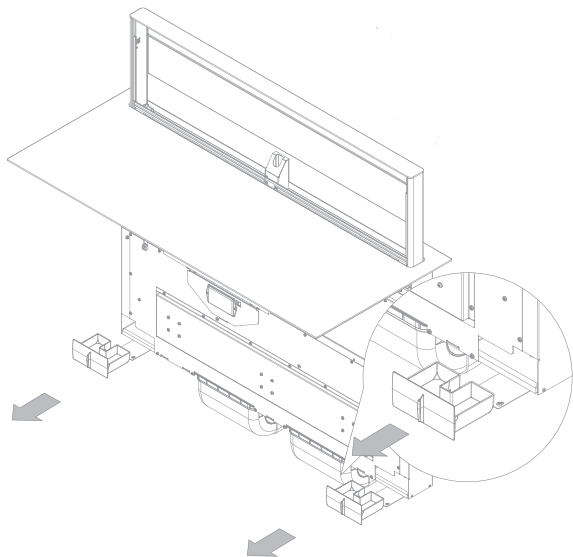
- Følg trinnene som beskrevet i 8.2.1 og 8.2.2.
- Fjern de øvre oppsamlingsbeholderne fra tårnet og rengjør om nødvendig.



- Fjern oppsamlingsikringen 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 platetoppen

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 4.3.9 Hold varm
	<ul style="list-style-type: none"> - Forstyrrelse i elektronikksystemet - Koble fra platen og koble til igjen. - Ta kontakt med serviceavdelingen
	Se kapittel 4.3.7 Stop & Go
 (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.
	Platen er ikke skikkelig koblet til nettverket. Kontroller forbindelsen.
(Er47)	Problem i enhetens interne bussystem.

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

Platen eller kokesonen fungerer ikke:

- Enheten 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

Én 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	<ul style="list-style-type: none">- Utkjøringsfunksjon er aktivert
To LED-lamper blinker	<ul style="list-style-type: none">- Tårnet ble ikke detektert i forespurt posisjon.- Kontroller at avtrekkstårnets bevegelse ikke hindres.- Trykk på - Ta kontakt med Røros Metall
Tre LED-lamper blinker	<ul style="list-style-type: none">- Avtrekkstårnets sikkerhetsbryter er konstant aktivert- Trykk på - Ta kontakt med Røros Metall- Bruk en skrutrekker for å dreie sporet på drivakselen til nedtrekks arbeidsvifter
Fire LED-lamper blinker	<ul style="list-style-type: none">- 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

Dersom det oppstår feil, kan du ta kontakt med kjøkkenleverandøren og/eller Røros Metalls kundeservice.

For Norge, Danmark og Sverige:

Røros Metall AS
Stamphusveien 11
7374 Røros
Norway
Tlf. +47 72 40 94 00
Mail: service@rorosmetall.no

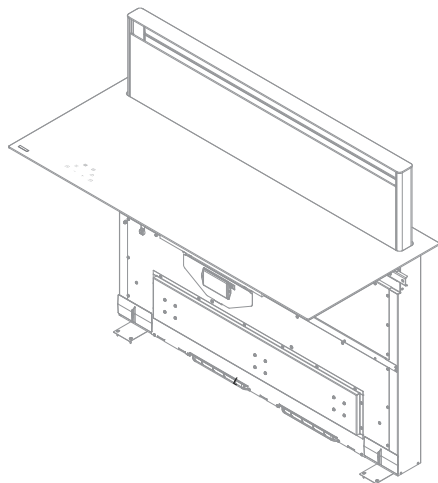
For alle andre land, ta kontakt med service@rorosmetall.no.

For riktig og rettidig håndtering, må serviceavdelingen vite hvilken type produkt 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 Panorama 120

Avtrekkskontroll	Platekontroll
Slå på/løft avtrekkstårnets posisjon	På/av-kontrolltast for kokeplaten
Reduser avtrekkshastighet	Indikasjon for timertid
Øk avtrekkshastigheten	Timerens kontrolltaster
Slå av/senk avtrekkstårnets posisjon	Stop & Go-kontrolltast
Avtrekksindikator	Indikasjon på effektnivå
Indikasjon for rengjøring av fettfilter	Flexzone-indikator
Utskiftingsindikator Monoblock-filter (valgfritt)	Timerindikator
Forhåndsinnstillingsfunksjon for avtrekk	Tast for Hold varm-funksjon
Låse avtrekkstårnet	GRILL Grillfunksjon
	Sone for glidebryter
	Låsetast
Slå platen på/av	Hold varm-funksjon
ON - Trykk på og hold i to sekunder. LED-lampen lyser.	IN - Trykk på
OFF - Trykk . LED-lampen slås av.	OUT - Trykk på
Still inn effektkontrollen	Bruke flexzone manuelt
MORE - beveg fingeren over glidebryteren (Power-kontroll)	ON - Trykk på de 2 sonevalgstastene samtidig
LESS - beveg fingeren over glidebryteren til 0.	OFF - Trykk på de 2 sonevalgstastene samtidig
Slå Power på og av	Bruke flexzone automatisk
ON - Beveg fingeren over hele glidebryteren - [P]	ON - Sett en gryte på de 2 flexsonene, og trykk på blinkende [17] for å bekrefte
OFF - Beveg fingeren over glidebryteren [0-9]	OFF - Trykk på de 2 sonevalgstastene
Strømgrense aktivert	Grillfunksjon
[9] senkes til [8] og blinker [8]	ON - Trykk på GRILL
Stop & Go-funksjon	OFF - Trykk på GRILL
ON - Trykk på	
OFF - Trykk på	
Velg timeren	
Trykk over sonevalgtasten.	
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 over sonevalgtasten.	LOWER - Trykk på
Hold inne [-] på timeren til den er 0	Avtrekksvifte - Etterventilasjonsfunksjon/Slå av
Bruke timeren uten å lage mat	ETTERVENTILASJONSFUNKSJON: Trykk på i to sekunder. Avtrekkstårnet slås av automatisk etter 10/30 sekunder
Slå på kokeplaten. Trykk på over sonevalgtasten.	SLÅ AV: trykk på
Still inn klokkeslettet med [-] eller [+].	Forhåndsinnstillingsfunksjon for avtrekk AUTO (20 cm)
Hold inne [-] på timeren til den er 0	Trykk på
Programmere automatisk oppvarming	Låse avtrekkstårnet
ON - Beveg fingeren over glidebryteren og trykk på ønsket effekt i tre sekunder	ON/OFF - I tre sekunder trykk på
OFF - Beveg fingeren over glidebryteren	



PANORAMA 120

INNEHÅLL

1 Allmän information	19	5 Kontroll av utsugstornet	25
2 Säkerhet	19	5.1 Hällens kontrollpanel	25
2.1 Försiktighetsåtgärder för användning av enheten	19	5.2 Användning via en mobilapplikation	25
2.2 Användning av enheten	19	5.3 Användarlägen	26
2.3 Försiktighetsåtgärder för att motverka skador	19	5.3.1 Frånluftsläge	26
2.4 Försiktighetsåtgärder som bör vidtas om ett fel inträffar med enheten	20	5.3.2 Återcirkulationsläge	26
2.5 Övriga försiktighetsåtgärder	20	5.4 Kontroll av utsugstornet	26
3 Beskrivning av enheten	20	5.5 Öka och minska effektnivån	27
3.1 Induktionsprincipen	20	5.6 Autostopp	27
3.2 Tekniska specifikationer för induktionshällen	21	5.7 Låsa utsugstornet	27
3.3 Ljud som alstras av induktion	21	6 Rengöringsanvisningar	27
3.4 Översikt	21	6.1 Rengöringsindikation för fettfilter	27
4 Induktionshäll	22	6.2 Utbytesindikator för återcirkulationsfilter (endast med återcirkulation)	27
4.1 Hur man kontrollerar induktionshällen	22	6.3 Anslutning av I/O-modul	27
4.2 Kontrollknappar och sliderreglage	22	7 Matlagningsråd	28
4.3 Hur man kontrollerar hällen	22	8 Rengöring och underhåll	29
4.3.1 Slå på/av	22	8.1 Underhåll av hällen	29
4.3.2 Detektering av kokkärl	22	8.2 Underhåll av fläktkåpan	29
4.3.3 Indikation för restvärme	22	8.2.1 Rengöring efter användning	29
4.3.4 Effektfunktion	23	8.2.2 Rengöra fettfiltren	30
4.3.5 Timerfunktion	23	8.2.3 Rengöring vid spill i enheten	30
4.3.6 Programmering av automatisk uppvärmning	24	9 Felsökning av mindre fel	31
4.3.7 Stop & Go-funktion	24	9.1 Meddelanden på hällen	31
4.3.8 Kom ihåg-funktion	24	9.2 Meddelanden gällande fläktenheten	32
4.3.9 Varmhållningsfunktion	24	9.3 Diverse	32
4.3.10 Flexzon	25	Översikt över funktionerna Panorama 120	33
4.3.11 Grillfunktion	25		
4.3.12 Låsning av kontrollreglaget	25		

1 Allmän information

- Läs bruksanvisningen och monteringsanvisningarna noggrant innan du installerar denna enhet och börjar att använda den. De innehåller viktig information angående montering och användning av enheten.
- Enheten är endast lämplig för hushållsanvändning.
- Kontrollera enhetens och monteringsmaterialets skick så snart du har packat upp dem. Ta försiktigt ut enheten ur förpackningen. Använd inte en vass kniv för att öppna förpackningen. Installera inte enheten om den är skadad. Om den skulle vara skadad, kontakta Røros Metall.
- Förvara denna bruksanvisning på en säker plats och överlämna den till nästa person som använder enheten efter dig.
- Förvara etiketterna med enhetens serienummer på en säker plats. Du behöver detta serienummer när du rapporterar ett problem med enheten.
- Återvinning av transportförpackningen och den gamla enheten:

Materialen som används är inte skadliga för miljön och lämpar sig för återvinning. Välj ett miljövänligt sätt att avfallshandera förpackningsmaterialet. Enheten innehåller också många återvinningsbara material.

Separera därför använda enheter från annat avfall. På detta sätt sker återvinningen av enheterna som organiseras av tillverkaren under bästa möjliga förhållanden i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriskt och elektroniskt avfall. Fråga din kommun eller din säljare om närmaste insamlingsställe för din gamla enhet.



Denna bruksanvisning använder sig av ett antal symboler. Symbolernas betydelser visas nedan.

Symbol	Betydelse	
	Indikation	Förklaring av en indikation på enheten.
	Information/ Varning	Denna symbol indikerar ett viktigt tips eller en farlig situation

Följ dessa anvisningar för att undvika personskador och materiella skador.

2 Säkerhet

2.1 Försiktighetsåtgärder för användning av enheten

- Avlägsna alla dekalerna och etiketter från glaset.
- Modifiera eller ändra inte enheten.
- Spishällen får inte användas som ett underlag eller en arbetsyta.
- Säkerheten är endast garanterad när enheten är ansluten till en jordad kabel i enlighet med rådande lagstiftning.
- Använd inte en förlängningskabel för anslutning till elnätet.

2.2 Användning av enheten

- Rengör glasplattan med en fuktig trasa och torka av den innan första användning. Använd inte rengöringsmedel; det kan resultera i en båktig beläggning.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på glasytan eftersom den kan bli het.
- Se till att elkablar från fasta eller mobila enheter inte kommer i kontakt med den heta kokytan eller en het kokpanna.
- Använd endast lämpliga grytor/kokkärl. Andra material kan smälta eller fatta eld.
- Täck aldrig enheten med en trasa eller en skyddsduk. Detta kan leda till att den överhettas eller fattar eld.
- Stäng av värmen efter användning.
- Var alltid försiktig med recept som innehåller oljor och fetter eftersom dessa snabbt kan fatta eld.
- Magnetiskt känsliga föremål (bankkort, mobiltelefoner osv.) får inte finnas i enhetens omedelbara närhet när den är igång.
- Se upp för brännskador både under och efter användning av enheten.
- Barn under 8 år, personer med begränsad psykologisk och/eller mental förmåga, såväl som personer med otillräckliga kunskaper, kan endast använda denna enhet under uppsikt eller om de har utbildats i säker användning av denna enhet.
- Enheten är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte står under övervakning eller har fått instruktioner om säker användning av enheten från någon som är ansvarig för deras säkerhet.
- Barn måste hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med enheten.

2.3 Försiktighetsåtgärder för att motverka skador

- Skadade kokkärl eller kokkärl med grov botten (gjutjärn utan emaljering) kan orsaka skador på glaset.
- Sand eller andra nötande material kan orsaka skador på glaset.
- Låt inte föremål (även små) falla ned på glaset.
- Undvik att kokkärl stöter mot kanten på glaset.

- Se till att enhetens ventilation är installerad i enlighet med tillverkarens instruktioner.
- Placera eller lämna inte tomma kokkärler på hällen.
- Undvik att socker, syntetiska ämnen eller aluminiumfolie kommer i kontakt med de heta zonerna. Dessa ämnen kan orsaka sprickbildning eller påverka den vitrokeramiska ytan medan den svalnar. Stäng av enheten och ta bort dem omedelbart från de varma zonerna (försiktighet: risk för brännskador)
- Risk för brännskador! Placera inte några föremål på hällen.
- Placera aldrig ett hett kokkärl på kontrollzonen.
- Om det finns en låda under den inbyggda enheten, se till att det finns tillräckligt avstånd (2 cm) mellan innehållet i lådan och enhetens botten för att ge god ventilation.
- Lägg inte lättantändliga föremål (till exempel sprayer) i lådan under hällen. Om lådan innehåller en bestickhållare måste denna vara tillverkad av värmebeständigt material.

2.4 Försiktighetsåtgärder som bör vidtas om ett fel inträffar med enheten

- Om du upptäcker ett fel, stäng av enheten och stäng av strömförsörjningen.
- Stäng omedelbart av strömmen till enheten om en spricka upptäcks i det vitrokeramiska glaset, meddela sedan kundtjänsten.
- Reparationer får endast utföras av specialiserad personal. Öppna aldrig enheten själv.



WARNING: Om glasytan är trasig, stäng av enheten för att förhindra eventuell elektriska stötar.

2.5 Övriga försiktighetsåtgärder

- Se till att kokkärlet förblir i mitten av matlagingszonen hela tiden. Botten på kokkärlet måste täcka så mycket av matlagingszonen som möjligt.
- Ett magnetfält kan påverka elektronisk utrustning. Personer med pacemaker måste först rådfråga distributören eller en läkare.
- Använd inte kokkärler av syntetiska material eller aluminium. De kan smälta på matlagingszonerna medan de fortfarande är varma.
- Använd aldrig vatten för att släcka en brand. Stäng av matlagingszonen. Täck försiktigt över lågor med ett lock, en brandfilt eller liknande.



Användning av olämpliga kokkärler, eller användning av avtagbara uppvärmningstillbehör för kokkärler som är olämpliga för användning på induktionshällar, omfattas inte av garantivillkoren. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella skador på hällen eller det omgivande området som uppstår som ett resultat av detta.

3 Beskrivning av enheten

Enheten är en induktionshäll med integrerad fläkt. Induktionshällen har 4 eller 5 matlagingszoner med ett integrerat ventilationstorn på baksidan av hällen för att suga ut matlagingsrök.


Hällen och spiskåpan kan manövreras separat. Du hittar en förklaring av enhetens funktion längre fram i denna bruksanvisning.

3.1 Induktionsprincipen

Det finns en induktionsspole under varje matlagingszon. När den är på, alstras ett variabelt elektromagnetiskt fält som skapar en induktionsström i botten av kokkärlet. Detta resulterar i att kokkärlet värms upp på matlagingszonen.

Naturligtvis krävs lämpliga kokkärler för detta:

- Rekommenderade kokkärler inkluderar sådana med en magnetisk bas (du kan kontrollera detta med en magnet): gjutjärnsgrytor, svarta gjutjärnspannor, emaljerade metallkokkärler, rostfria kokkärler med magnetisk bas, etc.
- Olämpliga kokkärler inkluderar koppar, rostfritt stål, aluminium, glas, trä, keramik, lergrytor, rostfritt stål utan magnetisk bas, etc.

Induktionsmatlagingszonen anpassar sig omedelbart till kokkärlets storlek. Om diametern är för liten kokkärlet blir inte varm om diametern är för liten. Diametern varierar som en funktion av matlagingszonens diameter. Om kokkärlet inte är anpassat efter hällen, kommer symbolen  att fortsätta blinka.

3.2 Tekniska specifikationer för induktionshällen

Type	42120	
Total effekt	10400	W
Energiförbrukning för EChob-hällen**	176,0	Wh/kg
Matlagingszon vänster	240x200	mm
Kokkärl för detektering	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
Med effekt*	2500	W
Super Power*	3000	W
Matlagningsredskap**	C	
Energiförbrukning ECcw**	166,9	Wh/kg
Matlagingszon mitten vänster	240x200	mm
Kokkärl för detektering	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
Med effekt*	2500	W
Super Power*	3000	W
Matlagningsredskap**	B	
Energiförbrukning ECcw**	180,2	Wh/kg
Matlagingszon mitten	Ø 280	mm
Kokkärl för detektering	Ø 130	mm
Normal*	2300	W
Med effekt*	3000	W
Super Power*		W
Matlagningsredskap**	D	
Energiförbrukning ECcw**	187,0	Wh/kg
Matlagingszon mitten höger	240x200	mm
Kokkärl för detektering	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
Med effekt*	2500	W
Super Power*	3000	W
Matlagningsredskap**	C	
Energiförbrukning ECcw**	166,9	Wh/kg
Matlagingszon höger	240x200	mm
Kokkärl för detektering	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
Med effekt*	2500	W
Super Power*	3000	W
Matlagningsredskap**	A	
Energiförbrukning ECcw**	178,9	Wh/kg

* energiöverföringen kan variera, beroende på kokkärlens storlek och material

** beräknas enligt metoderna för att mäta prestanda (EN 60350-2).

3.3 Ljud som alstras av induktion

Vid användning av en induktionshäll kan alla typer av ljud uppstå. Dessa ljud beror på konstruktionen och materialen i botten av kokkärlen.

Sjungande

Detta inträffar vid matlagning med högre effekt och orsakas av mängden energi som överförs från hällen till kokkärlen. Ljudet försvinner eller blir svagare när du ställer in hällen till ett lägre läge.

Fräsande

Detta ljud uppstår när redskapen består av lager av olika material. Ljudet orsakas av vibrationer i de områden där de olika materialskikten berör varandra.

Visslande

Sådana ljud uppstår vanligtvis vid matlagning med redskap som består av lager av olika material och när två intilliggande matlagingszoner används samtidigt med maximal effekt. Visselljudet försvinner eller blir svagare när du ställer in hällen till ett lägre läge.

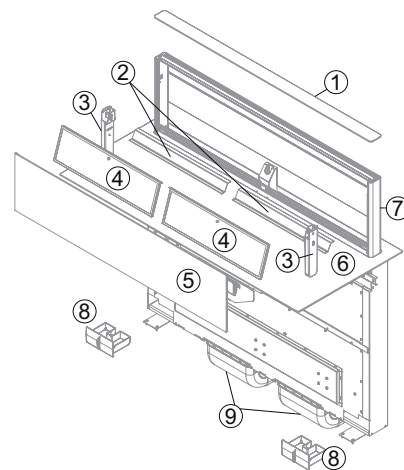
Klickande

Vid lägre effektlägen kan klickande ljud uppstå vid elektroniska kontakter.

Surrande

Ett surrande ljud kan förekomma när fläkten startas. Denna fläkt kylar elektroniken vid intensiv användning av hällen. När temperaturen är för hög fortsätter fläkten att gå efter att hällen har stängts av.

3.4 Översikt



1	Utsugstornets övre glas	6	Induktionshäll
2	Uppsamlingsåskring	7	Utsugstorn
3	Övre uppsamlingsbehållare	8	Lägre uppsamlingsbehållare
4	Fettfilter	9	Anslutningsböj
5	Utsugstornets främre glas		

4 Induktionshäll

4.1 Hur man kontrollerar induktionshällen



Kontroll av hällen	
Indikation för timertid	+ + + 8 8 8 - - -
Sätta på/stänga av hällen	I
Stopp & Go-kontrollknapp	II
Zonvalsknapp	8
Flexzone-indikator	∩
Effektnivåindikation Timerindikation	0
Varmhållningsknapp	≡
Grillfunktion	GRILL
Skjutreglageindikation
Låsknapp	—

4.2 Kontrollknappar och skjutfunktioner

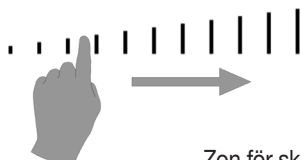
Enheten är utrustad med touchkontrollknappar med vilka du kan ställa in de olika funktionerna. Om man rör vid kontrollknappen, aktiveras funktionen. Aktivering av en funktion kommer att tända en lampa, visa ett värde och/eller alstra en ljudsignal.



WARNING: Tryck inte på flera kontrollknappar samtidigt under normal användning.

För att välja effekt, glid bara med fingret över skjutreglaget på LED-indikationen.

Du kan även nå en viss effektnivå direkt genom att välja önskad nivå med fingret.



Zon för skjutreglagekontroll

4.3 Hur man kontrollerar hällen

4.3.1 Slå på/av

Slå på och stänga av hällen	
Påslagning	
Tryck på I och håll inne i 2 sekunder Displayen tänds	I
Avstängning	
Tryck på I. Displayen slocknar	

Påslagning och avstängning av en matlagingszon	
Konfiguration	Display
Svep från vänster till höger på skjutreglaget (skjutreglaget används för ström)	0-9
Avstängning	
Svep från höger till vänster på SKJUTREGLAGET tills displayen visar 0 eller H = "Hot" (varmt).	0 H

Om det inte sker någon kontrollinmatning inom 20 sekunder återgår elektroniken till vänteläget.

4.3.2 Detektering av kokkärl

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

När du placerar ett kokkärl på hällen detekteras det automatiskt. Du kommer även att se siffran 0 som visar dig vilket skjutreglage du ska använda för zonen i fråga. Kokkärlsdetekteringen säkerställer optimal säkerhet.

Induktionshällen fungerar inte:

- Om det inte finns något kokkärl på matlagingszonen eller om kärlet är olämpligt för induktion. I detta fall är det omöjligt att slå på strömmen och symbolen U kommer att blinka på displayen.
- Hällen stängs av när kokkärlet avlägsnas från matlagingszonen under matlagning. Symbolen U visas på displayen. Symbolen U kommer att försvinna när kärlet sätts tillbaka på matlagingsytan. Matlagningen kommer då att fortsätta med samma effektnivå som valdes tidigare.

Stäng av matlagingszonen efter användning. Kärldetekteringen kommer U inte längre att vara aktiv.

4.3.3 Indikation för restvärme

Efter att matlagingszonen eller hällen har stängts av helt kommer hällens glas fortfarande att vara varmt, vilket anges av H. H-symbolen försvinner när matlagingszonens glas kan vidröras utan risk för brännskador.



WARNING: Så länge restvärmeindikeringen förblir aktiv får matlagingszonen/-zonerna inte vidröras och inga värmekänsliga föremål bör placeras på matlagingszonen. Risk för brand och brännskador.

4.3.4 Effektfunktion

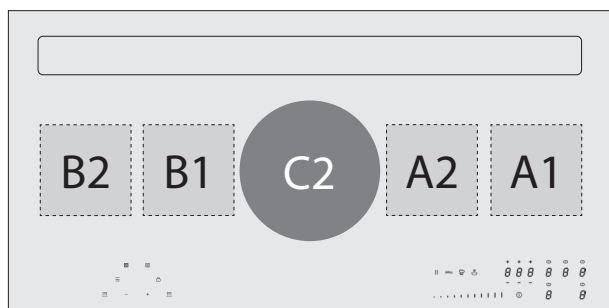
Effektfunktionen **P** ökar effekten för den valda matlagingszonen. Om denna funktion är aktiverad kommer dessa matlagingszoner.

att utsättas för betydligt högre effekt i 10 minuter. Effektfunktionen är utvecklad för att snabbt värma upp stora mängder vatten, för exempelvis kokning av pasta.

Påslagning/avstängning av effekt:	
Slå på effekten	Display
Tryck vid änden av skjutreglaget [P]	P
Stänga av effekten	
Svep fingret längs med skjutreglaget	9-0

Hantering av maximal effekt:

Hällen är uppdelad i 2 eller 3 separata värmegrupper beroende på hållmodell.



Panorama 120

Om denna effektgräns överskrids när du växlar till en hög tillagningsvärme eller slår på effektfunktionen, reduceras effektstyrningsmodulen tillagningsläget för den aktuella matlagingszonen. Denna matlagingszon blinkar först och den reduceras sedan automatiskt till högsta möjliga tillagningsvärme.

Den maximala individuella effekten för varje zon är 3 000 W.

Om samtidig tillagning sker på zonerna A1 och A2 eller B1 och B2 delas effekten på 3700 W mellan dessa 2 zoner A1 och A2 eller B1 och B2 eller C1 och C2.

Matlagingszon	i cm	Effekt (W)
A1	24 x 20	Normal : 2100
A2	24 x 20	Effekt : 2500
B1	24 x 20	Super Power : 3000
B2	24 x 20	Super Power : 3000
C2	Ø 28	Normal: 2300 Effekt: 3000

Effektgräns	Display
Vald matlagingszon med effektfunktion	P
Effektgräns aktiverad	
[9] reduceras till [8] och blinkar	8

Om du vill använda den maximalt möjliga effekten för 3 zoner (42120) samtidigt krävs en kombination av zoner från de 2 separata värmegrupperna:

5 zoner (42120):	- zon A1 eller A2 eller C2 och B1 eller B2 (vid tvåfasanslutning)*
	- zon A1 eller A2 och B1 eller B2 och C2 (vid en trefasanslutning)*.

* Kontakta din installatör om du har några frågor om anslutningen.

4.3.5 Timerfunktion

Timerfunktionen gör det möjligt att använda alla matlagingszoner samtidigt under olika tidsperioder (0 till 1h 59 minuter) för varje zon.


Timerfunktion	
Ställa in eller ändra tillagningstiden	Display
Välj effekt genom att svepa med fingret längs med skjutreglaget	1-P
Välj timern	
Tryck på timersymbolen ovanför zonavalsknappen för önskad matlagingszon	
Öka tiden	
Tryck på [+] på timern	00 1- 1 59..
Minska tiden	
Tryck på [-] på timern	06 0- 0 59..

Efter några sekunder slutar LED-lampan att blinka. Tiden har valts och nedräkningen har påbörjats.

Stänga av timerfunktionen	
Välj timern	Display
Tryck på timersymbolen ovanför zonavalsknappen för önskad matlagingszon	
Stoppa timern	
Håll [-] nedtryckt på timern tills timern visar 000	000

Om olika timers ska aktiveras för flera zoner måste denna operation upprepas flera gånger. Den aktiverade timerindikeringen tänds inte längre ovanför den aktuella matlagingszonen.

Timern kan också användas som ett oberoende matlagningslarm utan att välja en matlagningszon. Om hällen ska stängas av fortsätter den oberoende tillagningstidern till slutet av den inställda tiden.

Använda timern utan matlagning	
Timer utan matlagning	Display
Slå på hällen. Tryck på  i 2 sekunder.	
Välj timern	---
Tryck på [- - -] på timern	
Minska tiden	060-
Tryck på [-] på timern	059...
Öka tiden	001-
Tryck på [+] på timern	002...

Efter några sekunder slutar timern att blinka. Tiden har valts och nedräkningen börjar.

Stäng av automatiskt vid slutet av tillagningstiden:

Så snart den valda tillagningstiden är slut, blinkar displayen **000**, och en ljudsignal hörs. För att stoppa ljudsignalen och blinkandet, tryck på [0.00] på timern.

4.3.6 Programmering av automatisk uppvärmning



Alla matlagningszoner är utrustade med en automatisk uppvärmningsfunktion. Matlagningszonen kommer inledningsvis att fungera på full effekt under en viss tid innan den automatiskt minskar till den valda effektnivån.

Programmering av automatisk uppvärmning	
Aktivering av automatisk uppvärmning	Display
Svep fingret längs med skjutreglaget till (till exempel) 7 och håll inne i 3 sekunder	7 A
Stänga av automatisk uppvärmning	Display
Svep fingret längs med skjutreglaget 0-9	0-9


Automatisk uppvärmningstabell	
Ställa in värde för tillagningstid	Automatisk uppvärmningsfunktion Tid (min:sek)
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	--:--

4.3.7 Stop & Go-funktion

Denna funktion avbryter tillfälligt hällens aktivitet och tillåter en omstart med samma inställningar.



Sätta på och stänga av Stop & Go	
Sätta på	Display
Tryck på  i 2 sekunder.	
Stänga av	
Tryck på  i 2 sekunder.	0-9
Tryck sedan på det animerade skjutreglaget	

4.3.8 Kom ihåg-funktion

Efter avstängning av hällen , är det möjligt att komma ihåg de senast valda inställningarna. (gäller under upp till maximalt 10 sekunder)

- Tillståndet för alla matlagningszoner (effekt)
- Minuter och sekunder för de timerprogrammerade matlagningszonerna
- Funktionen för "automatisk tillagning"
- Varmhållningsfunktion

Kom ihåg-proceduren är enligt följande:



- Tryck på kontrollknappen  i 2 sekunder.
- Tryck på  innan blinkandet slutar.

De föregående inställningarna är nu aktiva på nytt.

4.3.9 Varmhållningsfunktion

Denna funktion gör det möjligt att automatiskt nå och bibehålla en temperatur på 70 °C.

Detta förhindrar att kastruller kokar över eller att maten fastnar i botten av stekpannorna.

Slå på och av varmhållningsfunktionen	
Sätta på	Display
Tryck på 	
Stänga av	
Tryck på 	0

Den maximala varaktigheten för varmhållningsfunktionen är 2 timmar.

4.3.10 Flexzon

Den här funktionen tillåter dig att slå samman de två vänstra och två högra zonerna så att de fungerar som två stora flexzoner. Denna funktion kan aktiveras manuellt eller automatiskt när en stor kastrull/stekpanna placeras på matlagningssytan.

Flexzon	
Manuell aktivering	Display
Tryck samtidigt på de två zonvalsknapparna för de två flexzonerna A1, A2 eller B1, B2 som ska delas.	
Automatisk aktivering	
Placera ett kokkärl på zonerna A1, A2 eller B1, B2.	
Öka effekten	
Svep med fingret över det vänstra skjutreglaget tills du når önskad effektnivå, båda flexzonerna visar den valda effekten.	
Stänga av bryggfunktionen	
Tryck samtidigt på de 2 zonvalstangenterna för de 2 kombinerade zonerna.	

4.3.11 Grillfunktion

Denna speciella tillagningsfunktion optimerar uppvärmning och varmhållning i en gjutjärnsgröta/grillplatta. Detta kommer att säkerställa förbättrade resultat för maten du lagar. Flexzonerna A1 och A2 eller B1 och B2 delas automatiskt med hjälp av bryggfunktionen.

Grillfunktion	
Aktivera	Display
Välj en matlagingszon med zonvalsknappen. Tryck på GRILL	
Öka effekten	
Svep med fingret över det vänstra skjutreglaget tills du når önskad effektnivå, båda zonerna visar den valda effekten.	
Stänga av grillfunktionen	
Välj en matlagingszon med zonvalsknappen. Tryck på GRILL	

4.3.12 Låsning av kontrollreglaget

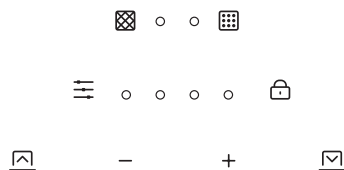
För att undvika att en vald inställning för hällen ändras, vid t.ex. rengöring, måste kontrollreglaget vara låst (förutom på/av-knappen).

Denna funktion kan endast aktiveras 10 sekunder efter att hällen har slagits på.

Låsning	
Lås	Display
Tryck på i 2 sekunder. Symbolen tänds nu med ett starkt sken.	
Lås upp	
Tryck på i 2 sekunder. Symbolen tänds nu på normalt vis.	

5 Kontroll av utsugstornet

5.1 Hällens kontrollpanel



Fläktkontroll	
Slå på/lyft utsugstornets läge	
Minska utsugshastigheten	
Öka utsugshastigheten	
Stäng av/sänk utsugstornets läge	
Indikering av fläkthastighet	
Rengöringsindikation för fettfilter	
Rengöringsindikation för återcirkulationsfilter (tillval)	
Förinställd fläktfunktion	
Låsknapp för spisfläkt	

5.2 Användning via en mobilapplikation

Fläkteheten kan också fjärrstyras via en mobil enhet. Om Novy-applikationen är installerad på din mobila enhet kan du ansluta den till enheten.

När enheten inte är ansluten till själva mobiltelefonen kan fläktenheten användas på normalt sätt med fjärrkontrollen till själva spisfläkten.

Konfiguration

Om du vill använda Novy-applikationen för din spisfläkt och enhet behöver du följande:


- Spisfläkten måste vara ansluten till elnätet och vara påslagen.
- En smartphone eller surfplatta med en aktuell version av operativsystemet iOS eller Android.
- Ladda ner Novy-applikationen från din favoritappbutik. Spisfläkten och den mobila enheten ska vara inom räckvidd för varandra


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

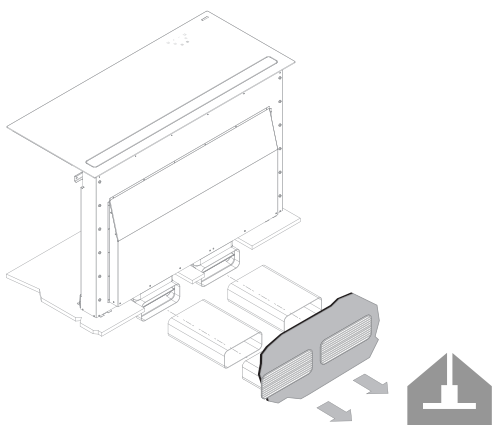
5.3 Användarlägen

Denna enhet kan användas i frånlufts- eller återcirkulationsläge (standardinställning vid leverans)


5.3.1 Frånluftsläge


Luften som sugs in renas först av fettfiltren innan den leds ut till utsidan. Detta kan åstadkommas genom att använda en serie kanaler som är kopplade mellan enheten och ett väggfläktkåpa. Ställ in enheten i frånluftsläget genom att trycka ned tangentkombinationen + och - och  i 3 sekunder när utsugstornet är stängt.

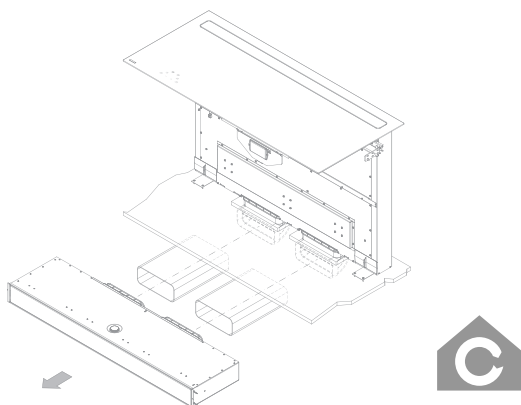
Lampindikatorn bredvid Rengöringsindikatorn för  återcirkulationsfiltret blinkar 3 gånger.



5.3.2 Återcirkulationsläge

Luften som sugs in renas först av fettfiltren. Dofterna avlägsnas sedan i återcirkulationsfiltret innan luften leds tillbaka till köket. Ställ in enheten i återcirkulationsläget (standardinställning) genom att trycka ned tangentkombinationen + och - och  i 3 sekunder när utsugstornet är stängt.

Lampindikatorn bredvid Rengöringsindikatorn  för återcirkulationsfiltret tänds i 3 sekunder.










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

5.4 Kontroll av utsugstornet





VARNING: När fläkten aktiveras höjs utsugstornet automatiskt till önskad höjd på baksidan av induktionshällen. Se därför till att ingenting kan hindra dess rörelse.

Utsugstorn	
Slå på 10 cm	Display
Tryck kort 	LED-lampan tänds
Slå på 30 cm	LED-lampan tänds
Tryck på  och håll inne i 2 sekunder.	
Slå på AUTO på 20 cm	LED-lampan tänds
Tryck på 	
Slå på efterventilationen	LED-lampan blinkar
Tryck på  och håll inne i 2 sekunder.	
Avstängning	LED-lampan av
Tryck kort på 	

Andra positioner i utsugstornet: Utsugstornet kan ställas in i 3 olika standardlägen: 10, 20 och 30 cm via knapparna  och .

Om du själv vill välja en mellanhöjd kan du stoppa sugtornet när som helst medan utsugstornet är i rörelse.

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

AUTO-funktion: Förinställd funktion där utsugstornet omedelbart kommer i läge vid den vanligaste matlagningshöjden på 20 cm. Fläktläget 5 (tredje led) ställs automatiskt in.

Efterventilationsläge: Denna funktion startar i slutet av matlagningen. Under en bestämd tid kommer de återstående matlagningsångorna att sugas ut från köket av utsugstornet i lågt fläktläge och på en höjd av 10 cm. När återcirkulation väljs torkas också återcirkulationsfiltren.

Som standard är efterventilationen inställd på 30 minuter i återcirkulationsläget och 10 minuter i frånluftsläget. Det rekommenderas att denna funktion tillåts att utföra sin funktion helt och hållet. Vid slutet av efterventilationen stängs motorn och utsugstornet av automatiskt och tornet stängs.

5.5 Öka och minska effektnivån

Utsugstornet kan ställas in på 8 effektnivåer, med 3 intensiva nivåer (6, 7 och 8).

Aktivera de intensiva nivåerna när du lagar mat med stark lukt eller ånga. På dessa intensiva nivåer (nivåerna 6, 7 och 8) fungerar utsugstornet med högre flödes hastigheter. Efter 6 minuter växlar utsugstornet tillbaka till nivå 5.



Justera effektnivån	
Öka effekten	Display
Tryck på [+]	Ljusare Lamp-indikator(er)
Minska effekten	Lamp-indikator(er)
Tryck på [-]	dimmad

5.6 Autostopp

Motorn stängs av och utsugstornet stängs automatiskt efter 3 timmar om kontrollpanelen inte använts under dessa 3 timmar för att säkerställa att fläkten inte fortsätter att vara igång.

5.7 Låsa utsugstornet


Oavsiktlig påslagning av fläktkåpan, t.ex. vid rengöring av glaset, förhindras genom att reglagen låsa.

Låsa utsugstornet	
Låsning	Display
Håll fingret på  i 3 sekunder utsugstornet	LED-lampan tänds
Låser upp	LED-lampan av
Håll fingret på  i 3 sekunder utsugstornet.	


6 Rengöringsanvisningar

6.1 Rengöringsindikation för fettfilter

 **Indikation: Lampindikatorn bredvid  lyser.**

Efter 20 timmars tillagning tänds lampindikatorn bredvid symbolen .

 **Följ rengöringsanvisningarna som beskrivs i kapitlet Rengöring.**


När du har rengjort och bytt ut fettfiltren ska du återställa rengöringsindikatorn. Återställning: Tryck på kontrollknappen  i 3 sekunder när utsugstornet är helt nedåtriktat.

6.2 Utbytesindikator för återcirkulationsfilter (endast med återcirkulation)

 **Indikation: Lampindikatorn bredvid  lyser.**

Efter en bestämd tid lyser lampindikatorn på kåpan. Detta anger att återcirkulationsfiltret måste bytas ut.

 **Följ rengöringsanvisningarna som beskrivs i manualen för återcirkulationsboxen/filtret.**

Ett nytt återcirkulationsfilter kan köpas från en återförsäljare eller från Røros Metals hemsida (roroshetta.no). Efter att ha bytt ut återcirkulationsfiltret återställer du rengöringsindikationen. Återställ: Tryck på kontrollknappen  i 3 sekunder när utsugstornet är helt nere.

6.3 Anslutning av I/O-modul

Apparaten kan som tillval utrustas med Input/Output-modulen nr 990036.

När ingången till modulen används i en "stängd" ingångssituation kommer utsugstornet att flytta sig till önskad höjd, men fläkten startar inte.

De två indikatorlamporna mellan rengöringsindikatorerna  och  blinkar.

Fläkten startar först när ingångssituationen är "öppen". Ingången kan till exempel användas i kombination med en brytare i frånluftsläge.

När modulens utgång används stängs reläet när fläkten är aktiv. Utgången förblir stängd 5 minuter efter det att utsugstornet stängts.

7 Matlagningsråd

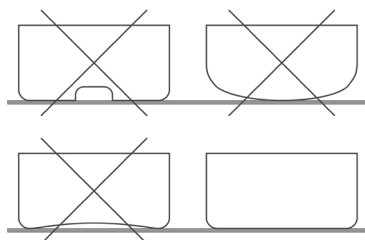
Kokkärlens och stekpannornas kvalitet

Lämpliga kokkärl, kastruller och stekpannor inkluderar: stål, emaljerat stål, gjutjärn, rostfritt stål med magnetisk bas, aluminium med magnetisk bas (± 100 mm min). Olämpliga kokkärl inkluderar: aluminium och rostfritt stål utan magnetisk bas, koppar, mässing, keramik, porslin. Tillverkarna kommer att ange om deras produkter är lämpliga för induktion.

För att säkerställa att dina kokkärl är lämpliga:

- Håll lite vatten i kokkärlen och ställ dem på en induktionstillagningszon som är inställd på **9**. Vattnet bör vara varmt inom några sekunder.
- Håll en magnet mot kokkärlens botten. Magneten bör fastna.

Vissa kokkärlsurrar när de ställs på en induktionsmatlagingszon. Detta betyder inte att enheten är defekt, och det kommer inte att påverka funktionen. Detta ljud avtar när du justerar effekten



Lyft upp kokkärlen när du vill flytta dem för att undvika fläckar och repor.

- Tillred maten med kokkärlens lock på så ofta som det är möjligt.

Kokkärlens mått

Matlagingszonerna kan (i viss utsträckning) anpassa sig efter kokkärlens diameter automatiskt. Kokkärlens bas måste ha en diameter på minst (± 9 cm) för att fungera med den valda matlagingszonen. Placera kokkärl i mitten av matlagingszonen för att optimera energiöverföringen. Om kokkärlens diameter är mycket större än zonen kommer detta inte att resultera i ett optimalt tillagningsresultat.

Endast den yta av kokkärl som befinner sig ovanför induktionsspelen kommer då att alstra värmen. Resten av ytan som inte befinner sig ovanför induktionsspelen kommer att ta emot värme via ledning genom kokkärlens yta.

Om kokkärl är mycket större än matlagingszonen, rekommenderas det därför att ställa in matlagingszonen till en något lägre nivå för att se till att värmen fördelas jämnt.

Exempel på effektstyrning

(Värdena som anges nedan är endast en indikation)

Användning	Display
Smälta Uppvärmning	- Såser, smör, choklad, gelatin - Färdigrätter 1-2
Stigande upptining	- Rispudding och färdigrätter - Grönsaker, fisk, frusna produkter 2-3
Ångkokning	- Grönsaker, fisk, kött 3-4
Vatten	- Kokt potatis, soppor, pasta - Färska grönsaker 4-5
Sjudning	- Kött, lever, ägg, grillad korv - Gulasch, rullat kött, blodpudding 6-7
Kokning Stekning	- Potatis, pommes frites, platta kakor 7-8
Stekning Koka Koka upp temperatur	- Stekar, omeletter - vatten- 9
Kokning	- Koka upp stora mängder vatten P

8 Rengöring och underhåll



Följ alla anvisningar som tillhandahålls i kapitlet **Säkerhet**



Kontrollera innan rengöring att kokplattan är helt avstängd och att glaset ovanför matlagingszonerna har svalnat.



Följ rengöringsanvisningarna nedan för en längre livslängd och optimal funktion för enheten.

8.1 Underhåll av hällen



Låt enheten svalna först, annars finns det risk för brännskador.



Använd aldrig ång- eller tryckutrustning.



Använd aldrig redskap som kan skada glaset som exempelvis en slipande svamp, slipande rengöringsvätska eller starka rengöringsmedel.

Rengör hällens glas

Torka rent ytan med lite diskmedel på en fuktig trasa eller svamp (det är bäst att göra detta efter varje användning), torka sedan hällen genom att gnugga med en torr trasa eller med hushållspapper. Se alltid till att alla trasor som används är rena för att undvika repor på ytan.

I händelse av envisa fläckar

Kraftig smuts och fläckar (kalkfläckar, pärlliknande glänsande fläckar) är lättast att få bort medan hällen fortfarande är varm. Använd vanligt förekommande rengöringsmedel och rengöringsmetoder. Om detta inte fungerar tillräckligt bra kan du använda en specifik rengöringsprodukt för rengöring av vitrokeramiskt glas (exempelvis Vitroclen)

Överkokade matrester bör först blötläggas med en våt trasa. Matresterna bör sedan avlägsnas med en glasskrapa som är speciellt avsedd för keramikhällar. Rengör därefter hällen enligt beskrivningen under "Rengöring av glashällen".

Inbränt socker och smält plast avlägsnas bäst omedelbart – medan det fortfarande är varmt – med en hällskrapa. Rengör därefter hällen enligt beskrivningen under "Rengöring av glashällen". Smuts/sandkorn kan falla ned på hällen när du skalar potatis eller sköljer grönsaker och kan orsaka repor när du flyttar kokkärlet. Se därför till att det inte finns några korn kvar på ytan.

Missfärgning av hällen har inget inflytande på vitrokeramikens funktion eller effektstyrka. Det är inte en form av skada på hällen, utan det är ett resultat av rester som inte har avlägsnats och därför har bränts in.

Blanka fläckar uppstår till följd av slitage som orsakas av kokkärlens botten, särskilt vid användning av kokkärl med aluminiumbotten eller vid användning av fel rengöringsmedel. Dessa kan endast tas bort med stor svårighet med vanliga rengöringsmedel. Om det behövs, upprepa rengöringen flera gånger.

På grund av användning av aggressiva rengöringsmedel och repor orsakade av kokkärlens botten, nöts glasytan med tiden och lämnar mörka fläckar.

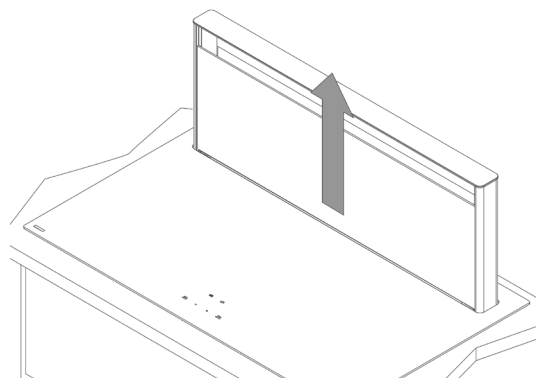
Använd inte hällen som arbetsyta och placera inga redskap på den.

Lyft alltid upp stekpannorna och kastrullerna och släp dem inte längs med glasytan.

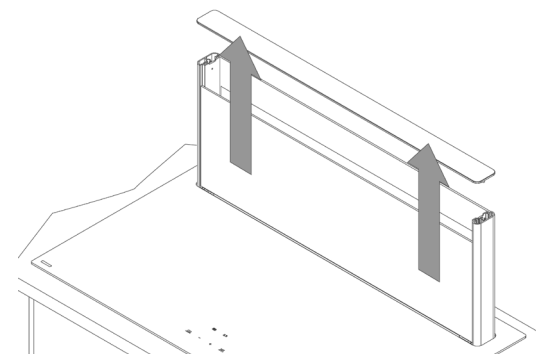
8.2 Underhåll av fläktenheten

8.2.1 Rengöring efter användning

– Kör utsugstornet till sitt högsta läge, och tryck (flera gånger) på 



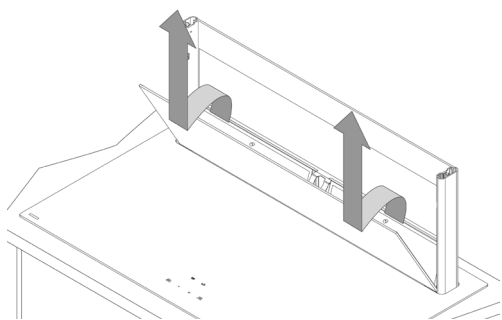
– Lyft upp det översta glaset från utsugstornet.




INFO: För att undvika uppvärmning lägg inte glaset på en påslagen häll.

Rengör med en fuktig trasa eller svamp, ett ph-neutralt rengöringsmedel kan användas. Torka av den med en torr trasa/kökspapper.

- Luta den främre delen av glaset med båda händerna och lyft ut den ur utsugstornet.



Rengör glasets fram- och baksida med en fuktig trasa eller svamp. Du kan använda ett ph-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr trasa eller hushållspapper.

Tryck på knappen  när alla delar är återmonterade.



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

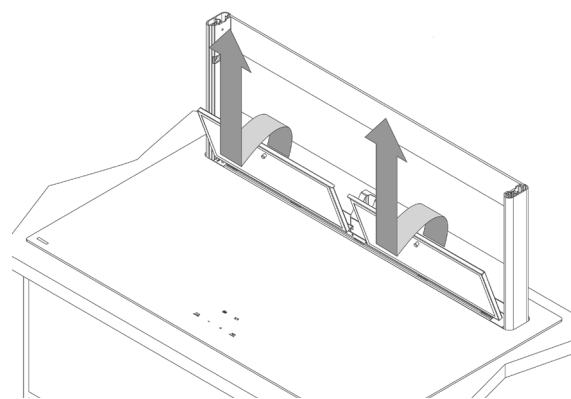
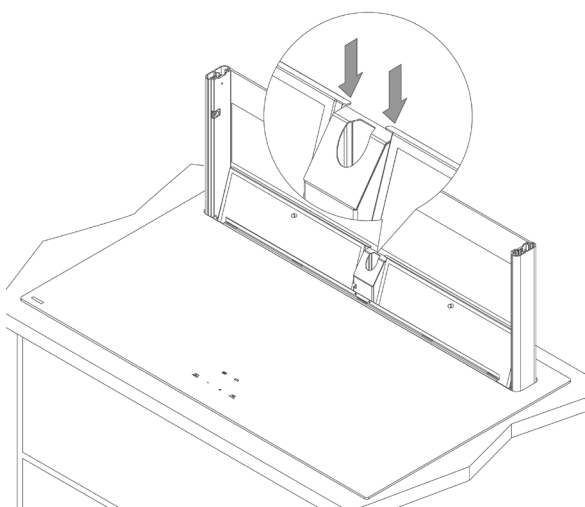


Använd aldrig redskap som kan skada glaset som exempelvis en slipande svamp, slipande rengöringsvätska eller aggressiva rengöringsmedel.

8.2.2 Rengöra fettfiltren

När fettfiltren måste rengöras indikeras detta av indikationen för rengöring av fettfilter (se 6.1)

- Följ de steg som beskrivs i 8.2.1.
- Ta ut fettfiltren ur utsugstornet (tänk på fettfiltrens läge, eftersom det finns ett fettfilter till vänster och ett till höger)



Rengör i diskmaskin eller i varmt vatten med avfettningsmedel.





WARNING: Rester i filtret kan orsaka brand om instruktionerna ovan inte följs.



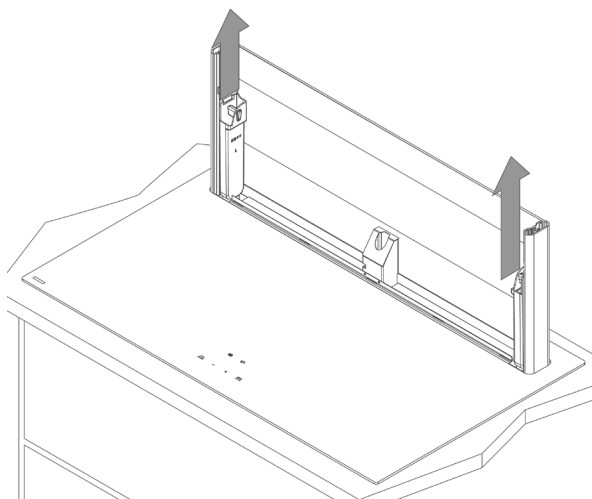
Det översta glaset i utsugstornet får INTE läggas i diskmaskinen. Detta kan orsaka repor på glaset och kan även skada basens beläggning.

Efter rengöring:

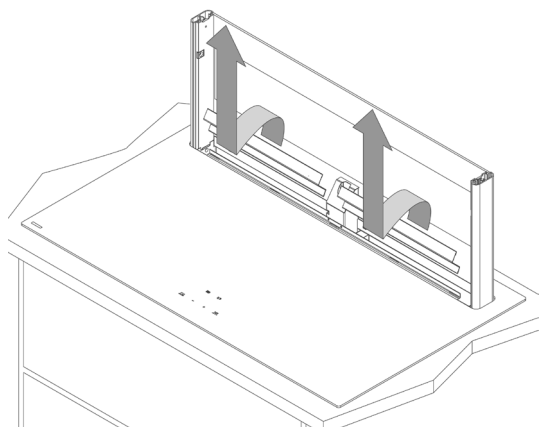
- Sätt tillbaka filtren och glaset till utsugstornet.
- Tryck på knappen  när alla delar är återmonterade.
- Tryck på kontrollknappen  i 3 sekunder när utsugstornet är helt nere.

8.2.3 Rengöring vid spill i enheten

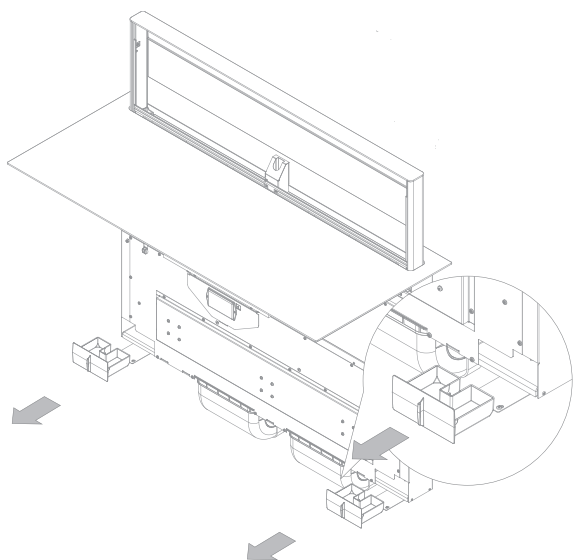
- Följ de steg som beskrivs i 8.2.1 och 8.2.2.
- Ta bort de övre uppsamlingsbehållarna från tornet och rengör dem vid behov.



– Ta bort uppsamlingskyddet och rengör det vid behov.



– Vid spill av stora mängder vätska ska du ta bort de nedre uppsamlingsbehållarna från fläktenhetens undersida och rengöra dem vid behov.











Följ stegen i omvänd ordning för att göra enheten redo för matlagning igen.

– Tryck på knappen  när alla delar är återmonterade.

9 Felsökning av mindre fel

9.1 Meddelanden på hällen

Kod	
	<ul style="list-style-type: none">– Det finns inget kokkärl i matlagingszonen– Kokkärl är inte lämpligt för induktion– Kokkärls botten diameter är för liten jämfört med matlagingszonen
	Se kapitel 4.3.9 Varmhållning
	<ul style="list-style-type: none">– Det föreligger ett fel i det elektroniska systemet– Stäng av och sätt på hällen.– Ring eftermarknadsservice.
	Se kapitel 4.3.7 Stop & Go
 (Er03)	Kontrollknapparna är täckta av vätska eller ett föremål. Symbolen kommer att försvinna så snart som knapparna släpps eller rengörs.
	Hällen är överhettad, låt svalna och sätt sedan på den igen.
	Fläktens lufttillförsel är blockerad. Avblockera den.
 (Er47)	Hällen har inte anslutits korrekt till nätverket. Kontrollera anslutningen.
	Problem i enhetens interna bussystem.

Om ett av dessa fel fortsätter att visas kan du kontakta eftermarknadsservice.

Hällen eller matlagingszonen fungerar inte:

- Enheten är dåligt ansluten till den elektriska strömförsörjningen
- Säkring har utlösts
- Kontrollera om låsnyckeln har aktiverats
- Touchkontrollknapparna har blivit nedstänkta med vatten eller fett
- Det finns ett föremål på touchkontrollknapparna

En enskild zon eller samtliga zoner fungerar inte:

- Säkerhetsanordningen har aktiverats
- Detta sker när en matlagingszon har lämnats påslagen oavsiktligt
- Säkerhetsfunktionen aktiveras även när en eller flera touchkontrollknappar är övertäckta
- Ett kokkärl är tomt och botten har överhettats
- Hällen har även automatisk effektminskning och automatisk avstängning vid överhettning

Fläkten fortsätter att gå efter att hällen har stängts av:

- Detta är inte en defekt, fläkten skyddar den elektroniska utrustningen
- Fläkten kommer att stanna automatiskt

Den automatiska tillagningskontrollenheten verkar inte fungera:

- Matlagningszonen är fortfarande varm [H]
- Maximal tillagningsnivå har valts [9]
- Tillagningsnivån valdes med hjälp av kontrollknappen [-].

9.2 Meddelanden på fläkten

Kod	
1st indikatorlampa blinkar	- Spisfläkten är aktiverad
2 indikatorlampor blinkar	- Tornet upptäcktes inte på den begärda positionen. - Kontrollera att inget kan hindra utsugstornets rörelse - Tryck på <input checked="" type="checkbox"/> - Kontakta Roros
3 indikatorlampor blinkar	- Säkerhetsbrytare i utsugstornet är ständigt aktiverad - Tryck på <input checked="" type="checkbox"/> - Kontakta Roros - Använd en skruvmejsel för att vrida spåret på drivaxeln på nedåtgående spiskåpor
4 lysdioder blinkar	- Glaset i det främre utsugstornet saknas - Glaset i det främre utsugstornet har inte satts på rätt plats - Tryck på <input checked="" type="checkbox"/> - Detektionsbrytaren för uttagstornet är defekt

Spisfläkten suger inte ut effektivt. Vad kan vara orsaken till detta problem?

- Kontrollera att det övre glaset på utsugstornet är korrekt placerat. Sugöppningen måste vara fri.
- Kontrollera fettfiltret. Följ rengöringsindikationen. I genomsnitt måste filtret rengöras varannan vecka för att säkerställa att utsugningen fungerar korrekt.
- Kontrollera bostadens lufttillförsel. Så snart som köksfläkten sätts på, se till att luft tillförs genom att öppna fönsterventilerna eller genom att öppna ett fönster.
- Kontrollera om kanalen är blockerad eller om den är för trång vilket hindrar att luften sugas ut ordentligt.

9.3 Diverse

Om fel uppstår, kontakta din köksleverantör och/eller Roros Metalls kundtjänst.

För Norge, Danmark och Sverige:

Røros Metall AS
Stamphusveien 11
7374 Røros
Norge
Tel. +47 72 40 94 00
Mail: service@rorosmetall.no

För alla andra länder, vänligen kontakta service@rorosmetall.no.

För en korrekt och snabb hantering måste serviceavdelningen känna till vilken typ av produkt du har. Denna information finns på typskylten på utsugsfläktens inre ram. Placera den medföljande etiketten med typskylt och serienummer här.



Översikt över funktionerna Panorama 120

Fläktkontroll	Kontroll av hällen
Slå på/lyfta utsugstornets läge	På/av-kontrollknapp för hällen
Minska utsugshastigheten	Indikation för timertid
Öka utsugshastigheten	Timerkontrollknappar
Stäng av/sänk utsugstornets läge	Stopp & Go-kontrollknapp
Utsugsindikation	Effektnivåindikation
Rengöringsindikation för fettfilter	Flexzone-indikator
Utbytesindikator Monoblockfilter (tillval)	Timerindikator
Förinställd fläktfunktion	Varmhållningsknapp
Låsa utsugstornet	GRILL Grillfunktion
	Zon för skjutreglagekontroll
	Låsknapp

Sätta på/stänga av hällen

PÅ - Tryck på och håll inne i 2 sekunder. LED-lampan kommer att tändas.

AV - Tryck på . LED-lampan släcks.

Inställning av effektstyrning

MER - svep med fingret längs med skjutreglaget (effektstyrning)

MINDRE - svep med fingret längs med skjutreglaget till 0

Påslagning/avstängning av effekt

PÅ - Svep med fingret längs med skjutreglaget hela vägen till slutet - [P]

AV - Svep med fingret längs med skjutreglaget [0-9]

Effektgräns aktiverad

[9] minskas till [8] och blinkar [8]

Stop & Go funktion

PÅ - Tryck på

AV - Tryck på

Välj timern

Tryck ovanför zonvalsknappen.

Minska tiden

Tryck på på timern

Öka tiden

Tryck på på timern

Stänga av timerfunktionen

Tryck ovanför zonvalsknappen.

Håll nedtryckt på timern tills timern når 0

Använda timern utan matlagning

Slå på hällen.

Tryck på ovanför zonvalsknappen. Ställ in tiden med eller .

Håll nedtryckt på timern tills timern når 0

Programmering av automatisk uppvärmning

PÅ - Svep med fingret längs med skjutreglaget, tryck kontinuerligt på önskad effekt i 3 sekunder

AV - Svep med fingret längs med skjutreglaget

Varmhållningsfunktion

IN - Tryck på .

AV - Tryck på .

Manuell användning av flexzonen

PÅ - Tryck på de 2 zonvalstangenterna samtidigt

AV - Tryck på de 2 zonvalstangenterna samtidigt

Automatisk användning av flexzonen

PÅ - Ställ ett kokkärl på de 2 flexzonerna och tryck på den blinkande för att bekräfta

AV - Tryck på de 2 zonvalsknapparna

Grillfunktion

PÅ - Tryck på **GRILL**.

AV - Tryck på **GRILL**.

Slå på fläktåpan

POSITION 10 cm: Tryck kort på

POSITION 30 cm: Tryck på i 2 sekunder

Ändra fläktåpans läge

HÖGRE - Tryck på

NEDRE - Tryck på

Spisfläkt - Efterventilation/Avstängning

EFTERVENTILATIONSFUNKSJON: Tryck på i 2 sekunder. Utsugstornet stängs av automatiskt efter 10 - 30 minuter

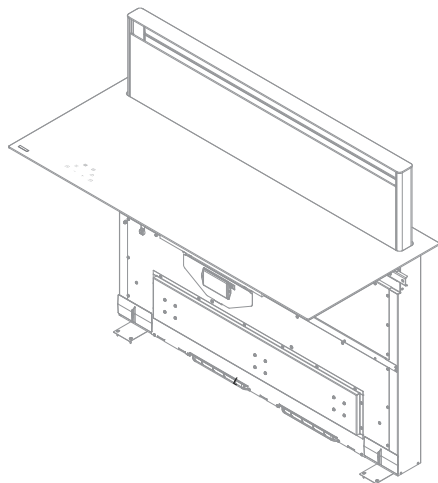
AVSTÄNGNING: tryck på

Förinställd utdragsfunktion AUTO (20 cm)

Tryck på

Låsa utsugstornet

PÅ/AV - Tryck i 3 sekunder på



PANORAMA 120

Indhold

1 Generelle oplysninger	35	5 Sådan styres emhætten	41
2 Sikkerhed	35	5.1 Emhættens kontrolpanel	41
2.1 Forholdsregler ved brug af udstyret	35	5.2 Betjening via mobil-app	41
2.2 Betjening af udstyret	35	5.3 Brugertilstande	42
2.3 Sikkerhedsforanstaltninger mod skader	36	5.3.1 Udsugningstilstand	42
2.4 Sikkerhedsforanstaltninger i tilfælde af fejl på udstyret	36	5.3.2 Recirkulationstilstand	42
2.5 Andre forholdsregler	36	5.4 Sådan styres emhætten	42
3 Beskrivelse af udstyret	36	5.5 Øg/reducér effektniveauet	43
3.1 Induktionsprincippet	36	5.6 Auto-Stop	43
3.2 Tekniske specifikationer for induktionskogepladen	37	5.7 Sådan låses emhætten	43
3.3 Støj forårsaget af induktion	37	6 Indikationer for rengøring	43
3.3 Oversigt	37	6.1 Rengøringsindikation for fedtfilteret	43
4 Induktionskogeplade	38	6.2 Udskiftningsindikator for recirkulationsfilter (kun ved cirkulation)	43
4.1 Styring af induktionskogepladen	38	6.3 I/O-modulforbindelse	43
4.2 Betjening af kontroltaster og skyder	38	7 Råd om madlavning	44
4.3 Styring af kogepladen	38	8 Rengøring og vedligeholdelse	45
4.3.1 Tænd og sluk	38	8.1 Vedligeholdelse af kogepladen	45
4.3.2 Registrering af pande eller gryde	38	8.2 Vedligeholdelse af emhætten	45
4.3.3 Indikation af restvarme	38	8.2.1 Rengøring efter brug	45
4.3.4 Effektfunktion	39	8.2.2 Rengøring af fedtfilterne	46
4.3.5 Timerfunktion	39	8.2.3 Rengøring i tilfælde af, at der spildes ned i enheden	46
4.3.6 Programmering af automatisk opvarmning	40	9 Fejlfinding af mindre fejl	47
4.3.7 Stop & Go-funktion	40	9.1 Meddelelser på kogepladen	47
4.3.8 Gentagelsesfunktion	40	9.2 Meddelelser på emhætten	48
4.3.9 Hold varm-funktion	40	9.3 Diverse	48
4.3.10 Flexzone	40	Oversigt over funktionerne i Panorama 120	49
4.3.11 Grillfunktion	41		
4.3.12 Låsning af styringen	41		

1 Generelle oplysninger

- Læs omhyggeligt brugermanualen og monteringsvejledningen, før udstyret installeres og tages i brug. De indeholder vigtige oplysninger om montering og brug af udstyret.
- Dette udstyr er kun beregnet til husholdningsbrug.
- Kontrollér udstyrets og monteringsmaterialernes status, så snart du har pakket dem ud. Tag forsigtigt udstyret ud af emballagen. Brug ikke skarpe knive til at åbne emballagen med. Du må ikke installere udstyret, hvis det er beskadiget. Skulle det være beskadiget, skal du kontakte Røros Metall.
- Opbevar denne vejledning omhyggeligt, og giv den videre til den næste person, der skal bruge udstyret efter dig.
- Opbevar klistermærkerne med enhedens serienummer omhyggeligt. Du skal bruge dette serienummer, når du skal rapportere et problem med enheden.
- Genbrug af transportemballagen og den gamle enhed:

De anvendte materialer er ikke skadelige for miljøet og er velegnede til genbrug. Vælg en miljøvenlig bortskaffelse af emballagen. Udstyret indeholder også mange materialer, der kan genanvendes.

Derfor skal brugt udstyr adskilles fra andet affald. På denne måde sker genanvendelsen af det udstyr, der er organiseret af producenten, under de bedste betingelser i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om elektrisk og elektronisk affald. Spørg din kommune eller forhandler om det nærmeste indsamlingssted for dit brugte udstyr.



Denne manual gør brug af en række symboler. Disse symbolers betydning er vist nedenfor.

Symbol	Betydning	
	Indikation	Forklaring af en indikation på udstyret.
	Information/advarsel	Dette symbol indikerer et vigtigt tip eller en farlig situation.

Følg denne vejledning for at undgå personskader og skader på materiel.

2 Sikkerhed

2.1 Forholdsregler ved brug af udstyret

- Fjern alle mærkater fra glasset.
- Enheden må ikke modificeres eller ændres.
- Kogepladen må ikke bruges som underlag eller arbejdsflade.
- Sikkerheden kan kun garanteres, hvis enheden er tilsluttet en jordledning i overensstemmelse med de gældende bestemmelser.
- Brug ikke en forlængerledning til tilslutning til elnettet.

2.2 Betjening af udstyret

- Før den første brug skal du rengøre glaspladen med en fugtig klud og tørre den af. Brug ikke rengøringsmiddel, da dette kan medføre, at der opstår en blålig tåge.
- Metalgenstande som knive, gaffler, skeer og låg må ikke placeres på kogepladen af glas, da den kan blive varm.
- Sørg for, at elektriske kabler fra faste eller mobile enheder ikke kommer i kontakt med den varme kogeplade eller en varm gryde eller pande.
- Brug kun dertil beregnede gryder/pander. Andre materialer kan smelte eller bryde i brand.
- Dæk aldrig udstyret til med en klud eller en beskyttende plade. Det kan få den til at blive overophedet eller bryde i brand.
- Sluk for varmekilden efter brug.
- Vær altid forsigtig med opskrifter, der indeholder olier og fedtstoffer, da disse hurtigt kan bryde i brand.
- Magnetisk følsomme genstande (kreditkort, smartphone osv.) må ikke befinde sig i umiddelbar nærhed af arbejdsanordningen.
- Pas på forbrændinger både under og efter brug af udstyret.
- Børn under 8 år, personer med begrænsede psykologiske og/eller mentale evner samt personer med utilstrækkelig viden må kun bruge dette udstyr under opsyn, eller hvis de er blevet oplært i sikker brug af dette udstyr.
- Udstyret er ikke beregnet til brug af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller personer, der mangler erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktioner om sikker brug af udstyret af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal ledsages for at sikre, at de ikke leger med udstyret.

2.3 Sikkerhedsforanstaltninger mod skader

- Beskadede gryder eller gryder med ru bund (støbejern uden emalje) kan forårsage skader på glasset.
- Sand eller andre slibende materialer kan beskadige glasset.
- Lad ikke genstande (heller ikke små genstande) falde ned på glasset.
- Undgå, at gryder og pander støder mod glassets kant.
- Sørg for, at ventilationsanlægget installeres i overensstemmelse med producentens anvisninger.
- Anbring ikke og lad ikke tomme gryder stå på kogepladen.
- Undgå, at sukker, syntetisk stof eller aluminiumsfolie kommer i kontakt med de varme zoner. Disse stoffer kan revne eller påvirke den keramiske glasoverflade, mens den køler af: Sluk for udstyret og fjern dem straks fra de varme zoner (pas på: risiko for forbrændinger).
- Risiko for forbrændinger! Anbring ikke ting på kogepladen.
- Stil aldrig en varm gryde på kontrolzonen.
- Hvis der er en skuffe under den indbyggede enhed, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig afstand (2 cm) mellem indholdet i skuffen og bunden af enheden for at sikre god ventilation.
- Læg ikke brændbare genstande (fx spraydåser) i skuffen under kogepladen. Hvis skuffen indeholder en bestikholder, skal denne være fremstillet af varmebestandigt materiale.

2.4 Sikkerhedsforanstaltninger i tilfælde af fejl på udstyret

- Hvis du opdager en fejl, skal du slukke for udstyret og slukke for strømforsyningen.
- Sluk straks for strømmen til udstyret, hvis der opdages en revne eller et hul i det vitrokeramiske glas, og underret derefter eftersalgsservice.
- Reparationer må kun udføres af specialiseret personale. Du må aldrig selv åbne for udstyret.



ADVARSEL: Hvis kogepladen af glas går i stykker, skal du slukke for udstyret for at undgå elektrisk stød.

2.5 Andre forholdsregler

- Sørg for, at gryden hele tiden bliver stående midt i kogezone. Bunden af gryden skal dække så meget som muligt af kogezone.
- Et magnetfelt kan påvirke elektronisk udstyr. Personer med en pacemaker skal først konsultere forhandleren eller en læge.
- Brug ikke gryder af syntetisk materiale eller aluminium: De kan smelte på kogezone, mens de stadig er varme.
- Brug aldrig vand til at slukke en brand med. Sluk for kogezone. Dæk flammerne forsigtigt med et låg, et brandtæppe eller lignende.



Brug af uegnede gryder og pander eller brug af aftageligt tilbehør til opvarmning af gryder, der ikke er egnet til brug med induktionskogeplader, er ikke omfattet af garantibetingelserne. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader på kogepladen og dens omgivelser som følge af dette.

3 Beskrivelse af udstyret

Udstyret er en induktionskogeplade med integreret udsugning på bordpladen. Induktionskogepladen har 4 eller 5 kogezone med integreret emhætte placeret bagerst på kogepladen til fjernelse af madlavningsdampe.


Kogepladen og emhætten kan betjenes hver for sig. Du finder en forklaring på udstyrets funktion længere nede i denne vejledning.

3.1 Induktionsprincippet

Der er en induktionsspole under hver kogezone. Når den er tændt, producerer den et variabelt elektromagnetisk felt, der skaber en induktionsstrøm i bunden af gryden. Dette resulterer i opvarmning af gryden på kogepladen på kogezone.

Hertil kræves naturligvis passende gryder og pander:

- Der anbefales bl.a. gryder og pander med en magnetisk bund (du kan kontrollere dette ved hjælp af en magnet): støbejernskedel, gryder og pander af støbejern, emaljeret metal, rustfrit stål med magnetisk bund osv.
- Uegnede gryder omfatter kobber, rustfrit stål, aluminium, glas, træ, keramik, rustfrit stål uden magnetisk bund osv.

Induktionskogesektionen indstiller sig straks efter størrelsen af gryden eller panden. Hvis diameteren er for lille, vil gryden/panden ikke fungere. Diameteren varierer som en funktion af kogezonens diameter. Hvis gryden eller panden ikke tilpasses til kogepladen, vil symbolet  fortsat blinke.

3.2 Tekniske specifikationer for induktionskogepladen

Type	42120	
Total effekt	10400	W
Energiforbrug for EChob-kogepladen**	176,0	Wh/kg
Kogezone til venstre	240x200	mm
Registrering af pande	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
Med effekt*	2500	W
Supereffekt*	3000	W
Køkkenredskaber**	C	
Energiforbrug ECcw**	166,9	Wh/kg
Kogezone i midten til venstre	240x200	mm
Registrering af pande	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
Med effekt*	2500	W
Supereffekt*	3000	W
Køkkenredskaber**	B	
Energiforbrug ECcw**	180,2	Wh/kg
Kogezone i midten	Ø 280	mm
Registrering af pande	Ø 130	mm
Normal*	2300	W
Med effekt*	3000	W
Supereffekt*		W
Køkkenredskaber**	D	
Energiforbrug ECcw**	187,0	Wh/kg
Kogezone i midten til højre	240x200	mm
Registrering af pande	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
Med effekt*	2500	W
Supereffekt*	3000	W
Køkkenredskaber**	C	
Energiforbrug ECcw**	166,9	Wh/kg
Kogezone til højre	240x200	mm
Registrering af pande	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
Med effekt*	2500	W
Supereffekt*	3000	W
Køkkenredskaber**	A	
Energiforbrug ECcw**	178,9	Wh/kg

* Effektoverførslen kan variere afhængigt af grydernes og pandernes størrelse og materiale

** Beregnet efter metoderne til måling af ydeevne (EN 60350-2)

3.3 Støj forårsaget af induktion

Når du bruger en induktionskogeplade, kan der forekomme alle mulige lyde. Disse lyde er afhængige af konstruktionen og materialer i bunden af kogeuret.

Brummen

Dette opstår ved madlavning ved højere effekt, og det forårsages af den mængde energi, der overføres fra kogepladen til kogeuret. Støjen forsvinder eller bliver svagere, når du indstiller kogepladen til en lavere position.

Sprutten

Denne støj opstår, når redskaberne består af lag af forskellige materialer. Støjen forårsages af vibrationer i de områder, hvor de forskellige materialeg lag berører hinanden.

Hvislen

Sådanne lyde opstår generelt ved madlavning med redskaber bestående af lag af forskellige materialer, og når to tilstødende kogezone anvendes samtidig ved maksimal effekt. Den hvislende lyd forsvinder eller bliver svagere, når du indstiller kogepladen til en lavere position.

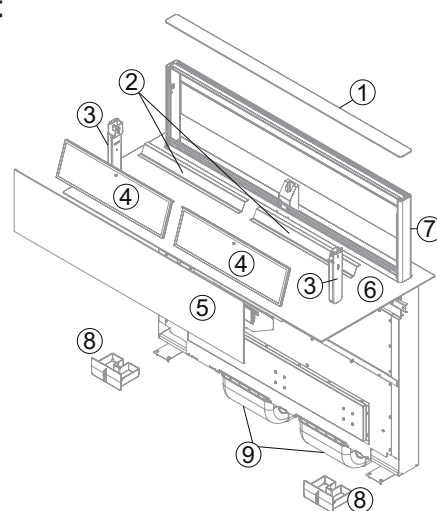
Klikken

Ved lavere effektpositioner kan der forekomme kliklyde ved de elektroniske afbrydere.

Summen

Der kan forekomme en summende lyd, når der tændes for blæseren. Denne blæser afkøler elektronikken ved intensiv brug af kogepladen. Når temperaturen er for høj, fortsætter blæseren med at køre, efter at kogepladen er slukket.

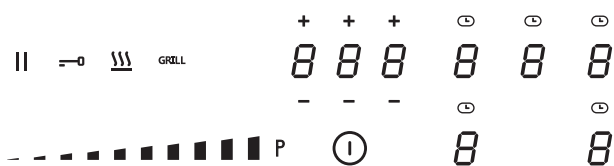
3.3 Oversigt



1	Emhættens topglas	6	Induktionstop
2	Opsamlingssikring	7	Emhætte
3	Øvre opsamlingsbeholder	8	Nedre opsamlingsbeholder
4	Fedtfiler	9	Forbindelsesled
5	Emhættens frontglas		

4 Induktionskogeplade

4.1 Styring af induktionskogepladen



Styring af kogepladen	
Indikation af timer-tiden	+ + + 8 8 8
Tænd/sluk for kogepladen	Ⓛ
Stop & Go-kontroltast	II
Tast til zonevalg	8
Flexzone-indikator	∩
Indikation af effektniveau Timer-indikation	⌚
Tast til hold varm-funktion	≡
Grillfunktion	GRILL
Skyder-styringsindikation
Låsetast	Ⓛ

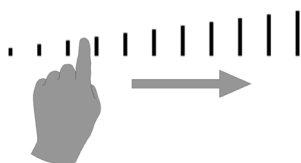
4.2 Betjening af kontroltaster og skyder

Enheden er udstyret med touch-kontroltaster, som du kan bruge til at indstille de forskellige funktioner. Ved at berøre kontroltasten betjenes funktionen. Aktivering af en funktion medfører, at der vises et lys, en aflæsning og/eller der lyder et signal.



ADVARSEL: Tryk ikke på flere kontroltaster samtidigt under normalt brug.

For at vælge effekt skal du blot føre fingeren hen over skyderen på LED-indikatoren. Du kan også få direkte adgang til et bestemt niveau ved at bruge din finger til at vælge det ønskede niveau.



Zone til skyder-styring

4.3 Styring af kogepladen

4.3.1 Tænd og sluk

Sådan tændes og slukkes kogepladen:	
Tænd	
Tryk på Ⓛ og hold den nede i 2 sekunder. Displayet lyser	Ⓛ
Sluk	
Tryk på Ⓛ Displayet går ud	

Sådan tændes og slukkes en kogezone	
Opsætning	Display
Skub fra venstre mod højre på skyderen (skyderbetjening til effekt)	0-9
Ausschalten	
Skub fra højre mod venstre på skyderen, indtil displayet viser 0 eller H = „Hot“ (varm).	0 H

Hvis der ikke er nogen kontrolindgang inden for 20 sekunder, vender elektronikken tilbage til ventepositionen.

4.3.2 Registrering af pande eller gryde

Denne kogeplade er udstyret med et interaktivt styresystem, der gør brugen af kogepladen endnu nemmere.

Når du placerer en gryde eller pande på kogepladen, registreres den automatisk. Du vil også se et ∩, som fortæller dig, hvilken skyder du skal bruge for den pågældende zone. Gryde-/pande-registreringen giver optimal sikkerhed.

Induktionskogepladen virker ikke:

- Hvis der ikke er nogen gryde eller pande på kogepladen, eller hvis gryden eller panden ikke er beregnet til induktion. I så fald er det ikke muligt at tænde for strømmen, og -symbolet vises på displayet.
- Funktionen afbrydes, når gryden fjernes fra kogepladen under tilberedningen. Symbolet vises på displayet. Symbolet forsvinder, når gryden eller panden igen anbringes på kogepladen. Tilberedningen vil derefter fortsætte ved samme effektniveau som tidligere valgt.

Sluk for kogepladen efter brug. Gryde-/pande-registreringen er ikke længere aktiv.

4.3.3 Indikation af restvarme

Når kogepladen eller kogepladen er slukket helt, er kogepladeglasset stadig varmt, hvilket kan ses ved at der er et H. H-symbolet forsvinder, når kogepladeglasset kan håndteres uden fare.



ADVARSEL: Så længe indikatoren for restvarme er aktiv, må der ikke røres ved kogepladen/kogepladen, og der må ikke placeres varmfølsomme genstande på kogepladen. Risiko for brand og forbrændinger.

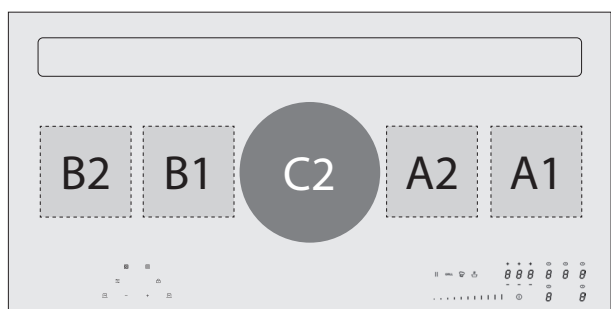
4.3.4 Effektfunktion

Effektfunktionen **P** øger effekten for den valgte kogezone. Hvis denne funktion aktiveres, vil disse kogezone blive udsat for en betydelig højere effekt i 10 minutter. Effektfunktionen er beregnet til hurtigt at opvarme store mængder vand, fx til pasta.

Tænd og sluk for effekt	
Tænd for effekt	Display
Skub [P] på enden af skyderen	P
Sluk for effekt	
Skub fingeren hen over skyderen	9-0

Styring af maksimal effekt:

Kogepladen er opdelt i 2 eller 3 separate varmegrupper afhængig af kogeplademodellen.



Panorama 120

Hvis denne effektgrænse overskrides, når der skiftes til en høj kogevarme eller tændes for effektfunktionen, reducerer effektstyringsmodulet kogepositionen i den pågældende kogezone. Denne kogezone blinker først, og derefter reduceres den automatisk til den maksimalt mulige kogevarme.

Den maksimale individuelle effekt for hver zone er 3000 W.

Hvis der tilberedes samtidigt i zone A1 og A2 eller B1 og B2, fordeles effekten på 3700 W mellem disse 2 zoner A1 og A2 eller B1 and B2 eller C1 og C2.

Kogezone	i cm	Effekt (W)
A1	24 x 20	Normal: 2100 Effekt: 2500 Supereffkt: 3000
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	
C2	Ø 28	Normal: 2300 Effekt: 3000

Effektgrænse	Display
Valgt kogezone med effektfunktion	P
Effektgrænse aktiveret	
[9] reduceret til [8] og blinker	8

For at bruge den maksimalt mulige effekt til 3 zoner (42120) på samme tid, kræves der en kombination af zoner fra de 2 separate varmegrupper:

5 zoner (42120):	<ul style="list-style-type: none"> – zone A1 eller A2 eller C2 og B1 eller B2 (i tilfælde af en 2-faset tilslutning)* – zone A1 eller A2 og B1 eller B2 og C2 (ved 3-faset tilslutning)*.
------------------	---

* Kontakt din installatør, hvis du har spørgsmål omkring din forbindelse.

4.3.5 Timerfunktion

Timerfunktionen gør det muligt at bruge alle kogezone samtidigt i forskellige tidsrum (0 til 1 time og 59 minutter) for hver zone.


Timerfunktion	
Indstilling eller ændring af kogetiden	Display
Vælg effekt ved at skubbe fingeren hen over skyderen	1-P
Vælg timer	
Tryk på timersymbolet over zonevalgstasten for den ønskede kogezone	⌚
Reducér tiden	001-
Tryk på [-] på timeren	159...
Øg tiden	060-
Tryk på [+] på timeren	059...

Efter et par sekunder blinker LED'en **⌚** ikke længere. Tiden er valgt, og nedtællingen er begyndt.

Sluk for timerfunktionen	
Vælg timer	Display
Tryk på timersymbolet over zonevalgstasten for den ønskede kogezone	⌚
Stop timeren	
Bliv ved med at trykke på [-] på timeren, indtil timeren 000 viser 0 .	000

Hvis der skal aktiveres forskellige timere på flere zoner, skal denne handling gentages flere gange. Den aktiverede timerindikation lyser ikke længere over den relative kogezone.

Timeren kan også bruges som en uafhængig madlavningsalarm uden at vælge en kogezone. Hvis kogepladen skal slukkes, fortsætter den uafhængige kogetimer indtil udløbet af den indstillede tid.

Brug timeren uden at tilberede	
Timer uden at tilberede	Display
Tænd for kogepladen. Tryk på  i 2 sekunder.	
Vælg timer	---
Tryk på [- - -] på timeren	
Reducér tiden	060-
Tryk på [-] på timeren	
	059...
Øg tiden	001-
Tryk på [+] på timeren	
	002...

Efter et par sekunder stopper timerdisplayet med at blinke. Ti- den vælges, og nedtællingen starter.

Sluk automatisk ved afslutningen af tilberedningstiden:

Så snart den valgte tilberedningstid er udløbet, blinker display- et 000, og der høres et bip. For at stoppe lydsignalet og det blinkende lys skal du trykke på [0.00] på timeren.

4.3.6 Programmering af automatisk opvarmning


Alle kogezone er udstyret med en automatisk opvarmnings- funktion. Kogezone vil i første omgang fungere på fuld effekt i et vist tidsrum, før den automatisk reduceres til det valgte ef- fektniveau.

Programmering af automatisk opvarmning	
Aktivering af automatisk opvarmning	Display
Skub fingeren hen over skyderen for (for eksempel) 7 og hold nede i 3 sekunder	
	7 A
Stop af automatisk opvarmning	Display
Skub fingeren hen over skyderen fra 0 til 9	
	0-9


Tabel automatisk opvarmning	
Indstil værdi for tilberedningstid	Automatisk opvarmningsfunktion Tid (min.:sek.)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	--:--

4.3.7 Stop & Go-funktion

Denne funktion afbryder midlertidigt kogepladens aktivitet og gør det muligt at genstarte den med de samme indstillinger.



Tænd og sluk for Stop & Go	
Tænd	Display
Tryk på  i 2 sekunder.	
Sluk	
Tryk på  i 2 sekunder.	
Tryk derefter på den animerede skyder	
	0-9

4.3.8 Gentagelsesfunktion

Når du har slukket for kogepladen , er det muligt at gentage de senest valgte indstillinger: (dette op til maks. 10 sekunder)

- Tilstand for alle kogezone (effekt)
- Minutter og sekunder for de programmerede kogezone ved timerne
- Funktionen "Automatisk tilberedning"
- Hold varm-funktion

Proceduren for gentagelse er som følger:




- Tryk på kontroltasten  i 2 sekunder.
- Tryk på , før den stopper med at blinke.

De tidligere indstillinger er nu aktive igen.

4.3.9 Hold varm-funktion

Denne funktion gør det muligt automatisk at nå og opretholde en temperatur på 70 °C.

På den måde undgår du, at gryderne koger over, og at maden sætter sig fast i bunden af gryderne.

Sådan tændes og slukkes hold varm-funktionen:	
Tænd	Display
Tryk på  .	
	 .
Ausschalten	
Tryk på  .	
	0

Den maksimale varighed for hold varm-funktionen er 2 timer.

4.3.10 Flexzone

Denne funktion giver dig mulighed for at samle de 2 venstre og 2 højre zone, så de fungerer som 2 store flexzone. Denne funk- tion kan aktiveres manuelt, eller automatisk, når der placeres en stor gryde/pande på kogeoverfladen.

Flexzone	
Manuel aktivering	Display
Tryk samtidigt på de 2 zonevalgstaster for de 2 flexzoner A1, A2 eller B1, B2, der skal deles.	0 1
Automatisk aktivering	
Anbring en gryde eller pande på zone A1, A2 eller B1, B2.	1
Øg effekten	
Skub fingeren hen over den venstre skyder, indtil du når det ønskede effektniveau og begge flexzoner viser den valgte effekt.	0-9
Slå overgangsfunktionen fra	
Tryk samtidigt på de 2 zonevalgstaster for de 2 kombinerede zoner.	0

4.3.11 Grillfunktion





Denne særlige tilberedningsfunktion optimerer opvarmning i en støbejernsgryde/grillplade. Dette vil sikre bedre resultater af den mad, du tilbereder. Flexzonerne A1 og A2 eller B1 og B2 deles automatisk ved brug af overgangsfunktionen.

Grillfunktion	
Aktivér	Display
Vælg en kogezone ved hjælp af zonevalgstasten. Tryk på GRILL	1 -
Øg effekten	
Skub fingeren hen over den venstre skyder, indtil du når den ønskede effekt – begge zoner viser den valgte effekt.
Sluk for grill	
Vælg en kogezone ved hjælp af zonevalgstasten. Tryk på GRILL	

4.3.12 Låsning af styringen

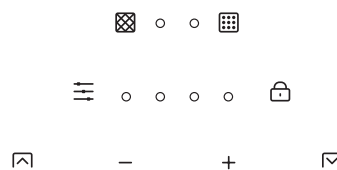
For at undgå, at et kogepladevalg bliver ændret, fx under rengøring, skal styringen være låst (undtagen tænd/sluk-knappen).







Denne funktion kan kun aktiveres 10 sekunder efter, at kogepladen er tændt.

Låsning	
Lås	Display
Tryk på  i 2 sekunder. Symbolet lyser nu kraftigt.	
Lås op	
Tryk på  i 2 sekunder. Symbolet lyser nu normalt.	

5 Sådan styres emhætten

5.1 Emhættens kontrolpanel



Styring af emhætten	
Tænd/løft emhættens position	
Reducér udsugningshastigheden	-
Øg udsugningshastigheden	+
Sluk/sænk emhættens position	
Indikation af udsugningshastighed	○○○○
Rengøringsindikation for fedtfilteret	
Rengøringsindikation for recirkulationsfilteret (ekstraudstyr)	
Forudindstil udsugningsfunktionen	
Emhættens låseknap	

5.2 Betjening via mobil-app

Denne emhætte kan også fjernbetjenes via en mobil enhed. Hvis Novy-applikationen er installeret på din mobile enhed, kan du tilslutte den til emhætten. Når emhætten ikke er tilsluttet selve den mobile enhed, kan emhætten betjenes på normal vis ved hjælp af fjernbetjeningen til selve emhætten.

Opsætning

For at bruge Novy-applikationen til din emhætte og dit udstyr skal du bruge følgende:

- Emhætten skal tilsluttes strømforsyningen og være tændt.
- En smartphone eller tablet med en aktuel version af iOS- eller Android-operativsystemet.
- Download Novy-applikationen i din app-butik. Din emhætte og din mobile enhed skal være inden for hinandens rækkevidde.


Appen guider dig gennem hele proceduren. Følg vejledningen i appen.

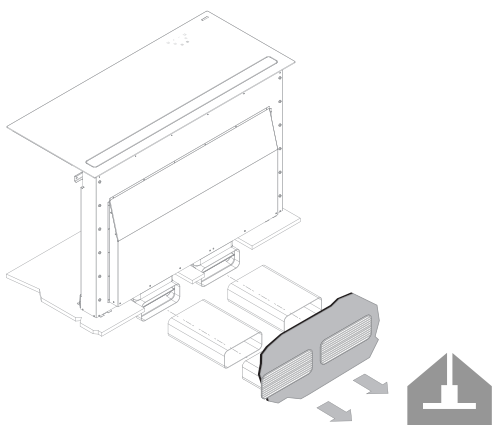
5.3 Brugertilstande

Denne enhed kan bruges i udsugnings- eller recirkulationstilstand (standardindstilling ved levering)

5.3.1 Udsugningstilstand


Den ind sugede luft renses først af fedtfilterne, inden den ledes ud. Dette kan opnås ved at gøre brug af en række kanaler forbundet mellem enheden og et dæksel til vægudsugningen.

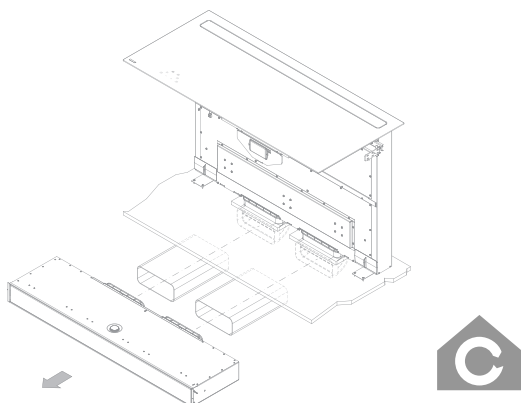
For at sætte enheden i udsugningstilstand skal du trykke på og holde tastekombinationen [+] og [-] og  nede i 3 sekunder, mens emhætten er lukket. LED'en ved siden af rengøringsindikationen for recirkulationsfilteret vil blinke 3 gange.



5.3.2 Recirkulationstilstand

fedtfilterne. Lugtene fjernes derefter i recirkulationsfilteret, inden de kommer tilbage i køkkenet.

For at sætte enheden i recirkulationstilstand (standardindstilling) skal du trykke på og holde tastekombinationen [+] og [-] og  nede i 3 sekunder, mens emhætten er lukket. LED'en ved siden af rengøringsindikationen for recirkulationsfilteret vil være tændt i 3 sekunder.










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



5.4 Sådan styres emhætten



ADVARSEL: Når udsugningen er aktiveret, hæver emhætten sig automatisk til den ønskede højde bagerst på induktionskogepladen. Sørg derfor for, at intet kan hindre den i at bevæge sig.

Emhætte	
Tænd ved 10 cm	Display
Tryk kort på  .	LED lyser
Tænd ved 30 cm	LED lyser
Tryk og hold  nede i 2 sekunder	
Slå AUTO til ved 20 cm	LED lyser
Tryk på  .	
Tænd for efterventilationsfunktionen	LED blinker
Tryk og hold  nede i 2 sekunder	
Sluk	LED fra
Tryk kort på  .	

Andre emhættepositioner: Emhætten kan indstilles til 3 forskellige standardpositioner: 10, 20 and 30 cm via knapperne  og .

Hvis du ønsker at vælge en mellemhøjde, kan du selv stoppe emhætten i enhver position, mens emhætten bevæger sig. Tryk på knappen , hvis emhætten bevæger sig opad, eller  hvis det bevæger sig nedad.

AUTO-funktion: Forudindstillet funktion, hvor emhætten straks indfinder sig på sin position ved den mest almindelige koge-højde på 20 cm. Udsugningstilstand 5 (3. LED) indstilles automatisk.

Efterventilationsfunktion: Denne funktion starter ved slutningen af tilberedningen. De resterende madlavningsdampe vil blive udsuget fra køkkenet af emhætten i et fast tidsrum ved lav udsugning og i en højde på 10 cm. Når recirkulation er valgt, tørres recirkulationsfilterne også.

Efterventilationen er som standard indstillet til 30 minutter i recirkulationstilstand og 10 minutter i normalventilation. Det anbefales, at denne funktion får lov til at udføre sin funktion til ende. Når efterventilationstiden er ved at afslutte, vil motoren og emhætten automatisk slukke og emhætten lukker.

5.5 Øg/reducér effektniveauet

Emhætten kan indstilles til 8 effektniveauer med 3 intensitetsniveauer (6, 7 og 8).

Aktiver intensitetsniveauerne, når du laver mad med en stærk lugt eller mad, som danner meget os. Ved disse intensitetsniveauer (niveau 6, 7 og 8) kører emhætten med højere strømningshastigheder. Efter 6 minutter skifter emhætten tilbage til niveau 5.



Justering af udsugningseffektniveauet	
Øg effekten	Display
Tryk på [+]	Lysere LED(er)
Reducér effekten	LED(er)
Tryk på [-]	dæmp

5.6 Auto-Stop

For at sikre, at udsugningen ikke bliver ved med at køre, slukker motoren, og emhætten lukker automatisk efter 3 timer (hvis styringen ikke er blevet ændret i løbet af disse 3 timer).

5.7 Sådan låses emhætten


For at forhindre, at emhætten utilsigtet tændes, f.eks. ved rengøring af glasset, er betjeningselementerne låst.


Sådan låses emhætten	
Låsning	Display
Hold fingeren på  i 3 sekunder emhætten.	LED lyser
Lås op	LED fra
Hold fingeren på  i 3 sekunder emhætten.	

6 Indikationer for rengøring


6.1 Rengøringsindikation for fedtfilteret

 **Indikation: LED ved siden af  lyser.**

LED'en ved siden af -symbolet lyser efter 20 tilberednings-timer.

 **Følg rengøringsvejledningen som beskrevet i kapitlet Rengøring.**

Nulstil indikationen for rengøring, efter at have rensset og udskiftet fedtfilterne.

Nulstil: Tryk på -kontrollasten i 3 sekunder, når emhætten er helt nedad.

6.2 Udskiftningsindikator for recirkulationsfilter (kun ved cirkulation)

 **Indikation: LED ved siden af  lyser**

Efter et fastlagt tidsrum lyser LED'en på emhætten. Dette indikerer, at recirkulationsfilteret skal udskiftes.

 **Følg rengøringsinstruktionerne som beskrevet i vejledningen til recirkulationsboksen/filteret.**



Et nyt recirkulationsfilter kan fås hos en specialforhandler eller på Røros Metals netside (roroshetta.no). Nulstil rengøringsindikationen efter udskiftning af recirkulationsfilteret.

Nulstil: Tryk på -kontrollasten i 3 sekunder, når emhætten er helt nede.

6.3 I/O-modulforbindelse

Enheden kan som ekstraudstyr udstyres med indgangs-/udgangsmodul nr. 990036.

Når modulets indgang bruges i et "lukket" indgang, vil emhætten flytte sig til den ønskede højde, men udsugningen vil ikke starte.

De 2 LED'er mellem rengøringsindikation  och  blinker. Udsugningen starter først, når indgangen er "åben". Indgangen kan f.eks. bruges i kombination med en kombinasjon med POT-signal for ventilationsaggregat.

Når modulets udgang bruges, vil relæet lukke, når udsugningen er aktiv.

Udgangen forbliver lukket også 5 minutter efter at emhætten lukkes.

7 Råd om madlavning

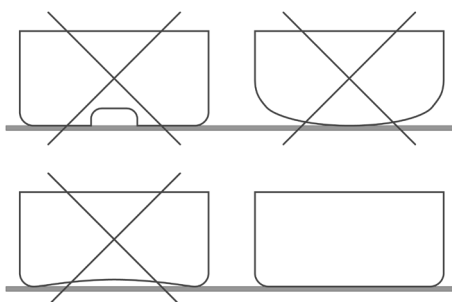
Kvaliteten af gryder og pander

Egnet kogegrej, gryder og pander omfatter: stål, emaljeret stål, støbejern, rustfrit stål med magnetisk bund, aluminium med magnetisk bund (± 100 mm min.). Ikke-egnede gryder og pander omfatter: aluminium og rustfrit stål uden magnetisk bund, kobber, messing, keramik og porcelæn. Producenterne angiver, om deres produkter er egnede til induktion.

For at sikre, at dine gryder og pander er egnede:

- Hæld lidt vand i en gryde, og sæt den på en induktionskogeplade, der er indstillet på **9**. Vandet skal blive varmt i løbet af et par sekunder.
- Hold en magnet mod bunden af gryden/panden. Magneten skal sætte sig fast.

Nogle gryder og pander brummer, når de placeres på en induktionskogeplade. Dette betyder ikke, at enheden er defekt, og det påvirker ikke driften. Denne støj mindskes, når du justerer effekten.



Løft gryden eller panden op, når du vil flytte den, for at undgå pletter og ridser.

- Tilbered så ofte som muligt måltider med grydelåget på.

Dimensioner for kogegrej

Kogezonerne kan (til en vis grad) automatisk tilpasse sig til grydens eller pandens diameter. Grydens eller pandens bund skal have en minimumsdiameter (± 9 cm) for at kunne fungere med den valgte kogezone. Placer gryden eller panden i midten af kogezone for at optimere energioverførslen. Hvis diameteren på gryden/panden er meget større end zonen, vil dette ikke resultere i et optimalt tilberedningsresultat.

Kun overfladen af gryden/panden over induktionsspolen vil så generere varmen. Resten af overfladen, der ikke er over induktionsspolen, vil modtage varme via ledning gennem grydens/pandens overflade.

Hvis gryden er meget større end kogezone, tilrådes det derfor at indstille kogezone til et lidt lavere niveau for at lade varmen blive fordelt mere jævnt.


Eksempler på effektstyring


(Værdierne, der er angivet nedenfor, er kun vejledende)

Anvendelse	Display
Smeltning Opvarmning	- Saucer, smør, chokolade, gelatine - Færdiglavede måltider 1-2
Hævning, optøning	- Risengrød og færdiglavede måltider - Grøntsager, fisk, frosne produkter 2-3
Dampning	- Grøntsager, fisk, kød 3-4
Vand	- Kogte kartofler, supper, pasta - Friske grøntsager 4-5
Simre	- Kød, lever, æg, grillede pølser - Gullasch, rullet kød, tærter og blodpølse 6-7
Tilberedning Stegning	- Kartoffler, beignetter, flade kiks 7-8
Stegning Gøre klar til tilberedning temperatur	- Steaks, omeletter - vand 9
Tilberedning	- Opvarmning af store mængder vand til kogepunktet P


8 Rengøring og vedligeholdelse

 Følg alle de instruktioner, der er beskrevet i kapitlet om Sikkerhed


 Før rengøring skal du kontrollere, at kogepladen er helt slukket, og at glasset over kogezoneerne er afkølet.

 Følg nedenstående rengøringsanvisninger for en længere levetid og optimal drift af udstyret.

8.1 Vedligeholdelse af kogepladen

 Lad først udstyret køle ned, ellers er der risiko for forbrændinger.

 Brug aldrig "damp"- eller "tryk"-udstyr.

 Brug aldrig genstande, der kan beskadige vitro-keramikglasset, fx en slibende svamp, slibende rengøringsvæske eller aggressive rengøringsmidler.

Rengør glasset på kogepladen

Tør overfladen af med opvaskemiddel på en fugtig klud eller svamp (det er bedst at gøre dette efter hver brug), og tør derefter kogepladen ved at gnide den med en tør klud eller med køkkenrulle. Sørg altid for, at alle klude, der anvendes, er rene for at undgå ridser på overfladen.

I tilfælde af genstridige pletter

Kraftigt snavs og pletter (kalkpletter, perleformede skinnende pletter) fjernes bedst, mens kogepladen stadig er varm. Anvend almindelige rengøringsmidler og rengøringsmetoder til dette formål. Hvis dette ikke virker godt nok, kan du bruge et specifikt rengøringsprodukt til rengøring af vitro-keramisk glas (fx Vitroclen)

Fastbrændte madrester skal først gennemvædes med en våd klud, hvorefter resterne af snavs skal fjernes med en glasskraber, der er specielt beregnet til keramiske kogeplader. Derefter rengøres kogepladen som beskrevet under "Rengøring af glaskogepladen".

Fastbrændt sukker og smeltet plastic fjernes bedst omgående – mens det stadig er varmt – med en glasskraber. Derefter rengøres kogepladen som beskrevet under "Rengøring af glaskogepladen". Der kan falde snavs/sandkorn ned på kogepladen, når du skræller kartofler eller vasker grøntsager, og det kan give ridser, når du flytter gryderne og panderne. Sørg derfor for, at der ikke er nogen korn tilbage på overfladen.

Misfarvning af kogepladen har ikke nogen indflydelse på betjening eller styrken af vitrokeramikken. Det er ikke en form for skade på kogepladen, men det er et resultat af rester, der ikke er blevet fjernet og derfor er brændt fast.

Skinnende pletter opstår som følge af slid forårsaget af gryderne og panderne bund, især ved brug af kogevej med aluminiumsbund eller ved brug af forkerte rengøringsmidler. Disse kan kun med stort besvær fjernes med almindelige rengøringsmidler. Gentag om nødvendigt rengøringen flere gange.


På grund af brugen af aggressive rengøringsmidler og ridser forårsaget af grydebundene slides glasoverfladen af over tid og efterlader mørke pletter.

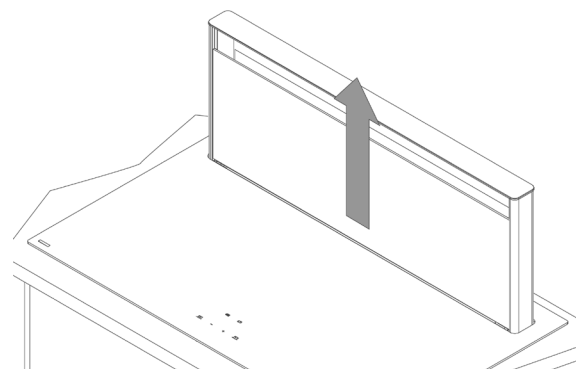
Brug ikke kogepladen som bordplade eller til at anbringe redskaber på.

Løft altid gryderne og panderne op og lad dem ikke glide langs glaspladen.

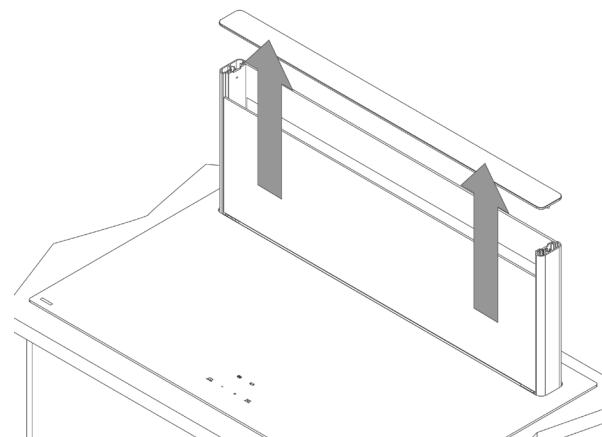
8.2 Vedligeholdelse af emhætten

8.2.1 Rengøring efter brug

– Kjør emhætten til dens højeste position, tryk (flere gange) på 



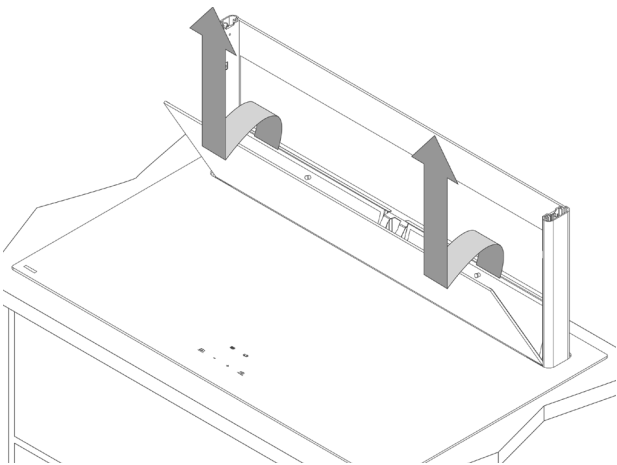
– Løft det øverste glas fra emhætten.




INFO: Placer ikke topglasset på en tændt kogeplade for at undgå, at det opvarmes.

Rengør med en fugtig klud eller svamp. Det er muligt at bruge et ph-neutralt rengøringsmiddel. Tør af med en tør klud/køkkenrulle.

- Vip det forreste stykke glas med begge hænder og løft det ud af emhætten.



Rengør forsiden og bagsiden af glasset med en fugtig klud eller svamp. Det er muligt at bruge et ph-neutralt rengøringsmiddel. Tør af med en tør klud/køkkenrulle.

Tryk på knappen , når alle dele er isat igen.



Sørg for, at sugeåbningen er fri, når du udskifter topglasset.

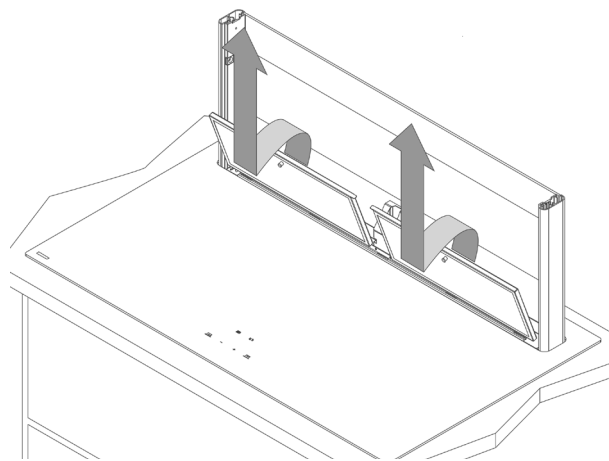
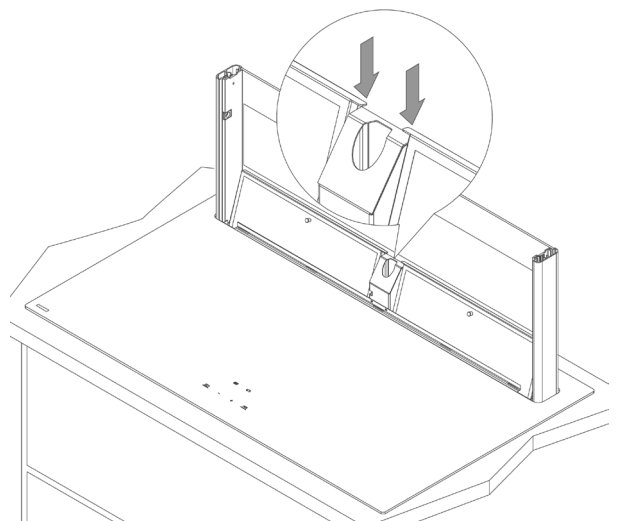


Brug aldrig genstande, der kan beskadige glasset, fx en slibende svamp, slibende rengøringsvæske eller aggressive rengøringsmidler.

8.2.2 Rengøring af fedtfilterne

Når fedtfilterne skal rengøres, vises dette ved hjælp af indikatoren for fedtfilterrensning (se afsnit 6.1)

- Følg trinnene beskrevet i 8.2.1.
- Tag fedtfilterne ud af emhætten (husk fedtfilterets placering; der er et venstre og et højre fedtfilter)



Rengør i opvaskemaskine eller nedsænk i varmt vand med et affedtende rengøringsmiddel.





ADVARSEL: Hvis de ovenfor beskrevne anvisninger ikke følges, kan rester i filteret forårsage brand.



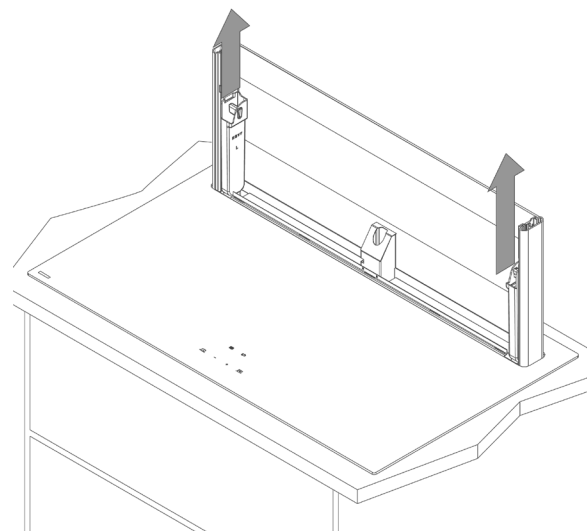
Det øverste glas på emhætten må IKKE komme i opvaskemaskinen. Det kan forårsage ridser i glasset. Det kan også beskadige belægningen på bunden.

Efter rengøring:

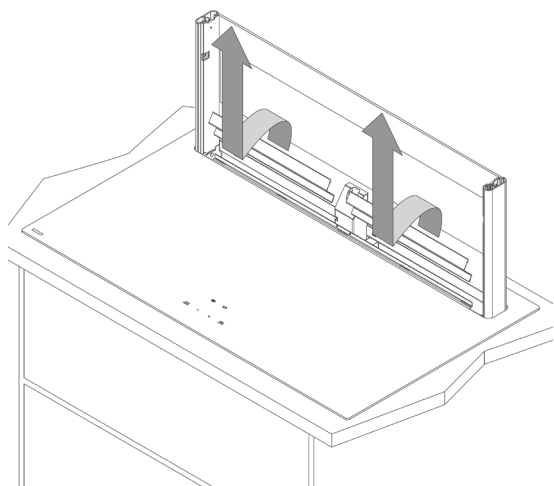
- Sæt filtrene og glasset tilbage i emhætten.
- Tryk på -knappen, når alle dele er isat igen.
- Tryk på -kontroltasten i 3 sekunder, når emhætten er helt nede.

8.2.3 Rengøring i tilfælde af, at der spildes ned i enheden

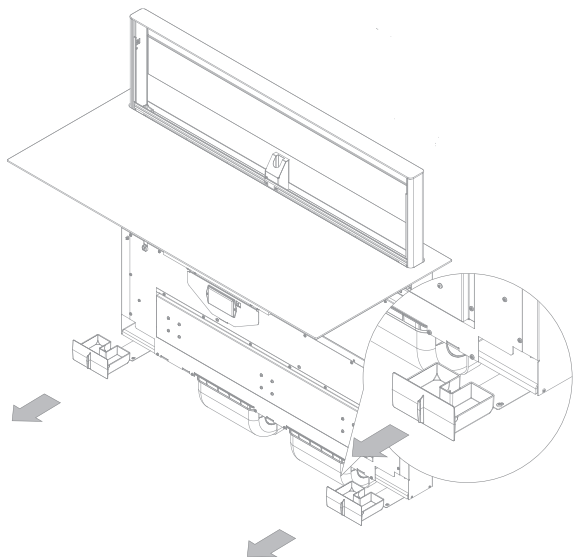
- Følg trinnene beskrevet i 8.2.1 og 8.2.2.
- Fjern de øverste opsamlingsbeholdere fra emhætten og rengør om nødvendigt.



- Fjern opsamlingssikringen og rengør om nødvendigt.



- I tilfælde af spild af store mængder væske, skal du trække de nederste opsamlingsbeholdere ud fra undersiden af emhætten og om nødvendigt rengøre dem.











Følg trinene i omvendt rækkefølge for at gøre enheden klar til madlavning igen.

- Tryk på knappen , når alle dele er isat igen.

9 Fejlfinding af mindre fejl

9.1 Meddelelser på kogepladen

Kode	
	<ul style="list-style-type: none"> - der er ingen gryde eller pande på kogezone - kogegrejset er ikke beregnet til induktion - diameteren på bunden af gryden eller panden er for lille i forhold til kogezone
	Se kapitel 4.3.9 Hold varm
	<ul style="list-style-type: none"> - Det elektroniske system er afbrudt. - Frakobl og tilslut kogepladen igen. - Ring til eftersalgsservice
	Se kapitel 4.3.7 Stop & Go
 (Er03)	Kontrolltasterne er dækket af væske eller en genstand. Symbolet forsvinder, så snart du slipper tasterne eller rens dem.
	Kogepladen er overophedet, lad den køle af og tænd den igen.
	Blæserens lufttilførsel er blokeret. Frigør den.
	Kogepladen er ikke korrekt tilsluttet til netværket. Kontrollér forbindelsen.
(Er47)	Problem i udstyrets interne bussystem.

Hvis en af disse fejlmeddelelser fortsat er synlig, kan du kontakte eftersalgsservice.

Kogepladen eller kogezone fungerer ikke:

- Kogepladen er utilstrækkeligt tilsluttet til strømforsyningen
- Sikringen er sprunget
- Kontrollér, at låsetasten er aktiveret
- Touchkontrolltasterne er oversprøjet med vand eller fedt
- Der er en genstand på touchkontrolltasterne

En enkelt zone eller alle zoner fungerer ikke:

- Sikkerhedsfunktionen er blevet aktiveret
- Denne skal aktiveres, når en kogezone utilsigtet er blevet efterladt tændt
- Sikkerheden skal også aktiveres, når én eller flere touchkontrolltaster er dækket til
- En gryde eller pande er tom, og bunden er overophedet
- Kogepladen har også en automatisk effektreduceringsanordning og automatisk slukning i tilfælde af overophedning

Blæseren kører fortsat, efter at kogepladen er slukket:

- Dette er ikke en fejl, blæseren beskytter det elektroniske udstyr.
- Emhætten vil stoppe automatisk.

Den automatiske tilberedningsstyring lader ikke til at fungere:

- kogezone er stadig varm [H]
- det maksimale tilberedningsniveau er valgt [9]
- tilberedningsniveauet blev valgt ved hjælp af kontroltasten [-].

9.2 Meddelelser på emhætten

Kode	
Første LED blinker	- Udløbsfunktion aktiveret
2 LED'er blinker	<ul style="list-style-type: none">- Emhætten blev ikke registreret på den ønskede position.- Kontroller, at intet forhindrer emhætten i at bevæge sig- Tryk på <input type="checkbox"/>- Kontakt Roros
3 LED'er blinker	<ul style="list-style-type: none">- Konstant aktiveret sikkerhedsafbryder i emhætten- Tryk på <input type="checkbox"/>- Kontakt Roros- Brug en skruetrækker til at dreje rillen på drivakslen på de nedgående emhætter
4 LED'er blinker	<ul style="list-style-type: none">- Emhættens frontglas mangler- Emhættens frontglas er ikke sat korrekt på plads- Tryk på <input type="checkbox"/>- Emhættens detekteringskontakt er defekt

Emhætten suger ikke godt ud. Hvad kan være årsagen til dette problem?

- Kontroller, at det topglasset på emhætten er korrekt placeret. Udsugningens åbning skal være fri.
- Kontrollér fedtfilteret. Følg anvisningerne for rengøring. I gennemsnit skal filteret rengøres hver anden uge for at sikre, at udsugningen fungerer korrekt.
- Kontrollér luftforsyningen i huset. Så snart emhætten er tændt, skal du sørge for, at der kommer luft til ved at åbne ristene i vinduerne eller ved at åbne et vindue.
- Kontroller kanalen for blokeringer eller forsnævringer, som forhindrer korrekt udsugning af luften.

9.3 Diverse

Hvis der opstår fejl, skal du kontakte din køkkenleverandør og/eller Røros Metalls kundeservice.

For Norge, Danmark og Sverige:

Røros Metall AS
Stamphusveien 11
7374 Røros
Norge
Tlf. +47 72 40 94 00
Mail: service@rorosmetall.no

For alle andre lande bedes du kontakte service@rorosmetall.no.

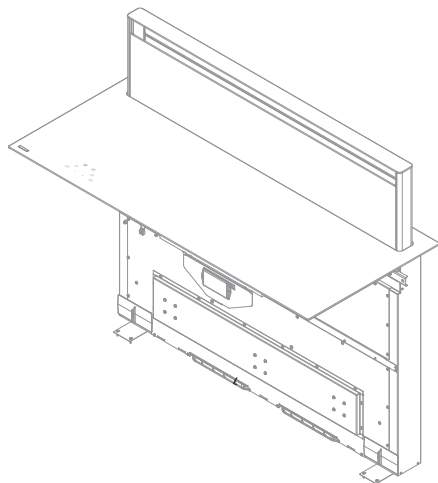
For at få en korrekt og hurtig behandling skal servideafdelingen kende din hvilken type produkt du har. Disse oplysninger findes på typeskiltet på den indvendige ramme på udsugningsenheden.

Klæb den medfølgende mærkat med typeskiltet og serienummeret på her.



Oversigt over funktionerne i Panorama 120

Styring af emhætten	Styring af
Tænd/løft emhættens position	Tænd/sluk-kontroltast til kogepladen
Reducér	Indikation af timer-tiden
Øg udsugningshastigheden	Timerkontroltaster
Sluk/sænk emhættens position	Stop & Go-kontroltast
Udsugningsindikation	Effektniveauindikation
Rengøringsindikation for fedtfilteret	Flexzone-indikator
Udskiftningsindikator for monoblok-filter (ekstraudstyr)	Timer-indikator
Forudindstillet udsugningsfunktion	Tast til hold varm-funktion
Sådan låses emhætten	GRILL Grillfunktion
	Zone til skyder-styring
	Låsetast
Tænd/sluk for kogepladen	Hold varm-funktion
ON (tænd) - tryk på og hold den i 2 sekunder. LED'et lyser.	IN (i) - Tryk
OFF (sluk) - tryk på . LED går ud.	På OFF - Tryk
Indstil effektstyringen	Betjen flexzone manuelt
MERE – skub fingeren hen over skyderen (effektstyring)	ON (tænd) - Tryk på de 2 zonevalgstaster på samme tid
MINDRE - skub fingeren hen over skyderen til 0	OFF (sluk) - Tryk på de 2 zonevalgstaster på samme tid
Tænd og sluk for effekt	Betjen flexzone automatisk
ON (tænd) – skub fingeren hen over skyderen til enden - [P]	ON (tænd) – sæt en gryde eller pande på de 2 flexzoner og tryk på den blinkende [] for at bekræfte
OFF (sluk) – skub fingeren hen over skyderen [0-	OFF (sluk) – tryk på de 2 zonevalgstaster
Effektgrænse aktiveret	Grillfunktion
[9] bliver reduceret til [8] og blinker [8]	ON (tænd) – tryk på GRILL
Stop & Go-funktion	OFF (sluk) – tryk på GRILL
ON (tænd) – tryk på I I	
OFF (sluk) – tryk på I I	
Vælg timer	
Tryk på over zonevalgsknappen.	
Reducér tiden	Tænd for emhætten
Tryk på [-] på timeren	POSITION 10 cm: Tryk kort på
Øg tiden	POSITION 30 cm: Tryk på i 2 sekunder
Tryk på [+] på timeren	Skift emhættens position
Sluk for timerfunktionen	HIGHER (højere) – tryk på
Tryk på over zonevalgsknappen.	LOWER (lavere) – tryk på
Bliv ved med at trykke på [-] på timeren, indtil timeren står på 0	Emhætte - etterventilation/sluk
Brug timeren uden at tilberede	ETTERVENTILATION: Tryk på i 2 sekunder.
Tænd for kogepladen. Tryk påover zonevalgsknappen. Indstil tiden med [-] eller [+].	Emhætten vil automatisk slukke efter 10/30 minutter
Bliv ved med at trykke på [-] på timeren, indtil timeren står på 0	SLUK: tryk på
Programmering af automatisk opvarmning	Forudindstil udsugningsfunktionen AUTO (20 cm)
ON (tænd) – skub fingeren hen over skyderen, bliv ved med at trykke på den ønskede effekt i 3 sekunder	Tryk på
OFF (sluk) – skub fingeren hen over skyderen	Sådan låses emhætten
	ON/OFF (til/fra) - i 3 sekunder, tryk på



PANORAMA 120

Contents

1 General information	51	5 Controlling the extraction tower	57
2 Safety	51	5.1 Extractor hood control panel	57
2.1 Precautions for use of the device	51	5.2 Operation via mobile application	57
2.2 Using the device	51	5.3 User modes	58
2.3 Precautions against damage	51	5.3.1 Exhaust mode	58
2.4 Precautions to be taken in the event of a fault with the device	52	5.3.2 Recirculation mode	58
2.5 Other precautions	52	5.4 Controlling the extraction tower	58
3 Description of the device	52	5.5 Increase and decrease the power level	59
3.1 Principle of induction	52	5.6 Auto-stop	59
3.2 Technical specifications of the induction hob	53	5.7 Locking the extraction tower	59
3.3 Noise caused by induction	53	6 Cleaning indications	59
3.4 Overview	53	6.1 Cleaning indication for grease filter	59
4 Induction hob	54	6.2 Replacement indicator recirculation filter (only with recirculation)	59
4.1 Controlling the induction hob	54	6.3 I/O module connection	59
4.2 Control keys and slide operation	54	7 Cooking advice	60
4.3 Controlling the hob	54	8 Cleaning and maintenance	61
4.3.1 Switch on and off	54	8.1 Maintenance of the hob	61
4.3.2 Pan detection	54	8.2 Maintenance of the extraction hood	61
4.3.3 Indication of residual heat	54	8.2.1 Cleaning after use	61
4.3.4 Power function	55	8.2.2 Cleaning the grease filters	62
4.3.5 Timer function	55	8.2.3 Cleaning in the event of spillage into the device	62
4.3.6 Programming auto heat up	56	9 Troubleshooting minor faults	63
4.3.7 Stop & Go function	56	9.1 Messages on the hob	63
4.3.8 Recall function	56	9.2 Messages at the extraction	64
4.3.9 Keep warm function	56	9.3 Miscellaneous	64
4.3.10 Flexzone	57	Overview of the functions Panorama 120	65
4.3.11 Grill function	57		
4.3.12 Locking the controller	57		

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 Røros Metall.
- 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.



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.



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 or 5 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	42120	
Total power	10400	W
Energy consumption of the EChob cooking plate**	176,0	Wh/kg
Cooking zone left	240x200	mm
Detection cooking pan	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
With Power*	2500	W
Super Power*	3000	W
Cooking utensils**	C	
Energy consumption ECcw**	166,9	Wh/kg
Cooking zone middle left	240x200	mm
Detection cooking pan	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
With Power*	2500	W
Super Power*	3000	W
Cooking utensils**	B	
Energy consumption ECcw**	180,2	Wh/kg
Cooking zone middle	Ø 280	mm
Detection cooking pan	Ø 130	mm
Normal*	2300	W
With Power*	3000	W
Super Power*		W
Cooking utensils**	D	
Energy consumption ECcw**	187,0	Wh/kg
Cooking zone middle right	240x200	mm
Detection cooking pan	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
With Power*	2500	W
Super Power*	3000	W
Cooking utensils**	C	
Energy consumption ECcw**	166,9	Wh/kg
Cooking zone right	240x200	mm
Detection cooking pan	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
With Power*	2500	W
Super Power*	3000	W
Cooking utensils**	A	
Energy consumption ECcw**	178,9	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.

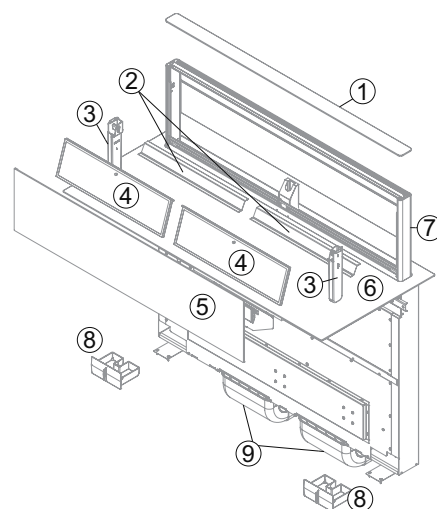
Clicking

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.

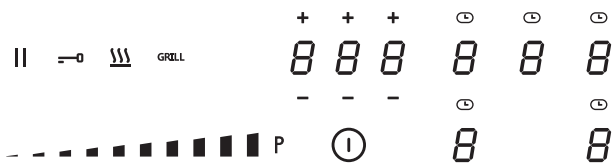
3.4 Overview



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

4 Induction hob

4.1 Controlling the induction hob



Hob control	
Indication of the timer time	+ + + 8 8 8 - - -
Switch hob on/off	ⓘ
Stop & Go control key	
Zone selection key	8
Flexzone indicator	n
Power level indication Timer indication	⏰
Keep warm function key	☰
Grill function	GRILL
Slider control indication
Lock key	🔒

4.2 Control keys and slide operation

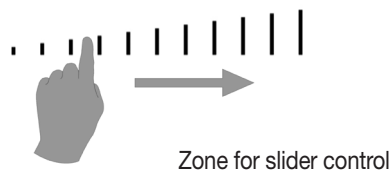
The device is equipped with touch control keys with which you can set the various functions. Touching the control key operates the function. Activating a function will cause a light, reading and/or sound signal to be displayed.



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

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

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



4.3 Controlling the hob

4.3.1 Switch on and off

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

Switching a cooking zone on and off:	
Set up	Display
Slide from left to right on the slider (slider operation for power)	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.

4.3.2 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 0 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 0 symbol will appear on the display.
- The operation is suspended when the pan is removed from the cooking zone during cooking. The 0 symbol will appear on the display. The 0 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 0 will no longer be active.

4.3.3 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.



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.

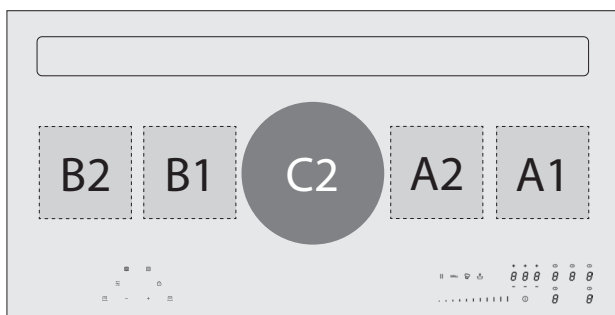
4.3.4 Power function

The Power function **P** 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
At the end of the slider push [P]	P
Switch off Power	
Glide your finger over the slider	9-0

Management of maximum power:

The hob is divided into 2 or 3 separate heating groups depending on the hob model.



Panorama 120

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 3000 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 or C1 and C2.

Cooking zone	in cm	Power (W)
A1	24 x 20	Normal: 2100 Power: 2500 Super Power: 3000
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	
C2	Ø 28	Normal: 2300 Power: 3000

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

To use the maximum possible power for 3 zones (42120) at the same time, a combination of zones from the 2 separate heating groups is needed:

5 zones (42120):	- zone A1 or A2 or C2 and B1 or B2 (in case of a 2-phase connection)*
	- zone A1 or A2 and B1 or B2 and C2 (in case of a 3-phase connection)*.


* If you have any questions about your connection, contact your installer.

4.3.5 Timer function

The timer function allows all cooking zones to be used simultaneously for different periods of time (0 to 1H59 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 the timer icon above the zone selection key for the required cooking zone	
Reduce the time	001-
Press [-] on the timer	159...
Increase the time	060-
Press [+] on the timer	059...

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

Switch off the timer function	
Select the timer	Display
Press the timer icon above the zone selection key for the required cooking zone	
Stop the timer	
Keep pressing [-] on the timer until the timer displays 000.	000

If different timers are to be activated on multiple zones, this operation must be repeated several times. The activated timer indication no longer lights up above the relative cooking 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  for 2 seconds.	
Select the timer	
Press [- - -] on the timer	- - -
Reduce the time	060-
Press [-] on the timer	059...
Increase the time	001-
Press [+] on the timer	002...

After a few seconds the timer display stops flashing. The time is selected and counting down starts.

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. To stop the audible signal and the flashing, press [0.00] on the timer.

4.3.6 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	--:--

4.3.7 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 for 2 seconds.	
Switching off	
Press for 2 seconds. Then press the animated slider	0-9

4.3.8 Recall function

After turning the hob off , 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  for 2 seconds.
 - Push || before the flashing stops.
- The previous settings are now active again.

4.3.9 Keep warm function

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

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

Switching the keep warm function on and off	
Switching on	Display
Press 	
Switching off	
Press 	0

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

4.3.10 Flexzone

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

Flexzone	
Manual activation	Display
Simultaneously press the 2 zone selection keys of the 2 flex zones A1, A2 or B1, B2 to be shared.	0 0
Automatic activation	
Place a pot on the zones A1, A2 or B1, B2.	0 0
Increase the power	
Slide your finger over the left slider until you reach the desired power level, both flex zones display the chosen power.	0-9
Switch bridge function off	
Simultaneously press the 2 zone selection keys of the 2 combined zones.	0

4.3.11 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. Flex zones A1 and A2 or B1 and B2 will be automatically shared using the bridge function.

Grill function:	
Activate	Display
Select a cooking zone using the zone selection key. Press GRILL	0 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	
Select a cooking zone using the zone selection key. Press GRILL	

4.3.12 Locking the controller

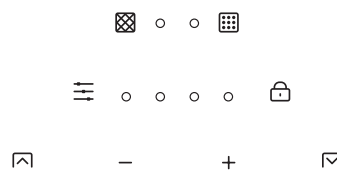
To avoid a hob selection being changed, during cleaning for example, the controller must be locked (except the on/off button).







This function can only be activated 10 seconds after switching the hob on.

Locking	
Lock	Display
Press the  for 2 seconds. The symbol now lights up brightly.	
Unlock	
Press the  for 2 seconds. The symbol now lights up normally.	

5 Controlling the extraction tower

5.1 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	

5.2 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.

5.3 User modes

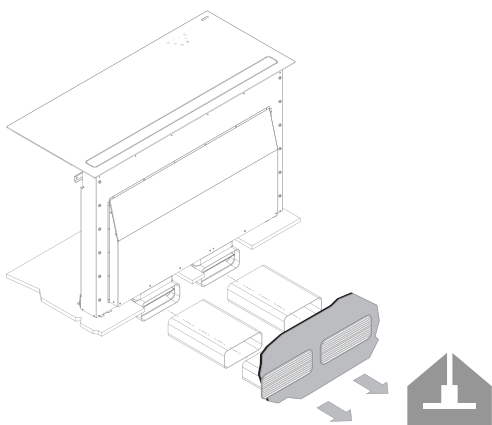
This device can be used in the exhaust or recirculation mode (standard setting upon delivery)

5.3.1 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.

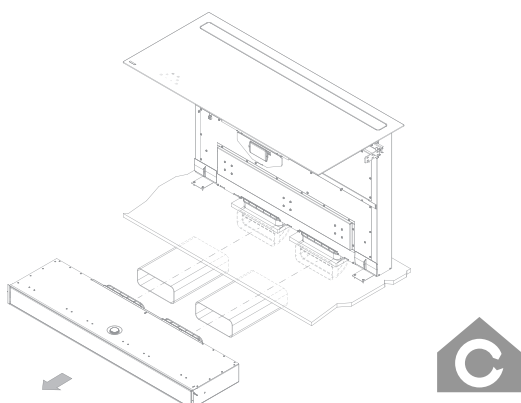


5.3.2 Recirculation mode

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.

5.4 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.

5.5 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. In these intense levels (levels 6, 7 and 8) the extraction tower functions on higher flow rates. After 6 minutes, the extraction tower switches back to level 5.



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

5.6 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).

5.7 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
Hold finger on  for 3 seconds of the extraction tower.	off

6 Cleaning indications


6.1 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.


6.2 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 Røros Metals website (roroshetta.no). After replacing the recirculation filter, reset the cleaning indication.

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

6.3 I/O module connection

The device can be optional equipped with the Input/Output module n° 990036.

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.

7 Cooking advice

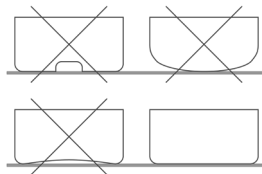
Quality of the pots and pans

Suitable cookware, pots and pans include: steel, enamelled steel, cast iron, stainless steel with magnetic base, aluminium with magnetic base ($\pm 100\text{mm}$ 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.



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

8 Cleaning and maintenance



Follow all instructions described in the Safety chapter



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



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

8.1 Maintenance of the hob



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



Never use “steam” or “pressure” equipment.



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.

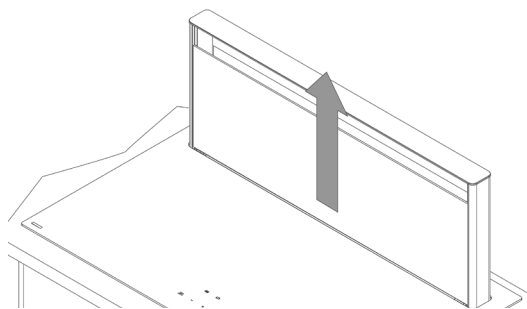
Do not use the cooking plate as a table top or for putting utensils on.

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

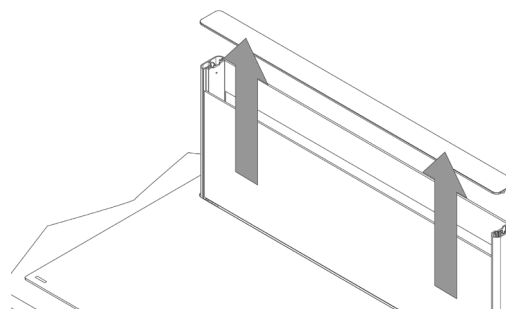
8.2 Maintenance of the extraction hood

8.2.1 Cleaning after use

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



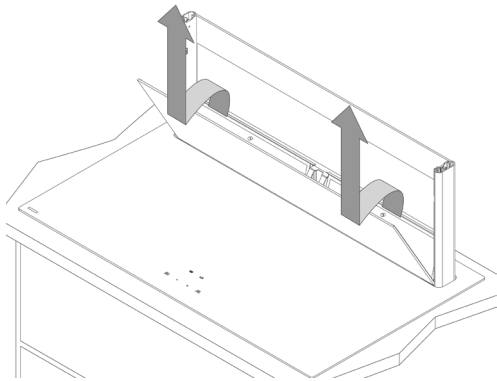
- Raise the uppermost glass from the extraction tower.



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.

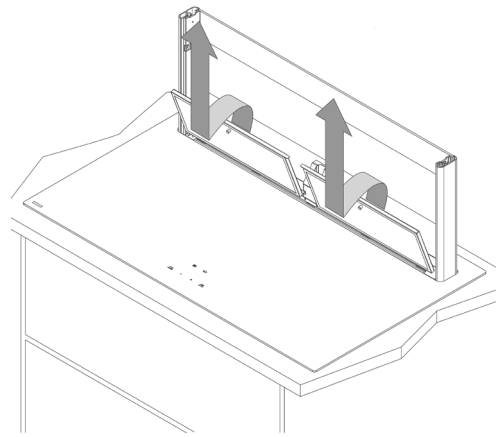
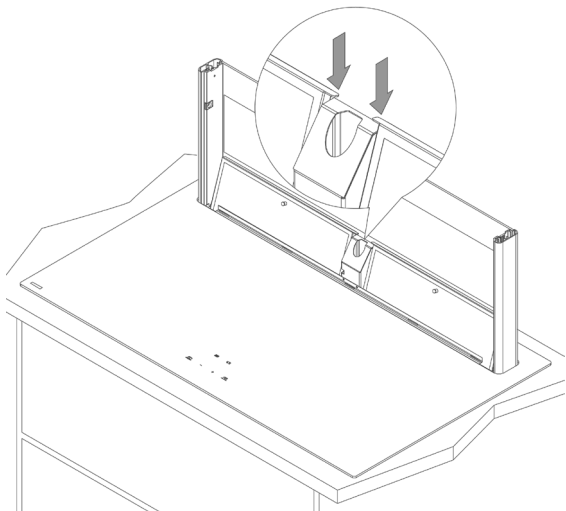
! Make sure that the suction opening is clear when replacing the top glass.

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

8.2.2 Cleaning the grease filters

When the grease filters must be cleaned, this is indicated by the grease filter cleaning indication (see 6.1)

- Follow the steps described in 8.2.1.
- 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.

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

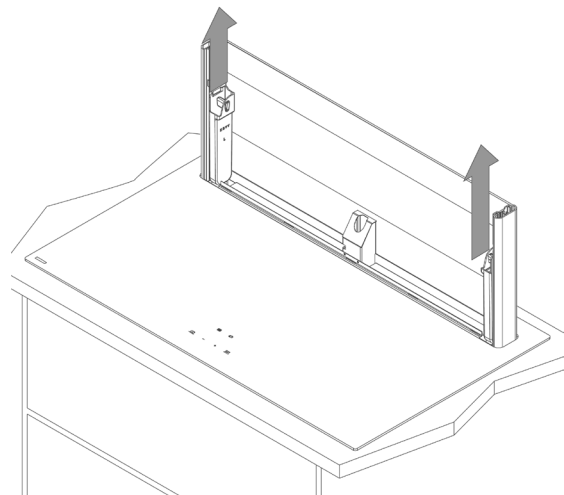
! **The uppermost extraction tower glass must NOT be placed in the dishwasher. This may cause scratches in the glass; it may also damage the coating on the base.**

After cleaning:

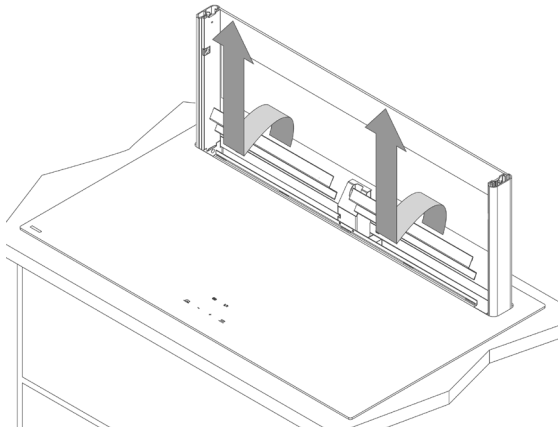
- Return the filters and the glass into the extraction tower.
- Press the button after all parts are reinstalled.
- Press the control key for 3 seconds when the extraction tower is completely downwards.

8.2.3 Cleaning in the event of spillage into the device

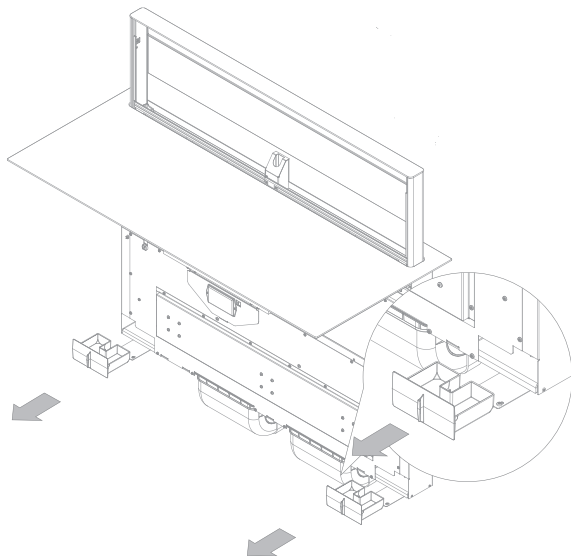
- Follow the steps described in 8.2.1 and 8.2.2.
- Remove the upper collection containers from the tower and clean if necessary.



- 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.

9 Troubleshooting minor faults

9.1 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 4.3.9 Keep warm
	<ul style="list-style-type: none"> - The electronic system is disrupted. - Disconnect and reconnect the hob. - Call the after-sales service
	See Chapter 4.3.7 Stop & Go
 (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.
(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 [-].

9.2 Messages at the extraction

Code	
1st LED flashes	- Run-out function activated
2 LEDs flash	<ul style="list-style-type: none">- The tower was not detected at the requested position.- Check nothing can prevent the movement of the extraction tower- Press - Contact Roros
3 LEDs flash	<ul style="list-style-type: none">- Safety switch in extraction tower constantly activated- Press - Contact Roros- Use a screwdriver to turn the slot on the drive shaft of the downdraft cooker hoods
4 LEDs flash	<ul style="list-style-type: none">- Front extraction tower glass is missing- Front extraction tower glass has not been put in place correctly- Press - 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.

9.3 Miscellaneous

If a defect occurs, please contact your kitchen supplier and/or Røros Metalls customer service.

For Norway, Denmark and Sweden:

Røros Metall AS
Stamphusveien 11
7374 Røros
Norway
Tel. +47 72 40 94 00
Mail: service@rorosmetall.no

For all other countries, please contact service@rorosmetall.no.

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 Panorama 120

Extraction control	Hob control
Switch on/lift extraction tower position	On/off control key for the hob
Decrease extraction speed	Indication of the timer time
Increase extraction speed	Timer control keys
Switch off/lower extraction tower position	Stop & Go control key
Extraction indication	Power level indication
Cleaning indication for grease filter	Flexzone indicator
Replacement indicator Monoblock filter (optional)	Timer indicator
Preset extraction function	Keep warm function key
Locking the extraction tower	GRILL Grill function
	Zone for slider control
	Lock key

Switch hob on/off

ON - Press and hold for 2 seconds. LED will light up.

OFF - Press . LED goes out.

Set the power control

MORE - glide your finger over the slider (Power Control)

LESS - glide your finger over the slider to 0

Switching Power on and off

ON - Glide your finger over the slider to the end - [P]

OFF - Glide your finger over the slider [0-9]

Power limit activated

[9] will be reduced to [8] and flashes [8]

Stop & Go function

ON - Press

OFF - Press

Select the timer

Press above the zone selection key.

Reduce the time

press on the timer

Increase the time

press on the timer

Switch off the timer function

Press above the zone selection key.

Keep pressing on the timer until the timer is at 0

Using the timer without cooking

Switch on the hob. Press above the zone selection key.

Set the time with or .

Keep pressing on the timer until the timer is at 0

Programming auto heat up

ON - Glide your finger over the slider, continue pressing on the desired power for 3 seconds

OFF - Glide your finger over the slider

Keep warm function

ON - Press

OFF - Press

Operate flexzone manually

ON - Press the 2 zone selection keys at the same time

OFF - Press the 2 zone selection keys at the same time

Operate flexzone automatically

ON - Place a pan on the 2 flexzones and press on the blinking to confirm

OFF - Press the 2 zone selection keys

Grill function

ON - Press **GRILL**

Off - Press **GRILL**

Switch extraction hood on

POSITION 10 cm: Briefly press

POSITION 30 cm: For 2 seconds, press

Change extraction hood position

HIGHER - Press

LOWER - Press

Extraction hood - Run-out function/Switch off

RUN-OUT FUNCTION: For 2 seconds, press . The extraction tower will shut off automatically after 10/30 minutes

SWITCH OFF: press

Preset extraction function AUTO (20cm)

Press

Locking the extraction tower

ON/OFF - For 3 seconds, press

NO - SERVICE OG REKLAMASJONER

For forbrukerkjøp innrømmer Røros Metall 2 års garanti, og ytterligere 3 års reklamasjonsfrist på alle produkter. Etter 2 år påhviler det kjøper å påvise opprinnelig feil ved produktet. Dvs. at feilen var til stede på leveringstidspunktet.

Det gis ikke garanti på feil og skader som direkte eller indirekte skyldes feilaktig håndtering, montering/elektrisk tilkobling, bruk, vedlikehold eller andre ytre forhold som har skadet produktet. Normal slitasje må påregnes. Eks. lyskilder og filter.

Røros Metall tilbyr service gjennom autoriserte servicefirmaer over hele landet. Alle serviceoppdrag og reklamasjoner skal meldes inn på eget serviceskjema som finnes på <http://www.roroshetta.no/kundesenter/serviceskjema>

Dokumentasjon for kjøpsdato og serienummer på produktet skal fremlegges. Servicekostnader for oppdrag som ikke har henvisning fra Røros Metall blir avvist, og kostnader i forbindelse med serviceoppdrag /befaring der reklamasjon ikke blir godkjent faktureres forbruker.

De tas forbehold om eventuelle trykkfeil, prisendringer og endring av produktdetaljer eller tekniske spesifikasjoner.

SE - SERVICE OCH REKLAMATIONER

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

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

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

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

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

DK - SERVICE OG REKLAMATION

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

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

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

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

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

NOVY nv forbeholder seg retten til å endre oppbygging og priser på produktene sine når som helst, og uten ytterligere varsel.

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

RØROS[®]
HETTA

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