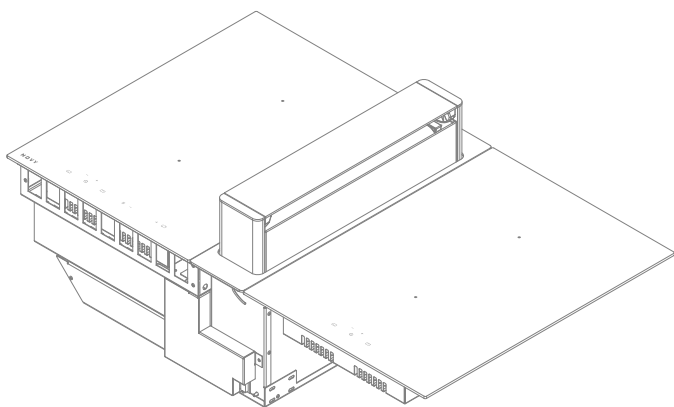




NOVY

- | | | | |
|-----------|----------------------------|---|---------------|
| NL | Gebruiksaanwijzing |  | p. 2 |
| FR | Mode d'emploi |  | p. 41 |
| DE | Bedienungsanleitung |  | S. 80 |
| EN | User manual |  | p. 120 |

40 00x Novy Up

INHOUD

1	ALGEMENE INFORMATIE		4
1.1	Beschikbaarheid van producten en accessoires		4
2	MILIEU EN BESPARING		5
2.1	Verpakkingsmateriaal		5
2.2	Afvoeren van het oude apparaat		5
2.3	Tips voor lager energieverbruik en hogere efficiëntie		5
3	GEBRUIK VAN HET APPARAAT		7
3.1	Eerste gebruik van het apparaat		7
3.2	Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging		7
4	BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT		8
4.1	Technische kenmerken van de inductiekookplaat		8
4.2	Principe van inductie		9
4.3	Geluiden bij inductie		9
4.4	Globaal overzicht		10
5	INDUCTIEKOOKPLAAT COMFORT		11
5.1	Bediening van de kookplaat		11
5.1.1	Bedieningspaneel		11
5.1.2	In- en uitschakelen		11
5.1.3	Pandetectie		12
5.1.4	Aanduiding restwarmte		12
5.1.5	Power-functie		12
5.1.6	Timerfunctie		14
5.1.7	Vergrendeling van de bediening		15
6	INDUCTIEKOOKPLAAT POWER		16
6.1	Bediening van de kookplaat		16
6.1.1	Bedieningspaneel		16
6.1.2	In- en uitschakelen		16
6.1.3	Pandetectie		17
6.1.4	Aanduiding restwarmte		17
6.1.5	Power-functie		18
6.1.6	Super Power-functie (alleen wanneer beschikbaar)		20
6.1.7	Timerfunctie		20
6.1.8	Flexzone		22
7	BEDIENING VAN DE AFZUIGTOREN		23
7.1	Bedieningspaneel afzuigkap		23
7.2	Gebruiksmodes		23
7.2.1	Afvoermodus		23
7.2.2	Recirculatiemodus		24
7.3	In- en uitschakelen en naloopfunctie		25

7.4	Vermogensniveau verhogen en verlagen	25
7.5	Lage stand afzuiging via klep	26
7.6	Hoge stand afzuiging via aanzuigtoren	26
7.7	Auto-stop	27
7.8	Concentratie van de afzuiging	27
8	REINIGINGSINDICATIES	28
8.1	Reinigingsindicatie vetfilter	28
8.2	Vervangingsindicatie recirculatiefilter (alleen bij recirculatie)	28
9	KOOKADVIES	29
10	REINIGING EN ONDERHOUD	31
10.1	Onderhoud van de kookplaat	31
10.2	Uitnemen en terugplaatsen van de afzuigtoren en reservoir reinigen	33
10.3	Reinigen van de vetfilters en de afzuigtoren	34
11	KLEINE STORINGEN VERHELPEN	36
11.1	Meldingen op de kookplaat	36
11.2	Meldingen bij de afzuiging	37
11.3	Storingen	37
	OVERZICHT FUNCTIES NOVY UP	38

1 ALGEMENE INFORMATIE

Lees aandachtig de veiligheidsvoorschriften, de montagehandleiding en de gebruiksaanwijzing vóór de installatie en ingebruikname.

De veiligheidsvoorschriften staan vermeld in een apart boekje dat met het toestel is meegeleverd en op onze website www.novy.com.

Leef de veiligheidsvoorschriften, de montagehandleiding en de gebruiksaanwijzing na om letsel en materiële schade te voorkomen.

In deze gebruiksaanwijzing wordt gewerkt met een aantal symbolen. Hieronder vindt u de betekenis van deze symbolen.

Symbool	Betekenis	
	Indicatie	Toelichting van een indicatie op het toestel.
	Info/ Waarschuwing	Dit symbool duidt op een belangrijke tip of een gevaarlijke situatie.

1.1 Beschikbaarheid van producten en accessoires

De beschikbaarheid van producten en modelkenmerken kan per land verschillen. Sommige producten, opties of accessoires die in deze handleiding worden beschreven, zijn mogelijk niet in alle markten verkrijgbaar. Neem voor meer informatie contact op met uw lokale distributeur of raadpleeg onze website www.novy.com.

2 MILIEU EN BESPARING

2.1 Verpakkingsmateriaal

Dit toestel is beschermd door verpakking tegen transportschade.

De gebruikte materialen zijn niet schadelijk voor het milieu en geschikt voor recyclage. Opteer voor een milieuvriendelijke afvoer van de verpakking.

2.2 Afvoeren van het oude apparaat

Uw apparaat bevat tevens vele recycleerbare materialen.



Daarom dienen gebruikte toestellen van ander afval te worden gescheiden. De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude toestel. Houd oude toestellen buiten het bereik van kinderen.

2.3 Tips voor lager energieverbruik en hogere efficiëntie

Het nieuwe toestel is bijzonder efficiënt en energiezuinig. Hieronder volgen een aantal tips om uw toestel nog energiezuiniger en efficiënter te maken.

- Kies een kookzone die bij de grootte van de pan past. De bodem van de pan moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Zorg ervoor dat de pan steeds in het midden van de kookzone staat.
- Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.
- Plaats deksels op de pannen. Dat voorkomt dat onnodig warmte ontsnapt en vermindert kookdampen en condens.
- Gebruik pannen met vlakke bodem. Een pan met een niet vlakke bodem verbruikt meer energie.
- Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel. Voor een kleine pan is minder energie nodig dan voor een grote, niet geheel gevulde pan.
- Gebruik zo min mogelijk water. Hoe meer water er in de pan zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

- Schakel na het aankoken of aanbraden tijdig terug naar een lagere vermogensstand voor een lager energieverbruik en om overproductie van dampen te beperken.
- Plaats uw kookgerei zodanig dat opwellende dampen in het aanzuigoppervlak van de ventilator terechtkomen.
- Schakel de ventilator van het toestel op de laagste snelheid in wanneer u met koken begint om de vochtigheidsgraad te regelen en kookluchtjes te verwijderen.
- Verhoog de ventilatorsnelheid van het toestel alleen wanneer de hoeveelheid kookdamp dit vereist.
- Gebruik de hoogste ventilatorsnelheid alleen wanneer dit beslist noodzakelijk is.
- Schakel als er veel kookdamp vrijkomt op tijd naar een hogere ventilatorsnelheid. Dat is efficiënter dan te proberen door het toestel lang te gebruiken, damp op te vangen die zich al in de keuken verspreid heeft.
- Maak gebruik van de naloopstand indien het toestel hierover beschikt. Laat het toestel na het koken niet onnodig (na)ventileren.
- Houd het filter/ de filters van het toestel schoon om de vetfilterings- en geurfilteringsefficiëntie te optimaliseren.
- Zorg voor voldoende luchttoevoer in de ruimte, zodat het toestel efficiënt en energiezuinig kan werken.
- Vermijd elke vorm van tocht boven het kookvlak voor een efficiënte werking.

3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

3.1 Eerste gebruik van het apparaat

- Scan uw QR-code op de garantiesticker en registreer uw toestel.
- Verwijder alle zichtbare stickers voor ingebruikname.
- Reinig de glasplaat voor het eerste gebruik van de kookplaat als volgt:
 - Gebruik een vochtige, zachte doek of een krasvrije, niet-schurende spons.
 - Reinig met een geschikt reinigingsmiddel voor glaskeramik. Volg altijd de instructies op de verpakking van het reinigingsproduct.
 - Droog het glas met een microvezeldoek voor een streeploos en glanzend resultaat.
- Zie [**10.1 Onderhoud van de kookplaat**](#) voor volledige instructies over het reinigen van de kookplaat na gebruik.

3.2 Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Beschadigde kookpotten of kookpotten met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen het glas beschadigen.
- Zorg ervoor dat de buitenkant van de pan droog en schoon is. Controleer of er geen etensresten of andere deeltjes op de kookplaat of onder het kookgerei zitten, om krassen of beschadiging te voorkomen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen het glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op het glas vallen.
- Vermijd het stoten van kookpotten tegen de rand van het glas.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.
- Plaats nooit een warme kookpot op de bedieningszone.

4 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Het apparaat is een inductiekookplaat met geïntegreerde werkbladafzuiging. De inductiekookplaat beschikt over 2 kookzones met in het midden van de kookplaat de ventilatietoren die voor het verwijderen van de kookdampen zorgt.

De kookplaat en afzuigkap kunnen afzonderlijk bediend worden. Verderop in deze gebruiksaanwijzing vindt u de uitleg van de bediening van het apparaat.

4.1 Technische kenmerken van de inductiekookplaat

Type	Domino Power v01 (Domino Power v02)	Domino Comfort v01 (Domino Comfort v02)	
Totaal vermogen	7400	7400	W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	178 (169.5)	(174.2)	Wh/kg
Zone linksvoor	240 x 200	Ø 175	mm
Minimum detectie	Ø 90	Ø 90	mm
Nominaal vermogen*	1600	1400 W	W
Power vermogen*	1850		W
Super Power vermogen*			W
Gestandaardiseerde categorie kookgerei**	C (B)		
Energie verbruik ECcw**	177.6 (161.3)	210 (177.3)	Wh/kg
Zone linksachter	240 x 200	Ø 210	mm
Minimum detectie	Ø 100	Ø 100	mm
Nominaal vermogen*	2100	2300	W
Power vermogen*	3200 (2300)	3000	W
Super Power vermogen*	(3000)		W
Gestandaardiseerde categorie kookgerei**	C	C	
Energie verbruik ECcw**	(177.6)	(171.1)	
Type	Teppanyaki Wok		
Zone rechtsvoor	Ø 145	Ø 314	mm
Minimum detectie	–	–	mm
Nominaal vermogen*	1400	2000	W
Power vermogen*		2500	W
Super Power vermogen*		3200	W
Gestandaardiseerde categorie kookgerei**			
Energie verbruik ECcw**			

Type	Domino Power v01 (Domino Power v02)	Domino Comfort v01 (Domino Comfort v02)	
Zone rechtsachter	Ø 145		mm
Minimum detectie	–		mm
Nominaal vermogen*	1400		W
Power vermogen*			W
Super Power vermogen*			W
Gestandardiseerde categorie kookgerei**			
Energie verbruik ECcw**			Wh/kg

* het vermogen kan variëren in functie van de afmetingen en het materiaal van de kookpotten

** berekend volgens de methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen (EN 60350-2)

4.2 Principe van inductie

Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer deze in werking is, produceert ze een variabel elektromagnetisch veld dat op zijn beurt inductiestroom produceert in de magnetische bodem van de kookpot. Hierdoor verwarmt de kookpot die op de kookzone staat.

Uiteraard zijn aangepaste kookpotten vereist:

- Aanbevolen zijn alle metalen kookpotten met magnetische basis (eventueel met een magneet te controleren) zoals: gietijzeren ketel, zwarte ijzeren pan, geëmailleerde metalen kookpotten, in inox met magnetische bodem, ...
- Uitgesloten zijn alle kookpotten in koper, aluminium, glas, hout, keramiek, aardewerk, inox zonder magnetische bodem...

De inductie kookzone houdt onmiddellijk rekening met de afmeting van de gebruikte kookpot. Is de diameter te klein dan werkt de kookpot niet. De diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone. Wanneer de kookpot niet aan de kookplaat aangepast is, blijft het symbool  knipperen.

4.3 Geluiden bij inductie

Bij gebruik van een inductiekookplaat kunnen in het kookgerei allerlei geluiden ontstaan. Deze geluiden zijn afhankelijk van constructie en het materiaal van de bodem van het kookgerei en zijn volkomen normaal.

Brommen

Dit treedt op als u kookt op een hogere vermogensstand, en wordt veroorzaakt door de hoeveelheid energie die van de kookplaat naar het kookgerei wordt gestuurd. Het geluid verdwijnt of is zachter als u de kookplaat op een lagere stand instelt.

Knetteren

Dit geluid ontstaat als het kookgerei uit verschillende materiaallagen is gemaakt. Het geluid wordt veroorzaakt door trillingen in de aanraakvlakken van de verschillende materiaallagen.

Fluiten

Dergelijke geluiden treden over het algemeen op bij kookgerei dat is samengesteld uit verschillende materiaallagen, en als twee aangrenzende kookzones gelijktijdig op de maximale instelling worden gebruikt. Het fluitende geluid verdwijnt of is zachter als u de kookplaat op een lagere stand instelt.

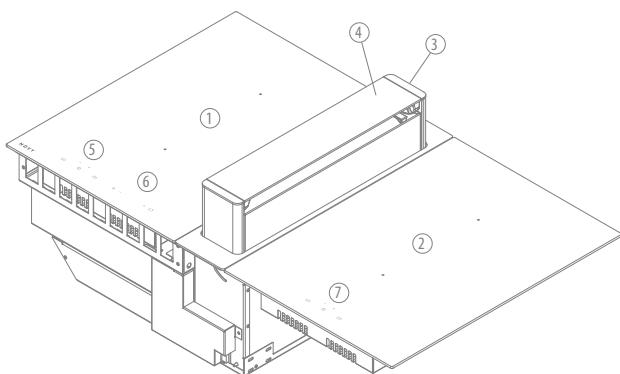
Klikken

Bij lage vermogensstanden kunnen bij elektronische schakelingen klikgeluiden optreden.

Zoemen

Er kan een zoemend geluid ontstaan als de ventilator wordt ingeschakeld. Deze ventilator koelt de elektronica als u de kookplaat intensief gebruikt. Ook nadat u de kookplaat heeft uitgeschakeld, blijft de ventilator actief totdat de temperatuur voldoende gedaald is.

4.4 Globaal overzicht

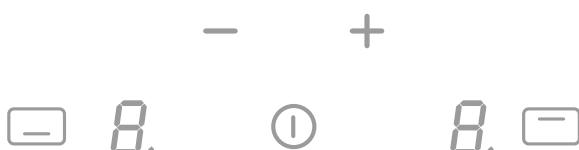


1	Kookplaat links
2	Kookplaat rechts (40002-40008)
3	Afzuigtoeren
4	Kantelklep
5	Bediening kookplaat links
6	Bediening afzuiging
7	Bediening kookplaat rechts

5 INDUCTIEKOOKPLAAT COMFORT

5.1 Bediening van de kookplaat

5.1.1 Bedieningspaneel



Bediening kookplaat	
In- / uitschakelen van de kookplaat	ⓘ
Aanduiding van het vermogensniveau	8.
Kookzone selecteren	⊖
Vermogensniveau verhogen	+
Vermogensniveau verlagen	−

5.1.2 In- en uitschakelen

In- en uitschakelen van de kookplaat	
Inschakelen	Display
Druk op ⓘ en 2 sec blijven duwen. Bedieningspaneel licht op.	
Uitschakelen	ⓘ
Druk op ⓘ. Bedieningspaneel dooft.	

In- en uitschakelen van een kookzone	
Instellen	Display
Druk op de kookzone selectieknop ⊖.	0 ► 0
Uitschakelen	
Druk gelijktijdig op de kookzone selectieknop ⊖ en [−] knop tot de display 0 of H ¹ aangeeft.	0 H

Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

¹ H = hot (heet)

5.1.3 Pandetectie

De ingeschakelde kookzone is enkel actief wanneer een kookpot gedetecteerd wordt door het pandetectie systeem.

De inductiekookplaat werkt niet:

- Indien er geen pan op de kookzone staat of wanneer de pan ongeschikt is voor inductie. In dit geval is het onmogelijk het vermogen op te voeren en het symbool  knippert op het display.
- De werking wordt onderbroken wanneer tijdens het koken de pan van de kookzone wordt genomen. Het symbool  knippert op het display. De  verdwijnt wanneer de kookpot terug op het kookvlak wordt geplaatst. Het koken gaat door op het voordien gekozen vermogen.

Schakel de kookzone uit na gebruik.

5.1.4 Aanduiding restwarmte

Als na het uitzetten van de kookzone of het volledig uitzetten van de kookplaat, het glas van de kookzone nog warm is, wordt dit aangegeven door *H*. Het symbool *H* verdwijnt wanneer het glas van de kookzone zonder gevaar kan aangeraakt worden.



WAARSCHUWING: Zolang de indicatie van de restwarmte actief blijft, de kookzone(s) niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzone plaatsen. Gevaar voor brand of brandwonden!

5.1.5 Power-functie

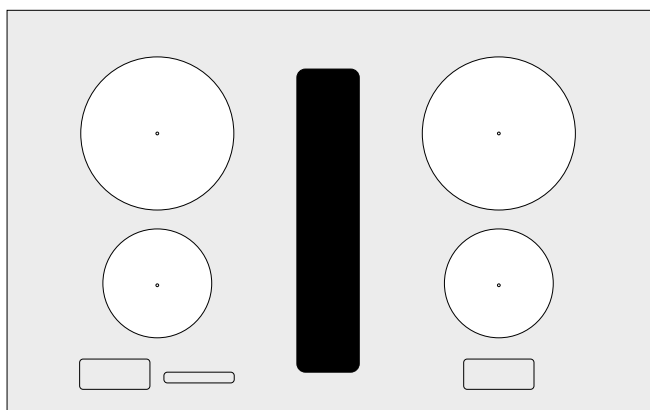
De Power-functie *P* verleent aan de gekozen kookzone een opgevoerd vermogen. Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 5 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen.

Power is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

In- en uitschakelen Power-functie	
Power inschakelen	Display
Druk op kookzone selectieknop  .	<i>P</i>
Druk op de [—] knop en daarna op de [+] knop tot <i>P</i> .	
Power uitschakelen	
Druk op de [—] knop.	<i>9-0</i>

Beheer van het maximaal vermogen:

Het toestel is als volgt opgedeeld. Deze informatie geldt enkel voor de Comfort inductiekookplaat.



Novy Up Comfort (40002)

Als deze vermogensgrens bij het inschakelen van een hoge kookstand of de powerfunctie wordt overschreden, reduceert het powermanagement de kookstand van de desbetreffende kookzone(s). De aanwijzing van deze kookzone knippert eerst, en wordt daarna automatisch gereduceerd naar de maximaal mogelijke kookstand.

Indien simultaan gekookt wordt op zones voor- en achteraan, wordt het vermogen van 3700W verdeeld over deze 2 zones.

Inductiekookplaat Comfort		
Kookzone	in cm	Vermogen (W)
Vooraan	Ø 17,5 mm	Normaal: 1400
Achteraan	Ø 21,0 mm	Normaal: 2300 Power: 3000

Vermogensgrens	Display
Gekozen kookzone met Power functie.	<i>P</i>
Vermogensgrens geactiveerd	<i>8</i>
[9] wordt tot [7] gereduceerd en knippert.	

5.1.6 Timerfunctie

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden en dit met verschillende tijdsaanduidingen (van 0 tot 99 minuten) voor iedere zone.

Timerfunctie	
Regeling of wijziging van de kooktijd	Display
Druk op de kookzone selectieknop  . Selecteer het gewenste vermogen met de [+] of [–] knop.	1-P
Selecteer de timer	
Druk tegelijkertijd op [–] en [+].	00
Duurtijd verlengen	30-
Druk op [–].	29...
Duurtijd verminderen	01-
Druk op [+].	02...

Een punt naast de aanduiding van de vermogensstand van de geselecteerde zone licht op om de activatie van de timer weer te geven.

De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

Uitschakelen van de timerfunctie	
Selecteer de timer	Display
Druk op de kookzone selectieknop  . Druk tegelijkertijd op [+] en [–].	lampje van de zone is aan.
Stop de timer	
Druk op [–] tot timer op 00 staat.	00

De timer kan ook als onafhankelijke kookwekker worden gebruikt zonder dat een kookzone wordt geschakeld. Indien de kookplaat wordt uitgeschakeld loopt de onafhankelijke kookwekker nog verder tot het einde van de ingestelde tijd.

Gebruik van de timer zonder koken	
Timer zonder koken	Display
De kookplaat inschakelen. Druk 2 seconden op ①.	
Selecteer de timer	
Druk tegelijkertijd op [—] en [+].	00
Duurtijd verminderen	30-
Druk op [-] van de timer.	29...
Duurtijd verlengen	01-
Druk op [+] van de timer.	02...

De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd:

Zodra de geselecteerde kooktijd afgelopen is, gaat de display knipperen 00, er klinkt een geluidssignaal en de kookzone stopt. Om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen drukt u op een toets.

5.1.7 Vergrendeling van de bediening

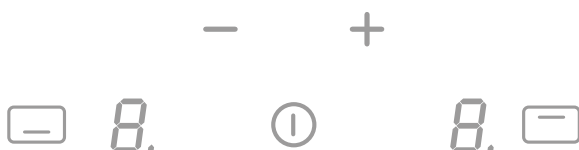
Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan de bediening worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit).

Vergrendeling	
Vergrendelen	Display
1. Schakel de kookplaat in met de knop ①. 2. Druk gelijktijdig op de knop [—] en  van de achterste zone. 3. Druk nogmaals op de knop  van de achterste zone.	L
Ontgrendelen	
1. Schakel de kookplaat in met de knop ①. 2. Druk gelijktijdig op de knop [—] en  van de achterste zone. 3. Druk nogmaals op de knop [—].	0

6 INDUCTIEKOOKPLAAT POWER

6.1 Bediening van de kookplaat

6.1.1 Bedieningspaneel



Bediening kookplaat	
In- / uitschakelen van de kookplaat	ⓘ
Aanduiding van het vermogensniveau	8.
Kookzone selecteren	□-
Vermogensniveau verhogen	+
Vermogensniveau verlagen	-

6.1.2 In- en uitschakelen

In- en uitschakelen van de kookplaat	
Inschakelen	Display
Druk op ⓘ en 2 sec blijven duwen. Aanduiding kookzones lichten op.	
Uitschakelen	ⓘ
Druk op ⓘ. Aanduiding kookzones doven.	

In- en uitschakelen van een kookzone	
Instellen	Display
Druk op de kookzone selectieknop □-.	0 ► 0
Uitschakelen	
Druk gelijktijdig op de kookzone selectieknop □- en [-] knop tot de display 0 of H ¹ aangeeft.	0 H

Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

¹ H = hot (heet)

6.1.3 Pandetectie

De ingeschakelde kookzone is enkel actief wanneer een kookpot gedetecteerd wordt door het pandetectie systeem.

Wanneer u een pan op de ingeschakelde kookzone plaatst, wordt deze automatisch gedetecteerd. Bovendien geeft een  aan welke slider voor de betreffende zone bediend moet worden. De pandetectie garandeert een optimale veiligheid.

De inductiekookplaat werkt niet:

- Indien er geen pan op de kookzone staat of wanneer de pan ongeschikt is voor inductie. In dit geval is het onmogelijk het vermogen op te voeren en het symbool  knippert op het display.
- De werking wordt onderbroken wanneer tijdens het koken de pan van de kookzone wordt genomen. Het symbool  knippert op het display. De  verdwijnt wanneer de kookpot terug op het kookvlak wordt geplaatst. Het koken gaat door op het voordien gekozen vermogen.

Schakel de kookzone uit na gebruik. De pandetectie  blijft dan niet actief.

6.1.4 Aanduiding restwarmte

Als na het uitzetten van de kookzone of het volledig uitzetten van de kookplaat, het glas van de kookzone nog warm is, wordt dit aangegeven door . Het symbool  verdwijnt wanneer het glas van de kookzone zonder gevaar kan aangeraakt worden.



WAARSCHUWING: Zolang de indicatie van de restwarmte actief blijft, de kookzone(s) niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzone plaatsen. Gevaar voor brand of brandwonden!

6.1.5 Power-functie

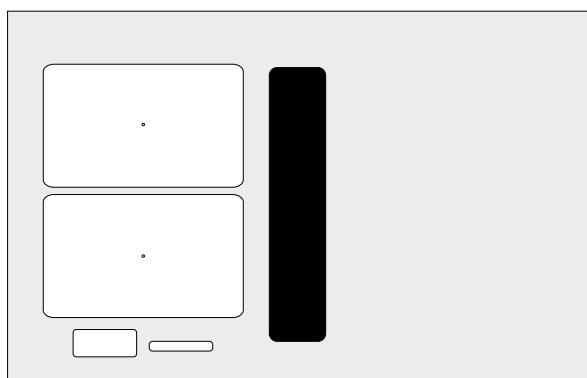
De Power-functie P verleent aan de gekozen kookzone een opgevoerd vermogen. Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 5 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen.

Power is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

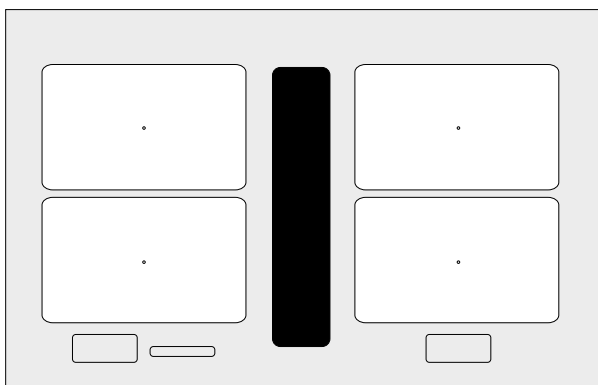
In- en uitschakelen Power-functie	
Power inschakelen	Display
Druk op kookzone selectieknop  .	P
Druk op de [−] knop en daarna op de [+] knop tot P .	
Power uitschakelen	
Druk op de [−] knop.	$9-0$

Beheer van het maximaal vermogen:

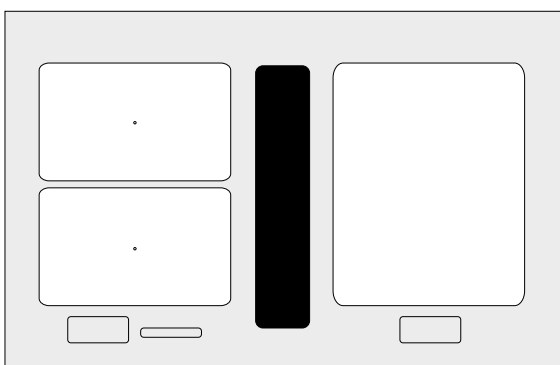
De kookplaat kan als volgt opgedeeld zijn. Deze informatie geldt enkel voor de Power kookplaten.



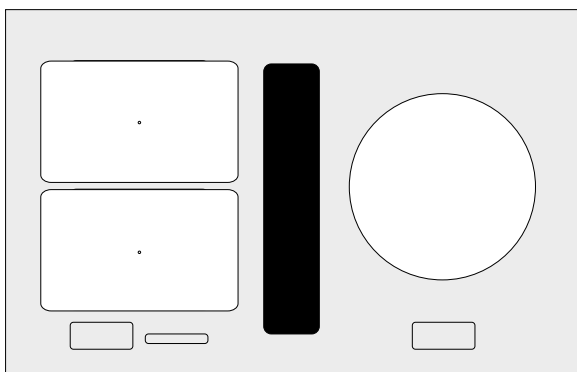
Novy Up Power (40000)



Novy Up Power (40004)



Novy Up Power / Teppan Yaki (40006)



Novy Up Power / Wok (40008)

Als deze vermogensgrens bij het inschakelen van een hoge kookstand of de powerfunctie wordt overschreden, reduceert het powermanagement de kookstand van de desbetreffende kookzone(s). De aanwijzing van deze kookzone knippert eerst, en wordt daarna automatisch gereduceerd naar de maximaal mogelijke kookstand

Indien simultaan gekookt wordt op zones voor- en achteraan, wordt het vermogen van 3700W verdeeld over deze 2 zones.

Inductiekookplaat Power v01		
(Inductiekookplaat Power v02)		
Kookzone	in cm	Vermogen (W)
Vooraan	24 x 20 cm	Normaal: 1600 Power: 1850
Achteraan	24 x 20 cm	Normaal: 2100 Power: 3200 (2300) (Super Power: 3000)

Vermogensgrens	Display
Gekozen kookzone met Power-functie.	<i>P</i>
Vermogensgrens geactiveerd	
[9] wordt tot [8] gereduceerd en knippert.	<i>8</i>

6.1.6 Super Power-functie (alleen wanneer beschikbaar)

De Super Power-functie [1, 11] op de zone achteraan geeft een powerboost op de geselecteerde verwarmingszone. Als deze functie is ingeschakeld werken de verwarmingszones gedurende 5 minuten met extra hoog vermogen.

In- en uitschakelen Super Power-functie	
Kookplaat inschakelen	Display
Druk op de kookzone selectieknop  .	
Vermogen verhogen	
Druk op de toets [+].	1 tot 9
Activeer Power functie	
Druk op de [—] knop en daarna op de [+] knop tot P.	P
Activeer Super Power-functie	
Druk nog eens op de [+] knop.	
Super Power-functie uitschakelen	
Druk op de [—] knop.	

6.1.7 Timerfunctie

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden en dit met verschillende tijdsaanduidingen (van 0 tot 99 minuten) voor iedere zone.

Timerfunctie	
Regeling of wijziging van de kooktijd	Display
Druk op de kookzone selectieknop  .	
Selecteer het gewenste vermogen met de [+] of [—] knop.	1-P
Selecteer de timer	
Druk tegelijkertijd op [—] en [+].	00
Duurtijd verminderen	30-
Druk op [—].	29...
Duurtijd verlengen	01-
Druk op [+].	02...

Een punt naast de aanduiding van de vermogensstand van de geselecteerde zone licht op om de activatie van de timer weer te geven.

De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

Uitschakelen van de timerfunctie	
Selecteer de timer	Display
Druk op de kookzone selectieknop  . Druk tegelijkertijd op [+] en [−].	lampje van de zone is aan.
Stop de timer	
Druk op [−] tot timer op 00 staat.	00

De timer kan ook als onafhankelijke kookwekker worden gebruikt zonder dat een kookzone wordt geschakeld. Indien de kookplaat wordt uitgeschakeld loopt de onafhankelijke kookwekker nog verder tot het einde van de ingestelde tijd.

Gebruik van de timer zonder koken	
Timer zonder koken	Display
De kookplaat inschakelen. Druk 2 seconden op ①.	
Selecteer de timer	
Druk tegelijkertijd op [−] en [+].	00
Duurtijd verminderen	30-
Druk op [−] van de timer.	29...
Duurtijd verlengen	01-
Druk op [+] van de timer.	02...

De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd:

Zodra de geselecteerde kooktijd afgelopen is, gaat de display knipperen 00, er klinkt een geluidssignaal en de kookzone stopt. Om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen drukt u op een toets.

6.1.8 Flexzone

Deze functie laat toe om de 2 aparte kookzones te koppelen tot 1 grote kookzone. Deze functie kan enkel manueel geactiveerd worden wanneer een grote pot/pan op het kookoppervlak wordt gezet. De Power-functie is niet toegestaan.

Flexzone	
Manueel activeren	Display
Tegelijkertijd op kookzone selectieknop  +  duwen van de 2 te combineren zones.	 
Vermogen verhogen	
Druk op de [+] of [-] knop tot het gewenste vermogen.	
Flexzone stopzetten	
Tegelijkertijd op kookzone selectieknop  +  duwen van de 2 gecombineerde zones.	

6.1.9 Vergrendeling van de bediening

Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan de bediening worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit).

Vergrendeling	
Vergrendelen	Display
1. Schakel de kookplaat in met de knop ①. 2. Druk gelijktijdig op de knop [-] en  van de achterste zone. 3. Druk nogmaals op de knop  van de achterste zone.	
Ontgrendelen	
1. Schakel de kookplaat in met de knop ①. 2. Druk gelijktijdig op de knop [-] en  van de achterste zone. 3. Druk nogmaals op de knop [-].	

7 BEDIENING VAN DE AFZUIGTOREN

7.1 Bedieningspaneel afzuigkap



Bediening afzuiging (6)	
In- en uitschakelen	
Afzuigsnelheid verlagen	—
Indicatie afzuigsnelheid	• • • •
Afzuigsnelheid verhogen	+
Reset indicatie vet- en recirculatiefilter	

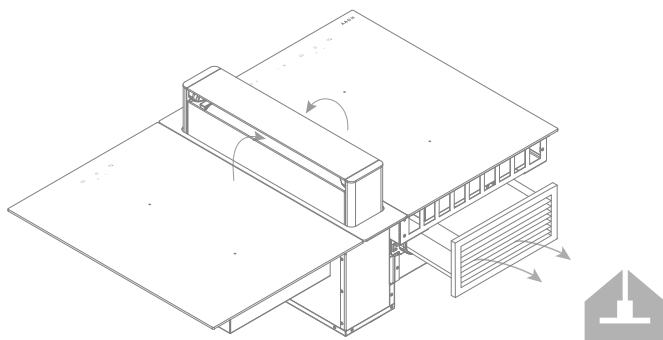
7.2 Gebruiksmodes

Dit apparaat kan gebruikt worden in afvoer- of in recirculatiemodus (standaard instelling bij levering).

7.2.1 Afvoermodus

De aangezogen lucht wordt door de vetfilters eerst gereinigd alvorens afgevoerd te worden naar buiten. Dit kan gedaan worden door gebruik te maken van kanaalwerk aangesloten tussen het apparaat en een wanduitblaasrooster.

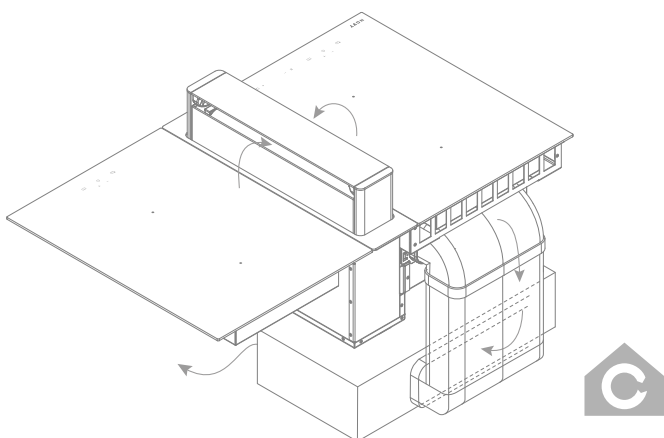
Om het apparaat in afvoermodus te zetten, houd de toetsencombinatie [+] en [—] van de bediening van de afzuiging gedurende 3 seconden ingedrukt wanneer de afzuigtoeren gesloten is. De 3e groene led knippert 5x.



7.2.2 Recirculatiemodus

De aangezogen lucht wordt door de vetfilters eerst gereinigd. Daarna ontdaan van geuren door de recirculatiefilter alvorens de lucht terug de keuken wordt ingeblazen.

Om het apparaat in recirculatiemodus te zetten (standaard instelling), houd de toetsencombinatie [+] en [—] van de bediening van de afzuiging gedurende 3 seconden ingedrukt wanneer de afzuigtoeren gesloten is. De rode led knippert 5x.



Zorg voor voldoende ventilatie in de keuken voor een optimale efficiëntie van het recirculatie systeem.

7.3 In- en uitschakelen en naloopfunctie

Afzuigtoren	
Inschakelen	Display
Druk op III	led licht op
of draai kantelklep afzuigtoren	
of druk afzuigtoren omhoog.	
Naloopfunctie inschakelen	1ste led knippert
Druk op III .	
Naloopfunctie uitschakelen	led dooft
Druk op III	
of sluit kantelklep afzuigtoren	
of druk afzuigtoren omlaag.	

Naloopfunctie: Deze functie dient manueel gestart te worden na het beëindigen van het koken. Hierbij worden voor een bepaalde vaste tijd alle laatste kookdampen uit de keuken opgenomen door de afzuigtoren op een lage aanzuigsnelheid. Bij recirculatie worden hierbij tevens de recirculatiefilters gedroogd.

De nalooptijd is standaard ingesteld op 30 minuten in recirculatiemodus en 10 minuten in afvoermodus. Het is aangeraden om altijd deze functie volledig uit te voeren. Na het beëindigen van de nalooptijd kunt u de toren of kantelklep sluiten.

7.4 Vermogensniveau verhogen en verlagen

De afzuigtoren kan ingesteld worden in 3 vermogensniveaus + 1 boost niveau aangegeven via de 4 leds met een verhogende intensiteit per niveau.

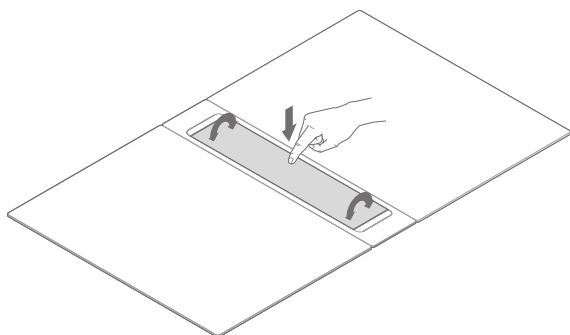
Activeer een hoger vermogensniveau in geval van sterke geur - of dampontwikkeling. De afzuigtoren werkt dan op een hoger debiet.

Vermogensniveau aanpassen	
Vermogen verhogen	extra led
Druk op [+] bediening afzuiging.	licht op
Vermogen verlagen	led
Druk op [—] bediening afzuiging.	dooft

7.5 Lage stand afzuiging via klep

De aanzuiging kan gestart worden door het kantelen van de kantelklep op de afzuigtoeren.

De aanzuigsnelheid kan ingesteld worden via de de [+] en [–] toets op de bediening van de afzuiging.



Lage stand afzuiging

Inschakelen

Draai kantelklep naar gewenste positie.

Uitschakelen

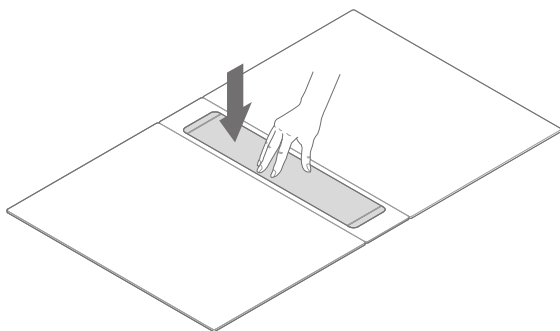
Sluit kantelklep.

7.6 Hoge stand afzuiging via aanzuigtoeren

De aanzuiging kan gestart worden door het centraal drukken op de kantelklep van de toeren.

De toeren beweegt automatisch naar een stand van 10 cm.

De aanzuigsnelheid kan ingesteld worden via de de [+] en [–] toets op de bediening van de afzuiging.



Hoge stand afzuiging

Inschakelen

Druk op de kantelklep van de afzuigtoeren.

Uitschakelen

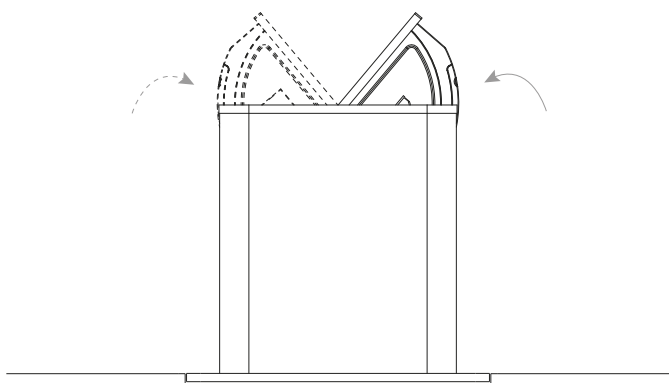
Druk op de kantelklep van de afzuigtoeren en duw deze omlaag.

7.7 Auto-stop

Om te vermijden dat de afzuiging aan zou blijven staan, wordt de motor automatisch na 3 uur uitgeschakeld (enkel indien tijdens die 3 uur de bediening niet werd gewijzigd).

7.8 Concentratie van de afzuiging

Indien u slechts op één zijde van de kookplaat kookt of u kookt met hogere kookpotten met veel dampontwikkeling, kunt u de verwijdering van de dampen concentreren op die kant. Met behulp van de kantelklep op de afzuigtoren kunt u de dampverwijdering concentreren op de linker- of rechterzijde. Zo wordt de efficiëntie van het toestel nog verhoogd.



8 REINIGINGSINDICATIES

8.1 Reinigingsindicatie vetfilter



Indicatie: 4 leds bediening afzuiging knipperen

Na 20 kookuren geven 4 knipperende indicatie leds aan dat de vetfilter gereinigd dient te worden.



Volg de reinigingsinstructies op die beschreven staan in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud.

Na het reinigen en het terugplaatsen van de vetfilters, reset de reinigingsindicatie.

Reset: druk gedurende 3 seconden op de toets

Wij raden aan om het vetfilter één keer per maand te reinigen.



**Een nieuwe vetfilter kunt u verkrijgen via de vakhandel of via de website van Novy.
Artikelnummer vetfilter: 99002**

8.2 Vervangingsindicatie recirculatiefilter (alleen bij recirculatie)



Indicatie: rode led bediening afzuiging knippert

Na een vast ingestelde tijd geeft de rode led indicatie aan op het toestel aan dat het monoblock recirculatiefilter vervangen dient te worden.



Volg de vervangingsinstructies die beschreven staan in de handleiding van de recirculatie box/filter.



Een nieuw recirculatiefilter kunt u verkrijgen via de vakhandel of via de website van Novy.



Raadpleeg de handleiding van uw recirculatiebox voor de referentie van uw recirculatiefilter.

Na het vervangen van de recirculatiefilter, dient u de reinigingsindicatie te resetten.

Reset: druk gedurende 3 seconden op de toets

9 KOOKADVIES

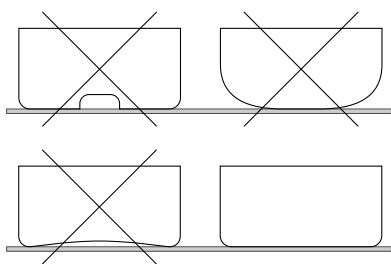
Kwaliteit van de kookpannen/potten

Aangepaste kookpannen/potten: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, inox met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem ($\pm 100\text{mm}$ min). Niet aangepaste kookpotten: aluminium en inox zonder magnetische bodem, koper, messing, keramiek, porselein. De fabrikanten vermelden of hun producten geschikt zijn voor inductie.

Om u ervan te verzekeren of de kookpotten geschikt zijn:

- Giet een beetje water in een kookpot en plaats deze op een inductie kookzone ingesteld op **9**. Het water moet binnen enkele seconden opwarmen.
- Houd een magneet tegen de bodem van de kookpot. De magneet moet blijven plakken.

Sommige kookpotten zoemen wanneer ze op een inductie kookzone geplaatst worden. Dit wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het beïnvloedt geenszins het functioneren. Dit geluid neemt af wanneer u een andere vermogensstand instelt



Til de pannen op als u ze wilt verplaatsen, zo voorkomt u vlekken en krassen door wrijving.



Zorg ervoor dat de buitenkant van de pan droog en schoon is. Controleer of er geen etensresten of andere deeltjes op de kookplaat of onder het kookgerei zitten, om krassen of beschadiging te voorkomen.

- Bereid gerechten zo vaak mogelijk met een deksel op de pot.

Afmetingen van de kookpotten

De kookzones passen zich in zekere mate automatisch aan de diameter van de kookpot aan. De bodem van deze kookpot dient wel een minimum diameter ($\pm 9\text{cm}$) te hebben in functie van de diameter van de gekozen

kookzone. Plaats de kookpot goed in het midden van de kookzone teneinde een optimaal rendement van uw kooktafel te verkrijgen. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken. Indien de diameter de diameter van de kookpot veel groter is dan de zone, zal dit geen optimaal kookresultaat opleveren.

Het oppervlak van de kookpot die dan net boven de inductiespoel staat genereert dan de warmte. De rest van het oppervlak die niet boven de inductiespoel staat krijgt dan de warmte door via de opbouwlagen van de kookpot.

Daarom wordt het aangeraden indien de kookpot veel groter is dan de kookzone deze op een iets lager vermogenniveau op te warmen zodat de warmte mooi verdeeld kan worden.

Voorbeelden van vermogensregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend).

Toepassing		Display
Smelten Opwarmen	– Sauzen, boter, chocolade, gelatine – Kant- en klaargerechten	1-2
Opzwellen Ontdooien	– Rijst, pudding en bereide gerechten – Groenten, vis, diepgevroren producten	2-3
Stoom	– Groenten, vis, vlees	3-4
Water	– Gekookte aardappelen, soep, pasta – Verse groenten	4-5
Zachtjes koken	– Vlees, lever, eieren, braadworsten – Goulash, rollade, pens	6-7
Koken Braden	– Aardappelen, beignets, platte koeken	7-8
Braden Op kook-temperatuur brengen	– Steaks, omeletten – water	9
Koken	– Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water	P

10 REINIGING EN ONDERHOUD



Volg alle instructies zoals beschreven in het hoofdstuk [3 Gebruik van het apparaat](#) en zoals vermeld staan in het aparte boekje “Veiligheidsvoorschriften” dat met het toestel is meegeleverd of op onze website www.novy.com vermeld wordt.



Controleer voorafgaand de reiniging of de kookplaat volledig uitgeschakeld is en het glas boven de kookzones voldoende is afgekoeld.



Volg onderstaande reinigingsinstructies voor een langere levensduur en optimale werking van het apparaat.

10.1 Onderhoud van de kookplaat



Laat het apparaat eerst afkoelen, anders is er risico op brandwonden.



Gebruik in geen geval toestellen die met “stoom” of met “druk” werken.



Geen voorwerpen gebruiken die het vitrokeramische glas kunnen beschadigen, zoals een schuurspons, schuurmiddel en agressieve reinigingsmiddelen.

Reinigen glas kookplaat

Reinig het glas van de kookplaat **na elk gebruik** om te voorkomen dat kookresten inbranden en het oppervlak beschadigd raakt.

Stap-voor-stap reinigingsinstructie

- Laat het oppervlak volledig afkoelen.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen op een warme kookplaat – dit kan verkleuring veroorzaken.
- Gebruik een vochtige, zachte doek of een krasvrije, niet-schurende spons.
- Reinig met een geschikt reinigingsmiddel voor glaskeramik. Volg altijd de instructies op de verpakking van het reinigingsproduct.
- Droog het glas met een microvezeldoek voor een streeploos en glanzend resultaat.

Ongeschikte reinigingsmiddelen (niet gebruiken)

Gebruik deze producten niet, omdat ze het oppervlak kunnen beschadigen:

- Onverdund afwasmiddel
- Vaatwasmiddelen
- Schuurmiddelen
- Agressieve schoonmaakproducten (zoals ovensprays of vlekverwijderaars)
- Krassende sponzen
- Hogedruk- of stoomreinigingsapparaten



Let op: Gebruik altijd milde producten en geschikt materiaal om de levensduur van uw kookplaat te verlengen en schade te voorkomen.



Let op: Zorg dat kookgerei een schone bodem heeft om krassen en inbranden in het glasoppervlak te voorkomen.

Voor hardnekkige vlekken

Sterke verontreinigingen en vlekken (kalkvlekken, parelmoerachtig glanzende vlekken) kunt u het best verwijderen als de kookplaat nog lauwwarm is. Gebruik hiervoor gebruikelijke reinigingsmiddelen en reinigingsmethode.

Indien dit echter niet zou volstaan, kunt u de volgende stappen volgen:

1. Gebruik een glasschraper om zoveel mogelijk vlekken voorzichtig te verwijderen.
2. Blijven er toch nog vlekken zichtbaar? Breng dan een milde, alkalische schuurcrème aan en laat dit 10 minuten inwerken.
3. Wrijf vervolgens met een niet-schurende spons of doek om de vlekken los te maken.
4. Droog het glas tenslotte met een microvezeldoek voor een streeploos en glanzend resultaat

Overgekookte spijzen eerst met een natte doek inweken en vervolgens de vuilresten met een speciale glasschraper voor keramische kookplaten verwijderen. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder “**Reinigen glas kookplaat**” beschreven.

Ingebrande suiker en gesmolten kunststof verwijdt u meteen – in nog hete toestand – met een glasschraper. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder “**Reinigen glas kookplaat**” beschreven. Zandkorrels, die eventueel bij het aardappelen schillen of sla schoonmaken op de kookplaten vallen, kunnen bij het verschuiven van pannen krassen veroorzaken. Let er dus op dat er geen zandkorrels op het oppervlak blijven liggen.

Kleurveranderingen van de kookplaat hebben geen invloed op de werking en de stevigheid van de vitrokeramiek. Het gaat hierbij niet om een beschadiging van de kookplaat, maar om niet verwijderde en daarom ingebrande resten.

Glanzende plekken ontstaan door slijtage van de panbodem, in het bijzonder bij het gebruik van kookservies met een aluminiumbodem of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Ze kunnen alleen maar moeizaam met gebruikelijke reinigingsmiddelen worden verwijderd. Eventueel de reiniging meermaals herhalen.

Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panbodems wordt het glasoppervlak in de loop van de tijd afgeschuurd en er ontstaan donkere vlekken.

Gebruik de kookplaat niet als een werkblad of om materialen op te leggen.

Til de pannen/potten altijd op en schuif deze niet over de glasplaat.

10.2 Uitnemen en terugplaatsen van de afzuigtoeren en reservoir reinigen

Indien er vloeistof in de aanzuigopening is gekomen, wordt dit opgevangen in het vaste reservoir (inhoud van 150ml).

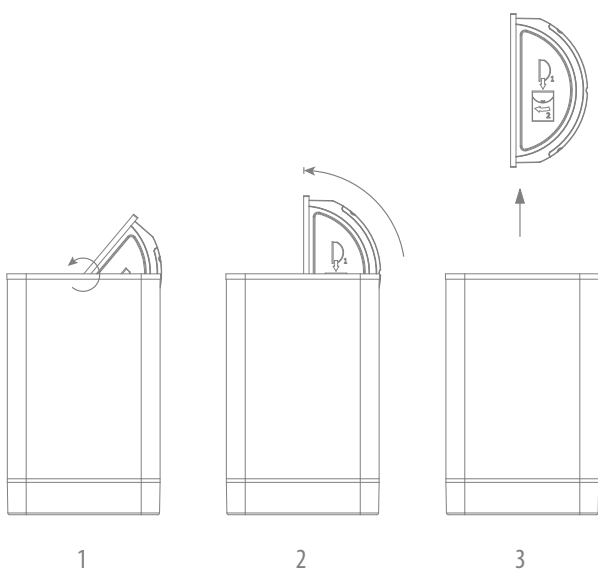
- Verwijder de afzuigtoeren uit het liftsysteem.
- Reinig/verwijder de inhoud in het vaste reservoir met een doek.
- Plaats de afzuigtoeren terug in het liftsysteem.

10.3 Reinigen van de vetfilters en de afzuigtoren

Na 20 kookuren knippen de 4 leds op de bedieining van afzuiging.

De vetfilter bevindt zich in de afzuigtoren, de volledige toren kan indien gewenst gereinigd worden in de vaatwasser samen met de vetfilter.

De vetfilter kan ook apart uit de afzuigtoren genomen worden om te reinigen, volg daarvoor onderstaande stappen.



Reinigen vetfilter/afzuigtoren

Het metalen vetfilter/ De afzuigtoren kan met de hand of in de vaatwasser gereinigd worden. We raden aan om het vetfilter / de afzuigtoren met de hand te reinigen.

Het filter handmatig reinigen:

- Dompel het filter in een oplossing van kokend water waaraan een ontvettend afwasmiddel is toegevoegd.
- Gebruik geen agressieve, zuur- of alkalische reinigingsmiddelen.
- Gebruik voor het reinigen een borstel.
- Spoel vervolgens het filter uit onder de kraan met warm water en laat deze daarna uitlekken.

Het filter in de vaatwasser reinigen:

- Gebruik een gangbaar vaatwasmiddel.
- Plaats de verzadigde vetfilters niet samen met servicegoed in de vaatwasser.
- Kies een programma met een lage temperatuur (max. 65°C).
- Laat het vetfilter uitlekken na het reinigen.



WAARSCHUWING: In de vaatwasser kan het filter wat verkleuren. Dit heeft geen invloed op de werking van het filter.



WAARSCHUWING: Indien de bovenvermelde instructies niet worden uitgevoerd, ontstaat er door een te sterke vervuiling, kans op brandgevaar.

Na het reinigen:

- Plaats de filter terug in de afzuigtoren.
- Plaats de kantelklep terug in de afzuigtoren.
- Plaats de afzuigtoren terug in het liftsysteem.
- Druk gedurende 3 seconden op de  toets.

11 KLEINE STORINGEN VERHELPE

11.1 Meldingen op de kookplaat

Code	
U	– er staat geen kookpot op de kookzone. – de kookpot is niet geschikt voor inductie. – de diameter van de bodem van de kookpot is te klein in vergelijking met de kookzone.
E	– Het elektronisch systeem is ontregeld. – Ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan. – Doe beroep op de dienst na verkoop.
$E2$	De kooktafel is oververhit, laat afkoelen, daarna kunt u ze terug inschakelen.
EB	De luchttoevoer van de ventilator is afgesloten. Maak deze vrij.

Indien één van deze foutmeldingen blijft verschijnen, kunt u de dienst na verkoop contacteren.

De kookplaat of de kookzone werkt niet:

- de kookplaat is slecht op het elektrisch net aangesloten.
- de veiligheidszekering is gesprongen.
- kijk na of de vergrendeling is ingeschakeld.
- de tiptoetsen zijn met water of vet bespat.
- er staat een voorwerp op de tiptoetsen.

Een enkele zone of alle zones vallen uit:

- de veiligheid is in werking getreden.
- deze treedt in werking wanneer u vergeten bent een kookzone uit te schakelen.
- de veiligheid treedt eveneens in werking wanneer één of meerdere tiptoetsen bedekt zijn.
- een kookpan is leeg en de bodem is oververhit.
- de kookplaat beschikt eveneens over een automatische vermindering van het vermogen en van een automatische uitschakeling bij oververhitting.

De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel:

- dit is geen defect, de ventilator beveiligt zo de elektronische apparatuur.
- de ventilator stopt vanzelf.

De bediening van automatisch koken treedt niet in werking:

- de kookzone is nog warm [*H*].
- het maximum kookniveau staat aan [*9*].
- het kookniveau werd aangezet met de toets [-].

11.2 Meldingen bij de afzuiging**De afzuigkap zuigt niet goed af. Wat kan dit probleem veroorzaken?**

- Controleer of de vetfilter en de afzuigtoren correct geplaatst zijn.
- Controleer de vetfilter. Respecteer de reinigingsindicatie. De filter dient gemiddeld één maal in de twee weken gereinigd te worden om een goede werking van de afzuiging te garanderen.
- Controleer de luchttoevoer in de woning. Zodra de afzuigkap aangezet wordt, dient er luchttoevoer aanwezig te zijn d.m.v. roosters in de ramen of door een raam open te zetten.
- Controleer het kanaal op verstoppingen of vernauwingen waardoor de lucht niet goed afgevoerd kan worden.

11.3 Storingen

Storing: In geval van storing, aarzel niet om onze hersteldienst te contacteren: www.novy.com/contact.

Kies eerst uw land.

Voor een goede en vlotte afhandeling is het noodzakelijk dat de hersteldienst weet welk type apparaat u heeft. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje aan de onderkant van het toestel.

OVERZICHT FUNCTIES NOVY UP

Indicatie afzuiging

 In- en uitschakelen afzuig/naloopfunctie

 Afzuigsnelheid verlagen

 Afzuigsnelheid verhogen

 Aanduiding afzuiging

 Reinigingsindicatie

Bediening kookplaat

 In- / uitschakelen van de kookplaat

 Aanduiding van het vermogensniveau

 Kookzone selecteren

 Vermogensniveau verhogen

 Vermogensniveau verlagen

Bediening kookplaat

Kookplaat inschakelen / uitschakelen

IN - Druk op ① en 2 sec blijven duwen.

Aanduiding kookzones lichten op.

UIT - Druk op ①.

Aanduiding kookzones doven.

In- en uitschakelen van een kookzone

Druk op de kookzone selectieknop .

Druk gelijktijdig op de kookzone selectieknop  en [—] tot de display 0 of H = “hot” aangeeft.

In- en uitschakelen van Power

IN - Druk op kookzone selectieknop .

Druk op de [—] knop en daarna op de [+] knop tot [P].

UIT - Druk op de [—] knop.

In- en uitschakelen van Super Power (enkel Power inductiekookplaat en wanneer beschikbaar)

IN - Druk op de kookzone selectieknop .

Druk op de [—] knop en daarna op de [+] knop tot P.

Druk nogmaals op de knop [+].

UIT - Druk op de [—] knop.

Vermogensgrens

Gekozen kookzone met Power-functie [P].

Vermogensgrens geactiveerd

[g] wordt tot [β] gereduceerd en knippert [β].

Vergrendeling van de bediening

1. Schakel de kookplaat in met de knop ①.
2. Druk gelijktijdig op de knop [—] en  van de achterste zone.
3. Druk nogmaals op de knop  van de achterste zone.

Selecteer de timer

1. Schakel de kookplaat in met de knop ①.
2. Druk gelijktijdig op de knop [—] en  van de achterste zone.
3. Druk nogmaals op de knop [—].

Timer functie

Druk tegelijkertijd op [—] en [+].

Duurtijd verminderen

Druk op [—].

Duurtijd verlengen

Druk op [+].

Uitschakelen van de timerfunctie

Druk op de kookzone selectieknop .

Druk tegelijkertijd op [+] en [—].

Stop de timer

Druk op [—] tot timer op  staat.

Gebruik van de timer zonder koken

De kookplaat inschakelen.

Druk 2 seconden op .

Selecteer de timer

Druk tegelijkertijd op [—] en [+].

Duurtijd verminderen

Druk op [—] van de timer.

Duurtijd verlengen

Druk op [+] van de timer.

Flexzone manueel (enkel Power inductiekookplaat)

AAN - tegelijkertijd op de 2 kookzone selectieknoppen  drukken.

UIT - tegelijkertijd op de 2 gekoppelde kookzone selectieknoppen  drukken.

Bediening afzuiging

Afzuigkap - Inschakelen

Druk op 

of draai kantelklep

of druk de afzuigtoren omhoog.

Afzuigkap - Naloopfunctie

Druk op .

UITSCHAKELEN: druk nogmaals op .

Afzuigkap - Uitschakelen

Druk op 

of draai kantelklep

of druk de afzuigtoren omhoog.

CONTENU

1	INFORMATIONS GÉNÉRALES		43
1.1	Disponibilité des produits et accessoires		43
2	ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES		44
2.1	Matériel d'emballage		44
2.2	Recyclage de l'appareil usagé		44
2.3	Conseils pour réduire la consommation d'énergie et augmenter l'efficacité		44
3	UTILISATION DE L'APPAREIL		46
3.1	Première utilisation de l'appareil		46
3.2	Précautions contre les dommages		46
4	DESCRIPTION DE L'APPAREIL		47
4.1	Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction		47
4.2	Principe de l'induction		48
4.3	Bruits lors de la cuisson par induction		48
4.4	Résumé global		49
5	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION COMFORT		50
5.1	Bandeau de commande de la plaque de cuisson		50
5.1.1	Bandeau de commande		50
5.1.2	Mise en marche et arrêt		50
5.1.3	Détection de récipient		51
5.1.4	Indicateur de chaleur résiduelle		51
5.1.5	Fonction Power		51
5.1.6	Fonction minuterie		53
5.1.7	Verrouillage des commandes		54
6	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION POWER		55
6.1	Bandeau de commande de la plaque de cuisson		55
6.1.1	Bandeau de commande		55
6.1.2	Mise en marche et arrêt		55
6.1.3	Détection de récipient		56
6.1.4	Indicateur de chaleur résiduelle		56
6.1.5	Fonction Power		57
6.1.6	Fonction Super Power (uniquement lorsque disponible)		59
6.1.7	Fonction minuterie		59
6.1.8	Flexzone		61
6.1.9	Verrouillage des commandes		61
7	COMMANDE DE LA TOUR D'ASPIRATION		62
7.1	Panneau de commande		62
7.2	Modes d'utilisation		62
7.2.1	Mode évacuation		62
7.2.2	Mode recyclage		63
7.3	Mise en marche, arrêt et fonction arrêt différé		64

7.4	Changer l'intensité d'aspiration	64
7.5	Aspiration position basse	65
7.6	Aspiration position haute	65
7.7	Auto-stop	66
7.8	Concentration de la ventilation	66
8	INDICATEURS DE NETTOYAGE	67
8.1	Témoin de nettoyage des filtre à graisses	67
8.2	Le témoin de remplacement du filtre de recyclage (mode recyclage uniquement)	67
9	CONSEILS DE CUISSON	68
10	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	70
10.1	Entretien de la plaque de cuisson	70
10.2	Retrait et remise en place de la tour d'aspiration et vidange du réservoir	72
10.3	Entretien de l'aspiration	73
11	RÉSOUTRE DES PETITES PANNES	75
11.1	Messages sur la plaque de cuisson	75
11.2	Messages sur l'aspiration	76
11.3	Service	76
	RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS NOVY UP	77

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

Lisez attentivement les consignes de sécurité, les instructions de montage et le mode d'emploi avant l'installation et la mise en service de l'appareil.

Les consignes de sécurité sont énumérées dans un livret séparé fourni avec l'appareil et indiqué sur notre site web www.novy.com.

Respectez les consignes de sécurité, les instructions de montage et le mode d'emploi afin d'éviter les blessures et les dommages matériels.

Ce mode d'emploi utilise plusieurs symboles. Vous en trouverez la signification ci-dessous.

Symbole	Signification	
	Indication	Signification des témoins lumineux sur l'appareil.
	Information/ Avertissement	Ce symbole signale un conseil important ou une situation dangereuse.

1.1 Disponibilité des produits et accessoires

La disponibilité des produits et les caractéristiques des modèles peuvent varier selon le pays. Certains produits, options ou accessoires décrits dans ce manuel peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés. Veuillez contacter votre distributeur local ou consulter notre site web www.novy.com pour plus d'informations.

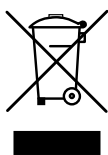
2 ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES

2.1 Matériel d'emballage

L'emballage protège cet appareil contre les dommages pendant le transport. Les matériaux utilisés ne sont pas dangereux pour l'environnement et peuvent être recyclés. Veillez au recyclage écologique de l'emballage.

2.2 Recyclage de l'appareil usagé

Votre appareil contient également de nombreux matériaux qui peuvent être recyclés.



De ce fait, les appareils usagés doivent être séparés des autres déchets. Le recyclage des appareils organisé par votre fabricant est ainsi réalisé dans les meilleures conditions, en conformité avec la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets électriques et électroniques. Demandez à votre commune ou à votre vendeur quel est le point de collecte le plus proche pour votre ancien appareil.

Gardez les anciens appareils hors de portée des enfants.

2.3 Conseils pour réduire la consommation d'énergie et augmenter l'efficacité

Le nouvel appareil est remarquablement efficace et économe en énergie. Voici quelques conseils pour rendre votre appareil encore plus économe en énergie et efficace.

- Choisissez une zone de cuisson correspondant à la taille de la casserole. Le fond de la casserole doit recouvrir autant que possible la zone de cuisson.
- Assurez-vous que la casserole est toujours centrée sur la zone de cuisson.
- Utilisez des ustensiles de cuisine dont le diamètre de la base correspond au diamètre de la zone de cuisson.
- Couvrez les casseroles avec un couvercle. Cela évite une déperdition de chaleur inutile et réduit les fumées de cuisson et la condensation.
- Utilisez des casseroles à fond plat. Une casserole dont le fond n'est pas plat consomme plus d'énergie.

- Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la quantité d'aliments. Une petite casserole nécessite moins d'énergie qu'une grande casserole pas tout à fait remplie.
- Utilisez le moins d'eau possible. Plus il y a d'eau dans une casserole, plus il faut d'énergie pour la chauffer.
- Après avoir fait bouillir ou frire, diminuez en temps opportun la puissance inférieure pour réduire la consommation d'énergie et limiter la surproduction de vapeurs.
- Placez vos ustensiles de cuisine de manière à ce que les vapeurs montantes atteignent la surface d'extraction de la hotte.
- Allumez le ventilateur de l'appareil à la vitesse la plus faible lorsque vous commencez à cuisiner pour contrôler l'humidité et éliminer les odeurs de cuisson.
- N'augmentez la vitesse du ventilateur de l'appareil que lorsque la quantité de vapeur de cuisson le nécessite.
- N'utilisez la vitesse la plus élevée du ventilateur qu'en cas d'absolue nécessité.
- Si une grande quantité de vapeur de cuisson se dégage, passez en temps opportun à une vitesse de ventilateur plus élevée. C'est plus efficace que d'essayer d'évacuer les vapeurs qui se sont déjà répandues dans la cuisine lors d'une utilisation prolongée de l'appareil.
- Utilisez le mode de temporisation si l'appareil en est équipé. Ne laissez pas l'appareil ventiler inutilement après la cuisson.
- Maintenez le(s) filtre(s) de l'appareil propre(s) pour optimiser l'efficacité du filtrage des graisses et des odeurs.
- Veillez à une arrivée d'air suffisante dans la pièce, afin que l'appareil puisse fonctionner de manière efficiente et économique.
- Évitez tout courant d'air au-dessus de la surface de cuisson pour un meilleur fonctionnement.

3 UTILISATION DE L'APPAREIL

3.1 Première utilisation de l'appareil

- Scannez votre code QR sur l'étiquette de garantie et enregistrez votre appareil.
- Enlevez toutes les étiquettes et tous les autocollants de la vitre.
- Nettoyez la plaque en verre avant la première utilisation de la plaque de cuisson comme suit :
 - Utilisez un chiffon doux et humide ou une éponge non abrasive et anti-rayures.
 - Nettoyez à l'aide d'un nettoyant spécialement conçu pour le verre céramique. Suivez toujours les instructions du fabricant du produit de nettoyage.
 - Séchez la vitre avec un chiffon en microfibres pour obtenir une finition brillante et sans traces.
- Voir le chapitre [**10.1 Entretien de la plaque de cuisson**](#) pour les instructions complètes concernant le nettoyage de la plaque de cuisson après utilisation.

3.2 Précautions contre les dommages

- Les casseroles endommagées ou les casseroles à fond rugueux (fonte non émaillée) peuvent endommager le verre.
- Assurez-vous que l'extérieur de la casserole est sec et propre. Veillez à ce qu'aucun résidu alimentaire ni autre particule ne se trouve sur la plaque de cuisson ou sous les ustensiles, afin d'éviter les rayures ou les dommages.
- Le sable ou d'autres matériaux abrasifs peuvent endommager le verre.
- Ne laissez pas d'objets (même petits) tomber sur le verre.
- Évitez de heurter le bord du verre avec des casseroles.
- Ne placez pas et ne laissez pas de casseroles vides sur la plaque de cuisson.
- Ne placez jamais une casserole chaude sur la zone de commande.

4 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil est une taque de cuisson à induction avec aspiration intégrée au plan de travail. La taque de cuisson à induction dispose de 2 zones de cuisson, et possède en son centre une aspiration intégrée assurant l'évacuation des vapeurs de cuisson.

La plaque de cuisson et la hotte peuvent être commandées séparément. Les commandes de l'appareil sont expliquées dans le présent manuel d'utilisation.

4.1 Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction

Type	Domino Power v01 (Domino Power v02)	Domino Comfort v01 (Domino Comfort v02)	
Puissance totale	7400	7400	W
Consommation énergétique de la plaque de cuisson EChob**	178 (169.5)	(174.2)	Wh/kg
Zone de cuisson à l'avant gauche	240 x 200	Ø 175	mm
Détection minimale	Ø 90	Ø 90	mm
Performance nominale*	1600	1400 W	W
Performance Power*	1850		W
Performance Super Power*			W
Appareils de cuisson de la catégorie standardisée**	C (B)		
Consommation d'énergie ECcw**	177.6 (161.3)	210 (177.3)	Wh/kg
Zone de cuisson à l'arrière droite	240 x 200	Ø 210	mm
Détection minimale	Ø 100	Ø 100	mm
Performance nominale*	2100	2300	W
Performance Power*	3200 (2300)	3000	W
Performance Super Power*	(3000)		W
Appareils de cuisson de la catégorie standardisée**	C	C	
Consommation d'énergie ECcw**	(177.6)	(171.1)	
Type	Teppanyaki Wok		
Zone de cuisson à l'arrière droite	Ø 145	Ø 314	mm
Détection minimale	–	–	mm
Performance nominale*	1400	2000	W
Performance Power*		2500	W
Performance Super Power*		3200	W
Appareils de cuisson de la catégorie standardisée**			
Consommation d'énergie ECcw**			

Type	Domino Power v01 (Domino Power v02)	Domino Comfort v01 (Domino Comfort v02)	
Zone de cuisson à l'avant droite	Ø 145		mm
Détection minimale	–		mm
Performance nominale*	1400		W
Performance Power*			W
Performance Super Power*			W
Appareils de cuisson de la catégorie standardisée**			
Consommation d'énergie ECcw**			Wh/ kg

* La puissance peut varier en fonction des dimensions et du matériau des récipients de cuisson.

** Calculé selon les méthodes pour la mesure des caractéristiques d'emploi (EN 60350-2).

4.2 Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque zone de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui à son tour produit des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de cuisson.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson. Lorsque le récipient n'est pas adapté à la plaque de cuisson, le symbole  clignote.

4.3 Bruits lors de la cuisson par induction

Lors de l'utilisation d'une plaque de cuisson à induction, les récipients de cuisson peuvent émettre toutes sortes de bruits. Ces bruits sont variables selon le matériau et le mode de fabrication du fond du récipient et sont tout à fait normaux.

Ronflement

Ceci se produit lorsque vous utilisez un niveau de puissance élevé. Le ronflement est causé par la

quantité d'énergie transmise de la plaque de cuisson à l'ustensile de cuisson. Le bruit s'arrête ou diminue lorsque vous réglez la plaque de cuisson à un niveau moins élevé.

Crépitement

Ce bruit est créé lorsque l'ustensile de cuisson est constitué de plusieurs couches de matériau. Le bruit est causé par les vibrations dans les surfaces de contact des différentes couches de matériau.

Sifflement

Ce type de bruit apparaît généralement lors de l'emploi d'ustensiles de cuisson composés de différentes couches de matériaux ou lorsque deux plaques de cuisson voisines sont utilisées simultanément au niveau maximum. Le bruit de sifflement s'arrête ou diminue lorsque vous réglez la plaque de cuisson à un niveau moins élevé.

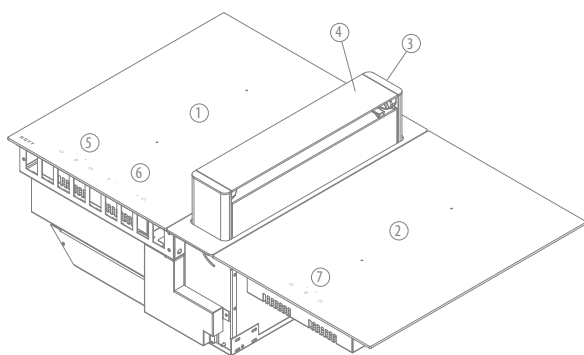
Clics

À bas niveau de puissance, les commutations électroniques peuvent s'accompagner de bruits de clics.

Bourdonnement

Le ventilateur peut générer un bruit de bourdonnement. Ce ventilateur sert à refroidir l'appareil électronique lors d'un usage intensif de la plaque de cuisson. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même après l'arrêt de la plaque de cuisson lorsque la température ait suffisamment baissé.

4.4 Résumé global

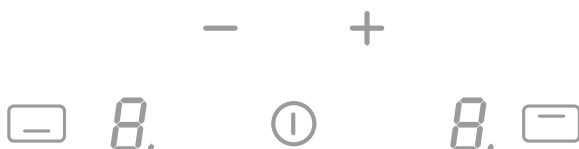


1	Plaque de cuisson à induction à gauche
2	Plaque de cuisson à induction à droite (40002-40008)
3	Tour d'aspiration
4	Déflecteur réglable
5	Commande des zones de cuisson à gauche
6	Commande d'aspiration
7	Commande des zones de cuisson à droite

5 PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION COMFORT

5.1 Bandeau de commande de la plaque de cuisson

5.1.1 Bandeau de commande



Commande de la plaque de cuisson	
Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson	ⓘ
Affichage du niveau de puissance	8.
Sélectionner la zone de cuisson	⎓
Augmenter le niveau de puissance	+
Réduire le niveau de puissance	-

5.1.2 Mise en marche et arrêt

Allumage et extinction d'une zone de cuisson	
Mise en marche	Affichage
Appuyer sur ⓘ pendant 2 secondes. Les témoins des zones de cuisson s'allument.	
Arrêter	ⓘ
Appuyer sur ⓘ. Les témoins des zones de cuisson s'éteignent.	

Allumage et extinction d'une zone de cuisson	
Régler	Affichage
Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson ⎓.	0 ► 0
Arrêter	
Appuyer simultanément sur les touches de sélection de la zone de cuisson ⎓ et [-] jusqu'à ce que l'écran montre 0 ou H ¹ .	0 H

Si aucun réglage n'est effectué dans un délai de 20 secondes, l'électronique se remet en veille.

¹ H = H = hot (chaud).

5.1.3 Détection de récipient

Cette plaque de cuisson est équipée d'un système de contrôle interactif pour une utilisation encore plus simple.

La plaque à induction ne fonctionne pas :

- S'il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson ou si la casserole ne convient pas pour l'induction. Dans ce cas, il est impossible de mettre l'appareil sous tension et le symbole  apparaît sur l'afficheur.
- La fonction de cuisson est interrompue lorsque le récipient est retiré du foyer en cours de cuisson. Le symbole  apparaît sur l'afficheur. Le symbole  disparaît lorsque le récipient est replacé sur la zone de cuisson. La cuisson reprend alors à la puissance précédemment sélectionnée.

Éteignez la zone de cuisson après utilisation.

5.1.4 Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsqu'à l'arrêt de la zone de cuisson ou à l'arrêt complet de la plaque de cuisson, la surface vitrée de la zone de cuisson est encore chaude, l'indicateur  s'affiche. Ce symbole  disparaît lorsque la surface vitrée de la zone de cuisson peut être touchée sans risque de brûlure.



AVERTISSEMENT : Tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est affiché, évitez de toucher le(s) foyer(s) concerné(s) et ne posez aucun objet sensible à la chaleur sur la zone de cuisson. Risque de départ d'incendie ou de brûlures !

5.1.5 Fonction Power

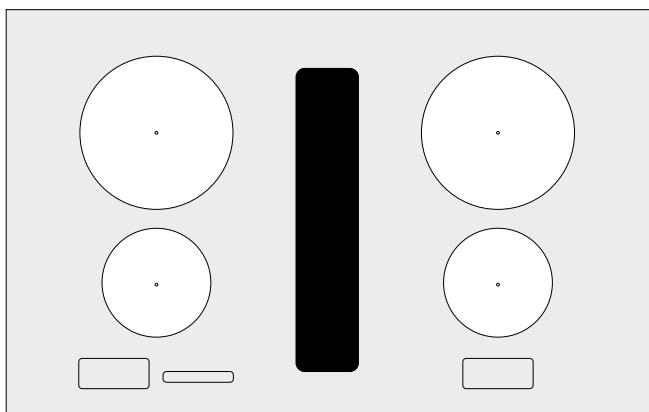
La fonction Power  permet d'amplifier la puissance de la zone de cuisson arrière. Lorsque cette fonction est activée, les zones de cuisson fonctionnent pendant 5 minutes à une puissance nettement supérieure.

La fonction Power sert notamment lors de la préparation de pâtes pour porter une grande quantité d'eau à ébullition, par exemple.

Activer/désactiver le Power	
Activer le Power	Affichage
Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson  .	
Appuyer sur la touche [—], puis sur la touche [+] jusqu'à  .	
Désactiver le Power	
Appuyer sur le bouton [—].	

Contrôle de la puissance maximale:

L'appareil est divisé comme suit. Ces informations s'appliquent uniquement à la plaque à induction Comfort.



Novy Up Comfort (40002)

Lorsque la limite de puissance est atteinte par un niveau de cuisson élevé ou lors de l'activation de la fonction Power, le système de gestion de la puissance réduit automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson concernée. L'afficheur de la zone de cuisson concernée se met à clignoter, puis la puissance est automatiquement réduite au niveau maximal possible.

Lors de la cuisson simultanée sur les zones avant et arrière, la puissance de 3700W est répartie entre ces 2 zones.

Plaque à induction Comfort		
Zone de cuisson	en cm	Puissance (W)
Avant	Ø 17,5 mm	Normale: 1400
Arrière	Ø 21,0 mm	Normale: 2300 Power: 3000

Limite de puissance	Affichage
Zone de cuisson sélectionnée avec fonction Power.	<i>P</i>
Limite de puissance activée	<i>8</i>
[9] est réduit à [7] et clignote.	

5.1.6 Fonction minuterie

La fonction minuterie peut être utilisée simultanément avec toutes les zones de cuisson, et ce, même pour des durées différentes (de 0 à 99 minutes) pour chaque zone.

Fonction minuterie	
Réglage ou modification de la durée de cuisson	Affichage
Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson  .	1-P
Sélectionnez la puissance désirée avec le [+] ou [−] bouton.	
Sélectionner la minuterie	00
Appuyez simultanément sur le [−] et le [+]	
Diminuer la durée	30- 29...
Appuyez sur le [−] de la minuterie.	
Augmenter la durée	01- 02...
Appuyez sur le [+] de la minuterie	

Un point à côté de l'indication de puissance de la zone sélectionnée s'allume pour indiquer l'activation de la minuterie.

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Arrêter la fonction minuterie	
Sélectionner la minuterie	Affichage
Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson  .	Temps restant.
Appuyer simultanément sur [+] et [−].	
Arrêter la minuterie	00
Maintenez le [−] de la minuterie appuyé jusqu'à ce que celle-ci passe à 00.	

Il est également possible d'utiliser la minuterie pour d'autres usages sans qu'il ne soit besoin d'allumer une zone de cuisson. La minuterie continue de fonctionner indépendamment jusqu'à la fin du temps sélectionné, même si l'on éteint la plaque de cuisson.

Utilisation de la minuterie hors cuisson	
Minuterie hors cuisson	Affichage
Allumez la plaque de cuisson. Appuyez 2 secondes sur ①.	
Sélectionner la minuterie	
Appuyez simultanément sur le [—] et le [+] de la minuterie.	00
Diminuer la durée	30-
Appuyez sur le [—] de la minuterie.	29...
Augmenter la durée	01-
Appuyez sur le [+] de la minuterie.	02...

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Arrêt automatique en fin de cuisson :

Dès que la durée de cuisson sélectionnée s'est écoulée, l'afficheur  se met à clignoter et un signal sonore retentit. La zone de cuisson s'éteint. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur une touche.

5.1.7 Verrouillage des commandes

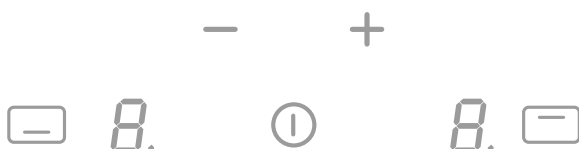
Afin d'éviter toute modification de réglage de la plaque de cuisson, par exemple lorsque vous nettoyez la surface vitrée, il est possible de verrouiller les commandes (excepté la touche marche/arrêt).

Verrouillage	
Verrouiller	Affichage
1. Allumer la plaque de cuisson au moyen du bouton ①. 2. Appuyer simultanément sur les touches [—] et  de la zone arrière. 3. Appuyer une nouvelle fois sur la touche  de la zone arrière.	
	L
Déverrouiller	
1. Allumer la plaque de cuisson au moyen du bouton ①. 2. Appuyer simultanément sur les touches [—] et  de la zone arrière. 3. Appuyez une nouvelle fois sur la touche [—].	
	0

6 PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION POWER

6.1 Bandeau de commande de la plaque de cuisson

6.1.1 Bandeau de commande



Commande de la plaque de cuisson	
Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson	ⓘ
Affichage du niveau de puissance	8.
Sélectionner la zone de cuisson	□-
Augmenter le niveau de puissance	+
Réduire le niveau de puissance	-

6.1.2 Mise en marche et arrêt

Allumage et extinction d'une zone de cuisson	
Mise en marche	Affichage
Appuyer sur ⓘ pendant 2 secondes. Les témoins des zones de cuisson s'allument.	
Arrêter	ⓘ
Appuyer sur ⓘ. Les témoins des zones de cuisson s'éteignent.	

Allumage et extinction d'une zone de cuisson	
Régler	Affichage
Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson □-.	0 ► 0
Uitschakelen	
Appuyer simultanément sur les touches de sélection de la zone de cuisson □- et [-] jusqu'à ce que l'écran montre 0 ou H ¹ .	0 H

Si aucun réglage n'est effectué dans un délai de 20 secondes, l'électronique se remet en veille.

¹ H = H = hot (chaud).

6.1.3 Détection de récipient

Cette plaque de cuisson est équipée d'un système de contrôle interactif pour une utilisation encore plus simple.

Lorsque vous placez une casserole sur la zone de cuisson activée, celle-ci est automatiquement détectée. De plus, un  indique quel slider doit être utilisé pour la zone concernée. La détection des casseroles garantit une sécurité optimale.

La plaque à induction ne fonctionne pas :

- S'il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson ou si la casserole ne convient pas pour l'induction. Dans ce cas, il est impossible de mettre l'appareil sous tension et le symbole  apparaît sur l'afficheur.
- La fonction de cuisson est interrompue lorsque le récipient est retiré du foyer en cours de cuisson. Le symbole  apparaît sur l'afficheur. Le symbole  disparaît lorsque le récipient est replacé sur la zone de cuisson. La cuisson reprend alors à la puissance précédemment sélectionnée.

Éteignez la zone de cuisson après utilisation. La détection de récipient  n'est alors plus active.

6.1.4 Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsqu'à l'arrêt de la zone de cuisson ou à l'arrêt complet de la plaque de cuisson, la surface vitrée de la zone de cuisson est encore chaude, l'indicateur  s'affiche. Ce symbole  disparaît lorsque la surface vitrée de la zone de cuisson peut être touchée sans risque de brûlure.



AVERTISSEMENT : Tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est affiché, évitez de toucher le(s) foyer(s) concerné(s) et ne posez aucun objet sensible à la chaleur sur la zone de cuisson. Risque de départ d'incendie ou de brûlures !

6.1.5 Fonction Power

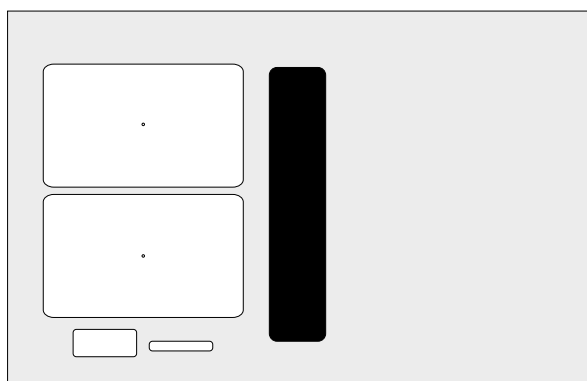
La fonction Power *P* permet d'amplifier la puissance de la zone de cuisson arrière. Lorsque cette fonction est activée, les zones de cuisson fonctionnent pendant 5 minutes à une puissance nettement supérieure.

La fonction Power sert notamment lors de la préparation de pâtes pour porter une grande quantité d'eau à ébullition, par exemple.

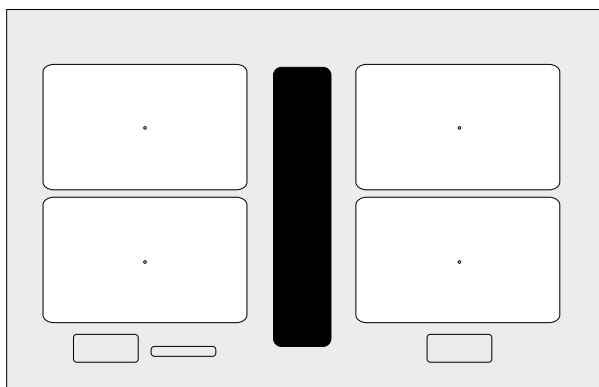
Activer/désactiver le Power	
Activer le Power	Affichage
Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson  .	<i>P</i>
Appuyer sur la touche [−], puis sur la touche [+] jusqu'à <i>P</i> .	
Désactiver le Power	
Appuyer sur la touche [−].	<i>9-0</i>

Contrôle de la puissance maximale:

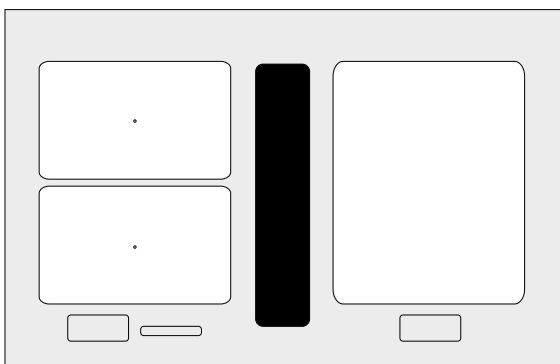
La plaque de cuisson peut être divisée comme suit. Ces informations s'appliquent uniquement aux plaques de cuisson Power.



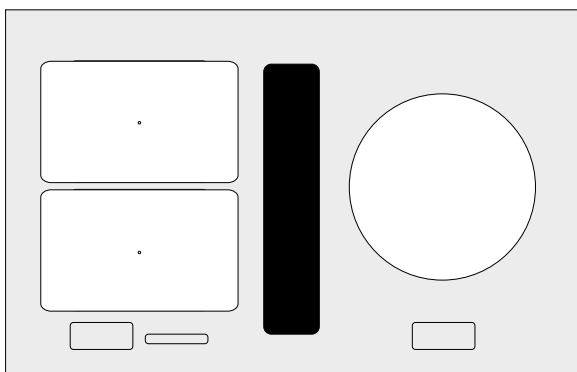
Novy Up Power (40000)



Novy Up Power (40004)



Novy Up Power / Teppan Yaki (40006)



Novy Up Power / Wok (40008)

Lorsque la limite de puissance est atteinte par un niveau de cuisson élevé ou lors de l'activation de la fonction Power, le système de gestion de la puissance réduit automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson concernée. L'afficheur de la zone de cuisson concernée se met à clignoter, puis la puissance est automatiquement réduite au niveau maximal possible.

Lors de la cuisson simultanée sur les zones avant et arrière, la puissance de 3700W est répartie entre ces 2 zones.

Plaque à induction Power v01		
(Plaque à induction Power v02)		
Zone de cuisson	en cm	Puissance (W)
Avant	24 x 20	Normale: 1600 Power: 1850
Arrière	24 x 20	Normale: 2100 Power: 3200 (2300) (Super Power: 3000)

Limite de puissance	Affichage
Zone de cuisson sélectionnée avec fonction Power.	<i>P</i>
Limite de puissance activée	<i>8</i>
[9] est réduit à [8] et clignote.	

6.1.6 Fonction Super Power (uniquement lorsque disponible)

La fonction Super Power , , // permet d'amplifier la puissance de la zone de cuisson sélectionnée. Lorsque cette fonction est activée, les zones de cuisson fonctionnent pendant 5 minutes à une puissance nettement supérieure.

Activer/désactiver la fonction Super Power	
Mise en marche	Affichage
Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson  .	
Augmenter la puissance	
Appuyer sur la touche [+].	1 à 9
Activer le Power	
Appuyer sur la touche [—], puis sur la touche [+] jusqu'à P.	P
Activer la fonction Super Power	
Appuyer encore sur la touche [+].	
Désactiver la fonction Super Power	
Appuyer sur la touche [—].	

6.1.7 Fonction minuterie

La fonction minuterie peut être utilisée simultanément avec toutes les zones de cuisson, et ce, même pour des durées différentes (de 0 à 99 minutes) pour chaque zone.

Fonction minuterie	
Réglage ou modification de la durée de cuisson	Affichage
Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson  .	1-P
Sélectionnez la puissance désirée avec le [+] ou [—] bouton.	
Sélectionner la minuterie	00
Appuyez simultanément sur le [—] et le [+]	
Diminuer la durée	30- 29...
Appuyez sur le [—] de la minuterie.	
Augmenter la durée	01- 02...
Appuyez sur le [+] de la minuterie	

Un point à côté de l'indication de puissance de la zone sélectionnée s'allume pour indiquer l'activation de la minuterie.

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Arrêter la fonction minuterie	
Sélectionner la minuterie	Affichage
Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson  .	Temps restant.
Appuyer simultanément sur [+] et [−].	
Arrêter la minuterie	
Maintenez le [−] de la minuterie appuyé jusqu'à ce que celle-ci passe à  .	

Il est également possible d'utiliser la minuterie pour d'autres usages sans qu'il ne soit besoin d'allumer une zone de cuisson. La minuterie continue de fonctionner indépendamment jusqu'à la fin du temps sélectionné, même si l'on éteint la plaque de cuisson.

Utilisation de la minuterie hors cuisson	
Minuterie hors cuisson	Affichage
Allumez la plaque de cuisson. Appuyez 2 secondes sur  .	
Sélectionner la minuterie	
Appuyez simultanément sur le [−] et le [+] de la minuterie.	
Diminuer la durée	
Appuyez sur le [−] de la minuterie.	
Augmenter la durée	
Appuyez sur le [+] de la minuterie.	

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Arrêt automatique en fin de cuisson :

Dès que la durée de cuisson sélectionnée s'est écoulée, l'afficheur  se met à clignoter et un signal sonore retentit. La zone de cuisson s'éteint. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur une touche.

6.1.8 Flexzone

Cette fonction permet de relier les 2 zones de cuisson séparées en 1 grande zone de cuisson. Cette fonction ne peut être activée que manuellement lorsqu'une grande casserole est posée sur la surface de cuisson.

Flexzone	
Activer manuellement	Affichage
Appuyer simultanément sur les touches de sélection de la zones de cuissons  +  $\cap$  des 2 zones à combiner.	
Augmenter la puissance	 0-9
Appuyez sur le [+] ou [-] jusqu'à à la puissance souhaitée.	
Désactiver le Flexzone	
Appuyer simultanément sur les touches de sélection des 2 zones combinées.	

6.1.9 Verrouillage des commandes

Afin d'éviter toute modification de réglage de la plaque de cuisson, par exemple lorsque vous nettoyez la surface vitrée, il est possible de verrouiller les commandes (excepté la touche marche/arrêt).

Verrouillage	
Verrouiller	Affichage
1. Allumer la plaque de cuisson au moyen du bouton  2. Appuyer simultanément sur les touches [-] et  de la zone arrière. 3. Appuyer une nouvelle fois sur la touche  de la zone arrière.	
Déverrouiller	
1. Allumer la plaque de cuisson au moyen du bouton  2. Appuyer simultanément sur les touches [-] et  de la zone arrière. 3. Appuyez une nouvelle fois sur la touche [-].	

7 COMMANDE DE LA TOUR D'ASPIRATION

7.1 Panneau de commande



Commande d'aspiration (6)	
Mise en marche/élévation de la tour d'aspiration	
Diminution de la vitesse d'aspiration	
Affichage de la vitesse d'aspiration	
Augmentation de la vitesse d'aspiration	
Indicateur de nettoyage du filtre de recyclage	

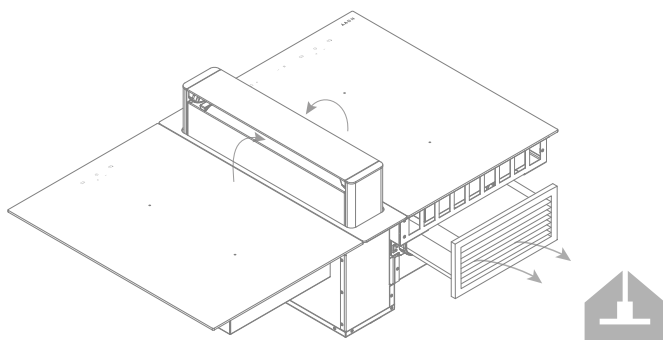
7.2 Modes d'utilisation

Cet appareil peut être utilisé en mode évacuation ou en mode recyclage (réglage standard à la livraison).

7.2.1 Mode évacuation

L'air aspiré est tout d'abord assaini à l'aide des filtres à graisses avant d'être évacué vers l'extérieur. Pour ce faire, il convient de relier l'appareil à une grille d'aération extérieure à l'aide d'un conduit d'évacuation.

Appuyez simultanément pendant 3 secondes sur les touches [+] et [−]. La 3^{ème} led verte clignote 5 fois.

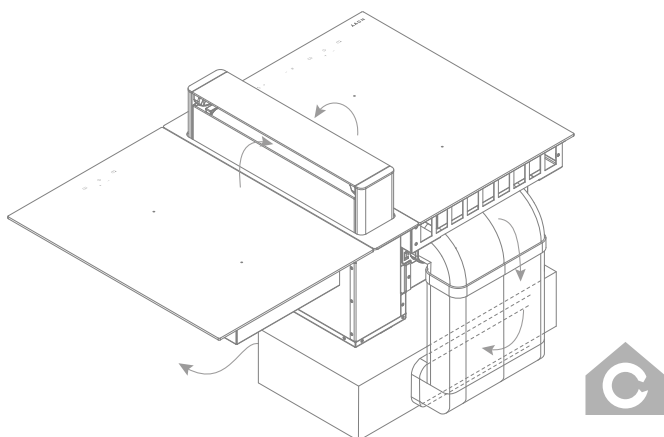


7.2.2 Mode recyclage

L'air aspiré est tout d'abord assaini à l'aide des filtres à graisses. Les odeurs sont ensuite filtrées à l'aide du filtre de recyclage avant que l'air ne soit refoulé dans la cuisine.

La hotte est par défaut en mode recyclage.

Pour mettre l'appareil en mode recyclage (par défaut), appuyez simultanément pendant 3 secondes sur les touches [+] et [–]. La 3^{ème} led rouge clignote 5 fois.



Prévoir une ventilation adéquate dans la cuisine pour une efficacité optimale du système de recyclage.

7.3 Mise en marche, arrêt et fonction arrêt différé

Tour d'aspiration	
Mise en marche	Affichage
Appuyez sur 	La 1ère LED s'allume
ou pivoter le déflecteur de la tour d'aspiration	
ou montez la tour d'aspiration.	
Arrêt différé	La 1ère LED clignote
Appuyez sur  .	
Arrêter	Les LED s'éteignent
Appuyez sur 	
ou fermer le déflecteur de la tour d'aspiration	
ou baissez la tour d'aspiration.	

Fonction d'arrêt différé: Cette fonction doit être démarrée manuellement après la fin de la cuisson. Pendant un temps déterminé, les dernières vapeurs de cuisson de cuisine sont traitées par la tour d'extraction à petite vitesse. En cas de recyclage, cette fonction permet également d'assécher les filtres à recyclage.

Le délai d'extinction est réglé sur 30 minutes dans les réglages standard suivants en mode recyclage et 10 minutes en mode évacuation. Il est recommandé de toujours exécuter pleinement cette fonction. A la fin de l'arrêt différé, la tour d'aspiration ou le déflecteur peut être fermé.

7.4 Changer l'intensité d'aspiration

La tour d'aspiration peut être réglée à 3 niveaux + intensive, indiqués au moyen de 4 LED avec à chaque niveau une augmentation de l'intensité.

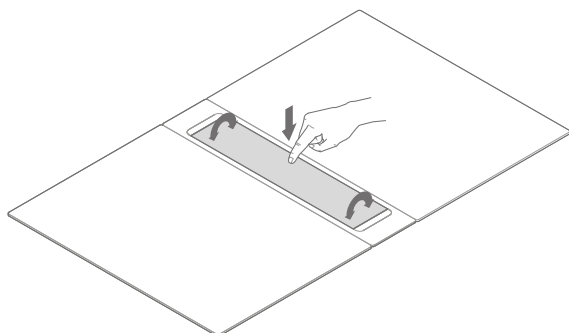
Activer un niveau de forte intensité en cas de fortes émanations d'odeurs ou de vapeurs. La tour d'aspiration fonctionne alors avec un débit plus élevé.

Adapter le niveau de puissance	
Augmenter la puissance	LED plus intense(s)
Appuyez sur le [+].	
Diminuer la puissance	LED plus faible(s)
Appuyez sur le [—].	

7.5 Aspiration position basse

L'aspiration peut être démarrée en inclinant le déflecteur de la tour d'aspiration.

La vitesse d'aspiration peut être réglée par les touches [+] et [–] sur la commande de la hotte.



Aspiration position basse

Mise en marche

Basculer le déflecteur de la tour d'aspiration.

Arrêter

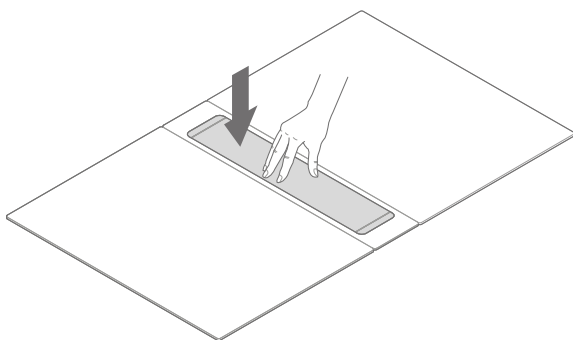
Fermer le déflecteur.

7.6 Aspiration position haute

L'aspiration peut être démarrée en appuyant au centre du déflecteur de la tour d'aspiration.

La tour s'élève automatiquement dans une à une hauteur de 10 cm.

La vitesse d'aspiration peut être réglée par les touches [+] et [–] sur le commande de la hotte.



Aspiration position haute

Mise en marche

Montez la tour d'aspiration.

Arrêter

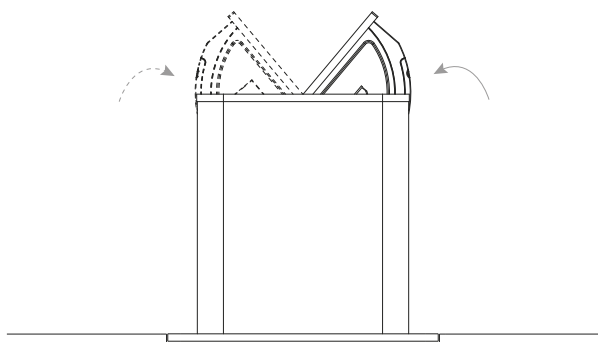
Descendre la tour d'aspiration.

7.7 Auto-stop

Afin d'éviter que l'aspiration continue de fonctionner inutilement le moteur est automatiquement coupé après 3 heures de fonctionnement (seulement si aucune commande n'a été utilisée pendant ces 3 heures).

7.8 Concentration de la ventilation

Si vous n'utilisez qu'un seul côté de la plaque de cuisson ou si vous cuisinez avec des casseroles plus hautes produisant beaucoup de vapeur, vous pouvez concentrer l'évacuation des vapeurs de ce côté. L'interrupteur permet la concentration de l'évacuation des vapeurs sur le côté gauche ou droit. Ainsi l'efficacité de l'appareil est encore améliorée.



8 INDICATEURS DE NETTOYAGE

8.1 Témoin de nettoyage des filtre à graisses



Témoin : Les 4 LED clignotent

Après 20 heures de cuisson, les 4 LED clignotent.



Suivez les consignes de nettoyage décrites dans le chapitre Nettoyage.

Après le nettoyage et la remise en place des filtres à graisses, l'indication de nettoyage doit être réinitialisée. Réinitialisation : appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.

Nous vous conseillons de nettoyer le filtre à graisses 1 fois par mois.



Vous pouvez vous procurer un nouveau filtre à graisses auprès des revendeurs Novy ou, en Belgique, via le site web de Novy. Numéro de référence du filtre à graisses : 99002.

8.2 Le témoin de remplacement du filtre de recyclage (mode recyclage uniquement)



Témoin : La led rouge clignote

Après un temps fixe, la LED rouge indique l'unité à laquelle le filtre de recyclage monoblock devrait être remplacé.



Suivez les consignes de remplacement inscrites dans la notice de votre caisson encastrable.



Un nouveau filtre monoblock peut être commandé auprès d'un revendeur spécialisé ou directement chez Novy.



Consultez la notice de votre caisson encastrable pour connaître la référence de votre filtre de recyclage.

Après le remplacement et la remise en place du filtre le témoin remplacement doit être réinitialisé.

Pour cela, appuyer sur la touche  pendant 3 secondes.

9 CONSEILS DE CUISSON

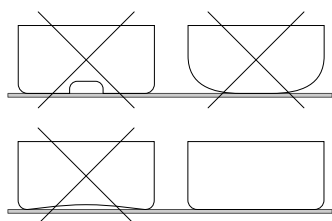
Qualité des poêles et casseroles

Poêles et casseroles adaptées : acier, acier émaillé, fonte, inox avec fond magnétique, aluminium avec fond magnétique (100 mm). Récipients non adaptés : aluminium et inox sans fond magnétique, cuivre, laiton, céramique et porcelaine. Les fabricants indiquent généralement si leurs produits sont compatibles avec la cuisson à induction.

Pour vous assurer que vos récipients sont compatibles :

- Versez un peu d'eau dans un récipient et posez-le sur une zone de cuisson à induction au niveau 9. L'eau doit commencer à chauffer au bout de quelques secondes seulement.
- Posez un aimant contre le fond du récipient. Si le récipient est compatible, l'aimant doit rester en place.

Certains récipients de cuisson émettent un ronflement lorsqu'ils sont posés sur un foyer à induction. Cela n'indique en aucun cas une panne de l'appareil et n'a aucune incidence sur son bon fonctionnement. Ce bruit diminuera lorsque vous changerez le niveau de puissance.



Soulevez les récipients pour les déplacer afin d'éviter l'apparition de tâches et de rayures par frottement.



Assurez-vous que l'extérieur de la casserole est sec et propre. Veillez à ce qu'aucun résidu alimentaire ni autre particule ne se trouve sur la plaque de cuisson ou sous les ustensiles, afin d'éviter les rayures ou les dommages.

- Couvrez autant que possible vos récipients pendant la cuisson.

Dimensions des récipients

Les zones de cuisson s'adaptent dans une certaine mesure automatiquement au diamètre du récipient. Le fond du récipient doit toutefois avoir un diamètre

minimal en fonction du diamètre de la zone de cuisson choisie. Posez le récipient bien au milieu de la zone de cuisson afin d'obtenir un rendement optimal de votre plaque de cuisson. Si le diamètre du récipient est bien plus important que celui de la zone, vous ne pourrez pas obtenir une cuisson optimale.

La surface du récipient qui se trouve directement au-dessus de la bobine d'induction génère la chaleur. La chaleur est transmise à la surface restante qui ne se trouve pas sur la bobine d'induction par les couches de matériaux du récipient.

C'est pourquoi si le récipient est beaucoup plus large que la zone de cuisson, il est recommandé de chauffer à une puissance légèrement inférieure de façon à favoriser une meilleure répartition de la chaleur.

Exemples de réglage de niveau de puissance

(Les valeurs mentionnées ci-dessous le sont à titre indicatif uniquement.)

	Application	Affichage
Faire fondre Réchauffer	– Sauces, beurre, chocolat, gélatine – Plats préparés	1-2
Faire monter Décongeler	– Riz, pudding et plats préparés – Légumes, poisson, produits surgelés	2-3
Vapeur	– Légumes, poisson, viande	3-4
Eau	– Pommes de terres cuites, soupe, pâtes – Légumes frais	4-5
Cuire à feu doux	– Viande, foie, œufs, saucisses – Goulache, roulade, boudin	6-7
Cuire Rôtir	– Pommes de terre, beignets, gâteaux plats	7-8
Rôtir Porter à température de cuisson	– Steaks, omelettes – Eau	9
Cuire	– Porter de grandes quantités d'eau à ébullition	P

10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Suivez toutes les instructions décrites dans la section 3 Utilisation de l'appareil et dans le livret séparé « Consignes de sécurité » fourni avec l'appareil et indiqué sur le site web www.novy.com.



Avant de procéder au nettoyage, veillez à ce que la plaque de cuisson soit complètement hors tension et la surface vitrée des zones de cuisson suffisamment refroidie.



Suivez les consignes de nettoyage ci-dessous pour une durée de vie prolongée et un fonctionnement optimal de l'appareil.

10.1 Entretien de la plaque de cuisson



Laissez d'abord refroidir l'appareil pour éviter tout risque de brûlure.



N'utilisez en aucun cas d'appareil fonctionnant avec de la vapeur ou de la pression.



N'utilisez pas d'objets susceptibles de détériorer la surface vitrocéramique (éponge abrasive, solution abrasive et produits de nettoyage agressifs).

Nettoyage du verre de la plaque de cuisson

Nettoyez la surface en verre de la plaque de cuisson **après chaque utilisation** afin d'éviter que les résidus de cuisson ne brûlent et n'endommagent la surface.

Instructions de nettoyage étape par étape

- Laissez la surface refroidir complètement.
- N'appliquez pas de produits de nettoyage sur une plaque de cuisson chaude – cela pourrait provoquer une décoloration.
- Utilisez un chiffon doux et humide ou une éponge non abrasive et anti-rayures.
- Nettoyez à l'aide d'un nettoyant spécialement conçu pour le verre céramique.

- Suivez toujours les instructions du fabricant du produit de nettoyage.
- Séchez la vitre avec un chiffon en microfibres pour obtenir une finition brillante et sans traces.

Produits de nettoyage inadaptés

Évitez d'utiliser les produits suivants, car ils risquent d'endommager la surface :

- Liquide vaisselle non dilué
- Détergents pour lave-vaisselle
- Produits de nettoyage abrasifs
- Nettoyants agressifs ou corrosifs (tels que les sprays pour four ou les détachants)
- Éponges à récurer
- Équipement de nettoyage à haute pression ou à vapeur



Remarque : Utilisez toujours des produits doux et des matériaux adaptés pour prolonger la durée de vie de votre plaque de cuisson et éviter de l'endommager.



Remarque : Veillez à ce que les fonds des ustensiles de cuisine soient propres afin d'éviter les rayures et les résidus brûlés sur la surface du verre.

Taches tenaces

Taches tenaces et incrustées (taches de tartre, taches nacrées) sont à éliminer quand la plaque est encore tiède. Utilisez des produits de nettoyage courants selon la méthode habituelle.

Si cela ne suffit pas, vous pouvez suivre les étapes suivantes :

1. Utilisez un grattoir pour vitres afin d'éliminer autant de taches que possible.
2. S'il reste encore des taches, appliquez une crème abrasive douce et alcaline et laissez agir 10 minutes.
3. Frottez ensuite avec une éponge ou un chiffon non abrasif pour détacher les saletés.
4. Enfin, séchez le verre avec un chiffon en microfibre pour un résultat sans traces et brillant.

Aliments brûlés : d'abord faire tremper à l'aide d'un chiffon mouillé, puis éliminer les résidus à l'aide d'une raclette spéciale pour plaques de cuisson céramiques. Nettoyez ensuite la plaque de cuisson comme décrit au point « **Nettoyage du verre de la plaque de cuisson** ».

Sucre brûlé et plastique fondu : éliminer directement – lorsque la plaque est encore chaude – à l’aide d’une raclette spéciale pour surfaces vitrées. Nettoyez ensuite la plaque de cuisson comme décrit au point « **Nettoyage du verre de la plaque de cuisson** ». Les grains de sable qui peuvent se retrouver sur la plaque de cuisson lorsque vous épluchez des pommes de terre ou lavez une salade risquent de provoquer des rayures lorsque vous faites glisser des récipients sur la plaque. Assurez-vous qu’il ne reste aucun grain de sable sur la surface.

Les décolorations de la plaque de cuisson n’affectent aucunement le fonctionnement et la solidité de la vitrocéramique. Il ne s’agit pas d’une détérioration de la plaque de cuisson, mais en l’occurrence de résidus qui n’ont pas été ôtés et se sont par conséquent incrustés dans la plaque.

Les taches brillantes proviennent d’une usure du fond du récipient, en particulier si vous utilisez une batterie de cuisine à fond en aluminium ou des produits de nettoyage inadéquats. Elles sont difficiles à éliminer avec les produits de nettoyage courants. Il faudra éventuellement répéter le nettoyage à plusieurs reprises.

Les produits de nettoyage agressifs et le frottement des fonds de récipients peuvent au fil du temps avoir un effet abrasif sur la surface vitrée et provoquer l’apparition de taches foncées.

Évitez d’utiliser la plaque de cuisson comme plan de travail ou d’y poser des objets inappropriés.

Les casseroles et poêles doivent être soulevées et non glissées sur la surface vitrée.

10.2 Retrait et remise en place de la tour d’aspiration et vidange du réservoir

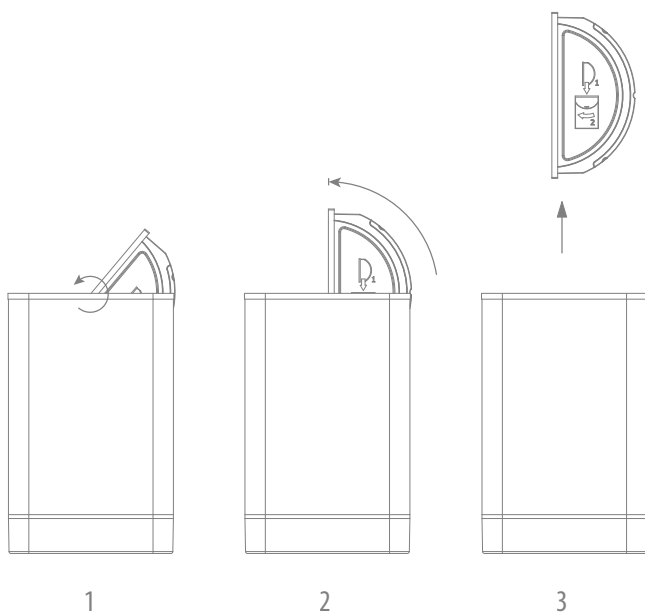
Si du liquide a pénétré dans l’orifice d’aspiration, il sera recueilli dans le réservoir solide (capacité de 150ml).

- Retirer la tour d’extraction.
- Nettoyez/enlevez le contenu du réservoir solide à l’aide d’un chiffon humide.
- Remplacer la tour d’extraction dans le système d’ascenseur.

10.3 Entretien de l'aspiration

Après 20 heures de cuisson, les 4 LEDs sur la commande de la hotte sont allumées.

Le filtre à graisses se trouve dans la tour d'extraction. La tour d'aspiration complète peut également être nettoyée au lave-vaisselle avec le filtre à graisses. Le filtre à graisses peut également être enlevé séparément de la tour d'extraction pour le nettoyage, suivez les étapes ci-dessous.



Nettoyage du filtre à graisses

Le filtre métallique peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle. Nous conseillons de le nettoyer à la main.

Nettoyage du filtre à la main :

- Plongez le filtre dans une solution d'eau bouillante à laquelle a été ajouté un détergent dégraissant.
- N'utilisez pas de détergents agressifs, contenant de l'acide ou fortement alcalins.
- Utilisez une brosse pour le nettoyage.
- Rincez ensuite le filtre à l'eau chaude sous le robinet puis le laisser égoutter.

Nettoyage du filtre au lave-vaisselle :

- Utilisez un produit lave-vaisselle classique.
- Ne mettez pas les filtres saturés en graisses avec de la vaisselle dans le lave-vaisselle.
- Choisissez un programme à basse température (maximum 65°C).
- Laissez d'abord égoutter le filtre après l'avoir nettoyé.



AVERTISSEMENT : Lors du nettoyage au lave-vaisselle, le filtre peut se décolorer à cause de la teneur en sel. Cette décoloration n'affecte en rien le fonctionnement du filtre.



AVERTISSEMENT : Un fort encrassement causé par le non-respect des consignes d'entretien précitées entraîne un risque d'incendie.

Après le nettoyage :

- Remplacez les filtres et la vitre dans la tour d'aspiration.
- Remplacez le déflecteur réglable dans la tour d'extraction.
- Remplacer la tour d'extraction dans le système d'ascenseur.
- Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.

11 RÉSOUDRE DES PETITES PANNES

11.1 Messages sur la plaque de cuisson

Code	
$\underline{U}$	– Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. – Le récipient n'est pas adapté à la cuisson par induction. – Le diamètre du fond du récipient est trop petit par rapport à la zone de cuisson.
E	– Le système électronique est dérégulé. – Débranchez puis rebranchez la plaque de cuisson. – Appelez le service après-vente.
$E2$	La plaque de cuisson est trop chaude. Laissez-la refroidir. Vous pourrez la rallumer ensuite.
$E8$	L'arrivée d'air du ventilateur est obstruée. Libérez-la.

Si l'un de ces messages d'erreur persiste, veuillez contacter le service après-vente.

La plaque ou une zone de cuisson ne fonctionne pas :

- La plaque de cuisson n'est pas correctement raccordée au réseau électrique.
- Le fusible de sécurité a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage est activé.
- Les touches sensibles ont été éclaboussées par de l'eau ou de la graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

Une zone ou toutes les zones ont arrêté de fonctionner :

- La sécurité s'est enclenchée.
- Elle s'enclenche lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson.
- Elle s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Un récipient est vide et son fond est surchauffé.
- La plaque de cuisson est également équipée d'un dispositif de réduction automatique de la puissance et d'un dispositif d'arrêt automatique en cas de surchauffe.

Le ventilateur continue de fonctionner une fois la plaque de cuisson éteinte :

- Cela n'est pas une défaillance, le ventilateur protège l'électronique.
- Le ventilateur s'arrêtera tout seul.

Les commandes de cuisson automatiques ne fonctionnent pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [*H*].
- La puissance de cuisson est à son niveau maximal [*9*].
- Le niveau de puissance a été sélectionné à l'aide de la touche [-].

11.2 Messages sur l'aspiration

La hotte n'aspire pas bien. Que peut causer ce problème ?

- Vérifiez que le filtre à graisses et la tour d'aspiration sont correctement positionnés.
- Vérifiez le filtre à graisses. Respectez l'indication de nettoyage. Le filtre doit être nettoyé en moyenne une fois toutes les deux semaines pour garantir le bon fonctionnement du système d'aspiration.
- Vérifiez l'aération de l'habitation. Dès sa mise en service, la hotte doit être alimentée en air frais. Pour ce faire, ouvrez les grilles placées dans les fenêtres ou ouvrez une fenêtre.
- Vérifiez que le conduit d'évacuation n'est pas obstrué ou rétréci, ce qui pourrait empêcher une évacuation correcte de l'air.

11.3 Service

Panne : En cas de panne, n'hésitez pas à contacter notre service après-vente : www.novy.com/contact.

Sélectionnez votre pays.

Afin de faciliter le traitement de votre demande, il est indispensable que le service après-vente connaisse la référence de votre appareil. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique qui figure au-dessous de l'appareil.

RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS NOVY UP

Commande d'aspiration

 Mise en marche, arrêt et fonction arrêt différé

 Réduire la vitesse d'extraction

 Augmenter la vitesse d'extraction

 Affichage de la vitesse d'aspiration

 Indicateur de nettoyage

Commande de la plaque de cuisson

 Touche marche/arrêt de la plaque de cuisson

 Affichage du niveau de puissance

 Sélectionner la zone de cuisson

 Augmenter le niveau de performance

 Réduire le niveau de performance

Commande de plaque de cuisson

Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson

MARCHÉ - Appuyer sur la touche ① pendant 2 secondes.

Les témoins des zones de cuisson s'allument.

ARRÊT - Appuyer sur ①. Les témoins des zones de cuisson s'éteignent.

Allumage et extinction d'une zone de cuisson

Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson .

Appuyer simultanément sur les touches de sélection de la zone de cuisson  et [—] jusqu'à ce que l'écran montre 0 ou H.

Activer/désactiver le Power

MARCHE - Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson .

Appuyer sur la touche [—], puis sur la touche [+] jusqu'à [P].

ARRÊT - Appuyer sur la touche [—].

Activer/désactiver le Super Power (uniquement avec la plaque à induction Power et lorsque disponible)

MARCHE - Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson .

Appuyer sur la touche [—], puis sur la touche [+] jusqu'à [P].

Appuyez à nouveau sur la touche [+].

ARRÊT - Appuyez sur [—].

Limite de puissance

Zone de cuisson sélectionnée avec fonction Power [P].

Limite de puissance activée

[9] est réduit à [7] et clignote [7].

Verrouillage des commandes

1. Allumer la plaque de cuisson au moyen de la touche ①.
2. Appuyer simultanément sur les touches [—] et  de la zone arrière.
3. Appuyer une nouvelle fois sur la touche  de la zone arrière.

Verrouillage des commandes

1. Allumer la plaque de cuisson au moyen de la touche ①.
2. Appuyer simultanément sur la touche [—] et  de la zone avant droit.
3. Appuyer une nouvelle fois sur la touche [—].

Fonction minuterie

Appuyer simultanément sur [—] et [+].

Diminuer la durée

Appuyer sur [—].

Augmenter la durée

Appuyer sur [+].

Arrêter la fonction minuterie

Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson .

Appuyer simultanément sur [+] et [—].

Arrêter la minuterie

Appuyer sur [—] jusqu'à ce que la minuterie soit sur .

Utilisation de la minuterie hors cuisson

Allumez la plaque de cuisson.

Appuyez 2 secondes sur .

Sélectionner la minuterie

Appuyer simultanément sur [—] et [+].

Diminuer la durée

Appuyez sur [—] de la minuterie.

Augmenter la durée

Appuyez sur [+] de la minuterie.

Fonction Flexzone manuelle**(uniquement avec la plaque à induction Power)**

MARCHE - Appuyez simultanément sur les 2 touches de sélection de la zones de cuissons .

ARRÊT - Appuyez simultanément sur les 2 touches de sélection de la zones de cuissons combiné .

Commande d'aspiration**Hotte - Mise en marche**

Appuyer sur .

ou basculer le déflecteur réglable du tour d'aspiration

ou poussez la tour d'aspiration vers le haut.

Hotte - Fonction d'arrêt différé/Arrêt

Appuyer sur .

Arrêt: poussez encore sur .

Hotte - Allumer au niveau le plus bas / réduire le niveau

Appuyer sur .

ou fermer le déflecteur réglable du tour d'aspiration

ou poussez la tour d'aspiration vers le bas.

INHALT

1	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	82
1.1	Verfügbarkeit von Produkten und Zubehör	82
2	UMWELTSCHUTZ UND RECYCLING	83
2.1	Verpackungsmaterial	83
2.2	Entsorgung des Altgeräts	83
2.3	Tipps zur Reduzierung des Energieverbrauchs und zur Verbesserung der Effizienz	83
3	VERWENDUNG DES GERÄTS	85
3.1	Erste Verwendung des Geräts	85
3.2	Maßnahmen zum Schutz vor Beschädigung	85
4	BESCHREIBUNG DES GERÄTS	86
4.1	Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds	86
4.2	Prinzip der Induktion	87
4.3	Geräusche beim Kochen mit Induktion	87
4.4	Allgemeine Übersicht	88
5	INDUKTIONSKOCHFELD COMFORT	89
5.1	Bedienung des Kochfelds	89
5.1.1	Bedienfeld	89
5.1.2	Ein- und Ausschalten	89
5.1.3	Topferkennung	90
5.1.4	Restwärme-Anzeige	90
5.1.5	Power-Funktion	91
5.1.6	Timer-Funktion	92
5.1.7	Sperren der Bedienelemente	94
6	INDUKTIONSKOCHFELD POWER	95
6.1	Bedienung des Kochfelds	95
6.1.1	Bedienfeld	95
6.1.2	Ein- und Ausschalten	95
6.1.3	Topferkennung	96
6.1.4	Restwärme-Anzeige	96
6.1.5	Power-Funktion	97
6.1.6	Super Power-funktion (nur wenn verfügbar)	99
6.1.7	Timer-Funktion	99
6.1.8	Flexzone	101
6.1.9	Sperren der Bedienelemente	101
7	BEDIENUNG DER ABSAUGTURM	102
7.1	Bedienfeld des Dunstabzugs	102
7.2	Betriebsarten	102
7.2.1	Abluftbetrieb	102
7.2.2	Umluftbetrieb	103
7.3	Ein- und Ausschalten und Nachlauffunktion	104

7.4	Leistungsstufe erhöhen und verringern	104
7.5	Niedrige Einstellung des Dunstabzugs	105
7.6	Hochliegende Einstellung des Dunstabzugs über den Absaugturm	105
7.7	Auto-Stop	106
7.8	Konzentrieren der Entlüftung	106
8	REINIGUNGSANZEIGEN	107
8.1	Reinigungsanzeige Fettfilter	107
8.2	Monoblock Umluftfilter (nur bei Umluft)	107
9	EMPFEHLUNGEN	108
10	REINIGUNG UND PFLEGE	110
10.1	Pflege des Kochfelds	110
10.2	Herausnehmen und erneutes Einsetzen des Absaugturms und Leeren des Behälters	112
10.3	Reinigung des Fettfilters und des Glases des Absaugturms	113
11	BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN	115
11.1	Meldungen auf dem Kochfeld	115
11.2	Meldungen in Bezug auf den Dunstabzug	116
11.3	Kundendienst	116
	FUNKTIONSÜBERSICHT NOVY UP	117

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lesen Sie die Sicherheitshinweise, die Montageanleitung und die Bedienungsanleitung vor der Installation und der Inbetriebnahme sorgfältig durch.

Die Sicherheitshinweise finden Sie in einer separaten Broschüre, die zum Lieferumfang Ihres Novy Gerätes gehört. Sie können die Sicherheitshinweise auch auf unserer Website www.novy.com finden.

Beachten Sie die Sicherheitshinweise, die Montageanleitung und die Bedienungsanleitung, um Verletzungen und Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

Die Anleitung enthält einige Symbole, deren Bedeutung im Folgenden erläutert wird.

Symbol	Bedeutung	
	Anzeige	Erläuterung einer Anzeige auf dem Gerät.
	Info/ Warnhinweis	Dieses Symbol weist auf einen wichtigen Tipp oder eine gefährliche Situation hin.

1.1 Verfügbarkeit von Produkten und Zubehör

Die Verfügbarkeit von Produkten und Modellmerkmalen kann je nach Land variieren. Einige in diesem Handbuch beschriebene Produkte, Optionen oder Zubehörteile sind möglicherweise nicht in allen Märkten erhältlich. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren örtlichen Händler oder besuchen Sie unsere Website www.novy.com.

2 UMWELTSCHUTZ UND RECYCLING

2.1 Verpackungsmaterial

Dieses Gerät ist durch seine Verpackung gegen Transportschäden geschützt. Die Materialien sind nicht umweltschädlich und können recycelt werden. Entsorgen Sie die Verpackung auf umweltfreundliche Weise.

2.2 Entsorgung des Altgeräts

Auch Ihr altes Gerät enthält viele Materialien, die recycelt werden können.



Daher sollten gebrauchte Geräte vom übrigen Abfall getrennt werden. Das durch Ihren Hersteller organisierte Recycling von Geräten erfolgt unter optimalen Bedingungen und gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde oder Ihrem Händler nach der nächsten Sammelstelle für Altgeräte. Bewahren Sie Altgeräte außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

2.3 Tipps zur Reduzierung des Energieverbrauchs und zur Verbesserung der Effizienz

Ihr neues Gerät ist außergewöhnlich effizient und energiesparend. Mit den folgenden Tipps können Sie Ihr Gerät sogar noch energiesparsamer und effizienter nutzen.

- Wählen Sie eine Kochzone, die der Größe des Topfes/der Pfanne entspricht. Der Boden von Töpfen/Pfannen sollte die Kochzone möglichst vollständig bedecken.
- Töpfe/Pfannen sollten sich immer in der Mitte der Kochzone befinden.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der dem der Kochzone entspricht.
- Setzen Sie den Deckel auf Töpfe/Pfannen. So wird das unnötige Entweichen von Hitze und die Entstehung von Kochdünsten und Kondensation vermieden.
- Verwenden Sie Töpfe/Pfannen mit ebenem Boden. Töpfe/Pfannen mit nicht ebenem Boden verbrauchen mehr Energie.

- Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Größe der Menge der zuzubereitenden Lebensmittel entspricht. Kleine Töpfe/Pfannen brauchen weniger Energie als große, nicht ganz volle.
- Verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Je mehr Wasser sich im Topf befindet, desto mehr Energie ist zum Erhitzen nötig.
- Nach dem Kochen oder Braten sollten Sie so bald wie möglich auf geringere Hitze zurückstellen, um den Energieverbrauch und die Entstehung von Dämpfen zu verringern.
- Positionieren Sie Ihr Kochgeschirr so, dass aufsteigende Dämpfe die Abzugsfläche des Gebläselüfters erreichen.
- Schalten Sie den Gebläselüfter des Geräts auf die geringste Drehzahlstufe, wenn Sie mit dem Kochen beginnen, um Feuchtigkeit zu regulieren und Kochgerüche zu beseitigen.
- Schalten Sie erst dann auf eine höhere Stufe, wenn mehr Kochdämpfe entstehen.
- Verwenden Sie die höchste Stufe nur, wenn dies unbedingt notwendig ist.
- Bei starker Entstehung von Kochdämpfen sollten Sie rechtzeitig auf eine höhere Drehzahlstufe schalten. Dies ist effizienter, als zu versuchen, Dampf aufzufangen, der sich bereits in der Küche ausgebreitet hat, indem das Gerät lange Zeit laufen gelassen wird.
- Verwenden Sie den Verzögerungsmodus, falls das Gerät damit ausgestattet ist. Lassen Sie das Gerät nach dem Kochen nicht unnötig laufen.
- Reinigen Sie den/die Filter des Geräts regelmäßig, um die Effizienz der Fett- und Geruchsfilterung zu optimieren.
- Stellen Sie sicher, dass im Raum eine ausreichende Luftzufuhr vorhanden ist, damit der Dunstabzug effizient und energiesparend betrieben werden kann.
- Vermeiden Sie Zugluft im Bereich des Kochfelds.

3 VERWENDUNG DES GERÄTS

3.1 Erste Verwendung des Geräts

- Scannen Sie Ihren QR-Code auf dem Garantieaufkleber und registrieren Sie Ihr Gerät.
- Entfernen Sie alle sichtbaren Aufkleber vor der Inbetriebnahme.
- Reinigen Sie die Glasplatte vor der ersten Benutzung des Kochfelds wie folgt:
 - Verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch oder einen kratzfreien, nicht scheuernden Schwamm.
 - Reinigen Sie das Kochfeld mit einem speziell für Glaskeramik entwickelten Reiniger. Befolgen Sie stets die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels.
 - Trocknen Sie das Kochfeld mit einem Mikrofaser-tuch, um eine streifenfreie, glänzende Oberfläche zu erhalten.
- Siehe Kapitel **10.1 Pflege des Kochfelds** für vollständige Anweisungen zur Reinigung des Kochfelds nach dem Gebrauch.

3.2 Maßnahmen zum Schutz vor Beschädigung

- Beschädigtes Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit rauer Unterseite (Gusseisen ohne Emaillierung) kann das Glas beschädigen.
- Achten Sie darauf, dass die Außenseite des Topfes trocken und sauber ist. Stellen Sie sicher, dass sich keine Speisereste oder andere Partikel auf dem Kochfeld oder unter dem Kochgeschirr befinden, um Kratzer oder Schäden zu vermeiden.
- Sand oder andere abrasive Materialien können das Glas beschädigen.
- Lassen Sie keine Gegenstände (auch keine kleinen) auf das Glas fallen.
- Vermeiden Sie Stöße von Kochtöpfen gegen den Rand des Glases.
- Auf dem Kochfeld sollte kein leeres Kochgeschirr platziert oder stehengelassen werden.
- Niemals heiße Töpfe/Pfannen auf die Kontrollzone stellen.

4 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Das Gerät ist ein Induktionskochfeld mit integrierter Arbeitsplattenabsaugung. Das Induktionskochfeld besteht aus vier Kochzonen mit einer zentral im Kochfeld integrierten Absaugung, die für die Ableitung der Kochdämpfe sorgt.

Das Kochfeld und die Absaugung können separat bedient werden. Die Funktionsweise des Geräts ist an späterer Stelle in diesem Handbuch erläutert.

4.1 Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds

Typ	Domino Power v01 (Domino Power v02)	Domino Comfort v01 (Domino Comfort v02)	
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	7400	7400	W
Energieverbrauch ECcw**	178 (169.5)	(174.2)	Wh/kg
Kochzone vorne links	240 x 200	Ø 175	mm
Minimal Durchmesser Topfboden	Ø 90	Ø 90	mm
Nominal Leistung*	1600	1400 W	W
Power Leistung*	1850		W
Super Power Leistung*			W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C (B)		
Energieverbrauch ECcw**	177.6 (161.3)	210 (177.3)	Wh/kg
Kochzone hinten links	240 x 200	Ø 210	mm
Minimal Durchmesser Topfboden	Ø 100	Ø 100	mm
Nominal Leistung*	2100	2300	W
Power Leistung*	3200 (2300)	3000	W
Super Power Leistung*	(3000)		W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C	C	
Energieverbrauch ECcw**	(177.6)	(171.1)	
Type	Teppanyaki Wok		
Kochzone vorne rechts	Ø 145	Ø 314	mm
Minimal Durchmesser Topfboden	–	–	mm
Nominal Leistung*	1400	2000	W
Power Leistung*		2500	W
Super Power Leistung*		3200	W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**			
Energieverbrauch ECcw**			

Typ	Domino Power v01 (Domino Power v02)	Domino Comfort v01 (Domino Comfort v02)	
Kochzone hinten rechts	Ø 145		mm
Minimal Durchmesser Topfboden	–		mm
Nominal Leistung*	1400		W
Power Leistung*			W
Super Power Leistung*			W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**			
Energieverbrauch ECcw**			Wh/ kg

* Die Leistung kann in Abhängigkeit von den Abmessungen und dem Material der Kochtöpfe variieren

** Berechnet nach den Methoden zur Messung der Betriebseigenschaften (EN 60350-2)

4.2 Prinzip der Induktion

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn diese in Betrieb ist, erzeugt sie ein variables elektromagnetisches Feld, das seinerseits Induktionsstrom im Boden des Kochtopfs erzeugt. Dadurch erwärmt sich der auf der Kochzone stehende Kochtopf.

Selbstverständlich müssen die Kochtöpfe für das Induktionskochen geeignet sein:

- Empfohlen werden alle Metallkochtöpfe mit magnetischem Boden (ggf. mit einem Magneten überprüfen), zum Beispiel: gusseiserne Kessel, schwarze Eisenpfannen, emaillierte Metallkochtöpfe, Kochtöpfe aus Edelstahl mit magnetischen Boden usw.
- Ausgenommen sind alle Kochtöpfe aus Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Keramik, Steingut, Edelstahl ohne magnetischen Boden usw.

Die Induktionskochzone erkennt sofort die Größe des verwendeten Kochtopfs. Ist der Durchmesser zu klein, funktioniert der Kochtopf nicht. Welchen Durchmesser der Kopftopf haben muss, hängt vom Durchmesser der Kochzone ab. Wenn der Kochtopf nicht auf das Kochfeld abgestimmt ist, blinkt das Symbol .

4.3 Geräusche beim Kochen mit Induktion

Bei Benutzung eines Induktionskochfelds können in dem Kochgeschirr allerlei Geräusche entstehen. Diese Geräusche hängen von der Konstruktion und dem Material des Topfbodens ab und sind völlig normal.

Brummen

Ein Brummen tritt auf, wenn Sie mit einer höheren Leistungseinstellung kochen. Es wird durch die Energiemenge verursacht, die von dem Kochfeld an das Kochgeschirr übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn Sie eine niedrigere Leistungseinstellung für das Kochfeld wählen.

Knistern

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgeschirr aus unterschiedlichen Materialschichten besteht. Das Geräusch wird durch Schwingungen in den Berührungsflächen der unterschiedlichen Materialschichten verursacht.

Pfeifen

Solche Geräusche treten im Allgemeinen bei Kochgeschirr auf, das aus mehreren Materialschichten besteht, und wenn zwei benachbarte Kochzonen gleichzeitig mit maximaler Leistungseinstellung benutzt werden. Das pfeifende Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn Sie eine niedrigere Leistungseinstellung für das Kochfeld wählen.

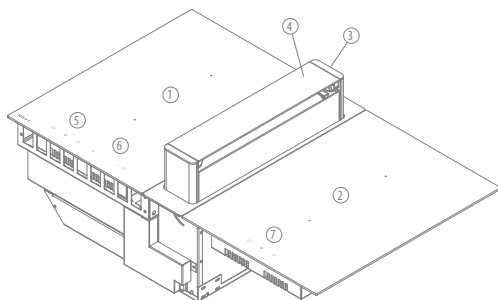
Klicken

Bei niedrigen Leistungseinstellungen können bei elektronischen Schaltungen Klickgeräusche auftreten.

Summen

Zu einem Summton kann es kommen, wenn der Lüfter eingeschaltet wird. Dieser Lüfter kühlt die Elektronik, wenn Sie das Kochfeld intensiv nutzen. Der Lüfter bleibt aktiv, bis die Temperatur ausreichend gesunken ist, auch nachdem Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben.

4.4 Allgemeine Übersicht

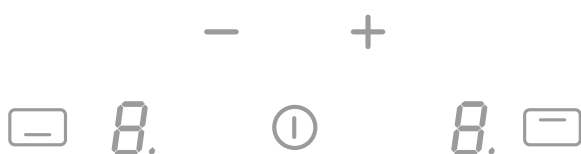


1	Induktionskochfeld links
2	Induktionskochfeld rechts (40002-40008)
3	Absaugturm
4	Klappdeckel
5	Bedienung der Kochzone - links
6	Bedienung der Dunstabzugshaube
7	Bedienung der Kochzone - rechts

5 INDUKTIONSKOCHFELD COMFORT

5.1 Bedienung des Kochfelds

5.1.1 Bedienfeld



Bedienelemente am Kochfeld	
Ein- / Ausschalten des Kochfelds	ⓘ
Anzeige der Leistungsstufe	8.
Kochzone auswählen	☐
Leistungsniveau erhöhen	+
Leistungsniveau senken	−

5.1.2 Ein- und Ausschalten

Ein- und Ausschalten des Kochfelds	
Einschalten	ⓘ
Auf ⓘ drücken und 2 Sekunden gedrückt halten. Display leuchtet auf.	
Ausschalten	
Auf ⓘ drücken. Kochzonenanzeige geht aus.	

Ein- und Ausschalten einer Kochzone	
Einstellen	Display
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahl taste ☐.	0 ► 0
Ausschalten	
Drücken Sie gleichzeitig auf die Kochzonen-Auswahl tasten ☐ und [−] bis das Display 0 oder H ¹ anzeigt.	0 H

Wenn nicht innerhalb von 20 Sekunden eine Einstellung vorgenommen wird, kehrt die Elektronik in die Warteposition zurück.

¹ H = heiß

5.1.3 Topferkennung

Dieses Kochfeld verfügt über ein interaktives Kontrollsystem und macht dadurch die Benutzung des Kochfelds noch einfacher.

Das Induktionskochfeld funktioniert nicht:

- Wenn sich kein Kochgeschirr in der Kochzone befindet oder dieses nicht für Induktion geeignet ist, findet keine Erhitzung statt und das  Symbol erscheint auf dem Display.
- Die Funktion wird unterbrochen, wenn der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen wird. Das  Symbol erscheint auf dem Display. Das  verschwindet, wenn der Kochtopf wieder auf das Kochfeld gestellt wird. Der Kochvorgang wird mit der zuvor gewählten Leistungsstufe fortgesetzt.

Schalten Sie die Kochzone nach Gebrauch aus.

5.1.4 Restwärme-Anzeige

Wenn nach dem Einschalten der Kochzone oder dem kompletten Ausschalten des Kochfelds das Glas der Kochzone noch heiß ist, wird dies durch  angezeigt. Das Symbol  verschwindet, wenn das Glas der Kochzone gefahrlos berührt werden kann.



WARNHINWEIS: Berühren Sie nicht die Kochzone(n) und legen Sie keine wärmeempfindlichen Gegenstände auf die Kochzone, solange die Restwärme-Anzeige aktiv ist. Brandgefahr oder Verbrennungsgefahr!

5.1.5 Power-Funktion

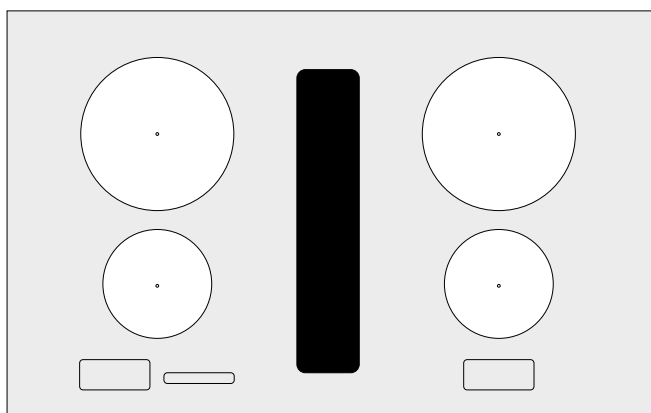
Die Power-Funktion *P* ermöglicht eine erhöhte Leistung für die hintere Kochzone. Wenn diese Funktion aktiviert ist, funktionieren die betreffenden Kochzonen 5 Minuten lang mit einer wesentlich höheren Leistung.

Die Power-Funktion ist dafür vorgesehen, um zum Beispiel eine größere Wassermenge schnell aufzuwärmen, beispielsweise für die Zubereitung von Pasta.

Ein- und Ausschalten der Power-Funktion	
Power einschalten	Display
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste  .	<i>P</i>
Drücken Sie anschließend auf die [–] Taste und dann auf die [+] Taste bis <i>P</i> erscheint.	
Power ausschalten	
Drücken Sie auf die [–] Taste.	<i>9-0</i>

Energiemanagement der maximalen Leistung:

Das Gerät ist wie folgt aufgeteilt. Diese Informationen gelten nur für das Comfort-Induktionskochfeld.



Novy Up Comfort (40002)

Wenn diese Leistungsgrenze beim Einschalten einer hohen Leistungsstufe oder der Power-Funktion überschritten wird, reduziert das Energiemanagement die Leistungsstufe der betreffenden Kochzone. Die Anzeige für diese Kochzone blinkt zuerst und danach wird die Leistungsstufe dieser Kochzone automatisch auf den maximal möglichen Wert heruntergeregelt.

Wenn gleichzeitig auf den vorderen und hinteren Kochzonen gekocht wird, wird die Leistung von 3700 W auf diese beiden Zonen verteilt.

Induktionskochfeld Comfort		
Kochzone	in cm	Leistung (W)
Vorne	Ø 17,5 mm	Normal: 1400
Hinten	Ø 21,0 mm	Normal: 2300 Power: 3000

Leistungsgrenze	Display
Gewählte Kochzone mit Power-Funktion.	<i>P</i>
Leistungsgrenze aktiviert	<i>8</i>
[9] wird auf [7] reduziert und blinkt.	

5.1.6 Timer-Funktion

Die Timer-Funktion kann für alle Kochzonen gleichzeitig benutzt werden, wobei für die einzelnen Zonen unterschiedliche Zeitanzeigen (von 0 bis 99 Minuten) dargestellt werden.

Timer-Funktion	
Einstellen oder Ändern der Garzeit	Display
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste  .	<i>1-P</i>
Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit der [+]- oder [-]-Taste.	
Timer auswählen	<i>00</i>
Gleichzeitig auf [-] en [+] drücken.	
Zeitdauer reduzieren	<i>30- 29...</i>
Auf [-] am Timer drücken.	
Zeitdauer verlängern	<i>01- 02...</i>
Auf [+] am Timer drücken.	

Ein Punkt neben der Anzeige der Leistungsstufe der ausgewählten Zone leuchtet auf und zeigt die Aktivierung des Timers an. Die Zeit ist ausgewählt und der Countdown beginnt.

Ausschalten der Timer-Funktion	
Timer auswählen	Display
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste  .	Die Kontrollleuchte der Zone leuchtet
Drücken Sie gleichzeitig auf [+] und [—].	
Stoppen des Timers	
Weiterhin auf [—] am Timer drücken, bis der Timer auf  steht.	

Der Timer kann auch als unabhängiger Wecker verwendet werden, ohne dass eine Kochzone eingeschaltet ist. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, läuft der unabhängige Wecker bis zum Ende der eingestellten Zeit weiter.

Verwendung des Timers ohne Kochen	
Timer ohne Kochen	Display
Das Kochfeld einschalten. 2 Sekunden lang auf  drücken.	
Timer auswählen	
Gleichzeitig auf [—] und [+] am Timer drücken.	
Zeitdauer reduzieren	
Auf [—] am Timer drücken.	
Zeitdauer verlängern	
Auf [+] am Timer drücken.	

Die Zeit ist ausgewählt und der Countdown beginnt.

Automatisches Ausschalten am Ende der Garzeit:

Wenn die gewählte Garzeit abgelaufen ist, beginnt das Display zu blinken , es ertönt ein Tonsignal und die Kochzone stoppt. Um das Tonsignal und das Blinken auszuschalten, drücken Sie auf eine Taste.

5.1.7 Sperren der Bedienelemente

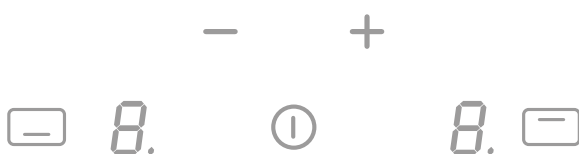
Damit die Einstellung eines Kochfelds nicht versehentlich geändert werden kann, z. B. beim Reinigen der Glasplatte, können die Bedienelemente gesperrt werden (mit Ausnahme der Ein/Aus-Taste).

Sperren	
Sperren	Display
1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein. 2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten [—] und  der hinten Zone. 3. Drücken Sie erneut die Taste  der hinten Zone.	L
Entsperren	
1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein. 2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten [—] und  der hinten Zone. 3. Drücken Sie erneut die Taste [—].	0

6 INDUKTIONSKOCHFELD POWER

6.1 Bedienung des Kochfelds

6.1.1 Bedienfeld



Bedienelemente am Kochfeld

Ein- / Ausschalten des Kochfelds	ⓘ
Anzeige der Leistungsstufe	8.
Kochzone auswählen	⊞
Leistungsniveau erhöhen	+
Leistungsniveau senken	−

6.1.2 Ein- und Ausschalten

Ein- und Ausschalten des Kochfelds

Einschalten	ⓘ
Auf ⓘ drücken und 2 Sekunden gedrückt halten. Display leuchtet auf.	
Ausschalten	
Auf ⓘ drücken. Kochzonenanzeige geht aus.	

Ein- und Ausschalten einer Kochzone

Einstellen	Display
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste ⊞.	0 ► 0
Ausschalten	
Drücken Sie gleichzeitig auf die Kochzonen-Auswahltasten ⊞ und [−] bis das Display 0 oder H ¹ anzeigt.	0 H

Wenn nicht innerhalb von 20 Sekunden eine Einstellung vorgenommen wird, kehrt die Elektronik in die Warteposition zurück.

¹ H = heiß

6.1.3 Topferkennung

Dieses Kochfeld verfügt über ein interaktives Kontrollsystem und macht dadurch die Benutzung des Kochfelds noch einfacher.

Wenn Sie einen Topf auf das eingeschaltete Kochfeld stellen, wird er automatisch erkannt. Außerdem wird mit  angezeigt, welcher Schieberegler für die betreffende Zone zu betätigen ist. Die Topferkennung gewährleistet eine optimale Sicherheit.

Das Induktionskochfeld funktioniert nicht:

- Wenn sich kein Kochgeschirr in der Kochzone befindet oder dieses nicht für Induktion geeignet ist, findet keine Erhitzung statt und das  Symbol erscheint auf dem Display.
- Die Funktion wird unterbrochen, wenn der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen wird. Das  Symbol erscheint auf dem Display. Das  verschwindet, wenn der Kochtopf wieder auf das Kochfeld gestellt wird. Der Kochvorgang wird mit der zuvor gewählten Leistungsstufe fortgesetzt.

Schalten Sie die Kochzone nach Gebrauch aus. Die Topferkennung  bleibt dann nicht aktiv.

6.1.4 Restwärme-Anzeige

Wenn nach dem Einschalten der Kochzone oder dem kompletten Ausschalten des Kochfelds das Glas der Kochzone noch heiß ist, wird dies durch  angezeigt. Das Symbol  verschwindet, wenn das Glas der Kochzone gefahrlos berührt werden kann.



WARNHINWEIS: Berühren Sie nicht die Kochzone(n) und legen Sie keine wärmeempfindlichen Gegenstände auf die Kochzone, solange die Restwärme-Anzeige aktiv ist. Brandgefahr oder Verbrennungsgefahr!

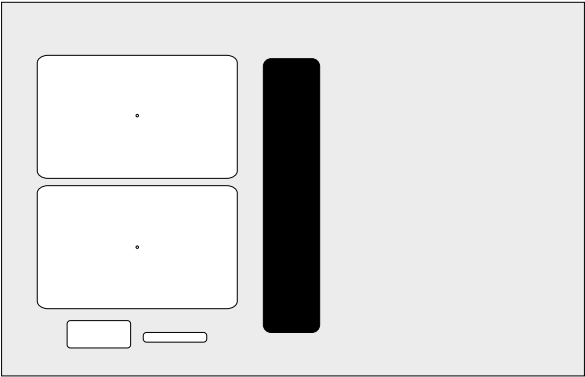
6.1.5 Power-Funktion

Die Power-Funktion *P* ermöglicht eine erhöhte Leistung für die hintere Kochzone. Wenn diese Funktion aktiviert ist, funktionieren die betreffenden Kochzonen 5 Minuten lang mit einer wesentlich höheren Leistung.

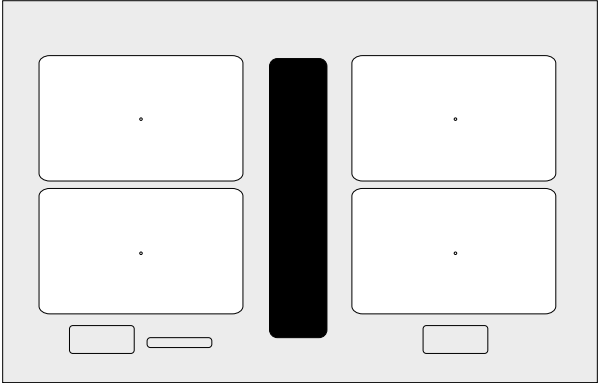
Die Power-Funktion ist dafür vorgesehen, um zum Beispiel eine größere Wassermenge schnell aufzuwärmen, beispielsweise für die Zubereitung von Pasta.

Ein- und Ausschalten der Power-Funktion	
Power einschalten	Display
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste  .	<i>P</i>
Drücken Sie anschließend auf die [–] Taste und dann auf die [+] Taste bis <i>P</i> erscheint.	
Power ausschalten	
Drücken Sie auf die [–] Taste.	<i>9-0</i>

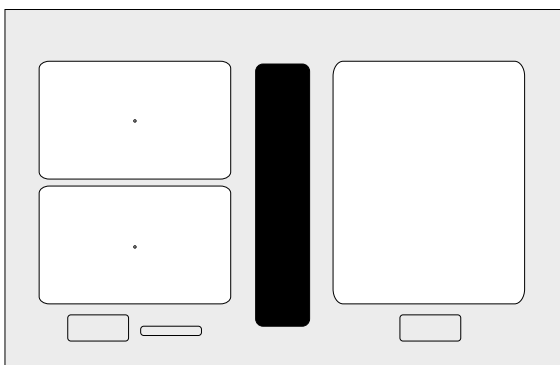
Energiemanagement der maximalen Leistung:
Das Kochfeld kann wie folgt aufgeteilt sein. Diese Informationen gelten nur für die Power-Kochfelder.



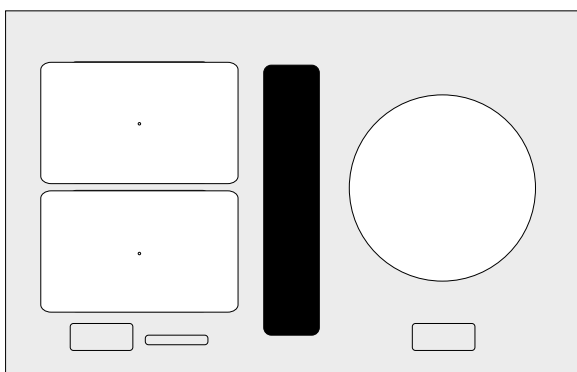
Novy Up Power (40000)



Novy Up Power (40004)



Novy Up Power / Teppan Yaki (40006)



Novy Up Power / Wok (40008)

Wenn diese Leistungsgrenze beim Einschalten einer hohen Leistungsstufe oder der Power-Funktion überschritten wird, reduziert das Energiemanagement die Leistungsstufe der betreffenden Kochzone. Die Anzeige für diese Kochzone blinkt zuerst und danach wird die Leistungsstufe dieser Kochzone automatisch auf den maximal möglichen Wert heruntorgeregt.

Wenn gleichzeitig auf den vorderen und hinteren Kochzonen gekocht wird, wird die Leistung von 3700 W auf diese beiden Zonen verteilt.

Induktionskochfeld Power v01		
(Induktionskochfeld Power v02)		
Kochzone	in cm	Leistung (W)
Vorne	24 x 20 cm	Normal: 1600 Power: 1850
Hinten	24 x 20 cm	Normal: 2100 Power: 3200 (2300) (Super Power: 3000)

Leistungsgrenze	Display
Gewählte Kochzone mit Power-Funktion.	<i>P</i>
Leistungsgrenze aktiviert	<i>B</i>
[9] wird auf [8] reduziert und blinkt.	

6.1.6 Super Power-funktion (nur wenn verfügbar)

Die Super Power-Funktion [,, //] im hinteren Bereich sorgt für einen Leistungsschub in der ausgewählten Heizzone. Wenn diese Funktion aktiviert ist, arbeiten die Heizzonen 5 Minuten lang mit besonders hoher Leistung.

Ein- und Ausschalten der Super Power-Funktion	
Kochfeld einschalten	Display
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste  .	
Leistung erhöhen	
Drücken Sie auf die [+] Taste.	1 bis 9
Power-Funktion aktivieren	
Drücken Sie die [—] Taste und anschließend die [+] Taste, bis P angezeigt wird.	P
Super Power-Funktion aktivieren	
Drücken Sie noch einmal auf die [+] Taste.	
Super Power-Funktion ausschalten	
Drücken Sie auf die [—] Taste.	

6.1.7 Timer-Funktion

Die Timer-Funktion kann für alle Kochzonen gleichzeitig benutzt werden, wobei für die einzelnen Zonen unterschiedliche Zeitanzeigen (von 0 bis 99 Minuten) dargestellt werden.

Timer-Funktion	
Einstellen oder Ändern der Garzeit	Display
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste  .	1-P
Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit der [+] - oder [—] -Taste.	
Timer auswählen	
Gleichzeitig auf [—] und [+] drücken.	00
Zeitdauer reduzieren	30-
Auf [—] am Timer drücken.	29...
Zeitdauer verlängern	01-
Auf [+] am Timer drücken.	02...

Ein Punkt neben der Anzeige der Leistungsstufe der ausgewählten Zone leuchtet auf und zeigt die Aktivierung des Timers an.

Die Zeit ist ausgewählt und der Countdown beginnt.

Ausschalten der Timer-Funktion	
Timer auswählen	Display
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste  .	LED für diesen Bereich leuchtet.
Gleichzeitig auf [—] und [+] drücken, bis die gewünschte Zeit aufleuchtet.	
Stoppen des Timers	
Weiterhin auf [—] am Timer drücken, bis der Timer auf  steht, oder die Leistungsstufe der Kochzone auf  stellen.	

Der Timer kann auch als unabhängiger Wecker verwendet werden, ohne dass eine Kochzone eingeschaltet ist. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, läuft der unabhängige Wecker bis zum Ende der eingestellten Zeit weiter.

Verwendung des Timers ohne Kochen	
Timer ohne Kochen	Display
Das Kochfeld einschalten. Auf  drücken.	
Timer auswählen	
Gleichzeitig auf [—] und [+] am Timer drücken.	
Zeitdauer reduzieren	 
Auf [—] am Timer drücken.	
Zeitdauer verlängern	 
Auf [+] am Timer drücken.	

Nach ein paar Sekunden blinkt die LED [—] nicht mehr. Die Zeit ist ausgewählt und der Countdown beginnt.

Automatisches Ausschalten am Ende der Garzeit:

Wenn die gewählte Garzeit abgelaufen ist, beginnt das Display zu blinken , es ertönt ein Tonsignal und die Kochzone stoppt. Um das Tonsignal und das Blinken auszuschalten, drücken Sie auf eine Taste.

6.1.8 Flexzone

Mit dieser Funktion können zwei separate Kochzonen zu einer großen Kochzone verbunden werden. Diese Funktion kann manuell aktiviert werden, wenn ein großer Topf bzw. eine große Pfanne auf die Kochfläche gestellt wird.

Flexzone	
Manuell aktivieren	Display
Gleichzeitig auf die Kochzonen-Auswahltasten  +  der beiden zu kombinierenden Zonen drücken.	
Leistungsstufe erhöhen	
Drücken Sie auf die [+] oder [–] Taste.	
Bridge-Funktion ausschalten	
Gleichzeitig auf die Kochzonen-Auswahltasten  +  der beiden kombinierende Zonen drücken.	

6.1.9 Sperren der Bedienelemente

Damit die Einstellung eines Kochfelds nicht versehentlich geändert werden kann, z. B. beim Reinigen der Glasplatte, können die Bedienelemente gesperrt werden (mit Ausnahme der Ein/Aus-Taste).

Sperren	
Sperren	Display
1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein. 2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten [–] und  der hinten Zone. 3. Drücken Sie erneut die Taste  der hinten Zone.	
Entsperren	
1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein. 2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten [–] und  der hinten Zone. 3. Drücken Sie erneut die Taste [–].	

7 BEDIENUNG DER ABSAUGTURM

7.1 Bedienfeld des Dunstabzugs



Bedienelemente des Dunstabzugs (6)	
Ein- Ausschalten	
Abzugsgeschwindigkeit verringern	—
Anzeige Abzugsgeschwindigkeit	• • • •
Abzugsgeschwindigkeit erhöhen	+
Reinigungsanzeige Umluftfilter	

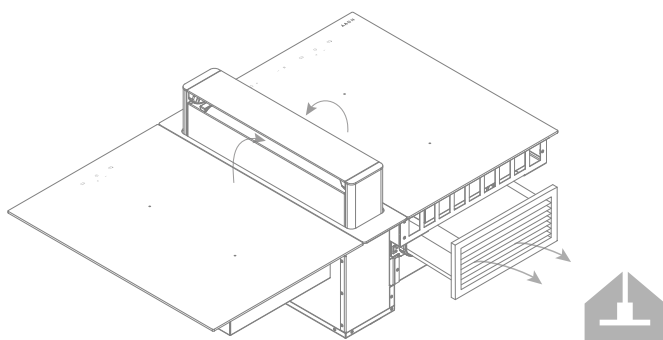
7.2 Betriebsarten

Dieses Gerät kann im Abluft- oder im Umluftbetrieb (Standardeinstellung bei Auslieferung) betrieben werden.

7.2.1 Abluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird zunächst durch die Fettfilter gereinigt und anschließend ins Freie abgeleitet. Dies kann mithilfe eines Kanalsystems erfolgen, das zwischen dem Gerät und einem Wandabluftgitter angeordnet wird.

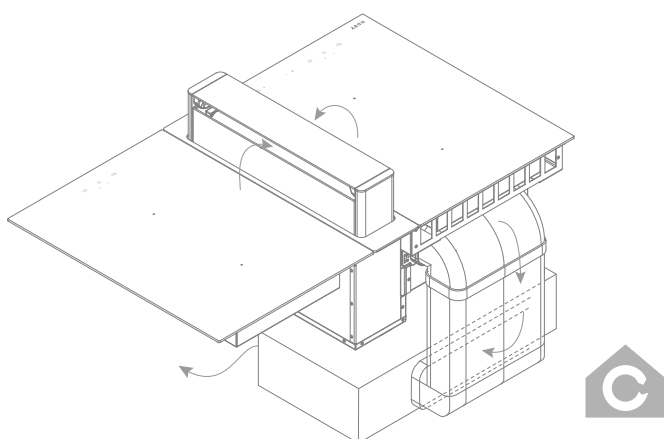
Sie können das Gerät, durch Drücken der Tastenkombination [+] en [—] für ca. 3 Sekunden, in den Abluftmodus umstellen. Die nebenstehende grüne LED blinkt 5x, um die Einstellung zu bestätigen.



7.2.2 Umluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird zunächst durch die Fettfilter gereinigt. Danach werden die Gerüche durch den Umluftfilter entfernt, bevor die Luft zurück in die Küche geführt wird.

Sie können das Gerät, durch Drücken der Tastenkombination [+] und [–] für ca. 3 Sekunden, in den Umluftmodus umstellen. In diesem Fall leuchtet die rote LED 5x, um die Einstellung zu bestätigen.



Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Küche für eine optimale Effizienz des Umluftsystems.

7.3 Ein- und Ausschalten und Nachlauffunktion

Absaugturm	
Einschalten	Display
Kurz auf  drücken	1e LED leuchtet auf
oder Klappdeckel drehen	
oder schieben Sie den Absaugturm nach oben.	
Nachlauffunktion einschalten	1e LED blink
Kurz auf  drücken	
Nachlauffunktion ausschalten	LED erlischt
Kurz auf  drücken	
oder schließen Sie den Klappdeckel des Absaugturms	
oder drücken Sie den Absaugturm nach unten.	

Nachlauffunktion: Diese Funktion wird nach Ende der Garzeit gestartet. Für eine bestimmte festgelegte Dauer werden die letzten Kochdünste vom Lüftungsschirm aufgenommen. Bei Umluftbetrieb werden gleichzeitig die Umluftfilter getrocknet.

Die Nachlaufdauer ist standardmäßig auf 30 Minuten im Umluftbetrieb und auf 10 Minuten im Abluftbetrieb eingestellt. Es wird empfohlen, diese Funktion immer bis zum Ende aktiviert zu lassen. Nach Ablauf der Nachlaufzeit schalten sich der Motor und der Abzugturm automatisch aus.

7.4 Leistungsstufe erhöhen und verringern

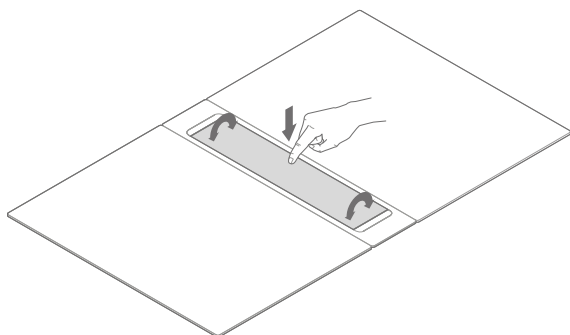
Der Absaugturm kann auf 3 Leistungsstufen sowie eine Boost-Stufe eingestellt werden, die über die 4 LEDs mit einer jeweils erhöhenden Intensität angezeigt werden. Aktivieren Sie bei starker Geruchs- oder Dampfbildung eine höhere Leistungsstufe. Der Absaugturm funktioniert dann mit einer höheren Leistung.

Leistungsstufe einstellen	
Leistungsstufe erhöhen	Extra LED leuchtet auf
Auf [+] drücken.	
Leistungsstufe verringern	LED erlischt
Auf [–] drücken.	

7.5 Niedrige Einstellung des Dunstabzugs

Der Ansaugvorgang kann starten durch Kippen des Klappdeckels des Absaugturms.

Die Sauggeschwindigkeit kann mit den Tasten [+] und [–] eingestellt werden.



Niedrige Einstellung des Dunstabzugs

Einschalten

Drehen Sie den Klappdeckel in die gewünschte Position.

Ausschalten

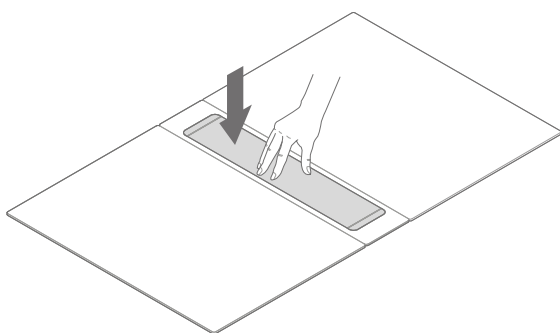
Klappdeckel schließen.

7.6 Hochliegende Einstellung des Dunstabzugs über den Absaugturm

Der Saugvorgang kann durch Drücken auf die Mitte des Klappdeckels des Absaugturms gestartet werden.

Der Turm fährt automatisch in eine Position von 10 cm.

Die Sauggeschwindigkeit kann über die Tasten [+] und [–] eingestellt werden.



Hochliegende Einstellung des Dunstabzugs

Einschalten

Schieben Sie den Absaugturm nach oben.

Ausschalten

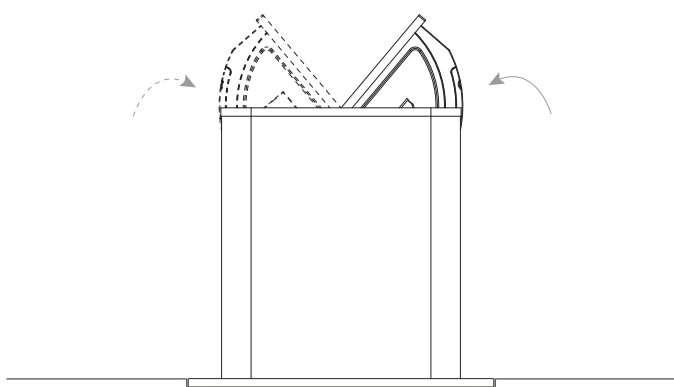
Drücken Sie den Absaugturm nach unten.

7.7 Auto-Stop

Um zu verhindern, dass der Dunstabzug weiterhin eingeschaltet bleibt, schaltet sich der Motor nach drei Stunden automatisch ab (sofern während dieser drei Stunden nichts an der Bedienung geändert wird).

7.8 Konzentrieren der Entlüftung

Wenn Sie nur auf einer Seite des Kochfelds kochen, können Sie den Dunstabzug auf diese Seite konzentrieren. Mit dem Schalter können Sie auf der linken oder der rechten Seite wählen. Auf diese Weise wird der Wirkungsgrad des Geräts noch weiter erhöht.



8 REINIGUNGSANZEIGEN

8.1 Reinigungsanzeige Fettfilter



Anzeige: 4 LEDs leuchten auf

Nach 20 Kochstunden weisen die vier blinkenden LEDs an der Dunstabzugshaube darauf hin, dass die Fettfilter gereinigt werden müssen.



Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen, die im Abschnitt über die Reinigung zu finden sind.

Nach dem Reinigen und erneuten Einsetzen der Fettfilter setzen müssen Sie die Reinigungsanzeige resettet.

Reset: Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste

Wir empfehlen, den Fettfilter einmal pro Monat zu reinigen.



Einen neuen Fettfilter erhalten Sie im Fachhandel, der auf der Novy Website zu finden ist. Artikelnummer Fettfilter: 99002.

8.2 Monoblock Umluftfilter (nur bei Umluft)



Anzeige: rote LED blinkt

Nach einer bestimmten Zeitspanne zeigt eine rote LED am Gerät an, dass der Monoblock-Umluftfilter ausgetauscht werden muss.



Befolgen Sie die Anweisungen, die in der Anleitung für Umluftbox / Filter beschrieben sind.



Ein neuer Monoblockfilter ist über einen Fachhändler oder die Novy-Website erhältlich.



Die Referenz Ihres Umluftfilters finden Sie in der Bedienungsanleitung Ihrer Umluftbox.

Nach dem Austausch und erneuten Einbauen des Umluftfilters muss die Reinigungsanzeige wieder neu gestartet werden. Reset: Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste .

9 EMPFEHLUNGEN

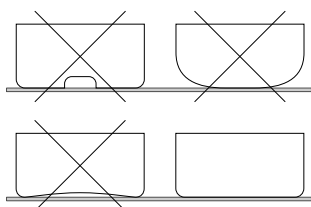
Qualität der Kochtöpfe und Pfannen

Geeignete Kochtöpfe und Pfannen: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden ($\pm 9\text{cm min}$). Nicht geeignete Kochtöpfe: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischen Boden, Kupfer, Messing, Keramik, Porzellan. Die Hersteller geben an, ob ihre Produkte für Induktion geeignet sind.

Überprüfen Sie, ob die Kochtöpfe geeignet sind:

- Gießen Sie etwas Wasser in einen Kochtopf und stellen Sie diesen auf eine Induktionskochzone, die auf **9** eingestellt ist. Das Wasser sollte in wenigen Sekunden heiß sein.
- Halten Sie einen Magneten an den Boden des Kochtopfs. Der Magnet sollte angezogen werden.

Manche Kochtöpfe summen, wenn sie auf eine Induktionskochzone gestellt werden. Dies bedeutet nicht, dass das Gerät defekt ist und wirkt sich auch nicht auf die Funktion aus. Das Geräusch verringert sich, wenn Sie eine andere Leistungsstufe einstellen.



Heben Sie die Pfannen an, wenn Sie sie verschieben möchten, damit die Glasplatte keine durch Reibung verursachte Flecken oder Kratzer bekommt.



Achten Sie darauf, dass die Außenseite des Topfes trocken und sauber ist. Stellen Sie sicher, dass sich keine Speisereste oder andere Partikel auf dem Kochfeld oder unter dem Kochgeschirr befinden, um Kratzer oder Schäden zu vermeiden.

- Bereiten Sie die Speisen wenn möglich in einem zugedeckten Topf zu.

Größe der Kochtöpfe

Die Kochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an den Durchmesser des Kochtopfs an. Der Boden des Kochtopfs muss allerdings einen

bestimmten Mindestdurchmesser in Abhängigkeit von dem Durchmesser der gewählten Kochzone haben. Stellen Sie den Kochtopf in die Mitte der Kochzone, damit die Wärme optimal übertragen wird. Der Boden des Kochtopfs muss die Kochzone so weit wie möglich abdecken. Wenn der Durchmesser des Kochtopfs viel größer als der Durchmesser der Kochzone ist, wird dies nicht zu einem optimalen Kochergebnis führen.

Die Fläche des Kochtopfs, die dann direkt über der Induktionsspule liegt, erzeugt dann die Wärme. Der restliche Fläche, die nicht über der Induktionsspule liegt, erhält dann die Wärme über die Aufbauschichten des Kochtopfs.

Wenn der Kochtopf viel größer als die Kochzone ist, empfiehlt es sich daher, diese auf eine etwas niedrigere Leistungsstufe zu stellen, damit sich die Wärme gut verteilen kann.

Beispiele für Leistungsregelung

(die unten aufgeführten Werte sind nur Richtwerte)

Anwendung		Display
Schmelzen Aufwärmen	– Saucen, Butter, Schokolade, Gelatine – Fertiggerichte	1-2
Anquellen Auftauen	– Reis, Pudding und zubereitete Speisen – Gemüse, Fisch, Tiefkühlprodukte	2-3
Dämpfen	– Gemüse, Fisch, Fleisch	3-4
Wasser	– Gekochte Kartoffeln, Suppe, Pasta – Frisches Gemüse	4-5
Schonend garen	– Fleisch, Leber, Eier, Würstchen – Gulasch, Rouladen, Kutteln	6-7
Garen Braten	– Kartoffeln, Krapfen, flache Kuchen	7-8
Braten Auf Kochtemperatur bringen	– Steaks, Omeletts – Wasser	9
Garen	– Zum Kochen bringen von großen Wassermengen	P

10 REINIGUNG UND PFLEGE



Befolgen Sie alle Instruktionen in Abschnitt 3 Verwendung des Geräts und in der Broschüre „Sicherheitshinweise“, die mit dem Gerät mitgeliefert wird und auf unserer Website www.novy.com aufgeführt ist.



Prüfen Sie vor der Reinigung, ob das Kochfeld vollständig ausgeschaltet und die Glasplatte über den Kochzonen ausreichend abgekühlt ist.



Befolgen Sie nachstehenden Reinigungsanweisungen, damit das Gerät länger hält und optimal funktioniert.

10.1 Pflege des Kochfelds



Lassen Sie das Gerät zunächst abkühlen, da sonst Verbrennungsgefahr besteht.



Benutzen Sie keinesfalls Geräte, die mit Dampf oder Druck funktionieren.



Benutzen Sie keine Gegenstände, die die Glaskeramik beschädigen können, zum Beispiel einen Scheuerschwamm oder abrasive und aggressive Reinigungsmittel.

Reinigung der Glasfläche des Kochfeldes

Reinigen Sie die Glasfläche des Kochfeldes **nach jedem Gebrauch**, um zu verhindern, dass Verunreinigungen einbrennen und die Oberfläche beschädigen.

Reinigungsanleitung Schritt für Schritt

- Lassen Sie die Oberfläche vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel auf einem warmen Kochfeld; dies kann zu Verfärbungen führen.
- Verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch oder einen kratzfreien, nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Kochfeld mit einem speziell für Glaskeramik entwickelten Reiniger.
- Befolgen Sie stets die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit einem Mikrofasertuch, um eine streifenfreie, glänzende Oberfläche zu erhalten.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Vermeiden Sie die Verwendung der folgenden Produkte, da sie die Oberfläche beschädigen können:

- Unverdünntes Handspülmittel
- Maschinenspülmittel
- Scheuernde Reinigungsmittel
- Aggressive oder ätzende Reinigungsmittel (wie Backofenspray oder Fleckenentferner)
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreinigungsgeräte



Hinweis: Verwenden Sie stets milde Produkte und geeignete Materialien, um die Lebensdauer Ihres Kochfeldes zu verlängern und Schäden zu vermeiden.



Hinweis: Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist, um Kratzer und eingebrannte Rückstände auf der Glasoberfläche zu vermeiden.

Bei hartnäckigen Flecken

Starke Verunreinigungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sollten Sie am besten entfernen, wenn das Kochfeld noch lauwarm ist. Benutzen Sie hierfür übliche Reinigungsmittel und Reinigungsverfahren.

Sollte dies nicht ausreichen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Verwenden Sie einen Glasschaber, um so viele Flecken wie möglich vorsichtig zu entfernen.
2. Sind noch Flecken sichtbar, tragen Sie eine milde, alkalische Scheuermilch auf und lassen Sie diese 10 Minuten einwirken.
3. Reiben Sie anschließend mit einem nicht scheuernden Schwamm oder Tuch, um die Flecken zu lösen.
4. Trocknen Sie das Glas abschließend mit einem Mikrofasertuch für ein streifenfreies und glänzendes Ergebnis.

Übergekochte Speisen weichen Sie zuerst mit einem nassen Tuch ein und entfernen anschließend die Rückstände mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder. Reinigen Sie danach das Kochfeld wie unter „**Reinigung der Glasfläche des Kochfeldes**“ beschrieben.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff sollten Sie sofort – noch im heißen Zustand – mit einem Glasschaber entfernen. Reinigen Sie danach das Kochfeld wie unter „**Reinigung der Glasfläche des Kochfeldes**“ beschrieben. Sandkörner, die eventuell beim Schälen von Kartoffeln oder beim Waschen von Salat auf das Kochfeld fallen, können beim Verschieben der Töpfe Kratzer verursachen. Achten Sie darauf, dass keine Sandkörner auf dem Kochfeld liegen bleiben.

Farbveränderungen des Kochfelds haben keine Auswirkungen auf die Funktion und die Festigkeit der Glaskeramik. Es handelt sich hierbei nicht um eine Beschädigung des Kochfelds, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glänzende Flecken entstehen durch ungeeignete Reinigungsmittel oder den Verschleiß des Topfbodens, insbesondere wenn Sie Kochgeschirr mit einem Aluminiumboden verwenden. Diese Flecken können nur mit Mühe mit üblichen Reinigungsmitteln entfernt werden. Wiederholen Sie ggf. die Reinigung mehrmals.

Durch den Einsatz von aggressiven Reinigungsmitteln oder durch scheuernde Topfböden wird die Glasoberfläche im Laufe der Zeit abgeseuert und es entstehen dunkle Flecken.

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder zum Ablegen von Gegenständen.

Heben Sie die Töpfe/Pfannen immer an und schieben Sie sie nicht über die Glasplatte.

10.2 Herausnehmen und erneutes Einsetzen des Absaugturms und Leeren des Behälters

Wenn Flüssigkeit in die Einlassöffnung eingedrungen ist, wird sie im Feststoffbehälter (Fassungsvermögen von 150 ml) gesammelt.

- Entfernen Sie den Absaugturm aus dem Liftersystem.
- Reinigen bzw. entfernen Sie den Inhalt des Behälters mit einem Tuch.
- Ersetzen Sie den Absaugturm im Liftersystem.

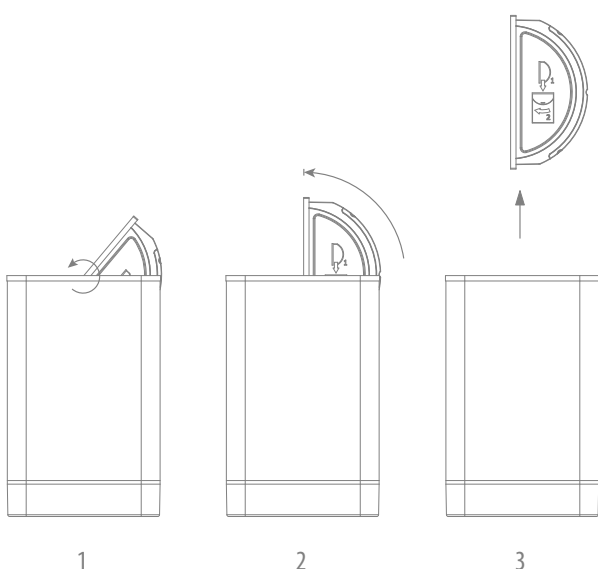
10.3 Reinigung des Fettfilters und des Glases des Absaugturms

Nach 20 Kochstunden werden die 4 LEDs auf dem Bedienfeld der Absaugung aufleuchten.

Der Fettfilter befindet sich im Absaugturm. Bei Bedarf kann der gesamte Turm zusammen mit dem Fettfilter in der Spülmaschine gereinigt werden.

Der Fettfilter kann auch separat vom Absaugturm entfernt werden.

Zur Reinigung führen Sie die folgenden Schritte aus.



Reinigung des Fettfilters/Absaugturms

Der Fettfilter/ Absaugturms aus Metall kann von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Wir empfehlen, den Fettfilter von Hand zu reinigen.

Reinigung des Fettfilters von Hand:

- Tauchen Sie den Filter in eine Lösung aus entfettendem Spülmittel und kochendem Wasser.
- Keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Verwenden Sie zur Reinigung eine geeignete Bürste.
- Spülen Sie den Filter danach mit warmem Leitungswasser aus und lassen Sie ihn abtropfen.

Reinigung des Filters im Geschirrspüler:

- Verwenden Sie ein gängiges Geschirrspülmittel.
- Geben Sie die gesättigten Fettfilter nicht zusammen mit Geschirr in den Geschirrspüler.
- Wählen Sie ein Programm mit niedriger Temperatur (maximal 65°C).
- Lassen Sie den Fettfilter nach der Reinigung abtropfen.



WARNUNG: Bei Reinigung in der Geschirrspülmaschine kann sich der Filter durch den Salzgehalt verfärben. Das hat jedoch keinerlei Auswirkungen auf die Funktionsfähigkeit.



WARNUNG: Wenn die obigen Anweisungen nicht eingehalten werden, entsteht aufgrund der starken Verschmutzung Brandgefahr.

Nach dem Reinigen:

- Ersetzen Sie den Filter im Absaugturm.
- Setzen Sie den Klappdeckel im Absaugturm wieder ein.
- Ersetzen Sie den Absaugturm im Liftersystem.
- Drücken Sie die Taste  3 Sekunden lang.

11 BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN

11.1 Meldungen auf dem Kochfeld

Code	
$\underline{U}$	– Es steht kein Kochtopf auf der Kochzone – Der Kochtopf ist nicht für Induktion geeignet – Der Durchmesser des Kochtopfbodens ist zu klein im Vergleich zu der Kochzone
$\mathcal{E}$	– Das elektronische System ist gestört. – Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen und wieder anschließen. – Wenden Sie sich an den Kundendienst
$\mathcal{E}2$	Das Kochfeld ist überhitzt. Abkühlen lassen. Danach können Sie es wieder einschalten.
$\mathcal{E}8$	Die Luftzufuhr für den Ventilator ist blockiert. Die Blockierung entfernen.

Wenn eine dieser Fehlermeldungen weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Das Kochfeld oder die Kochzone funktioniert nicht:

- das Kochfeld ist nicht korrekt an die Stromversorgung angeschlossen.
- die Sicherung ist durchgebrannt.
- überprüfen Sie, ob die Sperre aktiviert ist.
- die Tipptasten sind mit Wasser oder Fett bespritzt.
- es befindet sich ein Gegenstand auf den Tipptasten.

Eine einzelne Zone oder alle Zonen ist/sind ausgefallen:

- die Schutzfunktion wurde aktiviert.
- sie tritt in Funktion, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten.
- die Schutzfunktion wird auch aktiviert, wenn eine oder mehrere Tipptasten abgedeckt sind.
- ein Kochtopf ist leer und der Boden ist überhitzt.
- das Kochfeld verfügt außerdem über eine automatische Leistungsreduzierung und eine automatische Abschaltung bei Überhitzung.

Ventilator läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter:

- dies ist keine Fehlfunktion, sondern der Ventilator schützt so das elektronische Gerät.
- der Ventilator stoppt automatisch.

Bedienelemente für automatisches Garen sind funktionslos:

- Kochzone ist noch warm [**H**].
- maximale Leistungsstufe ist eingeschaltet [**9**].
- Leistungsstufe wurde mit der Taste [**-**] eingeschaltet.

11.2 Meldungen in Bezug auf den Dunstabzug

Der Dunstabzug zieht die Kochdünste nicht gut ab. Wodurch kann dieses Problem verursacht werden?

- Prüfen Sie, ob der Fettfilter und der Absaugturm korrekt eingesetzt sind.
- Überprüfen Sie den Fettfilter. Halten Sie sich an die Reinigungsanzeige. Der Filter muss durchschnittlich einmal alle zwei Wochen gereinigt werden, damit die Dämpfe gut hindurchströmen können.
- Überprüfen Sie die Luftzufuhr in der Wohnung. Sobald ein Dunstabzug im Abluftbetrieb eingeschaltet wird, muss eine Luftzufuhr vorhanden sein, beispielsweise indem ein Fenster geöffnet wird.
- Überprüfen Sie den Abluftkanal auf Verstopfungen oder Verengungen, die eine ordnungsgemäße Luftableitung behindern können.

11.3 Kundendienst

Bitte wenden Sie sich bei einer Störung an unseren technischen Kundendienst: [**www.novy.com/contact**](http://www.novy.com/contact).

Wählen Sie Ihr Land.

Für eine ordnungsgemäße und schnelle Abwicklung ist es erforderlich, dass Sie dem technischen Kundendienst mitteilen, um welchen Gerätetyp es sich handelt. Diese Daten finden Sie auf dem Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.

FUNKTIONSÜBERSICHT NOVY UP

Bedienelemente des Dunstabzugs

 Ein-/Ausschalten Dunstabzugs/ Nachlauffunktion

 Abzugsgeschwindigkeit verringern

 Abzugsgeschwindigkeit erhöhen

· · · · Anzeige Abzugintensität

 Reinigungsanzeige Umluftfilter (optional)

Bedienelemente am Kochfeld

 Ein/Aus-Taste für das Kochfeld

 Anzeige der Leistungsstufe

 Kochzone auswählen

 Leistungsniveau erhöhen

 Leistungsniveau senken

Bedienung Kochfeld

Ein- und Ausschalten eines Kochfelds

EIN - Auf ① drücken und 2 Sekunden gedrückt halten. Kochzonenanzeige leuchtet auf.

AUS - Auf ① drücken. Kochzonenanzeige geht aus.

Ein- und Ausschalten einer Kochzone

Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste .

Drücken Sie gleichzeitig auf die Kochzonen-Auswahltasten  und [—] bis das Display  oder H = "hot" anzeigt.

Ein- und Ausschalten Power-funktion

EIN - Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste .

Drücken Sie anschließend auf die Taste [—] und dann auf die Taste [+] bis [P] erscheint.

AUS - Drücken Sie auf die [—] Taste.

Ein- und Ausschalten Super Power-funktion (nur bei Power-Induktionskochfeldern und wenn verfügbar)

EIN - Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste .

Drücken Sie anschließend auf die Taste [—] und dann auf die Taste [+] bis [P] erscheint.

Drücken Sie erneut die Taste [+].

AUS - Drücken Sie auf die [—] Taste.

Leistungsgrenze

EIN - Power einschalten. Erneut auf das Ende des SCHIEBEREGLERS drücken.

AUS - Über den SCHIEBEREGLER wischen [900].

Leistungsgrenze aktiviert

Gewählte Kochzone mit Power-Funktion [P]

Leistungsgrenze aktiviert

[9] wird auf [8] reduziert und blinkt [8].

Sperrern der Bedienelemente

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste ① ein
2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten [—] und  der hinten Zone.
3. Drücken Sie erneut die Taste  der hinten Zone.

Entsperrern der Bedienelemente

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste ① ein
2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten [—] und  der hinten Zone.
3. Drücken Sie erneut die Taste [—] .

Timer-Funktion

Drücken Sie gleichzeitig auf [—] und [+].

Zeitdauer reduzieren

Auf [—] drücken.

Zeitdauer verlängern

Auf [+] drücken.

Ausschalten der Timer-Funktion

Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste .

Drücken Sie gleichzeitig auf [+] und [—].

Stoppen des Timers

Drücken Sie auf [—] bis der Timer auf  steht.

Verwendung des Timers ohne Kochen

Das Kochfeld einschalten.

Drücken Sie 2 Sekunden auf .

Timer auswählen

Drücken Sie gleichzeitig auf [—] und [+] .

Zeitdauer reduzieren

Am Timer auf [—] drücken.

Zeitdauer reduzieren

Am Timer auf [+] drücken.

Flexzone-Funktion manuell**(nur bei Power-Induktionskochfeldern)**

EIN - gleichzeitig auf die 2 kochzonen-Auswahltasten a drücken.

AUS - gleichzeitig auf die 2 kochzonen-Auswahltasten  drücken.

Bedienung Absaugung**Dunstabzugshaube - Einschalten**

Kurz auf  drücken

oder Klappdeckel drehen

oder schieben Sie den Absaugturm nach oben.

Dunstabzugshaube - Nachlauffunktion

Kurz auf  drücken

AUSSCHALTEN: Erneut auf  drücken.

Dunstabzugshaube – Ausschalten

Kurz auf  drücken

oder schließen Sie den Klappdeckel des Absaugturms

oder drücken Sie den Absaugturm nach unten.

CONTENT

1	GENERAL INFORMATION	122
1.1	Product and Accessory Availability	122
2	ENVIRONMENT AND SAVINGS	123
2.1	Packaging material	123
2.2	Disposal of old appliance	123
2.3	Tips for reducing energy consumption and increasing efficiency	124
3	USING THE APPLIANCE	125
3.1	First use of the appliance	125
3.2	Precautions against damage	125
4	DESCRIPTION OF THE DEVICE	126
4.1	Technical specifications of the induction hob	126
4.2	Principle of induction	127
4.3	Noise caused by induction	127
4.4	Global overview	128
5	INDUCTION HOB COMFORT	129
5.1	Hob control panel	129
5.1.1	Control panel	129
5.1.2	Switch on and off	129
5.1.3	Pan detection	130
5.1.4	Indication of residual heat	130
5.1.5	Power function	130
5.1.6	Timer function	132
5.1.7	Locking the controller	133
6	INDUCTION HOB POWER	134
6.1	Hob control panel	134
6.1.1	Control panel	134
6.1.2	Switch on and off	134
6.1.3	Pan detection	135
6.1.4	Indication of residual heat	135
6.1.5	Power function	136
6.1.6	Super Power-function (only when available)	138
6.1.7	Timer function	138
6.1.8	Flexzone	140
6.1.9	Locking the controller	140
7	CONTROLLING THE EXTRACTION TOWER	141
7.1	Extractor hood control panel	141
7.2	User modes	141
7.2.1	Exhaust mode	141
7.2.2	Recirculation mode	142
7.3	Switch on and off and run-on function	143
7.4	Increase and decrease the power level	143

7.5	Low extraction position	144
7.6	High extraction position	144
7.7	Auto-stop	145
7.8	Concentration of extraction	145
8	CLEANING INDICATIONS	146
8.1	Cleaning indication for grease filter	146
8.2	Replacement indicator monoblock filter (only with recirculation)	146
9	COOKING ADVICE	147
10	CLEANING AND MAINTENANCE	149
10.1	Maintenance of the hob	149
10.2	Removing and replacing the extraction tower and emptying the reservoir	151
10.3	Cleaning the grease filters and the ventilation tower glass	152
11	TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS	154
11.1	Messages on the hob	154
11.2	Messages at the extraction	155
11.3	Service	155
	OVERVIEW FUNCTIONS NOVY UP	156

1 GENERAL INFORMATION

Carefully read the safety instructions, mounting instructions and user manual before installation and putting it into operation.

The safety instructions are listed in a separate booklet supplied with the appliance and listed on our website www.novy.com.

Follow the safety instructions, mounting instructions and user manual to prevent injury and material damage.

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

1.1 Product and Accessory Availability

Product availability and model features may vary by country. Some products, options, or accessories described in this manual may not be available in all markets. Please contact your local distributor or visit our website at www.novy.com for more information.

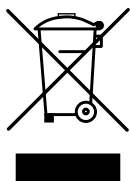
2 ENVIRONMENT AND SAVINGS

2.1 Packaging material

This appliance is protected against damage during transport by packaging. The materials used are not hazardous to the environment and are suitable for recycling. Ensure environmentally-friendly disposal of the packaging.

2.2 Disposal of old appliance

Your appliance also contains many materials that can be recycled.



Therefore, used appliances should be separated from other waste. The recycling of appliances organised by your manufacturer is in this way carried out under the best conditions, in accordance with European Directive 2012/19/EU on electrical and electronic waste. Ask your municipality or your salesperson about the closest collection point for your old appliance.

Keep old appliances out of the reach of children.

2.3 Tips for reducing energy consumption and increasing efficiency

The new appliance is exceptionally efficient and economical with energy. Some tips follow below for making your appliance even more energy-efficient and efficient.

- Choose a cooking zone that matches the size of the pan. The bottom of the pan should cover the cooking zone as much as possible.
- Make sure the pan is always in the centre of the cooking zone.
- Use cookware with a base diameter that matches the diameter of the cooking zone.
- Place lids on pans. This prevents unnecessary heat escaping and reduces cooking fumes and condensation.
- Use pans with flat bottoms. A pan with a non-flat bottom consumes more energy.
- Use cookware that matches the amount of food. A small pan requires less energy than a large, not-quite-full pan.
- Use as little water as possible. The more water in the pan, the more energy is needed to heat it up.
- After boiling or frying, switch back to a lower power setting in time to reduce energy consumption and to limit overproduction of vapours.
- Position your cookware in such a way that rising vapours reach the extraction surface of the fan
- Turn on the appliance's fan at the lowest speed when you start cooking to control humidity and eliminate cooking odours.
- Increase the appliance's fan speed only when the amount of cooking vapour requires it.
- Use the highest fan speed only when absolutely necessary.
- If a lot of cooking vapour is released, switch to a higher fan speed in time. This is more efficient than trying to catch vapour that has already spread throughout the kitchen by using the appliance for a long time.
- Use the delay mode if the appliance has one. Do not let the appliance ventilate unnecessarily after cooking.
- Keep the appliance filter/filters clean to optimise grease and odour filtering efficiency.
- Ensure adequate air supply in the room, so that the appliance can operate efficiently and economically.
- Avoid any draught above the cooking surface for efficient operation.

3 USING THE APPLIANCE

3.1 First use of the appliance

- Scan your QR code on the warranty sticker and register your device.
- Remove all labels and stickers from the glass.
- Clean the glass plate before using the cooktop for the first time as follows:
 - Use a damp, soft cloth or a non-scratch, non-abrasive sponge.
 - Clean using a cleaner specifically designed for ceramic glass. Always follow the manufacturer's instructions for the cleaning product.
 - Dry the glass with a microfibre cloth to achieve a streak-free, glossy finish..
- See chapter [**10.1 Maintenance of the hob**](#) for full instructions on cleaning the cooktop after use.

3.2 Precautions against damage

- Damaged cooking pans or cooking pans with rough bases (cast iron without enamelling) can cause damage to the glass.
- Ensure that the outside of the pan is dry and clean. Make sure there are no food residues or other particles on the hob or underneath the cookware, as these may cause scratches or damage.
- 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.
- Do not place or leave empty cooking pans on the hob.
- Never place a hot pan on the control zone.

4 DESCRIPTION OF THE DEVICE

The appliance is an induction hob with integrated worktop extraction. The induction hob has 4 cooking zones with an integrated extractor at the centre of the hob that ensures the removal of cooking vapours.

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

4.1 Technical specifications of the induction hob

Type	Domino Power v01 (Domino Power v02)	Domino Comfort v01 (Domino Comfort v02)	
Total power	7400	7400	W
Energy consumption of the EChob cooking plate**	178 (169.5)	(174.2)	Wh/kg
Cooking zone in front left	240 x 200	Ø 175	mm
Minimum detection	Ø 90	Ø 90	mm
Nominal power*	1600	1400 W	W
Extra Power*	1850		W
Super Power*			W
Standardised category of cookware**	C (B)		
Energy consumption ECcw**	177.6 (161.3)	210 (177.3)	Wh/kg
Cooking zone at the back left	240 x 200	Ø 210	mm
Minimum detection	Ø 100	Ø 100	mm
Nominal power*	2100	2300	W
Extra Power*	3200 (2300)	3000	W
Super Power*	(3000)		W
Standardised category of cookware**	C	C	
Energy consumption ECcw**	(177.6)	(171.1)	
Type	Teppanyaki Wok		
Cooking zone at the back right	Ø 145	Ø 314	mm
Minimum detection	–	–	mm
Nominal power*	1400	2000	W
Extra Power*		2500	W
Super Power*		3200	W
Standardised category of cookware**			
Energy consumption ECcw**			

Type	Domino Power v01 (Domino Power v02)	Domino Comfort v01 (Domino Comfort v02)	
cooking zone in front right	Ø 145		mm
Minimum detection	–		mm
Nominal power*	1400		W
Extra Power*			W
Super Power*			W
Standardised category of cookware**			
Energy consumption ECcw**			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)

4.2 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, 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 $\cup$ symbol will continue to flash.

4.3 Noise caused by induction

When using an induction hob, all kinds of noises may occur. These sounds depend on the design and the material of the cookware base and are completely normal.

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.

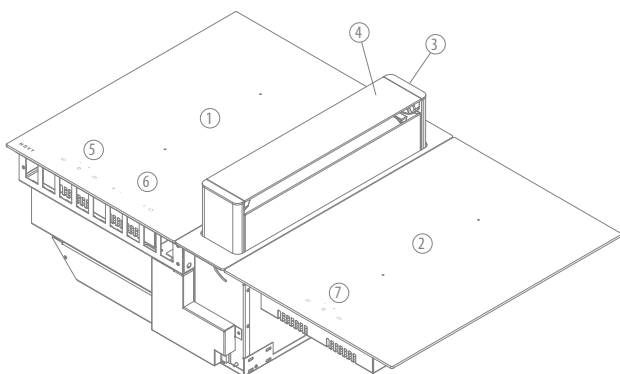
Clicking

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. Even after you switch off the hob, the fan will remain active until the temperature has sufficiently decreased.

4.4 Global overview

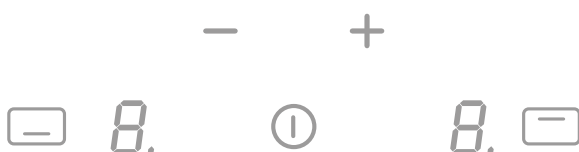


1	Induction hob left
2	Induction hob right (40002-40008)
3	Extraction tower
4	Pivoting cover
5	Controlling the cooking zones left
6	Controlling the extractor
7	Controlling the cooking zones right

5 INDUCTION HOB COMFORT

5.1 Hob control panel

5.1.1 Control panel



Hob control	
Switch hob on/off	ⓘ
Power level indication	8.
Select cooking zone	□
Increase power level	+
Reduce power level	−

5.1.2 Switch on and off

Switching the hob on and off	
Switch on	ⓘ
Press and hold ⓘ for 2 seconds. Cooking zones display lights up.	
Switch off	
Press ⓘ. Cooking zones display extinguishes.	

Switching a cooking zone on and off	
Set up	Display
Press the cooking zone selection key □.	0 ► 0
Switch off	0 H
Press the cooking zone selection keys □ and − simultaneously until the display shows 0 or H ¹ .	

If there is no control input within 20 seconds, the electronics will return in standby setting.

¹ H = hot

5.1.3 Pan detection

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

The induction hob does not work:

- In case there is no pan on the cooking zone or if the pan is unsuitable for induction, it is impossible to put the power on and the  symbol will appear on the display.
- The operation is suspended when the pan is removed from the cooking zone during cooking. The  symbol will appear on the display. The  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.

5.1.4 Indication of residual heat

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



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

5.1.5 Power function

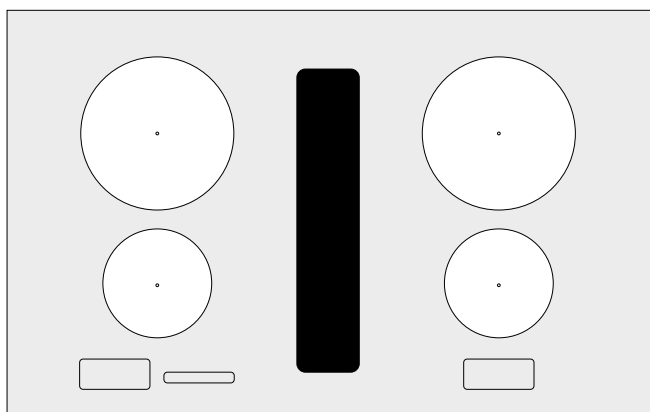
The Power function  boosts the power to the back cooking zone. If this function is activated, these cooking zones will be subjected to considerably higher power for 5 minutes.

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

Switching Power on and off	
Switch on Power	Display
Press the cooking zone selection key  .	
Press the [—] key and then the [+] key until  .	
Switch off Power	
Press on the [—] key.	

Management of maximum power:

The appliance is divided as follows. This information applies only to the Comfort induction hob.



Novy Up Comfort (40002)

If this power limit is exceeded when switching to a high selected cooking heat or switching the power setting 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.

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

Hob Comfort		
Cooking zone	in cm	Power (W)
Front	Ø 17,5 mm	Normal: 1400
Back	Ø 21,0 mm	Normal: 2300 Power: 3000

Power limit	Display
Selected cooking zone with Power function.	<i>P</i>
Power limit activated	<i>B</i>
[9] reduced to [7] and flashes.	

5.1.6 Timer function

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

Timer function	
Setting or changing the cooking time	Display
Press the cooking zone selection key  . Select the desired power level using the [+] or [–] key.	1-P
Select the timer	
Press [–] and [+] at the same time.	00
Reduce the time	30-
Press [–] on the timer	29...
Increase the time	01-
Press [+] on the timer.	02...

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

The time has been selected and the countdown has begun.

Switch off the timer function	
Select the timer	Display
Press the cooking zone selection key  . Select the desired power level using the [+] or [–] key.	The lamp for that zone lights up
Stop the timer	
Keep pressing [–] on the timer until the timer displays 00.	00

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

Using the timer without cooking	
Timer without cooking	Display
Switch on the hob. Press ① for 2 seconds.	
Select the timer	
Press [—] and [+] simultaneously.	00
Reduce the time	30-
Press [-] on the timer.	29...
Increase the time	01-
Press [+] on the timer.	02...

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 complete, the display will flash 00, an audible sign will be heard, and the cooking zone will turn off. To stop the buzzer and flashing light, press a control key.

5.1.7 Locking the controller

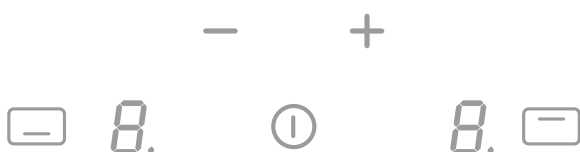
To avoid a hob selection being changed, during cleaning for example, the controller must be locked (except the on/off key).

Locking	
Lock	Display
1. Switch on the hob using the ① key. 2. Press the [—] and  of the back zone simultaneously. 3. Press the  key of the back zone again.	
	L
Unlock	
1. Switch on the hob using the ① key. 2. Press the [—] and  of the back zone simultaneously. 3. Press the [—] key of the back zone again.	
	0

6 INDUCTION HOB POWER

6.1 Hob control panel

6.1.1 Control panel



Hob control	
Switch hob on/off	ⓘ
Power level indication	8.
Select cooking zone	-
Increase power level	+
Reduce power level	-

6.1.2 Switch on and off

Switching the hob on and off	
Switch on	ⓘ
Press and hold ⓘ for 2 seconds. Cooking zones display lights up.	
Switch off	
Press ⓘ. Cooking zones display extinguishes.	

Switching a cooking zone on and off	
Set up	Display
Press the cooking zone selection key -.	0 ▶ 0
Switch off	0 H
Press the cooking zone selection keys - and - simultaneously until the display shows 0 or H ¹ .	

If there is no control input within 20 seconds, the electronics will return in standby setting.

¹ H = hot

6.1.3 Pan detection

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

When you place a pan on the hob, it is automatically detected. You will also see a  to show you which slider to use for the zone in question. The pan detection ensures optimum safety.

The induction hob does not work:

- In case there is no pan on the cooking zone or if the pan is unsuitable for induction, it is impossible to put the power on and the  symbol will appear on the display.
- The operation is suspended when the pan is removed from the cooking zone during cooking. The  symbol will appear on the display. The  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  will no longer be active.

6.1.4 Indication of residual heat

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



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

6.1.5 Power function

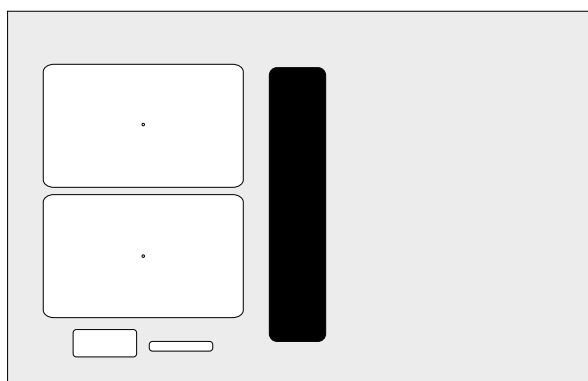
The Power function *P* boosts the power to the back cooking zone. If this function is activated, these cooking zones will be subjected to considerably higher power for 5 minutes.

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

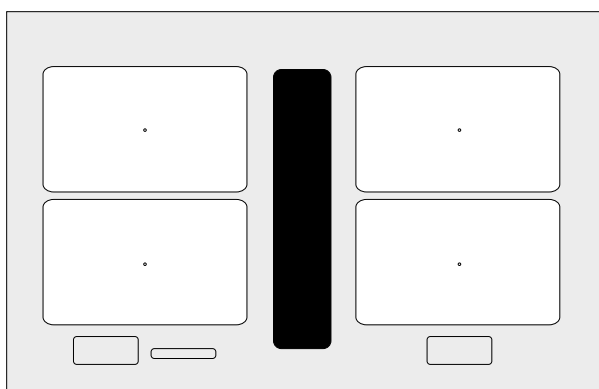
Switching Power on and off	
Switch on Power	Display
Press the cooking zone selection key  . Press the [—] key and then the [+] key until <i>P</i> .	<i>P</i>
Switch off Power	<i>9-0</i>
Press on the [—] key.	

Management of maximum power:

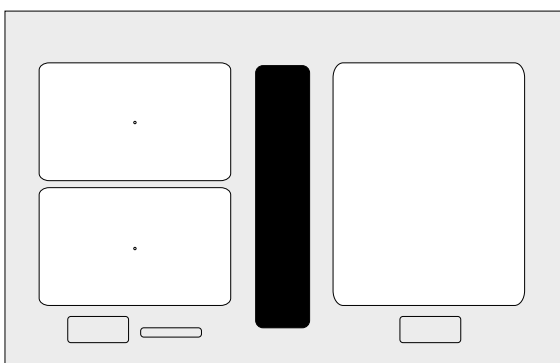
The hob may be divided as follows. This information applies only to Power hobs.



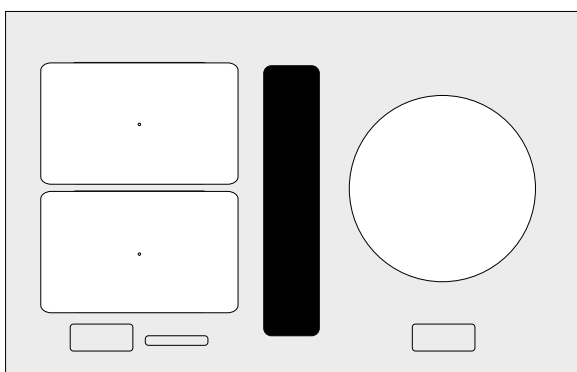
Novy Up Power (40000)



Novy Up Power (40004)



Novy Up Power / Teppan Yaki (40006)



Novy Up Power / Wok (40008)

If this power limit is exceeded when switching to a high selected cooking heat or switching the power setting 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

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

Hob Power v01		
(Hob Power v02)		
Cooking zone	in cm	Power (W)
Front	24 x 20 cm	Normal: 1600 Power: 1850
Back	24 x 20 cm	Normal: 2100 Power: 3200 (2300) (Super Power: 3000)

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

6.1.6 Super Power-function (only when available)

The Super Power-function **,, //** 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 5 minutes.

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

Switching Super Power on and off	
Switch on power	Display
Press the cooking zone selection key  .	
Increase power	
Press the [+] key.	1 to 9
Activate Power function	
Press the [—] key, then press the [+] key until P appears.	P
Activate Super Power function	
Press the [+] key again.	
Deactivate Super Power function	
Press the [—] key.	

6.1.7 Timer function

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

Timer function	
Setting or changing the cooking time	Display
Press the cooking zone selection key  .	1-P
Press [—] and [+] at the same time.	
Select the timer	
Press [—] and [+] at the same time.	00
Reduce the time	30-
Press [—] on the timer.	29...
Increase the time	01-
Press [+] on the timer.	02...

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

The time has been selected and the countdown has begun.

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

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

Using the timer without cooking	
Timer without cooking	Display
Switch on the hob. Press ① for 2 seconds.	
Select the timer	
Press [—] and [+] simultaneously.	<i>00</i>
Reduce the time	<i>30-</i>
Press [—] on the timer.	<i>29...</i>
Increase the time	<i>01-</i>
Press [+] on the timer.	<i>02...</i>

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

Turn off automatically at the end of the cooking time:

As soon as the selected cooking time is complete, the display will flash *00*, an audible sign will be heard, and the cooking zone will turn off. To stop the buzzer and flashing light, press any touch key.

6.1.8 Flexzone

This function allows you to link the 2 zones so they operate as 1 large zone. This function can only be activated manually when a large pot/pan is placed on the cooking surface.

Flexzone	
Manual activation	Display
Simultaneously press on both cooking zone selection keys  +  of both zones to be linked.	
Increase the power	
Press the [+] or [-] key until the desired power level is reached.	
Switch Flexzone function off	
Simultaneously press on both cooking zone selection keys  +  of both linked zones.	

6.1.9 Locking the controller

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

Locking	
Lock	Display
1. Switch on the hob using the  key. 2. Press the [-] and  of the back zone simultaneously. 3. Press the  key of the back zone again.	
Unlock	
1. Switch on the hob using the  key. 2. Press the [-] and  of the back zone simultaneously. 3. Press the [-] key of the back zone again.	

7 CONTROLLING THE EXTRACTION TOWER

7.1 Extractor hood control panel



Extraction control (6)	
Switch on/lift	
Decrease extraction speed	
Extraction speed indication	
Increase extraction speed	
Cleaning indication for recirculation filter (optional)	

7.2 User modes

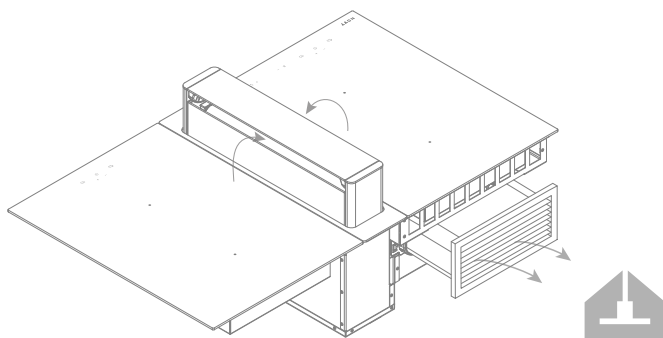
This device can be used in the exhaust or recirculation mode (standard setting upon delivery).

7.2.1 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 **[—]** for 3 seconds when the extraction tower is closed.

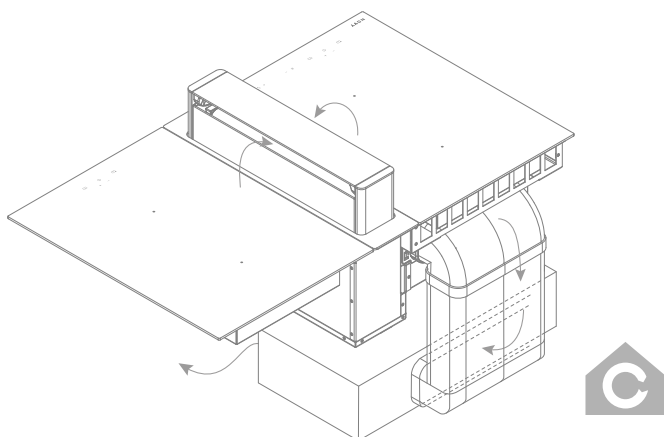
The third green LED will blink 5 times.



7.2.2 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 **[—]** for 3 seconds when the extraction tower is closed. The red LED will blink 5 times.



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

7.3 Switch on and off and run-on function

Extraction tower	
Switch on	Display
Press 	LED lights up
or turn on pivoting cover	
or press the extraction tower upwards.	
Switch on run-on function	1st LED blinks
Press 	
Switch off	LED off
Press 	
or close the pivoting cover	
or press the extraction tower downwards.	

Run-on 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. When recirculation is selected, the filters are also dried.

The run-on time is set to 30 minutes by default in the recirculation mode and 10 minutes in exhaust mode. It is recommended to carry out this function completely. At the end of the run-on time, the motor and the extraction tower will automatically switch off.

7.4 Increase and decrease the power level

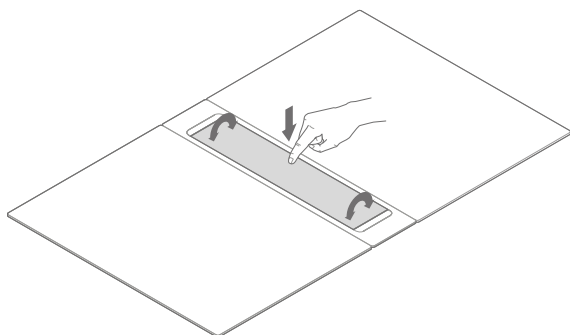
The extraction tower can be set to 3 levels + power, indicated via the 4 LEDs with increasing intensity per level.

Activate a higher power level if strong odours or vapours are present. The extraction tower then works at a higher flow rate.

Adjusting the power level	
Increase the power	Brighter LED(s)
Press [+].	
Decrease the power	LED(s) dim
Press [—].	

7.5 Low extraction position

The extraction can be started by rotating the pivoting cover of the extraction tower to the desired position. The extraction speed can be set by the [+] and [–] key on the hood touch control.



Low extraction position

Switch on

Turn pivoting cover towards the desired position.

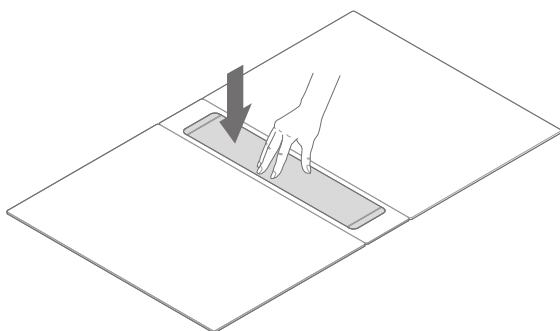
Switch off

Close pivoting cover.

7.6 High extraction position

The extraction can be started by pressing the centre of the pivoting cover of the extraction tower.

The tower automatically moves to a position of 10 cm. The extraction speed can be set by the [+] and [–] key on the hood touch control.



High extraction position

Switch on

Press the extraction tower upwards.

Switch off

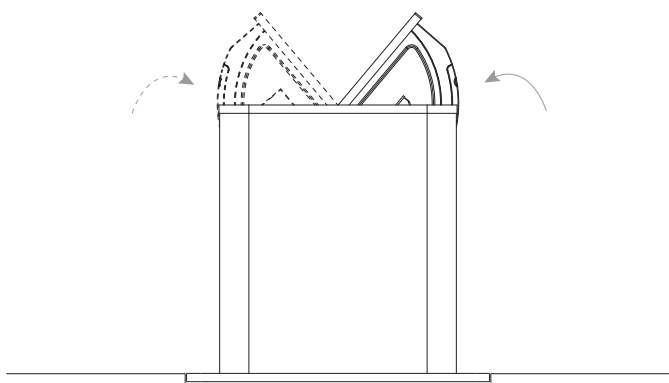
Press the extraction tower downwards.

7.7 Auto-stop

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

7.8 Concentration of extraction

If you are cooking on only one side of the hob or if you are using taller pots that produce a large amount of vapour, you can concentrate the extraction of fumes on this side. Using the pivoting cover on the extraction tower, you can concentrate the extraction of fumes on the left or on the right side. This further increases the efficiency of the appliance.



8 CLEANING INDICATIONS

8.1 Cleaning indication for grease filter



Indication: 4 LEDs lights are blinking

After 20 cooking hours, the 4 LEDs on the hood touch control are blinking.



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.

We recommend to clean the grease filter(s) once a month.



You can obtain a new grease filter from a dealer which you can find on the Novy website. Article number: 99002

8.2 Replacement indicator monoblock filter (only with recirculation)



Indication: red LED blinks

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



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



A new monoblock filter can be obtained from a specialist dealer or from the Novy website.



Please consult the manual of your recirculation box for the reference of your recirculation filter.

After replacing the recirculation filter, reset the cleaning indication.

Reset: press the  control key for 3 seconds.

9 COOKING ADVICE

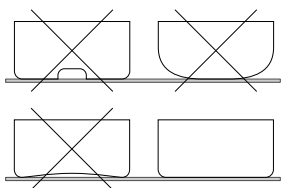
Quality of the pots and pans

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.



Ensure that the outside of the pan is dry and clean. Make sure there are no food residues or other particles on the hob or underneath the cookware, as these may cause scratches or damage.

- 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. The bottom of the cooking pan must cover as much of the cooking zone as possible. 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

10 CLEANING AND MAINTENANCE



Follow all instructions as described in the section [3 Using the appliance](#) and as mentioned in the separate booklet “Safety instructions” supplied with the appliance and listed on our website www.novy.com.



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.

10.1 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.

Cleaning the glass of the hob

Clean the glass surface of the hob **after each use** to prevent cooking residues from burning in and damaging the surface.

Step-by-Step Cleaning Instructions

- Allow the surface to cool down completely.
- Do not apply cleaning agents to a warm hob – this may cause discolouration.
- Use a damp, soft cloth or a non-scratch, non-abrasive sponge.
- Clean using a cleaner specifically designed for ceramic glass.

- Always follow the manufacturer's instructions for the cleaning product.
- Dry the glass with a microfibre cloth to achieve a streak-free, glossy finish.

Unsuitable Cleaning Products

Avoid using the following products, as they may damage the surface:

- Undiluted washing-up liquid
- Dishwasher detergents
- Abrasive cleaning agents
- Harsh or corrosive cleaners (such as oven sprays or stain removers)
- Scouring sponges
- High-pressure or steam cleaning equipment



Note: Always use mild products and suitable materials to extend the life of your hob and prevent damage.



Note: Ensure cookware bases are clean to avoid scratches and burnt-in residues on the glass 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 is still not sufficient, you can follow these steps:

1. Use a glass scraper to carefully remove as many stains as possible.
2. If stains remain, apply a mild alkaline cream cleaner and leave it to work for 10 minutes.
3. Then rub with a non-abrasive sponge or cloth to loosen the stains.
4. Finally, dry the glass with a microfibre cloth for a streak-free, shiny finish.

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 the glass of the 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 the glass of the 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.

10.2 Removing and replacing the extraction tower and emptying the reservoir

If liquid has entered the intake opening, it will be collected in the fixed reservoir (capacity 150 ml).

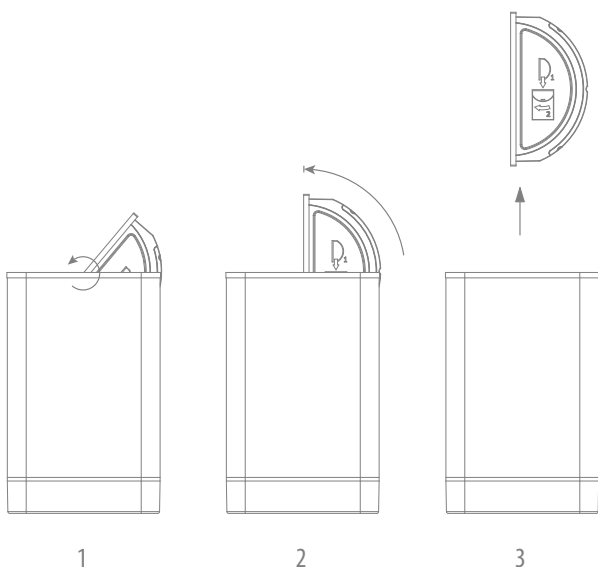
- Remove the extraction tower from the lift system.
- Clean or remove the contents of the fixed reservoir using a cloth.
- Replace the extraction tower in the lift system.

10.3 Cleaning the grease filters and the ventilation tower glass

After 20 hours of cooking, the 4 LEDs on the hood touch control will start to blink.

The grease filter is located in the extraction tower, the entire tower can be cleaned in the dishwasher together with the grease filter.

The grease filter can also be removed separately from the extraction tower for cleaning, follow the steps below.



Cleaning the grease filter

The metal grease filter can be cleaned by hand or in a dishwasher. We recommend cleaning the grease filter by hand.

Cleaning the filter by hand:

- Immerse the filter in a solution of boiling water to which a liquid detergent has been added.
- Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products.
- Use a brush for cleaning.
- Then rinse the filters with warm water under a tap and allow them to dry.

Cleaning the filter in a dishwasher:

- Use a customary dishwasher detergent.
- Do not put the saturated grease filters together with crockery in the dishwasher.
- Select a programme with a low temperature (maximum 65°C).
- After cleaning allow the filter to drain.



WARNING: The filter may become discoloured when cleaned in a dishwasher. This does not affect the performance of the filter.



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

After cleaning:

- Replace the filter in the extraction tower
- Replace the tilting cover in the extraction tower.
- Replace the extraction tower in the lift system.
- Press the control key  for 3 seconds.

11 TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS

11.1 Messages on the hob

Code	
<i>U</i>	– 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.
<i>E</i>	– The electronic system is disrupted. – Disconnect and reconnect the hob. – Call the after-sales service.
<i>E2</i>	The hob has overheated, leave to cool, then switch back on.
<i>E8</i>	The fan air supply is blocked. Unblock it.

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 [**-**].

11.2 Messages at the extraction

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

- Check that the grease filter and the extraction tower are correctly installed.
- 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 restrictions that may prevent proper air extraction.

11.3 Service

In case of a malfunction, please do not hesitate to contact our after sales service:

www.novy.com/contact.

Choose your country.

For a proper and prompt handling, the after sales service needs to know the type of your device. This information can be found on sticker at the bottom of the device.

OVERVIEW FUNCTIONS

NOVY UP

Controlling the extractor



On/off control key for the extractor



Decrease extraction speed



Increase extraction speed

· · · · Extraction indication



Cleaning indication for recirculation filter
(optional)

Hob control



On/off control key for the hob



Power level indication



Cooking zone selection



Increase power level



Reduce power level

Hob control

Switch hob on/off

ON - Press ① and hold for 2 seconds.

OFF - Press ①.

Cooking zones display extinguishes.

Switching a cooking zone on and off

Press the cooking zone selection key .

Press the cooking zone selection key  and [—] simultaneously until the display shows  or H = “Hot”.

Switching Power on and off

IN - Press cooking zone selection key .

Press the [—] key and then the [+] key until P.

OFF - Press the [—] key.

Power limit

Selected cooking zone with Power function [P].

Switching Super Power on and off (only for Power induction hob and when available)

IN - Press cooking zone selection key .

Press the [—] key and then the [+] key until P.

Press the [+] key again.

OFF - Press the [—] key.

Power limit activated

[9] is reduced to [8] and flashes [8].

Locking the controller

1. Switch on the hob using the ① key.
2. Press the [—] and  key of the back zone simultaneously.
3. Press the  key of the back zone again.

1. Switch on the hob using the ① key.
2. Press the [—] and  key of the back zone simultaneously.
3. Press the [—] key again.

Timer function

Press [—] and [+] at the same time.

Reduce the time

Press [—]

Increase the time

Press [+]

Switch off the timer function

Press the cooking zone selection key .

Press [+] and [-] at the same time.

Keep pressing [-] on the timer until the timer displays 000.

Stop the timer

Press [-] until timer is set to 00.

Using the timer without cooking

Switch on the hob.

Press ① for 2 seconds.

Select the timer

Press [-] and [+] at the same time.

Reduce the time

Press [-] on the timer.

Increase the time

Press [+] of the timer.

Activate Flexzone manually (only for Power induction hob)

ON - Simultaneously press the 2 cooking zone selection keys .

OFF - Simultaneously press the 2 activated cooking zone selection keys .

Extractor control

Extractor hood - Switch on

Press 

or turn the pivoting cover

or press the extraction tower upwards.

Extraction hood - Run-on function/Switch off

ON: Press .

OFF: Press  again.

Hood - Switch off

Press 

or close the pivoting cover

or press the extraction tower downwards.

NOVY nv behoudt zich het recht voor te allen tijde en zonder voorbehoud de constructie en de prijzen van haar producten te wijzigen.

NOVY SA se réserve le droit de modifier à tout moment et sans réserve la fabrication et les prix de ses produits.

Die NOVY AG behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorbehalt die Konstruktion und die Preise ihrer Produkte zu ändern.

Novy nv reserves the right at any time and without reservation to change the structure and the prices of its products.

NOVY nv

Noordlaan 6

B - 8520 KUURNE

Tel. +32 (0)56 36 51 00

info@novy.com

www.novy.com