





# NOVY

- NL Gebruiksaanwijzing**  **p. 2**
- FR Mode d'emploi**  **p. 42**
- DE Bedienungsanleitung**  **S. 81**
- EN User manual**  **p. 120**

## **Novy Panorama 120**

42110 Pro 4 zones

42120 Pro 5 zones

## **Novy Panorama 120**

### **Matte Line**

42120-g1 Pro 5 zones

# INHOUD

<b>1</b>	<b>ALGEMENE INFORMATIE</b>		<b>4</b>
1.1	Beschikbaarheid van producten en accessoires		4
<b>2</b>	<b>MILIEU EN BESPARING</b>		<b>5</b>
2.1	Verpakkingsmateriaal		5
2.2	Afvoeren van het oude apparaat		5
2.3	Tips voor lager energieverbruik en hogere efficiëntie		5
<b>3</b>	<b>GEBRUIK VAN HET APPARAAT</b>		<b>7</b>
3.1	Eerste gebruik van het apparaat		7
3.2	Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging		7
<b>4</b>	<b>BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT</b>		<b>8</b>
4.1	Principe van inductie		8
4.2	Technische kenmerken van de inductiekookplaat		8
4.3	Geluiden bij inductie		9
4.4	Globaal overzicht		10
<b>5</b>	<b>INDUCTIEKOOKPLAAT</b>		<b>11</b>
5.1	Bediening van de kookplaat		11
5.2	Toetsen en slider bediening		11
5.3	Bediening van de kookplaat		12
5.3.1	In- en uitschakelen		12
5.3.2	Pandetectie		12
5.3.3	Aanduiding restwarmte		13
5.3.4	Power functie		13
5.3.5	Timer functie		15
5.3.6	Programmeren van de aankookautomaat		16
5.3.7	Stop & Go Functie		17
5.3.8	Herhalingsfunctie		17
5.3.9	Warmhoudfunctie		17
5.3.10	Flexzone		18
5.3.11	Grill functie		18
5.3.12	Vergrendeling kookplaat		19
<b>6</b>	<b>BEDIENING VAN DE AFZUIGTOREN</b>		<b>20</b>
6.1	Bedieningspaneel afzuigkap		20
6.2	Bediening via mobiele applicatie		20
6.3	Gebruiksmodes		21
6.3.1	Afvoer modus		21
6.3.2	Recirculatie modus		21
6.4	In- en uitschakelen en naloopfunctie		22
6.5	Vermogensniveau verhogen en verlagen		23
6.6	Auto-stop		23
6.7	Vergrendeling afzuigkap		23

<b>7</b>	<b>REINIGINGSINDICATIES</b>	<b>24</b>
7.1	Reinigingsindicatie vetfilters	24
7.2	Vervangingsindicatie recirculatiefilter(alleen bij recirculatie)	24
7.3	I/O module connectie	25
<b>8</b>	<b>KOOKADVIES</b>	<b>26</b>
<b>9</b>	<b>REINIGING EN ONDERHOUD</b>	<b>28</b>
9.1	Onderhoud van de kookplaat	28
9.2	Onderhoud van de afzuigkap	31
9.2.1	Reinigen na gebruik van het apparaat	31
9.2.2	Reiniging van de vetfilters	33
9.2.3	Reinigen bij overkoken/morsen in het apparaat	34
<b>10</b>	<b>KLEINE STORINGEN VERHELPEN</b>	<b>36</b>
10.1	Meldingen op de kookplaat	36
10.2	Meldingen bij de afzuiging	37
10.3	Storingen	38
<b>11</b>	<b>OVERZICHT FUNCTIES</b>	<b>39</b>
11.1	NOVY Panorama 120 (Matte Line)	39



# 1 ALGEMENE INFORMATIE

Lees aandachtig de veiligheidsvoorschriften, de Montagehandleiding en de gebruiksaanwijzing vóór de installatie en in gebruikname.

De veiligheidsvoorschriften staan vermeld in een apart boekje dat met het toestel is meegeleverd en op onze website [www.novy.com](http://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	Actie
	Lezen	Lees de instructie goed.
	Waarschuwing	Dit symbool duidt op 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](http://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 recycling. 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 recycling 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 glaskeramiek. Volg altijd de instructies op de verpakking van het reinigingsproduct.
  - Droog het glas met een microvezeldoek voor een streeploos en glanzend resultaat.
- Zie [\*\*9.1 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.
- 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 werkblad afzuiging. De inductiekookplaat beschikt over 4 of 5 naast elkaar liggende kookzones met achteraan in de kookplaat een geïntegreerde afzuigtoeren 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 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, inox, 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.

### 4.2 Technische kenmerken van de inductiekookplaat

Type	42110	42120(-g1)	
Totaal vermogen	7400	10400	W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	170.1	176.0	Wh/kg
Kookzone Links	Ø 280	240x200	mm
Minimum detectie	Ø 130	Ø 110	mm
Nominaal vermogen*	2300	2100	W
Power vermogen*	3000	2500	W
Super power vermogen*	-	3000	W
Gestandardiseerde categorie kookgerei**	D	C	
Energie verbruik ECcw**	162.5	166.9	Wh/kg

Type	42110	42120(-g1)	
Kookzone Links midden	Ø 230	240x200	mm
Minimum detectie	Ø 110	Ø 110	mm
Nominaal vermogen*	2100	2100	W
Power vermogen*	3000	2500	W
Super power vermogen*	-	3000	W
Gestandaardiseerde categorie kookgerei**	C	B	
Energie verbruik ECcw**	165,4	180,2	Wh/kg
Kookzone midden		Ø 280	mm
Minimum detectie		Ø 130	mm
Nominaal vermogen*		2300	W
Power vermogen*		3000	W
Super power vermogen*			W
Gestandaardiseerde categorie kookgerei**		D	
Energie verbruik ECcw**		187,0	Wh/kg
Kookzone Rechts midden	240x 200	240x 200	mm
Minimum detectie	Ø 110	Ø 110	mm
Nominaal vermogen*	2100	2100	W
Power vermogen*	2500	2500	W
Super power vermogen*	3000	3000	W
Gestandaardiseerde categorie kookgerei**	C	C	
Energie verbruik ECcw**	166,2	166,9	Wh/kg
Kookzone Rechts	240x 200	240x 200	mm
Minimum detectie	Ø 110	Ø 110	mm
Nominaal vermogen*	2100	2100	W
Power vermogen*	2500	2500	W
Super power vermogen*	3000	3000	W
Gestandaardiseerde categorie kookgerei**	B	A	
Energie verbruik ECcw**	186,0	178,9	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)

### 4.3 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.

#### 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.

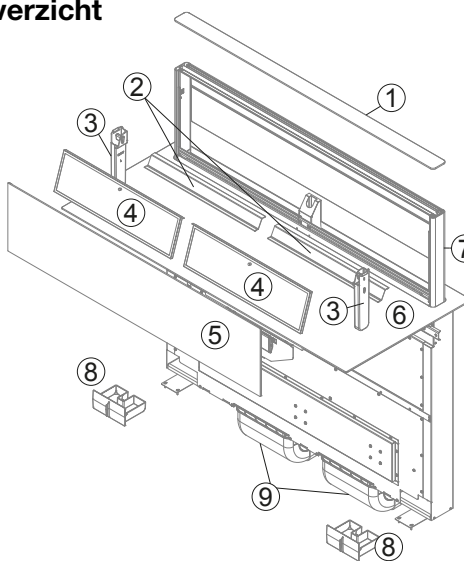
## Klikken

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.

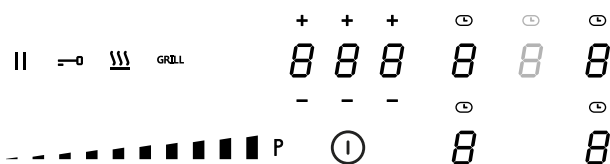
## 4.4 Globaal overzicht



1	Bovenste glas afzuigtoren
2	Opvangbeveiliging
3	Bovenste opvangreservoir
4	Vetfilter
5	Voorste glas afzuigtoren
6	Inductiekookplaat
7	Afzuigtoren
8	Onderste opvangreservoir
9	Aansluitbocht

## 5 INDUCTIEKOOKPLAAT

### 5.1 Bediening van de kookplaat



#### Bediening kookplaat

Aanduiding en selectie van de timertijd	+ + + 8 8 8 - - -
In- / uitschakelen van de kookplaat	⓪
Stop & Go toets	
Zone selectie toets	8
Flexzone indicatie	∩
Timer selectie toets	⌚
Warmhoud functie toets	≡
Grill functie toets	GRILL
Sliderbediening vermogen	.....
Vergrendelingstoets	🔑

### 5.2 Toetsen en slider bediening

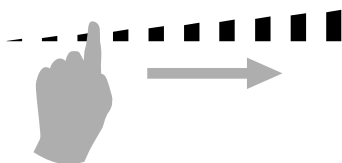
Het apparaat is uitgerust met tiptoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toets zet de functie in werking. Deze activering wordt weergegeven door een lichtje, een aflezing en/ of een geluidssignaal.



**WAARSCHUWING: Niet op meerdere toetsen tegelijk duwen bij normaal gebruik.**

Voor de selectie van het vermogen volstaat het om met uw vinger **op de led aanduiding van de sliderbediening te glijden**.




U heeft ook de rechtstreekse toegang tot een bepaald niveau door met uw vinger het gewenste niveau rechtstreeks te selecteren.






Zone voor sliderbediening (SLIDER)

## 5.3 Bediening van de kookplaat

### 5.3.1 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
Glij van links naar rechts over de SLIDER (sliderbedieining vermogen).	
Uitschakelen	
Glij van rechts naar links over de SLIDER tot de display  of $H^1$ aangeeft.	$H$


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

### 5.3.2 Pandetectie

Deze kookplaat is uitgerust met een interactief controlesysteem dat het gebruik van de kookplaat nog vereenvoudigt.

Wanneer u een pan op de ingeschakelde kookplaat plaatst, wordt deze automatisch gedetecteerd. Bovendien krijgt u een indicatie  welke slider u dient te gebruiken voor de desbetreffende zone. De detectie van de pan verzekert 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  verschijnt op het display.
- De werking wordt onderbroken wanneer tijdens het koken de pan van de kookzone wordt genomen. Het symbool  verschijnt 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.

<sup>1</sup> H = hot (heet)

### 5.3.3 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!**

### 5.3.4 Power functie

De Powerfunctie  $P$  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 van Power:

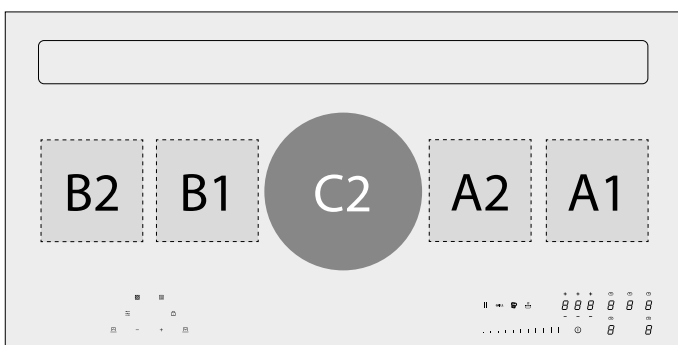
Power inschakelen	Display
Op het einde van de slider [ $P$ ] duwen.	$P$
Power uitschakelen	
Over de SLIDER glijden.	9-0

#### Beheer van het maximaal vermogen:

De kookplaat is opgedeeld in 2 of 3 afzonderlijke verwarmingsgroepen afhankelijk van het kookplaat model.



Novy Panorama Pro 120 met 4 kookzones



Novy Panorama Pro 120 met 5 kookzones

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

Het maximale vermogen van iedere zone afzonderlijk is 3000W.

Indien simultaan gekookt wordt op zones A1 en A2 of B1 en B2 wordt een vermogen van 3700W verdeeld over deze 2 zones A1 en A2 of B1 en B2 of C1 en C2.

Kookzone	in cm	Vermogen (W)
A1	24 x 20	Normaal: 2100 Power: 2500 Super power: 3000
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	
C1	Ø 23	Normaal: 2100 Power: 3000
C2	Ø 28	Normaal: 2300 Power: 3000

Vermogensgrens	Display
Gekozen kookzone met Powerfunctie	<i>P</i>
<b>Vermogensgrens geactiveerd</b>	<i>B</i>
[9] wordt tot [8] gereduceerd en knippert	


Om 2 zones (42110 of 42120(-g1)) of 3 zones (42120(-g1)) tegelijkertijd op een maximaal vermogen te kunnen gebruiken, maak gebruik van een volgende combinatie tussen de verwarmingsgroepen:


4 kookzones (42110):	- zone A1 of A2 en C1 of C2.
5 kookzones (42120(-g1)):	- zone A1 of A2 of C2 en B1 of B2 (bij een 2 fasen aansluiting)*. - zone A1 of A2 en C2 en B1 of B2 (bij een 3 fasen aansluiting)*.


\* bij vragen over uw aansluiting, contacteer uw installateur.

### 5.3.5 Timer functie

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden en dit met verschillende tijdsaanduidingen (van 0 tot 1H59 minuten) voor iedere zone.

Timer functie	
Regeling of wijziging van de kooktijd	Display
Selecteer het vermogen door over de SLIDER te glijden.	1-P
<b>Selecteer de timer</b>	
Druk op het timer icoon boven de zone selectie toets van de gewenste kookzone.	
<b>Duurtijd verlengen</b>	00 1-
Druk op de [+] boven de aanduiding (H MM).	1 5 9...
<b>Duurtijd verminderen</b>	06 0-
druk op [-] van de timer.	05 9...


Na enkele seconden knippert de led  niet meer. De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

Uitschakelen van de timerfunctie	
Selecteer de timer	Display
Druk op het timer icoon boven de zone selectie toets van de gewenste kookzone.	
<b>Stop de timer</b>	
Druk op [-] van de timer tot de timer op 000 staat.	000

Indien verschillende timers op meerdere zones geactiveerd zijn, dient deze handeling meermaals herhaald te worden. De geactiveerde timer indicatie licht niet meer op boven de desbetreffende kookzone.



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 op  gedurende 2 seconden.	
<b>Selecteer de timer</b>	- - -
Druk op de timer indicatie [- - -].	
<b>Duurtijd verminderen</b>	0 6 0-
Druk op [-] van de timer.	0 5 9...
<b>Duurtijd verlengen</b>	0 0 1-
Druk op [+] van de timer.	0 0 2...

Na enkele seconden knippert het timerdisplay niet meer. 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 , er klinkt een geluidssignaal. Om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen drukt u op  van de timer.

### 5.3.6 Programmeren van de aankookautomaat

Alle kookzones zijn uitgerust met een aankookautomaat. De kookzone functioneert eerst een zekere tijd op volle kracht en vermindert dan automatisch tot het gekozen vermogen.

#### Programmeren van de aankookautomaat

Activeren van de aankookautomaat	Display
Over de SLIDER glijden tot (bv.)  en 3 sec blijven duwen.	 A
Stopzetten van de aankookautomaat	Display
Glijd over de SLIDER  tot  .	 -0

#### Tabel aankookautomaat

Ingestelde doorkooktijd	Aankookautomaat Tijd (min:sec)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	--:--

### 5.3.7 Stop & Go Functie

Deze functie onderbreekt de activiteit van de kookplaat tijdelijk en laat een herstart met dezelfde instellingen toe.

Aan- en uitzetten van Stop & Go	
Aanzetten	Display
Druk op    gedurende 2 seconden.	
Uitzetten	
Druk op    gedurende 2 seconden. Druk daarna op de geanimeerde SLIDER.	9-0

### 5.3.8 Herhalingsfunctie

Na het uitzetten van de kookplaat ① is het mogelijk de laatst gekozen instellingen te herhalen: (dit tot maximaal 10 seconden)

- Staat van alle kookzones (vermogen)
- Minuten en seconden van de geprogrammeerde kookzones door de timers
- Functie aankookautomaat
- Warmhoudfunctie

De herhalingsprocedure is als volgt:

- Duw op de toets ① gedurende 2 seconden.
- Duw op || voor het knipperen stopt.

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

### 5.3.9 Warmhoudfunctie

Deze functie maakt het mogelijk een temperatuur van 70°C te bereiken en automatisch te behouden.

Dit voorkomt dat vloeistoffen overlopen en dat uw gerechten aan de bodem van de kookpot gaan kleven.

Aan- en uitzetten van de warmhoudfunctie	
Aanzetten	Display
Druk op <u>   </u> .	<u>   </u>
Uitzetten	
Druk op <u>   </u> .	0

De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.

### 5.3.10 Flexzone

Deze functie laat toe om de 2 linker en 2 rechter flexzones te koppelen tot 2 grote zones. Deze functie kan manueel of automatisch geactiveerd worden wanneer een grote pot/pan op het kookoppervlak wordt gezet.

Flexzone	
Manueel activeren	Display
Tegelijkertijd op de 2 flexzones selectie toetsen drukken van de 2 te combineren flexzones A1, A2 of B1, B2.	0 0
Automatisch activeren	
Plaats een kookpot op de flexzones A1, A2 of B1, B2.	0
Vermogen verhogen	
Glijd over de linker SLIDER tot het gewenste vermogen, beide zones geven het gekozen vermogen weer.	0-9
Flexzone stopzetten	
Tegelijkertijd op de 2 zone selectie toetsen drukken van de 2 gecombineerde zones.	0

### 5.3.11 Grill functie





Deze speciale kookfunctie optimaliseert het opwarmen en warmhouden van een gietijzeren pot/grillplaat. Hierdoor bekomt u betere kookresultaten van uw gerecht. De flexzones A1 en A2 of B1 en B2 worden hierbij automatisch met de flexzone aan elkaar gekoppeld.

Grill functie	
Activeren	Display
Selecteer een kookzone via de zone selectie toets. Druk op GRILL.	0 -
Vermogen verhogen	
Glijd over de SLIDER tot het gewenste vermogen, beide zones geven het gekozen vermogen weer.	.....
Grill stopzetten	
Selecteer een kookzone via de zone selectie toets. Druk op GRILL.	

### 5.3.12 Vergrendeling kookplaat

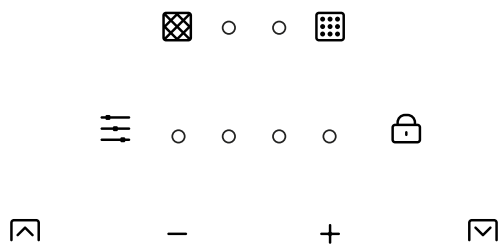
Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan de bediening worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit).

Deze functie kan enkele geactiveerd worden 10 seconden na het inschakelen van de kookplaat.

Vergrendeling kookplaat	
Vergrendelen	Display
Druk op  gedurende 2 seconden. Het icoon brandt nu fel.	
Ontgrendelen	
Druk op  gedurende 2 seconden. Het icoon brandt nu normaal.	

## 6 BEDIENING VAN DE AFZUIGTOREN

### 6.1 Bedieningspaneel afzuigkap



Bediening afzuiging	
Inschakelen / verhogen positie afzuigtoeren	
Afzuigsnelheid verlagen	–
Afzuigsnelheid verhogen	+
Uitschakelen / verlagen positie afzuigtoeren	
Aanduiding afzuigsnelheid	○○○○
Reinigingsindicatie vetfilter	
Reinigingsindicatie recirculatiefilter (optioneel)	
Voringestelde afzuigfunctie	
Vergrendelingstoets afzuigkap	

### 6.2 Bediening via mobiele applicatie

Deze afzuigkap kan ook op afstand worden bestuurd via een mobiel toestel. Is de Novy applicatie op uw mobiel toestel geïnstalleerd, dan kunt u deze verbinden met de afzuigkap.

Wanneer de afzuigkap niet is verbonden met het mobiel toestel dan kan de afzuigkap op een normale manier bediend worden via de bediening op de afzuigkap zelf.

#### Instellen

Om de Novy applicatie voor uw afzuigkap en toestel te installeren hebt u het volgende nodig:

- De afzuigkap dient met het stroomnet verbonden en ingeschakeld te zijn.
- Een smartphone of tablet met een actuele versie van iOS of Android besturingssysteem. Download de Novy applicatie via uw favoriete app store.
- Uw afzuigkap en mobiel toestel dienen binnen elkaars bereik van elkaar te vallen.


De applicatie leidt u door de volledige procedure. Volg de aanwijzingen op in de applicatie.

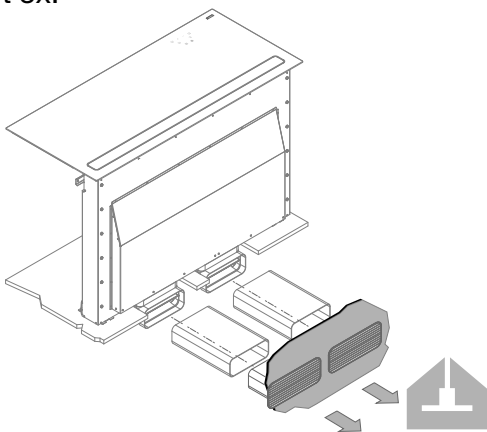
## 6.3 Gebruiksmodes

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

### 6.3.1 Afvoer modus


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.

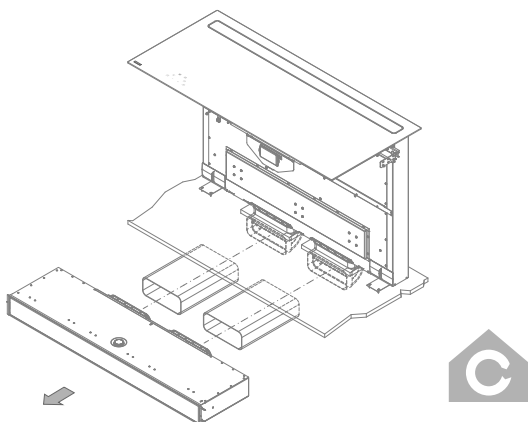
Om het apparaat in afvoer modus te zetten, houd de toetsencombinatie [+] en [-] en  gedurende 3 seconden ingedrukt wanneer de afzuigtoren gesloten is. De led naast de reinigingsindicatie recirculatiefilter knippert 3x.



### 6.3.2 Recirculatie modus

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

Om het apparaat in recirculatie modus te zetten (standaard instelling), houd de toetsencombinati [+] en [-] en  gedurende 3 seconden ingedrukt wanneer de afzuigtoren gesloten is. De led naast de reinigingsindicatie recirculatiefilter brandt gedurende 3 seconden.












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

## 6.4 In- en uitschakelen en naloopfunctie





**WAARSCHUWING:** Bij het inschakelen van afzuiging komt automatisch de afzuigtoeren achteraan in de inductiekookplaat omhoog naar de gewenste hoogte. Zorg ervoor dat niets de beweging kan hinderen.

Afzuigtoeren	
<b>Inschakelen stand 10 cm</b>	<b>Display</b>
Druk kort op  .	led licht op
<b>Inschakelen stand 30 cm</b>	led licht op
Druk op  en houd 2 seconden ingedrukt.	led licht op
<b>Inschakelen vooringestelde afzuigfunctie</b>	led licht op
Druk op  .	
<b>Naloopfunctie inschakelen</b>	1e led knippert
Druk op  en houd 2 seconden ingedrukt.	
<b>Naloopfunctie uitschakelen</b>	led dooft
Druk nogmaals op  .	

**Andere posities afzuigtoeren:** De afzuigtoeren kan ingesteld worden in de 3 standaard posities van 10, 20 en 30cm via de  en  toetsen.

Indien u zelf de hoogte wilt kiezen, kunt u tijdens het bewegen van de afzuigtoeren deze op iedere positie doen stoppen.

Druk op de toets  wanneer de afzuigtoeren omhoog beweegt, of  als deze naar beneden beweegt.

**Voringestelde afzuigfunctie:** Voringestelde functie waarbij de afzuigtoeren direct in de meest gangbare kookhoogte 20 cm positioneert en afzuigstand 5 wordt ingesteld (standaard instelling). Deze instelling kan desgewenst aangepast worden via de Novy applicatie.

**Naloopfunctie:** Deze functie wordt gestart na het beëindigen van het koken. Hierbij worden voor een bepaalde vaste tijd alle laatste kookdampen uit de keuken opgenomen door de afzuigtoeren op de lage afzuigstand van 10cm. 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 schakelt de motor en afzuigtoeren zich automatisch uit en sluit de afzuigtoeren zich.

## 6.5 Vermogensniveau verhogen en verlagen

De afzuigtoeren kan ingesteld worden in 8 vermogensniveaus waarvan 3 intensiefstanden (stand 6, 7 en 8).

Activeer de intensiefstand in geval van sterke geur - of dampontwikkeling. In de 3 intensiefstanden (stand 6, 7 en 8) werkt de afzuigtoeren op een hoger debiet. Na 6 minuten schakelt de afzuigtoeren automatisch terug naar stand 5.



Vermogensniveau aanpassen	
Vermogen verhogen	Display
Druk op [+].	led(s) intenser
Vermogen verlagen	led(s) verzwakken
Druk op [-].	

## 6.6 Auto-stop

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

## 6.7 Vergrendeling afzuigkap

Om te vermijden dat de afzuigkap per ongeluk wordt ingeschakeld, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan de bediening worden vergrendeld.

Vergrendeling afzuigkap	
Vergrendelen	Display
Vinger gedurende 3 seconden op  houden van de vergrendelingstoets van de afzuigkap.	led licht op
Ontgrendelen	
Vinger gedurende 3 seconden op  houden van de vergrendelingstoets van de afzuigkap.	led dooft

## 7 REINIGINGSINDICATIES

### 7.1 Reinigingsindicatie vetfilters




Indicatie: led naast  gaat branden

Na 20 kookuren brandt de led naast het symbool .



**Volg de reinigingsinstructies op die beschreven staan in het hoofdstuk [9 Reiniging en onderhoud](#).**

Na het reinigen en het terug plaatsen van de vetfilters, reset de reinigingsindicatie.

**Reset:** druk gedurende 3 seconden op de toets  wanneer de afzuigtoren volledig gesloten is.

### 7.2 Vervangingsindicatie recirculatiefilter (alleen bij recirculatie)



Indicatie: led naast  gaat branden


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



**Een recirculatiefilter kunt u verkrijgen via de vakhandel of via de website van Novy:**

- voor 7941400 / 7942400 / 7943400: artikelnummer 98001
- heeft u een andere recirculatiebox, check de handleiding van uw recirculatiebox.

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



**Reset:** druk gedurende 3 seconden op de toets  wanneer de afzuigtoren volledig gesloten is.

### 7.3 I/O module connectie

(Beschikbaarheid kan per land verschillen.)<sup>1</sup>

Het apparaat kan optioneel uitgerust worden met de Input/Output module n° 990036.

Indien de input module gebruikt wordt bij een “gesloten” input situatie, dan zal de afzuigtoeren naar de gewenste hoogte bewegen maar start de aanzuiging niet.

De 2 leds tussen de reinigingsindicatie  en  knipperen.

Nadat de input situatie “open” komt kan de aanzuiging starten.

Deze situatie kan bijvoorbeeld gebruikt worden wanneer een venstercontact nodig is bij de afvoer modus van de afzuigkap.

Indien de output van de module gebruikt wordt, zal het relais zich sluiten op de aansluiting wanneer de afzuigtoeren actief is.

De output blijft nog 5 minuten gesloten na het uitschakelen van de afzuigtoeren.

---

<sup>1</sup> Meer informatie over de Novy producten, accessoires en diensten kunt u vinden op internet: [www.novy.com](http://www.novy.com).

## 8 KOOKADVIES

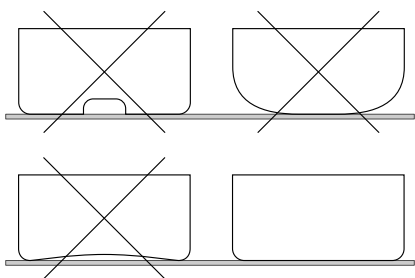
### Kwaliteit van de kookpannen/potten

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. Indien 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Sauzen, boter, chocolade, gelatine</li> <li>– Kant- en klaargerechten</li> </ul>	1-2
Opzwellen Ontdooien	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rijst, pudding en bereidde gerechten</li> <li>– Groenten, vis, diepgevroren producten</li> </ul>	2-3
Stoom Water	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Groenten, vis, vlees</li> <li>– Gekookte aardappelen, soep, pasta</li> <li>– Verse groenten</li> </ul>	3-4 4-5
Zachtjes koken	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vlees, lever, eieren, braadworsten</li> <li>– Goulash, rollade, pens</li> </ul>	6-7
Koken Braden	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aardappelen, beignets, platte koeken</li> </ul>	7-8
Braden Op kooktemperatuur brengen	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Steaks, omeletten</li> <li>– water</li> </ul>	9
Koken	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water</li> </ul>	P

## 9 REINIGING EN ONDERHOUD



Volg alle instructies zoals beschreven in het hoofdstuk “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](http://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.

### 9.1 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 glaskeramiek. 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



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



**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.

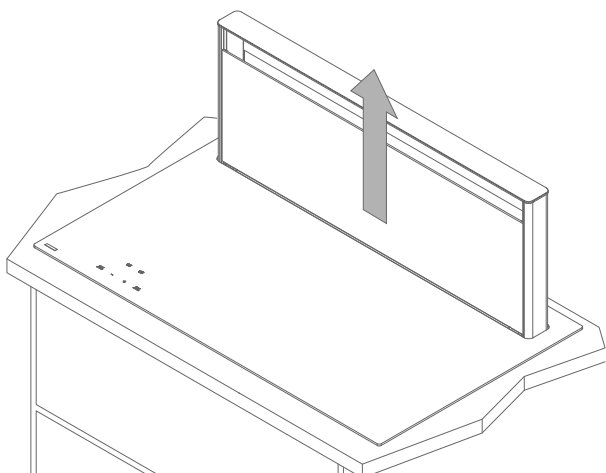
Gebruik de kookplaat niet als een werkblad of om materialen op te leggen.

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

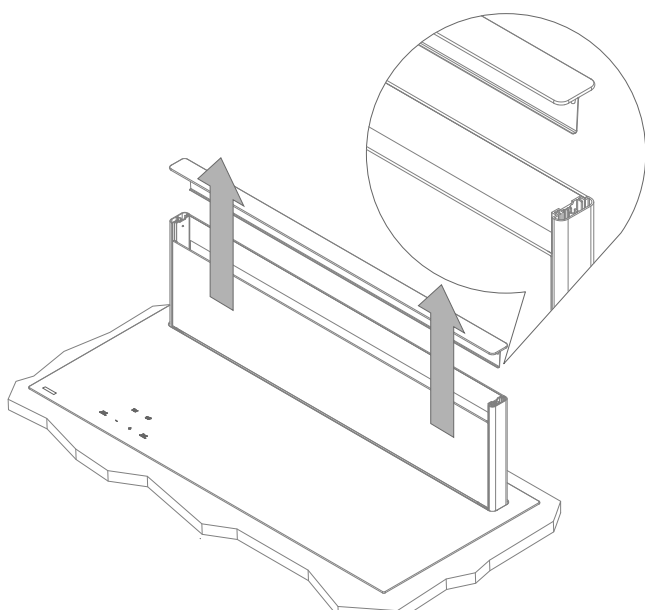
## 9.2 Onderhoud van de afzuigkap

### 9.2.1 Reinigen na gebruik van het apparaat

- Breng de afzuigtoeren naar hoogste stand, druk op  meermaals of houd 2 seconden ingedrukt.



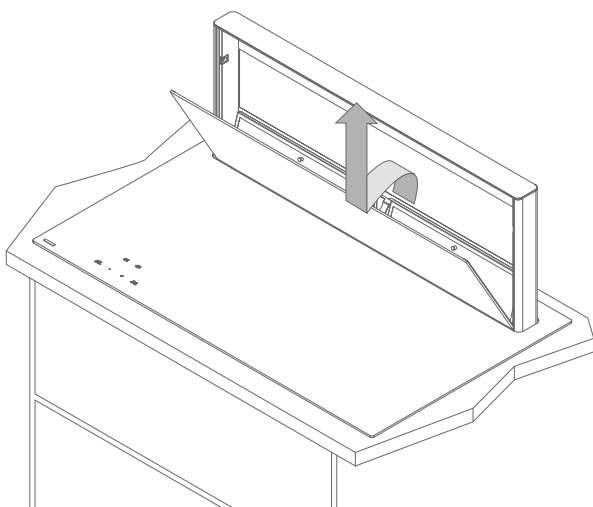
- Hef het bovenste glas van de afzuigtoeren.




**Plaats het bovenste glas niet op een ingeschakelde kookplaat dit om opwarming te vermijden.**

Reinig met een vochtige doek of spons met eventueel een pH neutraal afwasmiddel. Wrijf met droge doek/keukenpapier droog.

- Kantel het voorste glas met beide handen en hef deze uit de afzuigtoeren.



Reinig zowel het voorste als vaste achterste glas met een vochtige doek of spons met eventueel een pH neutraal afwasmiddel. Wrijf met droge doek/keukenpapier droog.

Druk op  na het terugplaatsen van alle onderdelen in de afzuigtoeren.



**Zorg ervoor dat de aanzuigopening vrij is bij het terugplaatsen van het bovenste glas.**

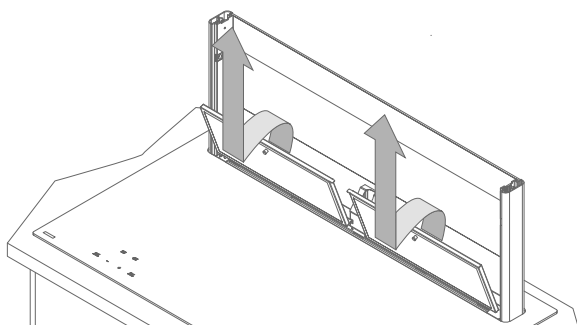
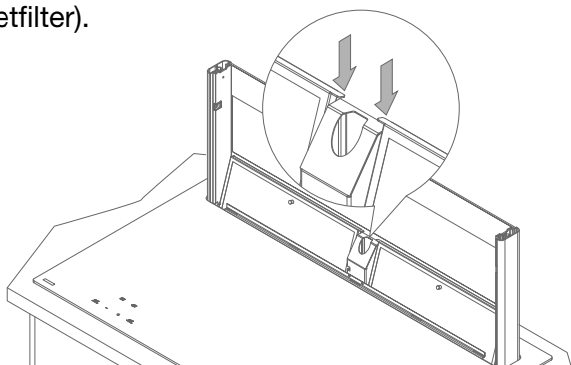


**Geen voorwerpen gebruiken die het glas kunnen beschadigen, zoals een schuurspons, schuurmiddel en agressieve reinigingsmiddelen.**

## 9.2.2 Reiniging van de vetfilters

Wanneer de vetfilters gereinigd dienen te worden wordt dit aangegeven door de vetfilter reinigingsindicatie (zie [7.1 Reinigingsindicatie vetfilters](#))

- Volg stappen beschreven in [9.2.1 Reinigen na gebruik van het apparaat](#).
- Neem de vetfilters uit de afzuigtoeren (neem positie van vetfilter in acht, er is een linkse en een rechtse vetfilter).



### Reinigen vetfilter

Het metalen vetfilter kan met de hand of in de vaatwasser gereinigd worden. We raden aan om het vetfilter 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.



Het bovenste en voorste glas van de afzuigtoeren **NIET** in de vaatwasser stoppen. Dit kan krassen veroorzaken in het glas en de coating beschadigen aan de onderzijde.

### Na het reinigen:

- Plaats de filters en het glas terug in de afzuigtoeren.
- Druk op  na het terugplaatsen van alle onderdelen in de afzuigtoeren.
- Druk gedurende 3 seconden op de  toets wanneer de afzuigtoeren volledig gesloten is.

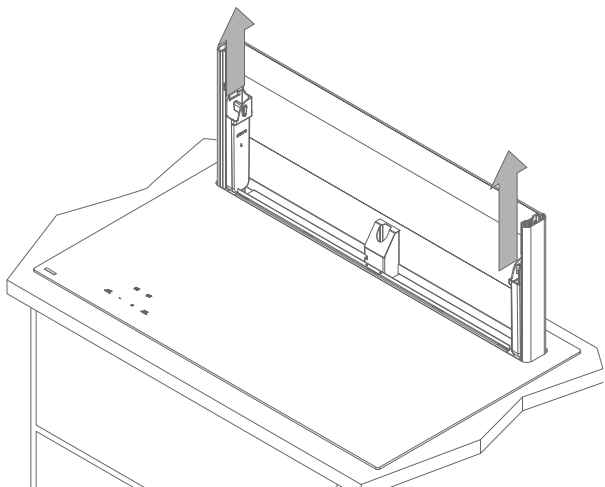


Een nieuwe vetfilter kunt u verkrijgen via de vakhandel of via de website van Novy:

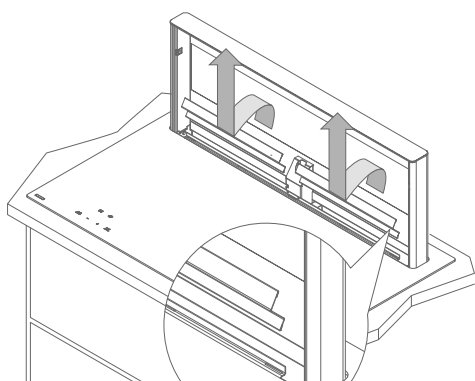
- Filter links: artikelnummer 42120510
- Filter rechts: artikelnummer 42120515

### 9.2.3 Reinigen bij overkoken/morsen in het apparaat

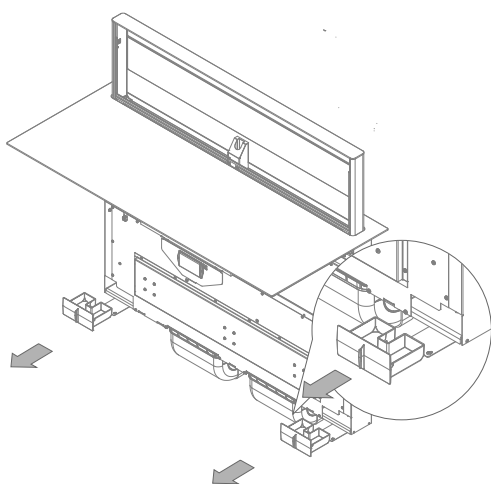
- Volg stappen beschreven in [9.2.1 Reinigen na gebruik van het apparaat](#) en [9.2.2 Reiniging van de vetfilters](#).
- Neem de bovenste opvangreservoirs uit de toeren en reinig deze indien nodig.



- Neem de opvangbeveiliging uit en reinig indien nodig.




- Bij morsen van grote hoeveelheden vocht, schuif de onderste opvangreservoirs uit de onderkant van de afzuigkap en reinig indien nodig.



Volg de stappen in omgekeerde volgorde om het apparaat terug kookklaar te maken.

Bij het terugplaatsen van de opvangbeveiliging dient de korte zijde van deze opvangbeveiliging naar voor gericht te zijn.

Druk op  na het terugplaatsen van alle onderdelen in de afzuigtoeren.

## 10 KLEINE STORINGEN VERHELPELEN

### 10.1 Meldingen op de kookplaat

Code	
U -	<ul style="list-style-type: none"> <li>- er staat geen kookpot op de kookzone</li> <li>- de kookpot is niet geschikt voor inductie</li> <li>- de diameter van de bodem van de kookpot is te klein in vergelijking met de kookzone</li> </ul>
U	Zie hoofdstuk <a href="#">5.3.9 Warmhoudfunctie</a>
E	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Het elektronisch systeem is ontregeld.</li> <li>- Ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan.</li> <li>- Doe beroep op de dienst na verkoop</li> </ul>
//	Zie hoofdstuk <a href="#">5.3.7 Stop &amp; Go Functie</a>
r' (Er03)	Een voorwerp of vloeistof bedekt de toetsen van de bediening. Het symbool verdwijnt van zodra de toetsen vrijgemaakt of afgekuist zijn.
E2	De kooktafel is oververhit, laat afkoelen, daarna kunt u ze terug inschakelen.
EB	De luchttoevoer van de ventilator is afgesloten. Maak deze vrij.
U400	De kooktafel werd niet goed aan het netwerk aangesloten. Kijk de aansluiting na.
(Er47)	Probleem in het intern BUS-systeem van het apparaat.

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 [ - ].

## **10.2 Meldingen bij de afzuiging**

<b>Code</b>	
1e led knippert	– Naloopfunctie geactiveerd.
2 Leds knippen	<ul style="list-style-type: none"> <li>– De toren werd niet gedetecteerd op de gevraagde positie.</li> <li>– Controleer of niets de beweging van de afzuigtoren kan verhinderen.</li> <li>– Druk op .</li> <li>– Contacteer Novy.</li> </ul>
3 Leds knippen	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Veiligheidsschakelaar in afzuigtoren blijft constant geactiveerd.</li> <li>– Druk op .</li> <li>– Contacteer Novy.</li> <li>– Draai met een schroevendraaier via de sleuf aan de aandrijfas van de afzuigtoren.</li> </ul>
4 Leds knippen	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Voorste glas afzuigtoren niet aanwezig.</li> <li>– Voorste glas afzuigtoren niet correct geplaatst.</li> <li>– Druk op .</li> <li>– Detectieschakelaar afzuigtoren defect</li> </ul>

**De afzuigkap zuigt niet goed af.****Wat kan dit probleem veroorzaken?**

- Controleer of het bovenste glas van de afzuigtoren correct is geplaatst. De aanzuigopening dient vrij te 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.

**10.3 Storingen**

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

# 11 OVERZICHT FUNCTIES

## 11.1 NOVY Panorama 120 (Matte Line)

### Indicatie kookplaat


 Aan/uit toets voor de kookplaat


 Aanduiding van de timertijd

 Timer toetsen

 Stop & Go toets


 Aanduiding van het vermogensniveau

 Flexzone aanduiding

 Timer aanduiding

 Warmhoudstand aanduiding

 GRILL Grill functie toets

 Zone voor sliderbediening

 Vergrendelingstoets

### Indicatie afzuiging

 Inschakelen / verhogen positie afzuigtoeren


 Afzuigsnelheid verlagen

 Afzuigsnelheid verhogen

 Uitschakelen / verlagen positie afzuigtoeren

 Aanduiding afzuigsnelheid

 Reinigingsindicatie vetfilter


 Reinigingsindicatie recirculatiefilter (optioneel)

 Vooringestelde afzuigfunctie

 Vergrendelingstoets afzuigkap

## Bediening kookplaat

### Kookplaat inschakelen / uitschakelen

AAN - Druk op  en 2 sec blijven duwen.  
Bedieningspaneel licht op.

UIT - Druk op .  
Bedieningspaneel dooft.

### Vermogensregeling instellen

MEER - Glijden over de SLIDER - [0-9].

MINDER - Glijden tot 0 of H over de SLIDER.

### In- en uitschakelen van Power


AAN - Tot het einde van de SLIDER glijden - [P].


UIT - Over de SLIDER glijden [9-0].

### Vermogensgrens geactiveerd

[9] wordt tot [8] gereduceerd en knippert [8].

### Stop & Go functie

AAN - Druk op  gedurende 2 sec.

UIT - Druk op  gedurende 2 sec.  
Druk daarna op de SLIDER.

### Selecteer de timer

Druk op  boven de zone-selectietoets.


### Duurtijd verminderen

Druk op [-] van de timer.

### Duurtijd verlengen

Druk op [+] van de timer.

### Uitschakelen van de timerfunctie

Druk op het  boven de zone-selectietoets.

Druk op [-] van de timer tot de timer op [000] staat.

### Gebruik van de timer zonder koken

AAN - De kookplaat inschakelen.  
Druk op de timer indicatie [---].  
Stel de tijd in met [-] of [+].

UIT - Druk op [-] van de timer tot de timer op [000] staat.

## Programmeren van de aankookautomaat

AAN - Over de SLIDER glijden, 3 sec blijven duwen op gewenste vermogen.

UIT - Glijd over de SLIDER [9-0].

## Warmhoudfunctie

AAN - Druk op .

UIT - Druk op .

## Flexzone manueel

AAN - Tegelijkertijd op de 2 zone-selectietoetsen drukken.

UIT - Tegelijkertijd op de 2 zone-selectietoetsen drukken.

## Flexzone automatisch

AAN - Plaats een kookpot op de 2 flexzones.

UIT - Tegelijkertijd op de 2 zone-selectietoetsen drukken.


## Grill Functie

AAN - Druk op .

UIT - Druk op .


## Bediening afzuiging


### Afzuigkap Inschakelen

POSITIE 10 CM: Druk kort op .


POSITIE 30 CM: Druk 2 seconden op .

### Afzuigkap positie wijzigen

VERHOGEN - Druk op .

VERLAGEN - Druk op .

### Afzuigkap - Naloopfunctie / Uitschakelen

NALOOPFUNCTIE: Druk 2 seconden op . De afzuigtoeren sluit daarna automatisch na 10/30 minuten

Uitschakelen: druk nogmaals op .

### Voringestelde afzuigfunctie

Druk op .

### Vergrendeling van de afzuigkap

AAN/UIT - Druk gedurende 3 sec. op .

# CONTENU

<b>1</b>	<b>GÉNÉRALITÉS</b>	44
1.1	Disponibilité des produits et accessoires	44
<b>2</b>	<b>ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES</b>	45
2.1	Matériel d'emballage	45
2.2	Recyclage de l'appareil usagé	45
2.3	Conseils pour réduire la consommation d'énergie et augmenter l'efficacité	45
<b>3</b>	<b>UTILISATION DE L'APPAREIL</b>	47
3.1	Première utilisation de l'appareil	47
3.2	Précautions contre les dommages	47
<b>4</b>	<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b>	48
4.1	Principe de l'induction	48
4.2	Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction	48
4.3	Bruits lors de la cuisson par induction	49
4.4	Résumé global	50
<b>5</b>	<b>PLAQUE DE CUISSON</b>	51
5.1	Commande de la plaque de cuisson	51
5.2	Commande des touches et du bandeau	51
5.3	Commande de la plaque de cuisson	52
5.3.1	Mise en marche et arrêt	52
5.3.2	Détection de récipient	52
5.3.3	Indicateur de chaleur résiduelle	53
5.3.4	La fonction Power	53
5.3.5	Fonction minuterie	55
5.3.6	Programmation de l'accélérateur de chauffe	56
5.3.7	Fonction Stop & Go	57
5.3.8	Fonction de répétition	57
5.3.9	Fonction de maintien au chaud	57
5.3.10	Zone flexible	58
5.3.11	Fonction grill	58
5.3.12	Verrouillage plaque de cuisson	59
<b>6</b>	<b>UTILISATION DE LA TOUR D'ASPIRATION</b>	60
6.1	Panneau de commande de la hotte	60
6.2	Fonctionnement via l'application mobile	60
6.3	Modes d'utilisation	61
6.3.1	Mode évacuation	61
6.3.2	Mode recyclage	61

6.4	Mise en marche, arrêt et fonction arrêt différé	62
6.5	Augmenter et diminuer le niveau de puissance	63
6.6	Auto-stop	63
6.7	Verrouillage de la hotte	63
<b>7</b>	<b>INDICATEURS DE NETTOYAGE</b>	<b>64</b>
7.1	Indicateur de nettoyage des filtres à graisses	64
7.2	Le témoin de remplacement du filtre à recyclage (mode recyclage uniquement)	64
7.3	Connection I/O module	65
<b>8</b>	<b>CONSEILS DE CUISSON</b>	<b>66</b>
<b>9</b>	<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>68</b>
9.1	Entretien de la plaque de cuisson	68
9.2	Entretien de la hotte	71
9.2.1	Nettoyage après utilisation de l'appareil	71
9.2.2	Nettoyage des filtres à graisses	72
9.2.3	Nettoyage en cas de débordement ou d'écoulement sur l'appareil	74
<b>10</b>	<b>RÉSOLUDRE DES PETITES PANNES</b>	<b>75</b>
10.1	Messages sur la plaque de cuisson	75
10.2	Messages sur l'aspiration	76
10.3	Autre	77
<b>11</b>	<b>RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS</b>	<b>78</b>
11.1	NOVY Panorama 120 (Matte Line)	78



# 1 GÉNÉRALITÉS

Il s'agit de la notice de montage de l'appareil Novy illustré en page de garde. 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](http://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	Lisez attentivement les instructions.
	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](http://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 efficace 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 [9.1 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.
- 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 table de cuisson.
- Ne placez jamais une casserole chaude sur la zone de commande.

## 4 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil est une plaque de cuisson à induction avec hotte plan de travail intégrée. La plaque de cuisson à induction est équipée avec 4 ou 5 zones de cuisson et dotée à l'arrière d'une tour d'aspiration intégrée pour 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 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, inox, 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  $\sqcup$  clignote.

### 4.2 Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction

Type	42110	42120(-g1)	
Puissance Totale	7400	10400	W
Consommation énergétique de la table de cuisson EChob**	170.1	176.0	Wh/kg
Zone gauche	Ø 280	240x200	mm
Détection minimum	Ø 130	Ø 110	mm
Puissance nominale*	2300	2100	W
Puissance du 1 <sup>e</sup> booster*	3000	2500	W
Puissance du 2 <sup>e</sup> booster*	-	3000	W
Catégorie de la casserole standard**	D	C	
Consommation énergétique ECcw**	162,5	166,9	Wh/kg

Type	42110	42120(-g1)	
Zone centre gauche	Ø 230	240x200	mm
Détection minimum	Ø 110	Ø 110	mm
Puissance nominale*	2100	2100	W
Puissance du 1 <sup>e</sup> booster*	3000	2500	W
Puissance du 2 <sup>e</sup> booster*	-	3000	W
Catégorie de la casserole standard**	C	B	
Consommation énergétique EC <sub>cw</sub> **	165,4	180,2	Wh/kg
Zone centre		Ø 280	mm
Détection minimum		Ø 130	mm
Puissance nominale*		2300	W
Puissance du 1 <sup>e</sup> booster*		3000	W
Puissance du 2 <sup>e</sup> booster*			W
Catégorie de la casserole standard**		D	
Consommation énergétique EC <sub>cw</sub> **		187,0	Wh/kg
Zone centre droite	240x200	240x200	mm
Détection minimum	Ø 110	Ø 110	mm
Puissance nominale*	2100	2100	W
Puissance du 1 <sup>e</sup> booster*	2500	2500	W
Puissance du 2 <sup>e</sup> booster*	3000	3000	W
Catégorie de la casserole standard**	C	C	
Consommation énergétique EC <sub>cw</sub> **	166,2	166,9	Wh/kg
Zone droite	240x200	240x200	mm
Détection minimum	Ø 110	Ø 110	mm
Puissance nominale*	2100	2100	W
Puissance du 1 <sup>e</sup> booster*	2500	2500	W
Puissance du 2 <sup>e</sup> booster*	3000	3000	W
Catégorie de la casserole standard**	B	A	
Consommation énergétique EC <sub>cw</sub> **	186,0	178,9	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).

### 4.3 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.

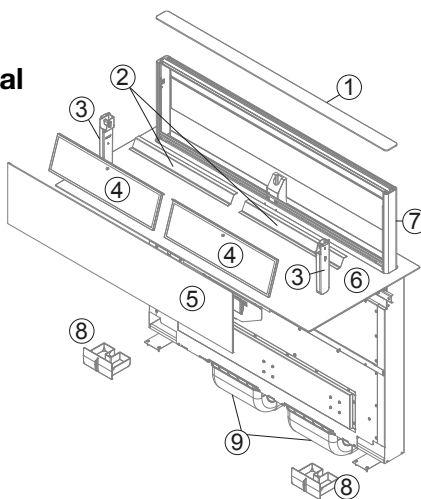
## Clics

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.

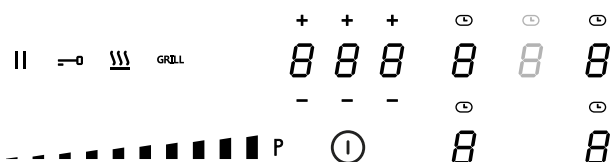
## 4.4 Résumé global



1	Vitre supérieure de la tour d'aspiration
2	Sécurité de collecte
3	Collecteur supérieur
4	Filtre à graisses
5	Vitre avant de la tour d'aspiration
6	Plaque de cuisson à induction
7	Tour d'aspiration
8	Collecteur inférieur
9	Coude de raccordement

## 5 PLAQUE DE CUISSON

### 5.1 Commande de la plaque de cuisson



Commande de la plaque de cuisson	
Affichage et réglage de la minuterie	+ + + 8 8 8 - - -
Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson	Ⓢ
Touche Stop & Go	
Affichage du niveau de puissance	8
Voyant de la zone flexible	∩
Affichage de la minuterie	⌚
Affichage du maintien au chaud	≡
Touche de fonction grill	GRILL
Curseur de sélection de puissance	.....
Touche de verrouillage	—

### 5.2 Commande des touches et du bandeau

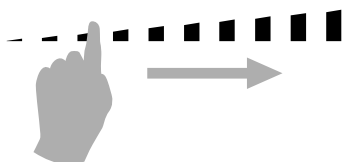
L'appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Les fonctions sont activées par simple effleurement des touches. L'activation est signalée par un voyant, un affichage et/ou un signal sonore.



**AVERTISSEMENT : Ne pas appuyer sur plusieurs touches simultanément dans le cadre d'une utilisation normale de l'appareil.**

La sélection de la puissance se fait en glissant le doigt sur le bandeau de commande **juste en dessous** de l'affichage à LED.

Vous pouvez également sélectionner un niveau précis en touchant directement du doigt la position correspondant au niveau souhaité.



Bandeau de commande (SLIDER)

## 5.3 Commande de la plaque de cuisson

### 5.3.1 Mise en marche et arrêt


Mise en marche et arrêt de la plaque de cuisson	
<b>Mise en marche</b>	①
Appuyez sur la touche ① pendant 2 secondes. L'affichage s'allume.	
<b>Arrêter</b>	
Appuyez sur ①. L'affichage s'éteint.	

Allumage et extinction d'une zone de cuisson	
Régler	Affichage
Glissez de gauche à droite sur le bandeau de commande ( curseur de sélection de puissance).	0-9
<b>Arrêter</b>	
Glissez de droite à gauche sur le bandeau de commande jusqu'à ce que l'afficheur indique 0 ou H <sup>1</sup> .	0 H





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

### 5.3.2 Détection de récipient

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

Lorsque vous posez un récipient sur la plaque de cuisson activée, sa présence est automatiquement détectée. De plus, le signe  s'affiche pour indiquer quel bandeau de commande utiliser pour la zone de cuisson correspondante. La fonction de détection de récipient garantit une sécurité optimale.

La plaque à induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque le récipient n'est pas adapté à la cuisson par induction. En pareil cas, il est impossible d'augmenter la puissance 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 alors 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.

<sup>1</sup> H = hot (chaud).

### 5.3.3 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  $H$  s'affiche. Ce symbole  $H$  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 !**

### 5.3.4 La fonction Power

La fonction Power  $P$  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.

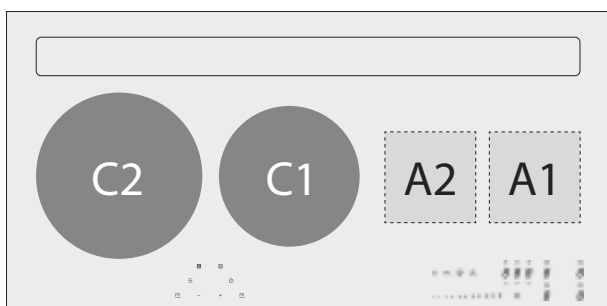
La fonction Power sert notamment lors de la préparation de pâtes pour porter une grande quantité d'eau à ébullition, par exemple.

#### Activer/désactiver le Power

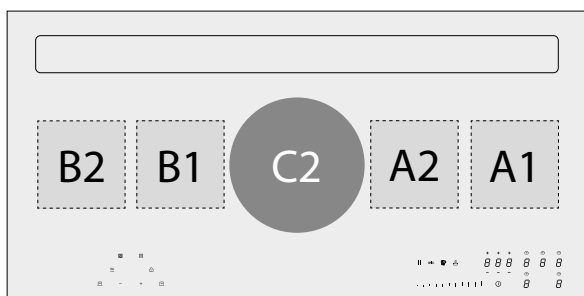
Activer le Power	Affichage
Appuyez sur [ $P$ ] à la fin du bandeau de commande.	$P$
Désactiver le Power	
Glisser sur le bandeau de commande.	9-0

### Contrôle de la puissance maximale :

La plaque de cuisson est divisée en deux ou trois zones de chauffe distinctes, en fonction du modèle de plaque de cuisson.



Novy Panorama Pro 120 à 4 zones de cuisson



### Novy Panorama Pro 120 à 5 zones de cuisson

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.

La puissance maximale de chaque zone de cuisson individuelle est de 3000 W.

Lorsque les zones de cuisson d'un même groupe de chauffe sont utilisées simultanément, la puissance de 3700 W est répartie sur les deux zones du groupe de chauffe, à savoir A1 et A2, B1 et B2 ou C1 et C2.

Zone de cuisson	en cm	Puissance (W)
A1	24 x 20	Normale : 2100 Power : 2500 Super Power : 3000
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	
C1	Ø 23	Normale: 2100 Power: 3000
C2	Ø 28	Normale: 2300 Power: 3000

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


Pour utiliser simultanément deux zones de cuisson (42110 ou 42120(-g1)) ou trois zones de cuisson (42120(-g1)) à puissance maximale, il faut alors combiner deux zones de deux groupes de chauffe différents:


4 zones de cuisson (42110):	- soit A1 ou A2 avec C1 ou C2.
5 zones de cuisson (42120(-g1)):	- soit A1 ou A2 ou C2 avec B1 ou B2 (pour un raccordement biphasé)*. - soit A1 ou A2, avec B1 ou B2 et avec C2 (pour un raccordement triphasé)*.


\* Si vous avez des questions sur votre raccordement, contactez votre installateur.

### 5.3.5 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 1H59 minutes) pour chaque zone.

Fonction minuterie	
Réglage ou modification de la durée de cuisson	Affichage
Sélectionnez la puissance en glissant sur le bandeau de commande.	1-P
<b>Sélectionner la minuterie</b>	
Appuyez sur l'icône de la minuterie au-dessus de la touche de sélection de la zone de cuisson souhaitée.	
<b>Diminuer la durée</b>	00 1-
Appuyez sur le [+] de la minuterie. (H MM).	1 5 9...
<b>Augmenter la durée</b>	06 0-
Appuyez sur le [-] de la minuterie. (H MM).	05 9...

Après quelques secondes, la LED  arrête de clignoter. La durée est sélectionnée et le décompte commence.

Arrêter la fonction minuterie	
Sélectionner la minuterie	Affichage
Appuyez sur l'icône de la minuterie au-dessus de la touche de sélection de la zone de cuisson souhaitée.	
<b>Arrêter la minuterie</b>	
Maintenez le [-] de la minuterie appuyé jusqu'à ce que celle-ci passe à 000.	0 0 0

Pour activer différentes minuteries pour plusieurs zones de cuisson, l'opération doit être répétée pour chaque zone. Le témoin de minuterie activée n'est plus allumé au-dessus de la zone de cuisson correspondante.

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 sur ① pendant 2 secondes.	
<b>Sélectionner la minuterie</b>	- - -
Appuyez sur le [- - -] de la minuterie.	
<b>Diminuer la durée</b>	0 6 0-
Appuyez sur le [-] de la minuterie.	0 5 9...
<b>Augmenter la durée</b>	0 0 1-
Appuyez sur le [+] de la minuterie.	0 0 2...

Après quelques secondes, l'afficheur de minuterie s'arrête de clignoter. 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 000 se met à clignoter et un signal sonore retentit. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur le [0.00] de la minuterie.

#### 5.3.6 Programmation de l'accélérateur de chauffe

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un accélérateur de chauffe. La zone de cuisson fonctionne d'abord un certain temps à puissance maximale. La puissance est ensuite automatiquement réduite au niveau présélectionné.

#### Programmation de l'accélérateur de chauffe

Activation de l'accélérateur de chauffe	Affichage
Glissez sur le bandeau de commande jusqu'à (p. ex.) 6 et maintenez appuyé pendant 3 secondes.	6 A
Désactivation de l'accélérateur de chauffe	Affichage
Glissez sur le bandeau de commande de 9 à 0.	9-0

#### Tableau accélérateur de chauffe

Durée de chauffe sélectionnée	Accélérateur de chauffe Temps (min:sec)
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	--:--

### 5.3.7 Fonction Stop & Go

Cette fonction interrompt momentanément le fonctionnement de la plaque de cuisson et permet son redémarrage avec les mêmes réglages.

Activation et désactivation du Stop & Go	
Activation	Affichage
Appuyer sur <b>  </b> pendant 2 secondes.	<b>  </b>
Désactivation	
Appuyer sur <b>  </b> pendant 2 secondes. Appuyez ensuite sur le bandeau de commande animé.	<b>9-0</b>

### 5.3.8 Fonction de répétition

Après l'arrêt de la plaque de cuisson ① il est possible de répéter les derniers réglages sélectionnés (ce jusqu'à maximum 10 secondes) :

- le niveau (puissance) de toutes les zones de cuisson ;
- les minutes et les secondes des minuteries programmées de chaque zone de cuisson ;
- la fonction accélérateur de chauffe ;
- La fonction de maintien au chaud.

La procédure de répétition est la suivante :

- Appuyez sur la touche ① pendant 2 secondes.
  - Appuyez sur **||** avant que le clignotement ne s'arrête.
- Les réglages préalablement sélectionnés sont rappelés.

### 5.3.9 Fonction de maintien au chaud

Cette fonction permet d'atteindre et de conserver automatiquement une température de 70°C.





Vous évitez ainsi que des liquides ne débordent ou que les mets n'attachent au fond du récipient de cuisson.

Activation et désactivation de la fonction de maintien au chaud	
Activation	Affichage
Appuyez sur <b>   </b> .	<b>   </b>
Désactivation	
Appuyez sur <b>   </b> .	<b>0</b>

La durée maximale du maintien au chaud est de 2 heures.



### 5.3.10 Zone flexible

Cette fonction permet de combiner les deux zones de cuisson de gauche et de droite en deux grandes zones modulables. Cette fonction peut être enclenchée manuellement ou automatiquement lorsqu'un récipient de grande taille est posé sur la surface de cuisson.

Zone flexible	
Activer manuellement	Affichage
Appuyer simultanément sur [les 2 touches de sélection de zone] de la zone modulable à constituer, A1 et A2 ou B1 et B2.	
<b>Activer automatiquement</b>	
Posez un récipient sur les zones modulables A1 et A2 ou B1 et B2.	
<b>Augmenter la puissance</b>	
Glisser sur le bandeau de commande de gauche jusqu'à la puissance souhaitée. Les deux zones affichent la puissance sélectionnée.	
<b>Désactiver la zone flexible</b>	
Appuyer simultanément sur les 2 touches de sélection de zone de la zone modulable à dissocier.	

### 5.3.11 Fonction grill

Cette fonction de cuisson spéciale permet d'optimiser la chauffe et le maintien au chaud d'un récipient ou d'une plaque de grill en fonte. Vous obtiendrez ainsi une meilleure cuisson de vos plats. À cet effet, les zones modulables A1 et A2 ou B1 et B2 sont automatiquement combinées par la zone flexible.





Fonction grill	
Activer	Affichage
Sélectionnez une zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone. Appuyez sur <b>GRILL</b> .	
<b>Augmenter la puissance</b>	
Glisser sur le bandeau de commande de gauche jusqu'à la puissance souhaitée. Les deux zones affichent la puissance sélectionnée.	
<b>Désactivation du grill</b>	
Sélectionnez une zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone. Appuyez sur <b>GRILL</b> .	

### 5.3.12 Verrouillage plaque de cuisson

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).

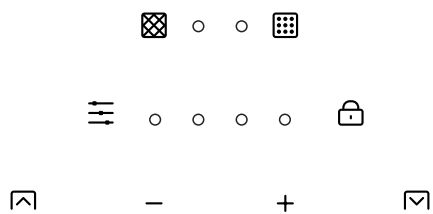
Cette fonction ne peut être activée que 10 secondes après l'allumage de la plaque de cuisson.

#### Verrouillage plaque de cuisson

Verrouiller	Affichage
Appuyez sur  pendant 2 secondes. L'icône s'allume maintenant.	
Déverrouiller	
Appuyez sur  pendant 2 secondes. L'icône s'allume maintenant normalement.	

## 6 UTILISATION DE LA TOUR D'ASPIRATION

### 6.1 Panneau de commande de la hotte



Commande d'aspiration	
Mise en marche/relèvement de la tour d'aspiration	
Diminution de la vitesse d'aspiration	—
Augmentation de la vitesse d'aspiration	+
Arrêt/abaissement de la tour d'aspiration	
Affichage de la vitesse d'aspiration	○○○○○
Indicateur de nettoyage du filtre à graisses	
Indicateur de nettoyage du filtre de recyclage (optionnel)	
Fonction d'aspiration présélectionnée	
Verrouillage hotte	

### 6.2 Fonctionnement via l'application mobile

Cette hotte aspirante peut également être contrôlée à distance à partir d'un smartphone. Si l'application Novy est installée sur votre téléphone mobile, vous pouvez la connecter à la hotte aspirante.

Si la hotte aspirante n'est pas connectée à votre smartphone, la hotte aspirante peut être utilisée de manière normale via les commandes de la hotte aspirante elle-même.

#### Jumelage

Pour jumeler l'application Novy à votre hotte, vous devez respecter les points suivants :

- La hotte aspirante doit être connectée au secteur et allumée
- Avoir un smartphone ou une tablette avec une version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android. Avoir téléchargé l'application Novy depuis votre boutique d'applications préférée
- Votre hotte et votre smartphone doivent être à portée l'un de l'autre



L'application vous guidera tout au long de la procédure. Suivez les instructions de l'application.

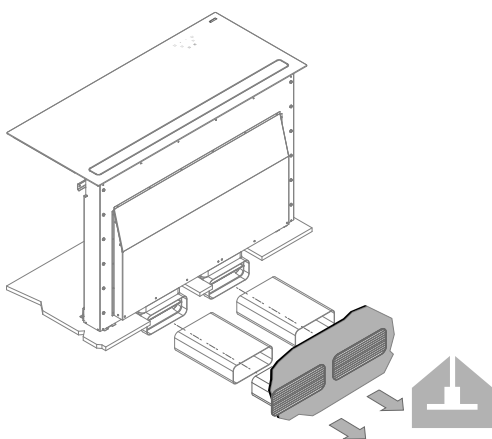
## 6.3 Modes d'utilisation

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

### 6.3.1 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 extérieur à l'aide d'un conduit d'évacuation.



Appuyez simultanément pendant 3 secondes sur les touches + et - et . La led à côté de  clignote 3 fois pour confirmer le réglage.

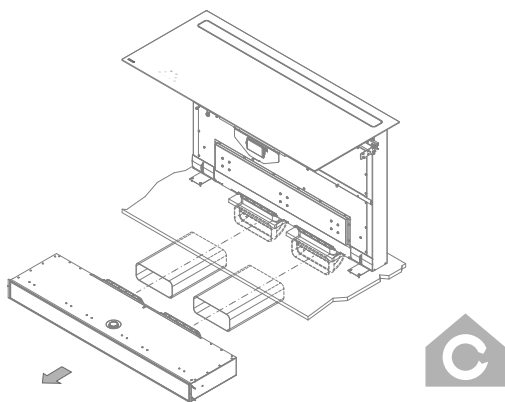


### 6.3.2 Mode recyclage

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.

Appuyez simultanément pendant 3 secondes sur les touches + et - et . La led à côté de  restent allumées pendant 3 secondes pour confirmer le réglage.










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



## 6.4 Mise en marche, arrêt et fonction arrêt différé



**AVERTISSEMENT** : Lorsque vous enclenchez l'aspiration, la tour d'aspiration située à l'arrière de la plaque de cuisson se relève automatiquement à la hauteur souhaitée. Veillez à ce qu'aucun obstacle n'empêche ce mouvement.

Tour d'aspiration	
<b>Enclencher en position 10 cm</b>	<b>Affichage</b>
Appuyez brièvement sur  .	LED s'allume.
<b>Enclencher en position 30 cm</b>	LED s'allume.
Appuyez sur  pendant 2 secondes.	LED s'allume.
<b>Activer Fonction d'aspiration preselectionnee</b>	LED s'allume.
Appuyez sur  .	LED s'allume.
<b>Arrêt différé</b>	LED clignotte
Appuyez sur  pendant 2 secondes.	LED clignotte
<b>Arrêter</b>	LED s'éteint
Appuyez brièvement sur  .	LED s'éteint

**Autres positions de la tour d'aspiration:** La tour d'aspiration peut être réglée dans 3 différentes positions standard : 10,20 et 30 cm via les boutons  et . Si vous souhaitez choisir vous-même une hauteur intermédiaire, vous pouvez arrêter la tour d'aspiration sur n'importe quelle position pendant que la tour d'extraction se déplace.

Appuyez sur la touche  lorsque la tour d'extraction se déplace vers le haut, ou  si elle se déplace vers le bas.

**Fonction d'aspiration preselectionnee :** Fonction prédéfinie où positionne la tour d'extraction directement à la hauteur de cuisson la plus courante, soit 20 cm, et règle l'extracteur sur la position 5 (réglage standard). Ce paramètre peut être ajusté si vous le souhaitez par le biais de l'application Novy.

**Fonction d'arrêt différé :** Cette fonction est enclenchée en fin de cuisson. Elle permet à la tour d'aspiration d'absorber les dernières vapeurs de cuisson dans la cuisine à une hauteur d'aspiration de 10 cm pendant un certain temps fixe. En mode recirculation, les filtres sont également séchés.

Par défaut, l'arrêt différé est programmé à 30 minutes en mode recirculation et à 10 minutes en mode évacuation. Il est recommandé de toujours laisser cette fonction s'opérer jusqu'à terme. Une fois les opérations de la fonction arrêt différé terminées, le moteur et la tour d'aspiration s'arrêtent automatiquement et la tour d'aspiration redescend.

## 6.5 Augmenter et diminuer le niveau de puissance

La tour d'aspiration peut être réglée sur 8 niveaux de puissance, dont 3 niveaux de forte intensité (à savoir les niveaux 6, 7 et 8).

Activez un niveau de forte intensité en cas forte émanation d'odeur ou de vapeur. La tour d'aspiration fonctionne alors pendant 6 minutes à débit élevé (niveaux 6, 7 et 8). Après, la tour d'aspiration repasse au niveau 5.



Adapter le niveau de puissance	
<b>Augmenter la puissance</b>	<b>Affichage</b>
Appuyez sur le [+].	LED plus intense(s)
<b>Diminuer la puissance</b>	LED plus faible(s)
Appuyez sur le [-].	

## 6.6 Auto-stop

Afin d'éviter que l'aspiration continue de fonctionner pour rien, le moteur est automatiquement coupé après 3 heures et la tour d'aspiration redescend (seulement si aucune commande n'a été utilisée pendant ces 3 heures).

## 6.7 Verrouillage de la hotte


Pour éviter le démarrage involontaire de la hotte, par exemple lors du nettoyage du verre, les commandes sont verrouillées.


Verrouillage de la hotte	
<b>Verrouiller</b>	<b>Affichage</b>
Appuyer sur  verrouillage hotte pendant 3 secondes.	LED s'allume
<b>Déverrouiller</b>	LED s'éteint
Appuyer sur  verrouillage hotte pendant 3 secondes.	

## 7 INDICATEURS DE NETTOYAGE

### 7.1 Indicateur de nettoyage des filtres à graisses




**Indication :** La LED à côté du  s'allume.

Après 20 heures de cuisson, la LED s'allume à côté du symbole .



**Suivez les consignes de nettoyage décrites dans le chapitre [9 Nettoyage et entretien](#).**

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 lorsque la tour d'extraction est complètement fermée.

### 7.2 Le témoin de remplacement du filtre à recyclage (mode recyclage uniquement)



**Indication :** La LED à côté du  s'allume.

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




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

**- pour 7941400 / 7942400 / 7943400: référence 98001**

**- avez-vous un autre caisson de recyclage ? Consultez le manuel de votre caisson de recyclage.**

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



**Réinitialisation:** appuyez sur la touche  pendant 3 secondes lorsque la tour d'extraction est complètement fermée.

### 7.3 Connection I/O module

(La disponibilité peut varier selon le pays.)<sup>1</sup>

En option, l'appareil peut être équipé du module (E/S) n° 990036.

Lorsque l'entrée du module est utilisée dans une situation d'entrée «fermée», la tour d'extraction se déplace à la hauteur désirée, mais (l'extraction) ne démarre pas.

Les 2 leds entre du témoin de saturation du  et  clignotent.

L'extraction ne démarre que lorsque l'entrée du module est en situation «ouverte».

L'entrée peut être utilisée par exemple en combinaison avec un commutateur (sinwow) en mode sortie de conduit.

Lorsque la sortie du module est utilisée, le relais se ferme lorsque (la ventilation) est active. La sortie reste fermée également 5 minutes après la fermeture de la tour d'extraction.

---

<sup>1</sup> Vous trouverez plus d'informations sur les produits, accessoires et services Novy sur Internet : [www.novy.com](http://www.novy.com).

## 8 CONSEILS DE CUISSON

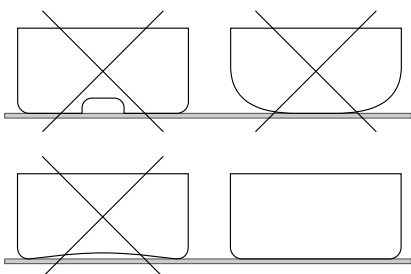
### Qualité des poêles et casseroles

Poêles et casseroles adaptées : acier, acier émaillé, fonte, inox avec fond magnétique, aluminium avec fond magnétique ( $\pm 100\text{mm}$  min). 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 par 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 ( $\pm 9$ cm) 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

## 9 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Suivez toutes les instructions décrites dans la section « 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](http://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.

### 9.1 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 table 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.

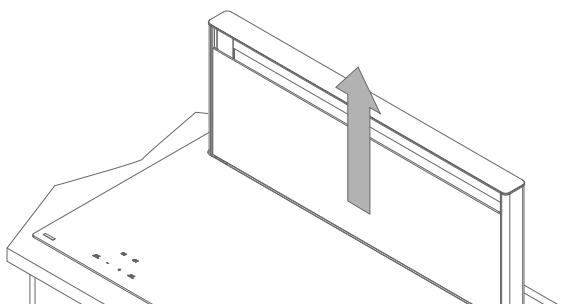
Évitez d'utiliser la plaque de cuisson comme plan de travail ou d'y poser des objets inappropriés.

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

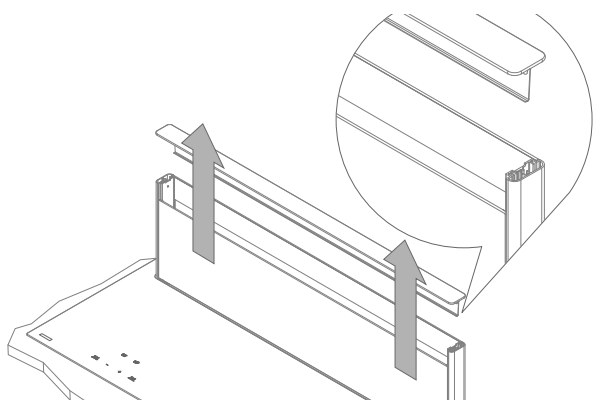
## 9.2 Entretien de la hotte

### 9.2.1 Nettoyage après utilisation de l'appareil

- Faites remonter la tour d'aspiration dans sa position la plus haute en appuyant (plusieurs fois) sur 



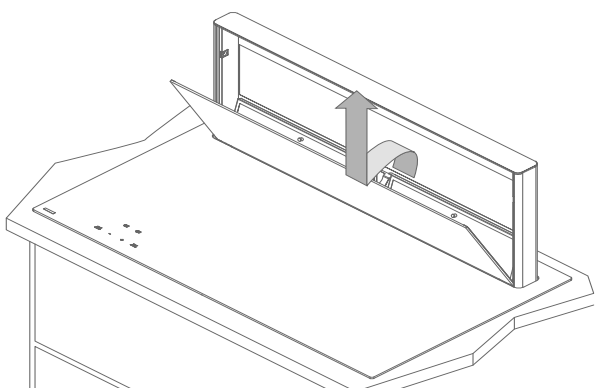
- Soulevez la vitre supérieure de la tour d'aspiration.




**Ne placez pas le verre supérieur sur une plaque de cuisson allumée pour éviter de chauffer.**

Nettoyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide, éventuellement avec un produit nettoyant au pH neutre. Séchez en essuyant avec un chiffon sec ou un essuie-tout en papier.

- Faites basculer la vitre avant à l'aide de vos deux mains et retirez-la de la tour d'aspiration.



Nettoyez la vitre avant ainsi que la vitre arrière inamovible à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide, éventuellement avec un produit nettoyant au pH neutre. Séchez en essuyant avec un chiffon sec ou un essuie-tout en papier.

Appuyez sur la touche  .



**Veillez à ce que l'ouverture d'aspiration soit dégagée lors du remplacement de la verre supérieure.**

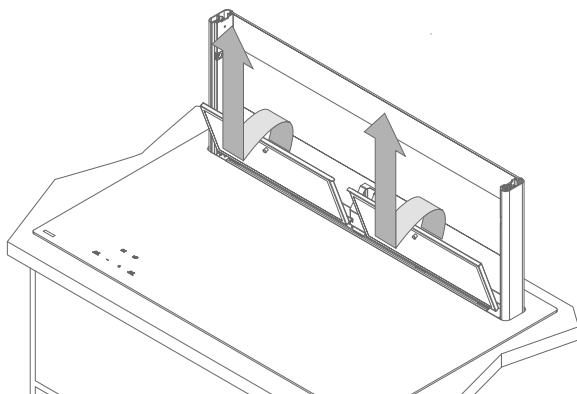
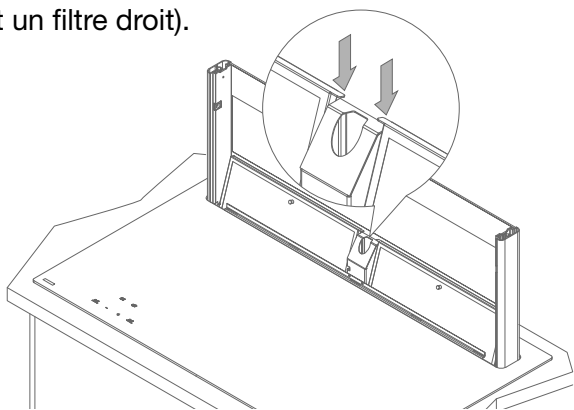


**N'utilisez pas d'objets susceptibles de détériorer la surface vitrée (éponge abrasive, solution abrasive et produits de nettoyage agressifs).**

### 9.2.2 Nettoyage des filtres à graisses

L'indicateur de nettoyage du filtre à graisses s'allume pour indiquer qu'il faut procéder au nettoyage (voir [§ 7.1 Indicateur de nettoyage des filtres à graisses](#)).

- Suivez les étapes décrites au [§ 9.2.1 Nettoyage après utilisation de l'appareil](#).
- Retirez les filtres à graisses de la tour d'aspiration (retenez la position des filtres : il y a un filtre gauche et un filtre droit).



## 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.**



**NE PAS nettoyer la vitre supérieure de la tour d'aspiration au lave-vaisselle. Cela pourrait rayer la vitre et détériorer le revêtement de la face inférieure.**

### Après le nettoyage :

- Remplacez les filtres et la vitre dans la tour d'aspiration.
- Appuyez sur la touche .
- Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes lorsque la tour d'extraction est complètement fermée.

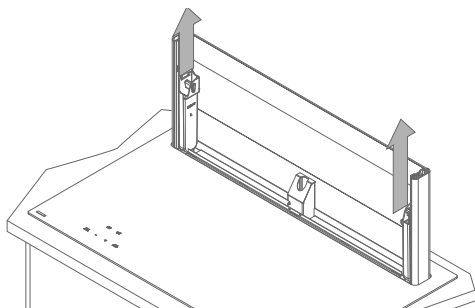


**Vous pouvez obtenir un nouveau filtre à graisses chez les revendeurs Novy ou pour la Belgique via le site web de Novy.**

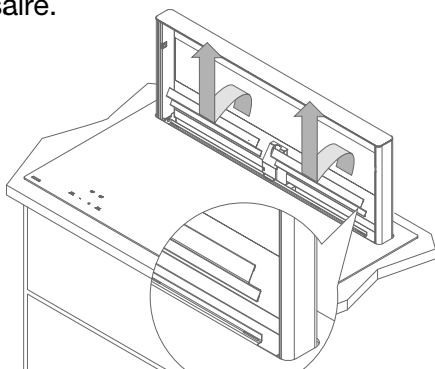
- Filtre à gauche: Numéro de référence 42120510
- Filtre à droite: Numéro de référence 42120515

### 9.2.3 Nettoyage en cas de débordement ou d'écoulement sur l'appareil

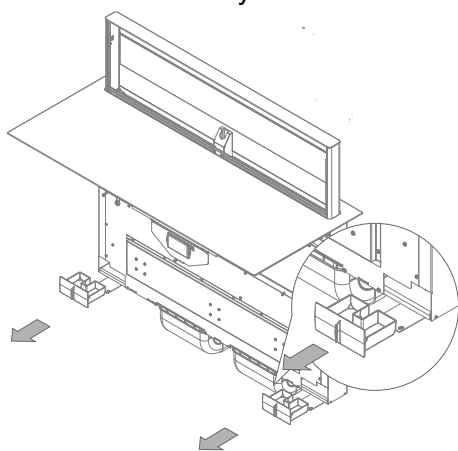
- Suivez les étapes décrites aux § [9.2.1 Nettoyage après utilisation de l'appareil](#) et [9.2.2 Nettoyage des filtres à graisses](#).
- Retirez les collecteurs supérieurs de la tour et nettoyez-les si nécessaire.



- Retirez la sécurité de collecte et nettoyez-la si nécessaire.




- Si une grande quantité de liquide s'est répandue, retirez les collecteurs inférieurs en les faisant glisser de sous la hotte et nettoyez-les si nécessaire.



Suivez les étapes dans l'ordre inverse pour remettre l'appareil en état de fonctionnement.

Lors du repositionnement de la sécurité de collecte, le côté court doit être orienté vers l'avant.

Appuyez sur la touche .

## 10 RÉSOUDRE DES PETITES PANNES

### 10.1 Messages sur la plaque de cuisson

Code	
U	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Il n’y a pas de récipient sur la zone de cuisson.</li> <li>– Le récipient n’est pas adapté à la cuisson par induction.</li> <li>– Le diamètre du fond du récipient est trop petit par rapport à la zone de cuisson.</li> </ul>
U	Voir le § <a href="#">5.3.9 Fonction de maintien au chaud.</a>
E	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Le système électronique est déverrouillé.</li> <li>– Débranchez puis rebranchez la plaque de cuisson.</li> <li>– Appelez le service après-vente.</li> </ul>
//	Voir le § <a href="#">5.3.7 Fonction Stop &amp; Go.</a>
⌂ (Er03)	Les commandes sont couvertes par un objet ou un liquide. Le symbole disparaît dès que les touches sont libérées ou nettoyées.
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.
U400	La plaque de cuisson n’est pas correctement raccordée au réseau électrique. Vérifiez le raccordement.
(Er47)	Problème dans le système BUS interne de l’appareil.

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 [-].

## **10.2 Messages sur l'aspiration**

<b>Code</b>	
La 1 <sup>re</sup> LED clignote.	– La fonction d'arrêt différé est activée.
2 LED clignent.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– La tour n'a pas été détectée dans la position demandée.</li> <li>– Vérifiez que rien n'entrave le déplacement de la tour d'aspiration.</li> <li>– Appuyez sur </li> <li>– Contactez Novy.</li> </ul>
3 LED clignent.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– L'interrupteur de protection de la tour d'aspiration est enclenché en permanence.</li> <li>– Appuyez sur </li> <li>– Contactez Novy.</li> <li>– À l'aide d'un tournevis placé sur la fente, tournez l'axe d'entraînement de la tour d'extraction</li> </ul>
4 LED clignent.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– La vitre avant de la tour d'aspiration n'est pas à sa place.</li> <li>– La vitre avant de la tour d'aspiration n'a pas été correctement replacée.</li> <li>– Appuyez sur </li> <li>– L'interrupteur de détection de la tour d'aspiration est en panne.</li> </ul>

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

- Vérifiez que la verre supérieure de la tour d'extraction est correctement positionnée. L'ouverture d'aspiration doit être dégagée.
- Vérifiez le filtre à graisses. Respectez l'indication de nettoyage. Le filtre doit être nettoyé en moyenne une fois toutes les 2 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 l'absence d'obstructions ou d'étranglements qui risquent de bloquer l'évacuation de l'air.

### **10.3 Autre**

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

# 11 RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS

## 11.1 NOVY Panorama 120 (Matte Line)

### Commande de la plaque de cuisson

 Touche marche/arrêt de la plaque de cuisson


 Affichage du temps de minuterie

 Touches minuterie

 Touche Stop & Go

 Affichage et touche de sélection de zone


 Indicateur zone flexible

 Indicateur de la minuterie

 Touche de fonction chauffe-plat


 Fonction Grill


 Curseur de commande de puissance


 Touche de verrouillage

### Commande d'aspiration

 Mise en marche/relèvement de la tour d'aspiration


 Diminution de la vitesse d'aspiration

 Augmentation de la vitesse d'aspiration


 Arrêt/abaissement de la tour d'aspiration

 Indicateur aspiration

 Indicateur de nettoyage du filtre à graisse


 Indicateur de remplacement du filtre à recyclage (optionnel)

 Fonction d'aspiration présélectionnée

 Verrouillage hotte

## Commande de la plaque de cuisson


### Mise en marche et arrêt de la plaque de cuisson

MARCHE - Appuyez sur  pendant 2 secondes.  
L'affichage s'allume.

ARRÊT - Appuyez sur .  
L'affichage s'éteint.

### Réglage de la puissance

PLUS - Glisser sur le bandeau de commande - [0-9].

MOINS - Glisser sur le bandeau de commande jusqu'à  ou H.

### Activer/désactiver le Power


MARCHE - Glisser jusqu'à l'extrémité du bandeau de commande - [P].


ARRÊT - Glisser sur le bandeau de commande [9-0].

### Limite de puissance activée


[9] est réduit à [8] et clignote [8].

### Fonction Stop & Go

MARCHE - Appuyer sur  pendant 2 secondes.

ARRÊT - Appuyer sur  pendant 2 secondes.  
Appuyez ensuite sur le bandeau de commande.

### Sélectionner la minuterie

Appuyez sur l'icône  au-dessus de la touche de sélection.


### Diminuer la durée

Appuyez sur le [-] de la minuterie.

### Augmenter la durée

Appuyez sur le [+] de la minuterie.

### Arrêter la fonction minuterie

Appuyez sur l'icône  au-dessus de la touche de sélection.

Maintenez le [-] de la minuterie appuyé jusqu'à ce que celle-ci arrive à [000].

### Utilisation de la minuterie hors cuisson

MARCHE - Allumez la plaque de cuisson.  
Appuyez sur le [---] de la minuterie.  
Réglez l'heure avec [-] ou [+].

ARRÊT - Réglez la durée avec les touches [-] et [+].

## Programmation de l'accélérateur de chauffe

MARCHE – Glisser sur le bandeau de commande, appuyer pendant 3 secondes sur la puissance souhaitée.

ARRÊT – Glisser sur le bandeau de commande [9-0].

## Fonction de maintien au chaud

MARCHE – Appuyez sur .

Arrêt – Appuyez sur .

## Zone flexible manuelle

MARCHE – Appuyer simultanément sur les 2 touches de sélection de zone.

ARRÊT – Appuyer simultanément sur les 2 touches de sélection de zone.

## Zone flexible automatique

MARCHE - Posez un récipient sur les 2 zones flexibles.

ARRÊT – Appuyer simultanément sur les 2 touches de sélection de zone.

## Fonction grill

MARCHE – Appuyez sur **GRILL**.

ARRÊT – Appuyez sur **GRILL**.

## Commande d'aspiration

### Mise en marche de la hotte

POSITION 10 CM : Appuyez brièvement sur .


POSITION 30 CM : Appuyez 2 secondes sur .


### Changer la position de la hotte

RELEVER – Appuyez sur .

BAISSER – Appuyez sur .

### Hotte – Fonction d'arrêt différé/Arrêt

FONCTION D'ARRÊT DIFFÉRÉ : Appuyez 2 secondes sur . La tour d'aspiration se referme automatiquement après 10/30 minutes.

ARRÊTER – Appuyez une nouvelle fois sur .


### Fonction d'aspiration présélectionnée AUTO (20cm)

Appuyez sur .

### Verrouillage de la hotte

MARCHE / ARRÊT – Appuyez 3 secondes sur .

# INHALT

<b>1</b>	<b>ALLGEMEINE INFORMATIONEN</b>	 83
1.1	Verfügbarkeit von Produkten und Zubehör	83
<b>2</b>	<b>UMWELTSCHUTZ UND RECYCLING</b>	84
2.1	Verpackungsmaterial	84
2.2	Entsorgung des Altgeräts	84
2.3	Tipps zur Reduzierung des Energieverbrauchs und zur Verbesserung der Effizienz	84
<b>3</b>	<b>VERWENDUNG DES GERÄTS</b>	86
3.1	Erste Verwendung des Geräts	86
3.2	Maßnahmen zum Schutz vor Beschädigung	86
<b>4</b>	<b>BESCHREIBUNG DES GERÄTS</b>	87
4.1	Prinzip der Induktion	87
4.2	Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds	87
4.3	Geräusche beim Kochen mit Induktion	88
4.4	Allgemeine Übersicht	89
<b>5</b>	<b>INDUKTIONSKOCHFELD</b>	90
5.1	Bedienung	90
5.2	Tasten und Schieberegler	90
5.3	Bedienung des Kochfelds	91
5.3.1	Ein- und Ausschalten	91
5.3.2	Topferkennung	91
5.3.3	Restwärme-Anzeige	92
5.3.4	Power-Funktion	92
5.3.5	Timer-Funktion	94
5.3.6	Programmieren der Ankochautomatik	95
5.3.7	Stop & Go-Funktion	96
5.3.8	Wiederholfunktion	96
5.3.9	Warmhaltefunktion	97
5.3.10	Flexzone	97
5.3.11	Grillfunktion	98
5.3.12	Sperren der Bedienelemente	98
<b>6</b>	<b>BEDIENUNG DES LÜFTUNGSSCHIRMS</b>	99
6.1	Bedienfeld des Dunstabzugs	99
6.2	Bedienung über mobile Anwendung	99
6.3	Betriebsarten	100
6.3.1	Abluftbetrieb	100
6.3.2	Umluftbetrieb	100
6.4	Ein- und Ausschalten und Nachlauffunktion	101
6.5	Leistungsstufe erhöhen und verringern	102

6.6	Auto-Stop	102
6.7	Sperren des Dunstabzugs	102
<b>7</b>	<b>REINIGUNGSANZEIGEN</b>	<b>103</b>
7.1	Reinigungsanzeige Fettfilter	103
7.2	Anzeige Umluftfilter (nur bei Umluft)	103
7.3	I/O-Modul connection	104
<b>8</b>	<b>EMPFEHLUNGEN</b>	<b>105</b>
<b>9</b>	<b>REINIGUNG UND PFLEGE</b>	<b>107</b>
9.1	Pflege des Kochfelds	107
9.2	Pflege des Dunstabzugs	110
9.2.1	Reinigen nach Benutzung des Geräts	110
9.2.2	Reinigen der Fettfilter	111
9.2.3	Reinigen bei übergekochten/verschütteten Speiseresten im Gerät	113
<b>10</b>	<b>BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN</b>	<b>114</b>
10.1	Meldungen auf dem Kochfeld	114
10.2	Meldungen in Bezug auf den Dunstabzug	115
10.3	Sonstiges	116
<b>11</b>	<b>FUNKTIONSÜBERSICHT</b>	<b>117</b>
11.1	NOVY Panorama 120 (Matte Line)	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 diese Sicherheitshinweise auch auf unserer Website [www.novy.com](http://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](http://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 Garantieraufkleber 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 Mikrofasertuch, um eine streifenfreie, glänzende Oberfläche zu erhalten.
- Siehe Kapitel **9.1 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.
- 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

Bei dem Gerät handelt es sich um ein Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug. Das Induktionskochfeld bietet 4 oder 5 Kochzonen, wobei sich hinter dem Kochfeld ein integrierter ausfahrbarer Lüftungsschirm zum Entfernen der Kochdünste befindet. Das Kochfeld und der Dunstabzug können separat bedient werden. Die Funktionsweise des Geräts ist an späterer Stelle in diesem Handbuch erläutert.

### 4.1 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, Edelstahl, 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  $\underline{u}$ .

### 4.2 Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds

Type	42110	42120(-g1)	
Gesamtleistung	7400	10400	W
Energieverbrauch des Kochfelds EChob**	170,1	176,0	Wh/kg
Kochzone Links	Ø 280	240x200	mm
Topferkennung	Ø 130	Ø 110	mm
Normal*	2300	2100	W
Mit Power*	3000	2500	W
Super Power*	-	3000	W
Kochgeschirr**	D	C	
Energieverbrauch ECcw**	162.5	166.9	Wh/kg

Type	42110	42120(-g1)	
Kochzone mitten links	Ø 230	240x200	mm
Topferkennung	Ø 110	Ø 110	mm
Normal*	2100	2100	W
Mit Power*	3000	2500	W
Super Power*	-	3000	W
Kochgeschirr**	C	B	
Energieverbrauch ECcw**	165,4	180,2	Wh/kg
Kochzone mitten		Ø 280	mm
Topferkennung		Ø 130	mm
Normal*		2300	W
Mit Power*		3000	W
Super Power*			W
Kochgeschirr**		D	
Energieverbrauch ECcw**		187,0	Wh/kg
Kochzone mitten Rechts	240x200	240x200	mm
Topferkennung	Ø 110	Ø 110	mm
Normal*	2100	2100	W
Mit Power*	2500	2500	W
Super Power*	3000	3000	W
Kochgeschirr**	C	C	
Energieverbrauch ECcw**	166,2	166,9	Wh/kg
Kochzone Rechts	240x200	240x200	mm
Topferkennung	Ø 110	Ø 110	mm
Normal*	2100	2100	W
Mit Power*	2500	2500	W
Super Power*	3000	3000	W
Kochgeschirr**	B	A	
Energieverbrauch ECcw**	186,0	178,9	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)

### 4.3 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.

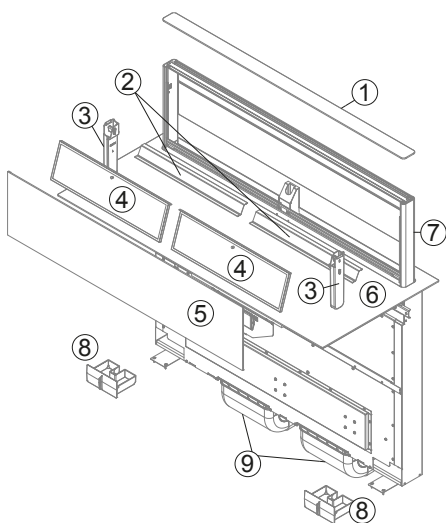
## Klicken

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.

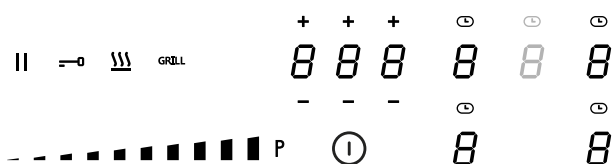
## 4.4 Allgemeine Übersicht



1	obere Glasleiste Lüftungsschirm
2	Auffangschutz
3	oberer Auffangbehälter
4	Fettfilter
5	vordere Glasplatte Lüftungsschirm
6	Induktionskochfeld
7	Abzugturm
8	unterer Auffangbehälter
9	Anschlussstück

## 5 INDUKTIONSKOCHFELD

### 5.1 Bedienung



Bedienelemente am Kochfeld	
Anzeige und Auswahl der Timer-Zeit	+ + + 8 8 8 - - -
Ein- / Ausschalten des Kochfelds	ⓘ
Stop & Go-Taste	II
Anzeige der Leistungsstufe	8
Anzeige der Flexzone	∩
Timer-Anzeige	⌚
Anzeige für Warmhalteinstellung	≡
Grill-Funktionstaste	GRILL
Zone für Schieberegler	.....
Verriegelungstaste	—

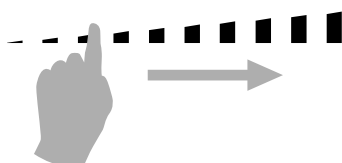
### 5.2 Tasten und Schieberegler

Das Gerät verfügt über Tiptasten, mit denen Sie die verschiedenen Funktionen einstellen können. Durch Berühren der Taste wird die betreffende Funktion aktiviert. Diese Aktivierung wird durch eine Anzeigelampe, eine Anzeige und/oder ein akustisches Signal dargestellt.



**WARNHINWEIS:** Bei normalem Gebrauch nicht auf mehrere Tasten gleichzeitig drücken.

Für die Auswahl der Leistung ist es ausreichend, mit dem Finger **auf** der LED-Anzeige über den Schieberegler zu wischen. Sie können eine bestimmte Leistungsstufe auch direkt einstellen, indem Sie die gewünschte Leistungsstufe direkt mit Ihrem Finger auswählen.



Zone für Schieberegler (SLIDER)

## 5.3 Bedienung des Kochfelds

### 5.3.1 Ein- und Ausschalten

Ein- und Ausschalten des Kochfelds	
<b>Einschalten</b>	①
Auf ① drücken und 2 Sekunden gedrückt halten. Das Display leuchtet auf.	
<b>Ausschalten</b>	
Auf ① drücken. Das Display erlischt.	

Ein- und Ausschalten einer Kochzone	
Einstellen	Display
Von links nach rechts über den SCHIEBEREGLER (Leistungsschieberegler) wischen.	0-9
<b>Ausschalten</b>	
Von rechts nach links über den SCHIEBEREGLER wischen, bis das Display 0 oder H <sup>1</sup> anzeigt.	0 H

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

### 5.3.2 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 0 angezeigt, welcher Schieberegler für die betreffende Zone zu betätigen ist. Die Topferkennung gewährleistet eine optimale Sicherheit.

Das Induktionskochfeld funktioniert nicht:

- Wenn kein Topf auf der Kochzone steht oder wenn der Topf nicht für Induktion geeignet ist. In diesem Fall kann die Leistung nicht erhöht werden und das Symbol  $\underline{u}$  erscheint auf dem Display.
- Die Funktion wird unterbrochen, wenn der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen wird. Das Symbol  $\underline{u}$  erscheint auf dem Display. Das  $\underline{u}$  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  $\underline{u}$  bleibt dann nicht aktiv.

<sup>1</sup> H = „hot“ (Heiß)

### 5.3.3 Restwärme-Anzeige

Wenn nach dem Einschalten der Kochzone oder dem kompletten Ausschalten des Kochfelds das Glas der Kochzone noch heiß ist, wird dies durch  $H$  angezeigt. Das Symbol  $H$  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!**

### 5.3.4 Power-Funktion

Die Power-Funktion  $P$  ermöglicht eine erhöhte Leistung für die gewählte 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 von Power

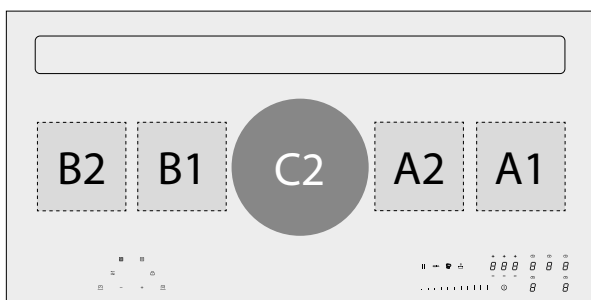
Power einschalten	Display
Am Ende des SCHIEBREGLERS drücken Sie [ $P$ ].	$P$
Power ausschalten	
Über den SCHIEBEREGLER wischen.	9-0

#### Energiemanagement der maximalen Leistung:

Das Kochfeld ist, je nach Modell, in 2 oder 3 separate Heizgruppen unterteilt.



Novy Panorama Pro 120 mit 4 Kochzonen



Novy Panorama Pro 120 mit 5 Kochzonen

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.

Die maximale Leistung der einzelnen Zonen beträgt jeweils 3.000 W.

Wenn gleichzeitig auf den Zonen A1 und A2 oder B1 und B2 gekocht wird, wird die Leistung von 3.700 W auf diese beiden Zonen A1 und A2, B1 und B2 oder C1 und C2 verteilt .

Kochzone	in cm	Leistung (W)
A1	24 x 20	Normal: 2100 Power: 2500 Super Power: 3000
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	
C1	Ø 23	Normal: 2100 Power: 3000
C2	Ø 28	Normal: 2300 Power: 3000

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


Wenn Sie zwei Zonen (42110 oder 42120(-g1)) oder drei Zonen (42120(-g1)) gleichzeitig bei maximaler Leistung nutzen möchten, stellen Sie eine Kombination zwischen den folgenden Heizgruppen ein:


bei 4 Kochzonen (42110):	- Zone A1 oder A2 und C1 oder C2
bei 5 Kochzonen (42120(-g1)):	- Zone A1 oder A2 oder C2 und B1 oder B2 (für einen 2-Phasen Anschluss)* - Zone A1 oder A2 und B1 oder B2 und C2 (für einen 3-Phasen-Anschluss)*.


\* Wenn Sie Fragen zu Ihrem Anschluss haben, wenden Sie sich an Ihren Installateur

### 5.3.5 Timer-Funktion

Die Timer-Funktion kann für alle Kochzonen gleichzeitig benutzt werden, wobei für die einzelnen Zonen unterschiedliche Zeitanzeigen (von 0 bis 1H59 Minuten) dargestellt werden.


Timer-Funktion	
Einstellen oder Ändern der Garzeit	Display
Die Leistungsstufe wählen, indem Sie über den SCHIEBEREGLER wischen.	1-P
<b>Timer auswählen</b>	
Drücken Sie auf das Timer-Symbol über der Auswahltaste für die gewünschte Kochzone.	
<b>Zeitdauer reduzieren</b>	00 1-
Auf [-] am Timer drücken.	1 5 9...
<b>Zeitdauer verlängern</b>	0 6 0-
Auf [+] am Timer drücken.	0 5 9...

Nach einigen Sekunden hört das Blinken der LED  auf. Die Zeit ist dann gewählt und wird rückwärts abgezählt.

Ausschalten der Timer-Funktion	
Timer auswählen	Display
Drücken Sie auf das Timer-Symbol über der Auswahltaste für die gewünschte Kochzone.	
<b>Stoppen des Timers</b>	
Weiterhin auf [-] am Timer drücken, bis der Timer auf 000 steht.	0 0 0



Wenn die Timer-Funktion für mehrere Zonen aktiviert wurde, müssen diese Schritte mehrmals wiederholt werden. Die aktivierte Timer-Anzeige leuchtet nicht mehr über der betreffenden Kochzone auf.

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	- - -
Auf die Timer-anzeige [- - -] drücken.	
Zeitdauer reduzieren	060-
Auf [-] am Timer drücken.	059...
Zeitdauer verlängern	001-
Auf [+] am Timer drücken.	002...

Nach einigen Sekunden hört die Timer-Anzeige auf zu blinken. 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. Um das Tonsignal und das Blinken auszuschalten, drücken Sie auf  am Timer.

#### 5.3.6 Programmieren der Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik ausgestattet. Die Kochzone heizt sich zunächst eine bestimmte Zeit lang mit voller Leistung auf und schaltet sich dann auf die gewählte Leistungsstufe zurück.






Programmieren der Ankochautomatik	
Aktivieren der Ankochautomatik	Display
Über den SCHIEBEREGLER wischen bis (z.B.)  und weiterhin 3 Sekunden auf diese Einstellung drücken.	 A
Stoppen der Ankochautomatik	Display
Über den SCHIEBEREGLER von  bis  wischen.	 -0

Tabelle Ankochautomatik

Eingestellte Weitergarzeit	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	--:--

### 5.3.7 Stop & Go-Funktion

Diese Funktion unterbricht vorübergehend die Aktivität des Kochfelds und ermöglicht einen Neustart mit denselben Einstellungen.

Ein- und Ausschalten von Stop &amp; Go

Einschalten	Display
2 Sekunden lang auf II drücken.	
Ausschalten	
2 Sekunden lang auf II drücken. Anschließend auf den animierten SCHIEBEREGLER drücken.	9-0

### 5.3.8 Wiederholfunktion

Nach dem Ausschalten des Kochfelds ① ist es möglich, die zuletzt ausgewählten Einstellungen wieder zu aktivieren: (bis zu 10 Sekunden)

- Zustand aller Kochzonen (Leistungsstufe)
- Minuten und Sekunden der mittels Timer programmierten Kochzonen
- Funktion Ankochautomatik
- Warmhaltefunktion

Die Wiederholprozedur wird wie folgt ausgeführt:





- 2 Sekunden lang auf die Taste ① drücken.
- Die Taste || drücken, bevor das Blinken aufhört.

Die vorherigen Einstellungen sind wieder aktiv.

### 5.3.9 Warmhaltefunktion

Mit dieser Funktion kann eine Temperatur von 70 °C erreicht und automatisch aufrechterhalten werden.


Dies verhindert das Überlaufen von Flüssigkeiten und das Anbrennen von Speisen am Boden des Kochtopfs.

Einschalten und Ausschalten der Warmhaltefunktion	
Einschalten	Display
Auf  drücken.	
Ausschalten	
Auf  drücken.	

Die maximale Warmhaltedauer beträgt zwei Stunden.



### 5.3.10 Flexzone

Mit dieser Funktion können die beiden linken und die beiden rechten Flexzonen zu zwei großen Zonen verbunden werden. Diese Funktion kann manuell oder automatisch aktiviert werden, wenn ein großer Topf bzw. eine große Pfanne auf die Kochfläche gestellt wird.

Flexzone	
Manuell aktivieren	Display
Gleichzeitig auf die Zonenauswahl-tasten der beiden zu kombinierenden Flexzonen A1, A2 oder B1, B2 drücken.	 
Automatisch aktivieren	
Einen Kochtopf auf die Flexzonen A1, A2 oder B1, B2 stellen.	
Leistungsstufe erhöhen	
Über den linken SCHIEBEREGLER bis zur gewünschten Leistungsstufe wischen; beide Zonen heizen mit der gewählten Leistungsstufe.	
Flexzone ausschalten	
Gleichzeitig auf die Zonenauswahl-tasten der beiden kombinierten Zonen drücken.	

### 5.3.11 Grillfunktion





Diese spezielle Kochfunktion ist für das Aufwärmen und Warmhalten eines gusseisernen Topfs oder einer Grillplatte optimiert und ermöglicht bessere Kochergebnisse. Die Flexzonen A1 und A2 oder B1 und B2 werden automatisch über die Flexzone gekoppelt.

Grillfunktion	
Aktivieren	Display
Wählen Sie mit der Zonenauswahltaste eine Kochzone. Drücken Sie die Taste <b>GRILL</b> .	
Leistungsstufe erhöhen	
Über den linken <b>SCHIEBEREGLER</b> bis zur gewünschten Leistungsstufe wischen; beide Zonen heizen mit der gewählten Leistungsstufe.	
Grill ausschalten	
Wählen Sie mit der Zonenauswahltaste eine Kochzone. Drücken Sie die Taste <b>GRILL</b> .	

### 5.3.12 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).

Diese Funktion kann erst 10 Sekunden nach Einschalten des Kochfelds aktiviert werden.

Sperren	
Sperren	Display
Drücken Sie 2 Sekunden lang auf das  . Das Symbol leuchtet nun hell auf.	
Entsperren	
Drücken Sie 2 Sekunden lang auf das  . Das Symbol leuchtet nun normal.	

## 6 BEDIENUNG DES LÜFTUNGSSCHIRMS

### 6.1 Bedienfeld des Dunstabzugs



#### Bedienelemente des Dunstabzugs

Einschalten / Lüftungsschirm höher einstellen	
Abzugsgeschwindigkeit verringern	–
Abzugsgeschwindigkeit erhöhen	+
Ausschalten / Lüftungsschirm niedriger einstellen	
Anzeige Abzugsgeschwindigkeit	○○○○○
Reinigungsanzeige Fettfilter	
Reinigungsanzeige Umluftfilter (optional)	
Voreingestellte Abzugfunktion	
Sperrern des Dunstabzugs	

### 6.2 Bedienung über mobile Anwendung

Diese Dunstabzugshaube kann auch über ein mobiles Endgerät gesteuert werden.

Ist die Anwendung von Novy auf Ihrem mobilen Endgerät installiert, können Sie das Endgerät mit der Dunstabzugshaube verbinden.

Falls die Dunstabzugshaube nicht mit dem mobilen Gerät verbunden ist, dann kann die Dunstabzugshaube auf normale Weise betrieben werden über die Fernbedienung der Dunstabzugshaube selbst.

#### Set up durchführen

Um die Novy-Anwendung für Ihre Dunstabzugshaube zu verwenden und die Geräteinstallation durchzuführen sind nachfolgende Punkte erforderlich:

- Das mobile Endgerät (Smartphone oder Tablet) benötigt eine aktuelle Version des iOS oder Android Betriebssystems.
- Laden Sie die Novy-Anwendung über Ihren bevorzugten App Store herunter.
- Die Dunstabzugshaube muss an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet sein. Die Dunstabzugshaube und das mobile Endgerät müssen in Reichweite zueinander sein.

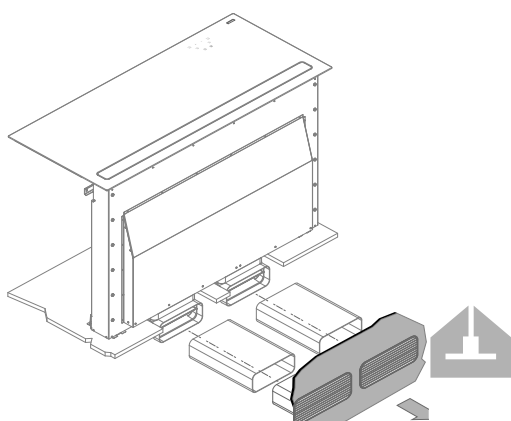
Die Novy-Anwendungsapp wird Sie durch das gesamte Prozedere führen. Bitte folgen Sie entsprechend den Hinweisen.

## 6.3 Betriebsarten

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

### 6.3.1 Abluftbetrieb

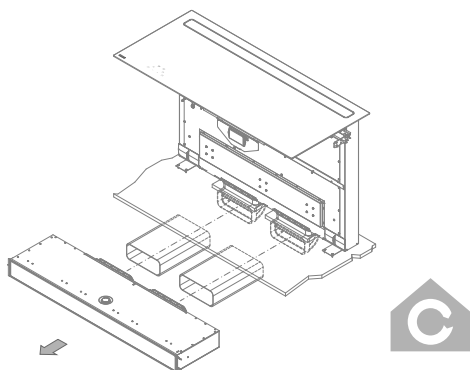
Die angesaugte Luft wird zunächst durch die Fettfilter gereinigt und anschließend ins Freie abgeleitet. Dies kann mithilfe eines Kanalsystems erfolgen, das zwischen dem Gerät und einem Wandabluftgitter angeordnet wird. Sie können das Gerät, durch Drücken der Tastenkombination [+] und [-] und ☒ für ca. 3 Sekunden, in den Abluftmodus umstellen. Die nebenstehende LED blinkt dreimal, um die Einstellung zu bestätigen.



### 6.3.2 Umluftbetrieb

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

Sie können das Gerät, durch Drücken der Tastenkombination [+] und [-] und ☒ für ca. 3 Sekunden, in den Abluftmodus umstellen. In diesem Fall leuchtet die LED für 3 Sekunden, um die Einstellung zu bestätigen.










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

## 6.4 Ein- und Ausschalten und Nachlauffunktion





**WARNHINWEIS:** Beim Einschalten der Abzugfunktion wird der Lüftungsschirm automatisch hinter dem Induktionskochfeld in die gewünschte Höhe gefahren. Achten Sie darauf, dass keine Objekte diese Bewegung behindern können.

Lüftungsschirm	
<b>Einschalten 10-cm-Position</b>	<b>Display</b>
Kurz auf  drücken.	LED leuchtet auf
<b>Einschalten 30-cm-Position</b>	
Auf  drücken und 2 Sekunden gedrückt halten.	LED leuchtet auf
<b>Einschalten AUTO 20-cm-Position</b>	
Auf  drücken.	LED leuchtet auf
<b>Nachlauffunktion</b>	
Auf  drücken und 2 Sekunden gedrückt halten.	LED blinkt
<b>Ausschalten</b>	
Kurz auf  drücken.	LED erlischt

**Weitere Positionen des Absaugturmes:** Der Absaugturm kann mittels der Tasten  und  in die drei Standardpositionen von 10, 20 und 30 cm eingestellt werden.

Wenn Sie die Höhe selbst bestimmen möchten, können Sie den Absaugturm an jeder beliebigen Position anhalten, während er in Bewegung ist.

Drücken Sie dafür die Taste , wenn sich der Absaugturm nach oben bewegt oder drücken Sie die Taste , wenn der Absaugturm sich nach unten bewegt.

**AUTO-Funktion:** Voreingestellte Funktion, mit der der Lüftungsschirm direkt in die gängigste Kochhöhe von 20 cm gebracht wird. Dabei wird die Abzugleistung automatisch auf 5 (Standardeinstellung) gestellt. Diese Einstellung kann bei Bedarf über die Novy-App angepasst werden.

**Nachlauffunktion:** Diese Funktion wird nach Ende der Garzeit gestartet. Für eine bestimmte festgelegte Dauer werden die letzten Kochdünste vom Lüftungsschirm in einer niedrigeren Position von 10 cm 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 und der Abzugturm schließt sich.

## 6.5 Leistungsstufe erhöhen und verringern

Der Lüftungsschirm kann auf 8 verschiedene Leistungsstufen eingestellt werden, davon 3 Intensivstufen (6, 7 und 8).

Aktivieren Sie die Intensiveinstellung bei starker Geruchs- oder Dampfbildung. Der Lüftungsschirm funktioniert dann 6 Minuten mit einer höheren Durchflussrate. Danach schaltet der Lüftungsschirm auf Stufe 5 zurück.



Leistungsstufe einstellen	
<b>Leistungsstufe erhöhen</b>	<b>Display</b>
Auf [+] drücken.	LED(s) intensiver
<b>Leistungsstufe verringern</b>	LED(s) schwächer
Auf [-] drücken.	

## 6.6 Auto-Stop

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

## 6.7 Sperren des Dunstabzugs

Um zu verhindern, dass die Dunstabzugshaube versehentlich eingeschaltet, z.B. beim Polieren des Glases, wird die Kontrollen gesperrt sind.


Sperren des Dunstabzugs	
<b>Sperren</b>	<b>Display</b>
Den Finger 3 Sekunden lang auf  halten auf des Dunstabzugs.	LED leuchtet auf
<b>Entsperren</b>	
Den Finger 3 Sekunden lang auf  halten auf des Dunstabzugs.	LED erlischt

## 7 REINIGUNGSANZEIGEN

### 7.1 Reinigungsanzeige Fettfilter




**Anzeige: Weiße LED neben  leuchtet auf**

Nach 20 Betriebsstunden leuchtet die weiße LED neben dem Symbol .



**Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen, die im Abschnitt [9 Reinigung und Pflege](#) zu finden sind.**

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

**Reset:** Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste  wenn der Extraktionsturm vollständig geschlossen ist.

### 7.2 Anzeige Umluftfilter (nur bei Umluft)



**Anzeige: Weiße LED neben  leuchtet auf**


Nach einer bestimmten Zeitspanne zeigt ein Licht am Gerät an, dass der Umluftfilter ausgetauscht werden muss.



**Einen neuen Umluftfilter erhalten Sie im Fachhandel, der auf der Novy Website zu finden ist:**

- zur Umluftbox 7941400 / 7942400 / 7943400: Artikelnummer 98001
- Haben Sie eine andere Umluftbox? Lesen Sie das Handbuch Ihrer Umluftbox.

Nach dem Austausch und erneuten Einbauen des Umluftfilters muss die Anzeige wieder neu gestartet werden.

**Reset:** Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste  wenn der Extraktionsturm vollständig geschlossen ist.

### 7.3 I/O-Modul connection

(Die Verfügbarkeit kann je nach Land variieren.)<sup>1</sup>

Das Gerät kann optional mit dem I/O-Modul Nr. 990036 ausgestattet werden.

Wenn die Eingabesituation des „input“-Eingangs vom I/O-Modul auf „geschlossen“ steht, bewegt sich der Extraktionsturm zwar auf die gewünschte Höhe, der Motor startet jedoch nicht.

Die 2 Leds zwischen der Reinigungsanzeige für ☒ und ☒ blinken.

Die Absaugung startet erst, wenn die Eingabesituation auf „offen“ ist.

Der „input“-Eingang kann z. B. in Verbindung mit einem Fensterkontakt-Schalter verwendet werden.

Wenn der „output“-Eingang des Moduls verwendet wird, wird das Relais geschlossen, sobald die Absaugung aktiv ist.

Das Relais bleibt auch nach dem Schließen des Abzugturms für weitere 5 Minuten geschlossen.

---

<sup>1</sup> Weitere Informationen zu den Novy Produkten, Zubehör und Dienstleistungen finden Sie im Internet unter: [www.novy.com](http://www.novy.com).

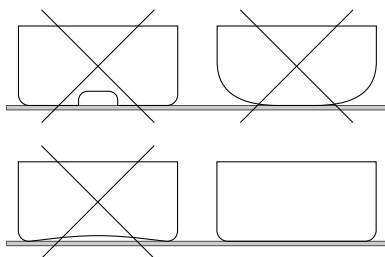
## 8 EMPFEHLUNGEN

### Qualität der Kochtöpfe und Pfannen

Geeignete Kochtöpfe und Pfannen: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden ( ± 9cm 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. 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

## 9 REINIGUNG UND PFLEGE



Befolgen Sie alle Instruktionen in Abschnitt „Verwendung des Geräts“ und in der Broschüre „Sicherheitshinweise“, die mit dem Gerät mitgeliefert wird und auf unserer Website [www.novy.com](http://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.

### 9.1 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 Mikrofaser Tuch 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 abgescheuert und es entstehen dunkle Flecken.

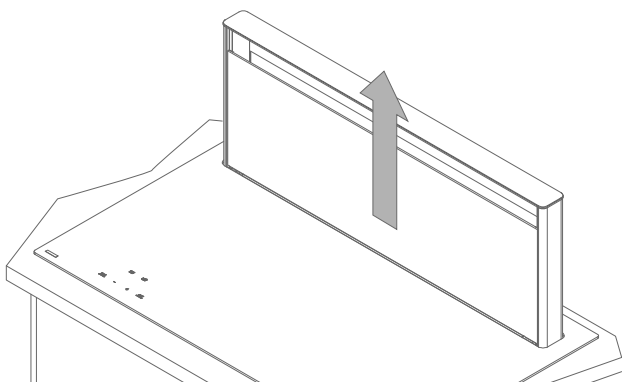
Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder zum Ablegen von Gegenständen.

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

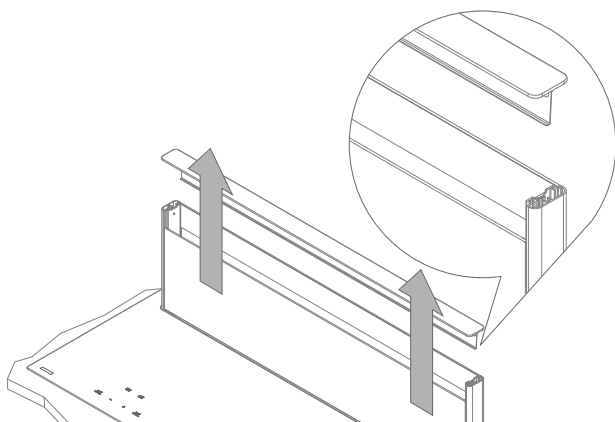
## 9.2 Pflege des Dunstabzugs

### 9.2.1 Reinigen nach Benutzung des Geräts

- Bringen Sie den Lüftungsschirm in die höchste Position, drücken Sie (mehrmals) auf .



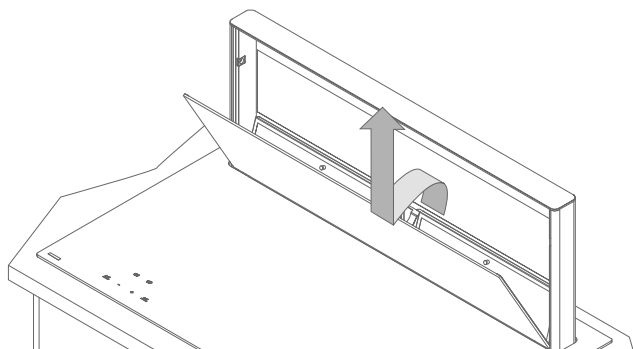
- Heben Sie die obere Glasleiste des Lüftungsschirms an.



**Stellen Sie das obere Glas nicht auf ein eingeschaltetes Kochfeld, um eine Erwärmung zu vermeiden.**

Reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und eventuell einem pH-neutralen Geschirrspülmittel. Reiben Sie sie mit einem trockenen Tuch/Küchenpapier trocken.

- Kippen Sie die vordere Glasplatte mit beiden Händen und heben Sie sie aus dem Lüftungsschirm heraus.



Reinigen Sie sowohl die vordere als auch die feststehende hintere Glasplatte mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und eventuell einem pH-neutralen Geschirrspülmittel. Reiben Sie sie mit einem trockenen Tuch bzw. Küchenpapier trocken.

Auf  drücken nachdem die Teile deinstalliert wurden.



**Stellen Sie sicher, dass die Ansaugöffnung beim Auswechseln des oberen Glases frei ist.**

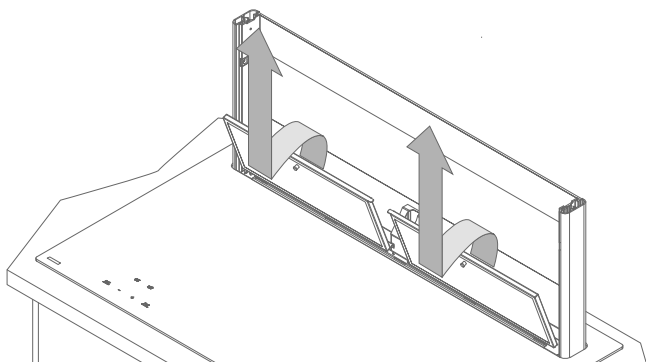
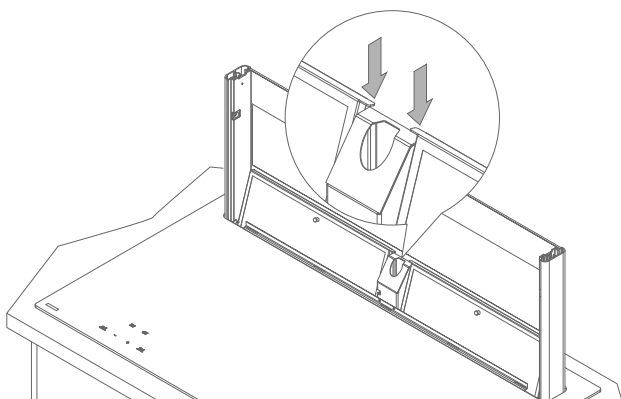


**Benutzen Sie keine Gegenstände, die das Glas beschädigen können, zum Beispiel einen Scheuerschwamm oder abrasive und aggressive Reinigungsmittel.**

## 9.2.2 Reinigen der Fettfilter

Wenn die Fettfilter gereinigt werden müssen, wird dies durch die Fettfilter-Reinigungsanzeige angegeben (siehe [7.1 Reinigungsanzeige Fettfilter](#)).

- Befolgen Sie die in Abschnitt [9.2.1 Reinigen nach Benutzung des Geräts](#) beschriebenen Schritte.
- Nehmen Sie die Fettfilter aus dem Lüftungsschirm heraus (achten Sie auf die Position des Fettfilters; es gibt einen linken und einen rechten Fettfilter).



## Reinigung des Fettfilters

Der Fettfilter 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.





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



Die obere Glasleiste des Lüftungsschirms **NICHT** im Geschirrspüler reinigen. Dies kann zu Kratzern im Glas führen und die Beschichtung auf der Unterseite beschädigen.

### Nach dem Reinigen:

- Setzen Sie die Filter und die Glasplatte wieder in den Lüftungsschirm ein.
- Auf  drücken nachdem die Teile deinstalliert wurden.
- Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste  wenn der Extraktionsturm vollständig geschlossen ist.



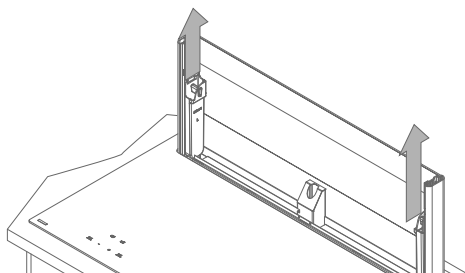
Einen neuen Fettfilter erhalten Sie im Fachhandel, der auf der Novy Website zu finden ist.

- Filter links: Artikelnummer 42120510

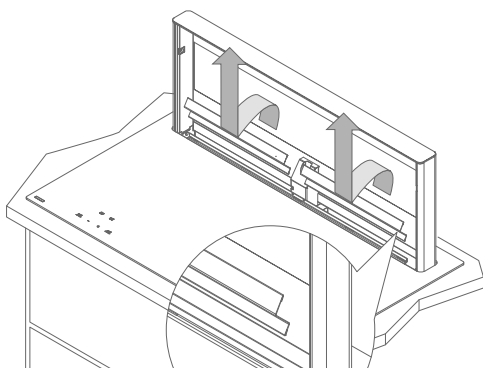
- Filter rechts: Artikelnummer 42120515

### 9.2.3 Reinigen bei übergekochten/verschütteten Speiseresten im Gerät

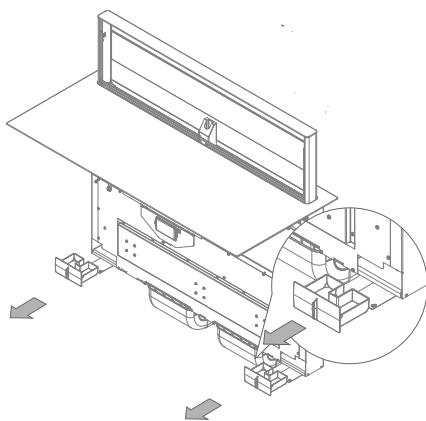
- Befolgen Sie die in den Abschnitten **9.2.1 Reinigen nach Benutzung des Geräts** und **9.2.2 Reinigen der Fettfilter** beschriebenen Schritte.
- Nehmen Sie die oberen Auffangbehälter aus dem Lüftungsschirm und reinigen Sie sie bei Bedarf.



- Nehmen Sie den Auffangschutz heraus und reinigen Sie diesen bei Bedarf.




- Wenn größere Flüssigkeitsmengen verschüttet wurden, schieben Sie die unteren Auffangbehälter aus der Unterseite des Dunstabzugs heraus und reinigen Sie sie bei Bedarf.



Führen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch, um das Gerät wieder in kochbereiten Zustand zu bringen.

Beim Wiedereinsetzen des Auffangschutzes muss die kurze Seite nach vorne ausgerichtet sein.

Auf  drücken nachdem die Teile deinstalliert wurden.

## 10 BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN

### 10.1 Meldungen auf dem Kochfeld

Code	
U	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Es steht kein Kochtopf auf der Kochzone</li> <li>– Der Kochtopf ist nicht für Induktion geeignet</li> <li>– Der Durchmesser des Kochtopfbodens ist zu klein im Vergleich zu der Kochzone.</li> </ul>
U	siehe Abschnitt <a href="#">5.3.9 Warmhaltefunktion.</a>
E	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Das elektronische System ist gestört.</li> <li>– Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen und wieder anschließen.</li> <li>– Wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
	siehe Abschnitt <a href="#">5.3.7 Stop &amp; Go-Funktion.</a>
⌒ (Er03)	Ein Gegenstand oder Flüssigkeit bedeckt die Tasten des Bedienfelds. Das Symbol verschwindet, sobald die Tasten freigelegt oder gereinigt wurden.
E2	Das Kochfeld ist überhitzt. Abkühlen lassen. Danach können Sie es wieder einschalten.
EB	Die Luftzufuhr für den Ventilator ist blockiert. Die Blockierung entfernen.
U400	Das Kochfeld wurde nicht korrekt an die Stromversorgung angeschlossen. Überprüfen Sie den Anschluss.
(Er47)	Problem im internen Bussystem des Geräts.

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.

## **10.2 Meldungen in Bezug auf den Dunstabzug**

<b>Code</b>	
1 LED blinkt	– Nachlauffunktion aktiviert
2 LEDs blinken	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Der Lüftungsschirm wurde nicht an der gewünschten Position erkannt.</li> <li>– Stellen Sie sicher, dass die Bewegung des Lüftungsschirms nicht durch einen Gegenstand behindert wird.</li> <li>– Auf  drücken</li> <li>– Kontaktieren Sie Novy</li> </ul>
3 LEDs blinken	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Schutzschalter im Lüftungsschirm bleibt kontinuierlich aktiviert</li> <li>– Auf  drücken</li> <li>– Kontaktieren Sie Novy</li> <li>– Drehen Sie mit einem Schraubendreher im Schlitz an der Antriebsachse des Absaugturms</li> </ul>
4 LEDs blinken	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vordere Glasplatte des Lüftungsschirms nicht vorhanden</li> <li>– Vordere Glasplatte des Lüftungsschirms nicht korrekt installiert</li> <li>– Auf  drücken</li> <li>– Detektionsschalter Lüftungsschirm defekt</li> </ul>

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

- Überprüfen Sie, ob das obere Glas des Extraktionsturms richtig positioniert ist. Die Ansaugöffnung muss frei sein.
- 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 die Luftableitung behindern könnten.

### **10.3 Sonstiges**

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.

# 11 FUNKTIONSÜBERSICHT

## 11.1 NOVY Panorama 120 (Matte Line)

### Bedienelemente am Kochfeld


 Ein-/Aus-Taste für die Absaugung


 Anzeige der Timer-Zeit

 Timer-Tasten

 Stop & Go-Taste

 Anzeige der Leistungsstufe

 Anzeige der Flexzone

 Timer aanduiding

 Anzeige für Warmhalteinstellung

 GRILL Grillfunktion

 Schiebereglerbedienung Leistung

 Sperrtaste

### Bedienelemente des Dunstabzugs

 Einschalten / Lüftungsschirm höher einstellen

 Abzugsgeschwindigkeit verringern

 Abzugsgeschwindigkeit erhöhen

 Ausschalten / Lüftungsschirm niedriger einstellen

 Anzeige Abzugintensität

 Reinigungsanzeige Fettfilter


 Anzeige Umluftfilter (optional)

 Voreingestellte Abzugfunktion

 Sperren des Dunstabzugs

## Bedienelemente am Kochfeld

### Kochfeld einschalten / ausschalten

EIN – Taste  drücken und 2 Sekunden gedrückt halten. Das Display leuchtet auf.

AUS – Taste  drücken. Das Display erlischt.

### Leistungsregelung einstellen

MEHR – Über den SCHIEBEREGLER [0-9] Wischen.

Weniger – Über den SCHIEBEREGLER bis 0 oder H Wischen.

### Ein- und Ausschalten von Power

EIN – Bis zum Ende des SCHIEBEREGLERS Wischen - [P].

AUS – Über den SCHIEBEREGLER Wischen [9-0].

### Leistungsgrenze aktiviert

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


### Stop & Go-Funktion

EIN – 2 Sekunden lang auf || drücken.

AUS – 2 Sekunden lang auf || drücken.

Anschließend auf den SCHIEBEREGLER drücken.

### Timer auswählen

Drücken Sie auf das Symbol  über der Auswahltaste für die gewünschte Kochzone.

### Zeitdauer reduzieren

Am Timer auf [-] drücken.

### Zeitdauer verlängern

Am Timer auf [+] drücken.

### Ausschalten der Timer-Funktion

Drücken Sie auf das Symbol  über der Auswahltaste.

Weiterhin [-] am Timer gedrückt halten, bis er auf [000] steht.

### Verwendung des Timers ohne Kochen

EIN – Das Kochfeld einschalten.

Auf die Timer-anzeige [---] drücken.

Stellen Sie die Zeit mit [-] oder [+] ein.

AUS – Weiterhin [-] am Timer gedrückt halten, bis er auf [000] steht.

## Programmieren der Ankochautomatik

EIN – Über den SCHIEBEREGLER Wischen, 3 Sekunden lang auf die gewünschte Leistung drücken.

AUS – Über den SCHIEBEREGLER Wischen [9-0].

## Warmhaltefunktion

EIN – Drücken Sie .

AUS – Drücken Sie .

## Flexzone manuell

EIN – Gleichzeitig auf die beiden Zonenauswahltasten drücken.

AUS – Gleichzeitig auf die beiden Zonenauswahltasten drücken.

## Flexzone automatisch

EIN – Einen Kochtopf auf die 2 Flexzonen stellen.

AUS – Gleichzeitig auf die beiden Zonenauswahltasten drücken.

## Grill Functie

EIN – Drücken Sie .

AUS – Drücken Sie .

## Bedienelemente des Dunstabzugs

### Dunstabzug einschalten

POSITION 10 CM: Kurz drücken auf .


POSITION 30 CM: 2 Sekunden drücken auf .

### Position des Lüftungsschirms ändern

HÖHER – Auf  drücken.

NIEDRIGER – Auf  drücken.

### Dunstabzug - Nachlauffunktion / Ausschalten

NACHLAUFFUNKTION: 2 Sekunden auf  drücken. Der Dunstabzugsturm schließt sich dadurch automatisch nach 10/30 Minuten.

Ausschalten: erneut auf  drücken.

### Dunstabzug - Nachlauffunktion / Ausschalten

 Drücken.

### Sperrern des Dunstabzugs

EIN / AUS – 3 Sekunden lang auf  drücken.

# CONTENT

<b>1</b>	<b>GENERAL INFORMATION</b>	122
1.1	Product and Accessory Availability	122
<b>2</b>	<b>ENVIRONMENT AND SAVINGS</b>	123
2.1	Packaging material	123
2.2	Disposal of old appliance	123
2.3	Tips for reducing energy consumption and increasing efficiency	123
<b>3</b>	<b>USING THE APPLIANCE</b>	125
3.1	First use of the appliance	125
3.2	Precautions against damage	125
<b>4</b>	<b>DESCRIPTION OF THE DEVICE</b>	126
4.1	Principle of induction	126
4.2	Technical specifications of the induction hob	126
4.3	Noise caused by induction	127
4.4	Global overview	128
<b>5</b>	<b>INDUCTION HOB</b>	129
5.1	Controlling the induction hob	129
5.2	Control keys and slide operation	129
5.3	Controlling the hob	130
5.3.1	Switch on and off	130
5.3.2	Pan detection	130
5.3.3	Indication of residual heat	131
5.3.4	Power function	131
5.3.5	Timer function	133
5.3.6	Programming auto heat up	134
5.3.7	Stop & Go function	135
5.3.8	Recall function	135
5.3.9	Keep warm function	135
5.3.10	Flexzone	136
5.3.11	Grill function	136
5.3.12	Locking the controller	137
<b>6</b>	<b>CONTROLLING THE EXTRACTION TOWER</b>	138
6.1	Extractor hood control panel	138
6.2	Operation via mobile application	138
6.3	User modes	139
6.3.1	Exhaust mode	139
6.3.2	Recirculation mode	139
6.4	Controlling the extraction tower	140
6.5	Increase and decrease the power level	141
6.6	Auto-stop	141
6.7	Locking the extraction tower	141

<b>7</b>	<b>CLEANING INDICATIONS</b>	<b>142</b>
7.1	Cleaning indication for grease filter	142
7.2	Replacement indicator recirculation filter (only with recirculation)	142
7.3	I/O module connection	143
<b>8</b>	<b>COOKING ADVICE</b>	<b>144</b>
<b>9</b>	<b>CLEANING AND MAINTENANCE</b>	<b>146</b>
9.1	Maintenance of the hob	146
9.2	Maintenance of the extraction hood	148
9.2.1	Cleaning after use	148
9.2.2	Cleaning the grease filters	150
9.2.3	Cleaning in the event of spillage into the device	152
<b>10</b>	<b>TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS</b>	<b>153</b>
10.1	Messages on the hob	153
10.2	Messages at the extraction	154
10.3	Miscellaneous	155
<b>11</b>	<b>OVERVIEW OF THE FUNCTIONS</b>	<b>156</b>
11.1	NOVY Panorama 120 (Matte Line)	156



# 1 GENERAL INFORMATION

Carefully read the safety instructions, installation 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](http://www.novy.com).

Follow the safety instructions, installation 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](http://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, nonabrasive 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 [\*\*9.1 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 enameling) can cause damage to the glass.
- Sand or other abrasive materials may cause damage to the glass.
- Do not allow items (even small ones) to fall on the glass.
- Avoid the impact of cooking pans against the edge of the glass.
- 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 device is an induction cooking plate with integrated worktop extraction. The induction hob has 4 or 5 cooking zones with an integrated ventilation tower located at the back of the hob for the removal of cooking fumes.

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

### 4.1 Principle of induction

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

Of course, suitable cooking pans are required for this:

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

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

### 4.2 Technical specifications of the induction hob

Type	42110	42120(-g1)	
Total power	7400	10400	W
Energy consumption of the EChob cooking plate**	170,1	176,0	Wh/kg
Cooking zone left	Ø 280	240x200	mm
Detection cooking pan	Ø 130	Ø 110	mm
Normal*	2300	2100	W
With Power*	3000	2500	W
Super Power*	-	3000	W
Cooking utensils**	D	C	
Energy consumption ECcw**	162,5	166,9	Wh/kg

Type	42110	42120(-g1)	
Cooking zone middle left	Ø 230	240x200	mm
Detection cooking pan	Ø 110	Ø 110	mm
Normal*	2100	2100	W
With Power*	3000	2500	W
Super Power*	-	3000	W
Cooking utensils**	C	B	
Energy consumption ECcw**	165,4	180,2	Wh/ kg
Cooking zone middle		Ø 280	mm
Detection cooking pan		Ø 130	mm
Normal*		2300	W
With Power*		3000	W
Super Power*			W
Cooking utensils**		D	
Energy consumption ECcw**		187,0	Wh/ kg
Cooking zone middle right	240x200	240x200	mm
Detection cooking pan	Ø 110	Ø 110	mm
Normal*	2100	2100	W
With Power*	2500	2500	W
Super Power*	3000	3000	W
Cooking utensils**	C	C	
Energy consumption ECcw**	166,2	166,9	Wh/ kg
Cooking zone right	240x200	240x200	mm
Detection cooking pan	Ø 110	Ø 110	mm
Normal*	2100	2100	W
With Power*	2500	2500	W
Super Power*	3000	3000	W
Cooking utensils**	B	A	
Energy consumption ECcw**	186,0	178,9	Wh/ kg

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

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

### 4.3 Noise caused by induction

When using an induction hob, all kinds of sounds 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.

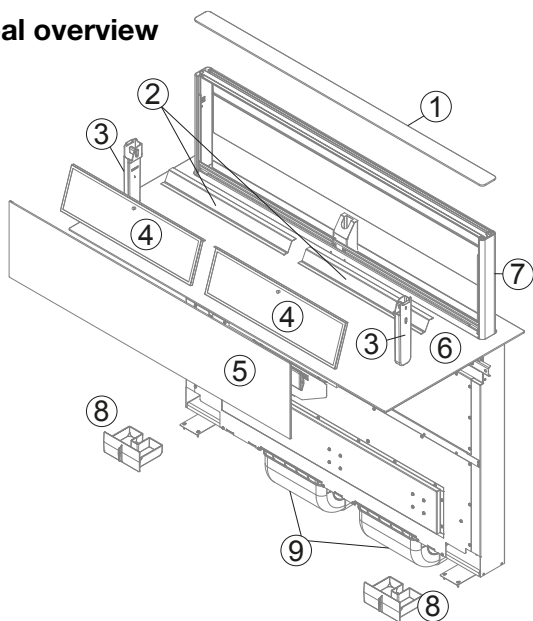
## Clicking

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.

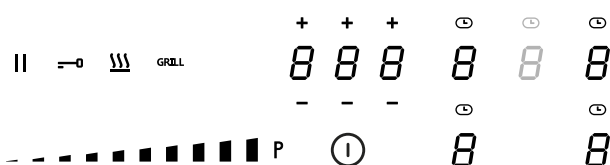
## 4.4 Global overview



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

## 5 INDUCTION HOB

### 5.1 Controlling the induction hob



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

### 5.2 Control keys and slide operation

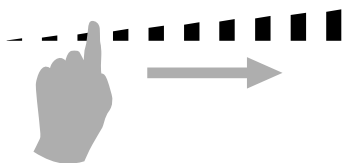
The device is equipped with touch control keys with which you can set the various functions. Touching the control key operates the function. Activating a function will cause a light, reading and/or sound signal to be displayed.



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

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

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






Zone for slider control




## 5.3 Controlling the hob

### 5.3.1 Switch on and off

#### Switching the hob on and off

<b>Switch on</b>	
Press  and continue to hold for 2 sec. The display will light up.	
<b>Switch off</b>	
Press  . Display goes out.	


#### Switching a cooking zone on and off

Set up	Display
Slide from left to right on the slider (slider operation for power)	
<b>Switch off</b>	
Slide from right to left on the SLIDER until the display shows  or <i>H</i> <sup>1</sup> .	<i>H</i>




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


### 5.3.2 Pan detection

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

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

The induction hob does not work:

- If there is no pan on the cooking zone or if the pan is unsuitable for induction. In this case, it is impossible to put the power on and the  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.

<sup>1</sup> H = "Hot".

### 5.3.3 Indication of residual heat

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



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

### 5.3.4 Power function

The Power function  $P$  increases the power rating of the selected cooking zone. If this function is activated, these cooking zones will be subjected to considerably higher power for 5 minutes.

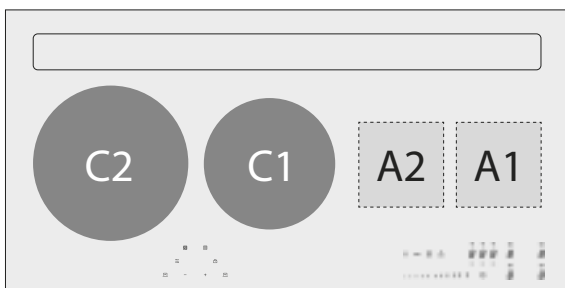
The Power function is designed to quickly heat large quantities of water, for pasta for example.

#### Switching Power on and off

Switch on Power	Display
At the end of the slider push [ $P$ ].	$P$
Switch off Power	
Glide your finger over the slider.	9-0

#### Management of maximum power:

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



Novy Panorama Pro 120 with 4 cooking zones



Novy Panorama Pro 120 with 5 cooking zones

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

The maximum individual power for each zone is 3000 W.

If simultaneous cooking is taking place on zones A1 and A2 or B1 and B2, the power of 3700 W is divided between these 2 zones A1 and A2 or B1 and B2 or C1 and C2.

Cooking zone	in cm	Power (W)
A1	24 x 20	Normal: 2100 Power: 2500 Super Power: 3000
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	
C1	Ø 23	Normal: 2100 Power: 3000
C2	Ø 28	Normal: 2300 Power: 3000

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


To use the maximum possible power for 2 zones (42110 or 42120(-g1)) or 3 zones (42120(-g1)) at the same time, a combination of zones from the 2 separate heating groups is needed:


4 zones (42110):	- zone A1 or A2 and C1 or C2
5 zones (42120(-g1)):	- zone A1 or A2 or C2 and B1 or B2 (in case of a 2-phase connection)* - zone A1 or A2 and B1 or B2 and C2 (in case of a 3-phase connection)*.


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

### 5.3.5 Timer function

The timer function allows all cooking zones to be used simultaneously for different periods of time (0 to 1H59 minutes) for each zone.


Timer function	
Setting or changing the cooking time	Display
Select the power by gliding your finger over the slider.	1-P
<b>Select the timer</b>	
Press the timer icon above the zone selection key for the required cooking zone.	
<b>Reduce the time</b>	00 1-
Press [-] on the timer.	1 5 9...
<b>Increase the time</b>	0 6 0-
Press [+] on the timer.	0 5 9...

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

Switch off the timer function	
Select the timer	Display
Press the timer icon above the zone selection key for the required cooking zone.	
<b>Stop the timer</b>	
Keep pressing [-] on the timer until the timer displays 000.	0 0 0



If different timers are to be activated on multiple zones, this operation must be repeated several times. The activated timer indication no longer lights up above the relative cooking zone.

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

Using the timer without cooking	
<b>Timer without cooking</b>	<b>Display</b>
Switch on the hob. Press  for 2 seconds.	
<b>Select the timer</b>	- - -
Press [- - -] on the timer.	
<b>Reduce the time</b>	060-
Press [-] on the timer.	059..
<b>Increase the time</b>	001-
Press [+] on the timer.	002..






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

### Turn off automatically at the end of the cooking time:

As soon as the selected cooking time is up, the display will flash , a beep will be heard. To stop the audible signal and the flashing, press [] on the timer.

### 5.3.6 Programming auto heat up

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

Programming auto heat up	
<b>Activating auto heat up</b>	<b>Display</b>
Glide your finger over the slider to (for example)  and hold for 3 seconds.	
<b>Switching auto heat up off</b>	<b>Display</b>
Glide your finger over the slider  to  .	

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

### 5.3.7 Stop & Go function

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

Turning Stop & Go on and off	
Switching on	Display
Press <b>  </b> for 2 seconds.	<b>  </b>
Switching off	
Press <b>  </b> for 2 seconds. Then press the animated slider.	<b>9-0</b>

### 5.3.8 Recall function

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

- State of all cooking zones (power)
- Minutes and seconds of the programmed cooking zones by the timers
- Auto heat up function
- Keep warm function

The recall procedure is as follows:

- Push the control key ① for 2 seconds.
- Push **||** before the flashing stops.

The previous settings are now active again.

### 5.3.9 Keep warm function

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

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

Switching the keep warm function on and off	
Switching on	Display
Press <b>   </b> .	<b>   </b>
Switching off	
Press <b>   </b> .	<b>0</b>

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

### 5.3.10 Flexzone

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

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

### 5.3.11 Grill function





This special cooking function optimises heating and warming in a cast iron pot/grill plate. This will ensure improved results of the food you are cooking. Flex zones A1 and A2 or B1 and B2 will be automatically shared using the flexzone.

Grill function	
Activate	Display
Select a cooking zone using the zone selection key. Press <b>GRILL</b> .	0 -
Increase the power	
Glide your finger over the left slider until you reach the desired power; both zones display the chosen power.	.....
Switch grill off	
Select a cooking zone using the zone selection key. Press <b>GRILL</b> .	

### 5.3.12 Locking the controller

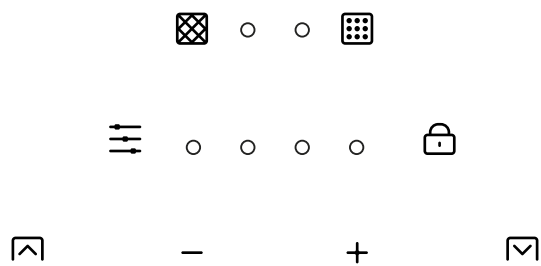
To avoid a hob selection being changed, during cleaning for example, the controller must be locked (except the on/off button).

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

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

## 6 CONTROLLING THE EXTRACTION TOWER

### 6.1 Extractor hood control panel



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

### 6.2 Operation via mobile application

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

#### Set up

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

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


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

## 6.3 User modes

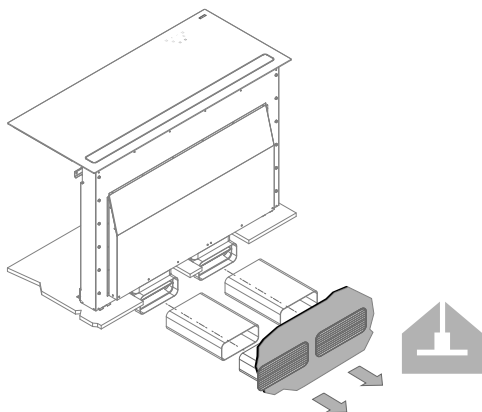
This device can be used in the exhaust or recirculation mode (standard setting upon delivery)

### 6.3.1 Exhaust mode

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


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

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

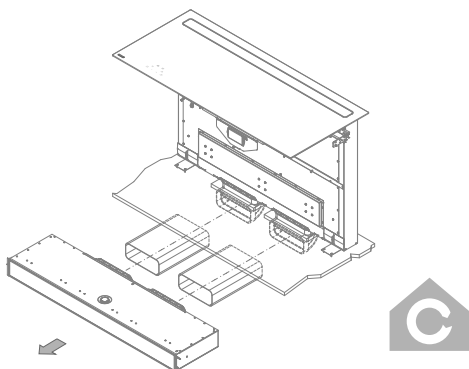


### 6.3.2 Recirculation mode

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

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

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










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

## 6.4 Controlling the extraction tower





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

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

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

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

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

**AUTO function:** Preset function where the extraction tower immediately comes into position at the most common cooking height of 20 cm. The extraction mode 5 (default setting) is automatically set. This setting can be adjusted, if desired, via the Novy app.

**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 and at a height of 10 cm. When recirculation is selected, the recirculation 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 that this function be allowed to carry out its function completely. At the end of the run-on time, the motor and the extraction tower will automatically switch off and the tower will close.

## 6.5 Increase and decrease the power level

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

Activate the intense levels when cooking food with a strong smell or vapour. In these intense levels (levels 6, 7 and 8) the extraction tower functions on higher flow rates. After 6 minutes, the extraction tower switches back to level 5. After this time, the extraction tower switches back to position 5.



Adjusting the power level	
<b>Increase the power</b>	<b>Display</b>
Press [+].	Brighter LED(s)
<b>Decrease the power</b>	LED(s)
Press [-].	dim

## 6.6 Auto-stop

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

## 6.7 Locking the extraction tower

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


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

## 7 CLEANING INDICATIONS

### 7.1 Cleaning indication for grease filter




Indication: LED next to  lights

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




Follow the cleaning instructions as described in the chapter, [9 Cleaning and maintenance](#).

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

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

### 7.2 Replacement indicator recirculation filter (only with recirculation)



Indication: LED next to  lights

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



You can obtain a new recirculation filter from a dealer which you can find on the Novy website:


- for 7941400 / 7942400 /7943400:

Article number 98001

- do you have a different recirculation box?

Please refer to the manual of your recirculation box.

After replacing the recirculation filter, reset the cleaning indication.



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

### 7.3 I/O module connection

(Availability may vary by country.)<sup>1</sup>

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

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

The 2 leds between the cleaning indication  and  will blink.

The extraction only starts when the input situation is “open”.

The input can be used for example in combination with a sinwov switch in duct out mode.

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

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

---

<sup>1</sup> More information about Novy products, accessories and services can be found on the internet: [www.novy.com](http://www.novy.com).

## 8 COOKING ADVICE

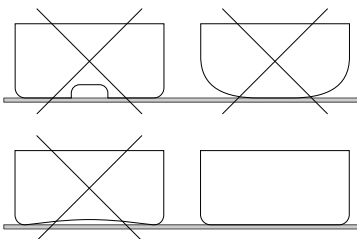
### Quality of the pots and pans

Suitable cookware, pots and pans include: steel, enamelled steel, cast iron, stainless steel with magnetic base, aluminium with magnetic base ( $\pm 100\text{mm}$  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. If the diameter of the pan is much larger than the zone, this will not result in an optimal cooking result.

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

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

### Examples of power control

(The values indicated below are only indicative)

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

## 9 CLEANING AND MAINTENANCE



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

### 9.1 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.

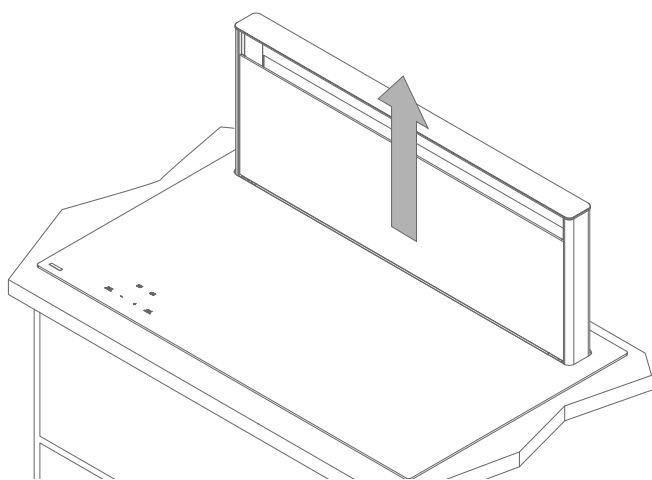
Do not use the cooking plate as a table top or for putting utensils on.

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

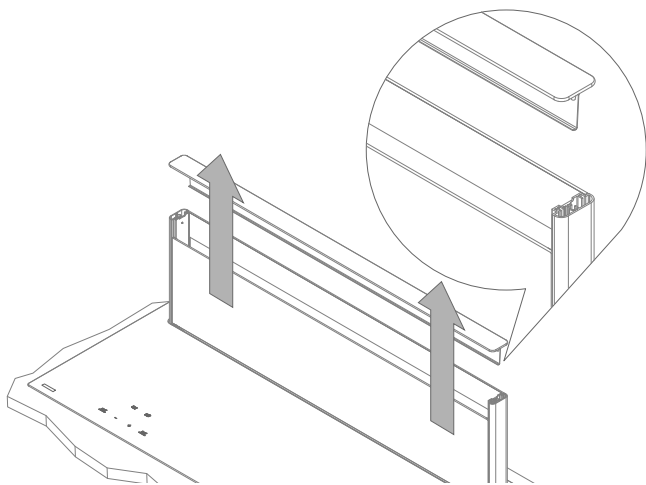
## 9.2 Maintenance of the extraction hood

### 9.2.1 Cleaning after use

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



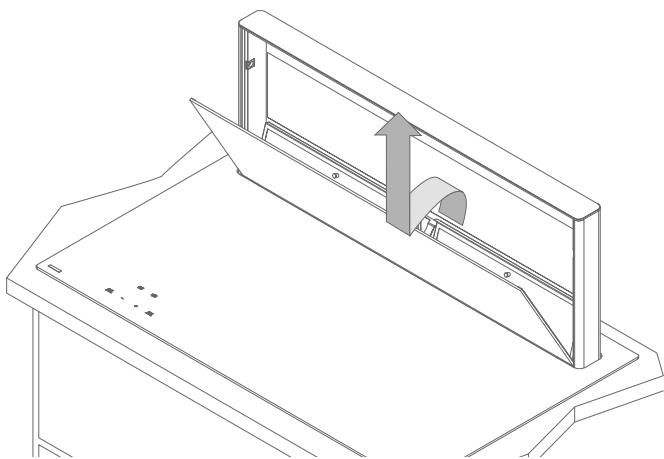
- Raise the uppermost glass from the extraction tower.



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

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

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



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

Press the  button after all parts are reinstalled.



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

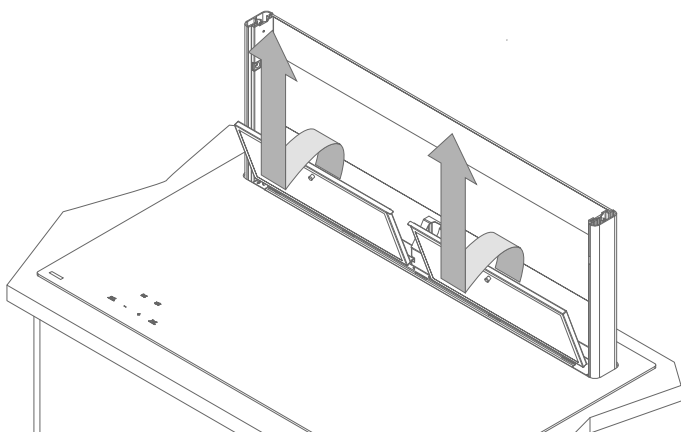
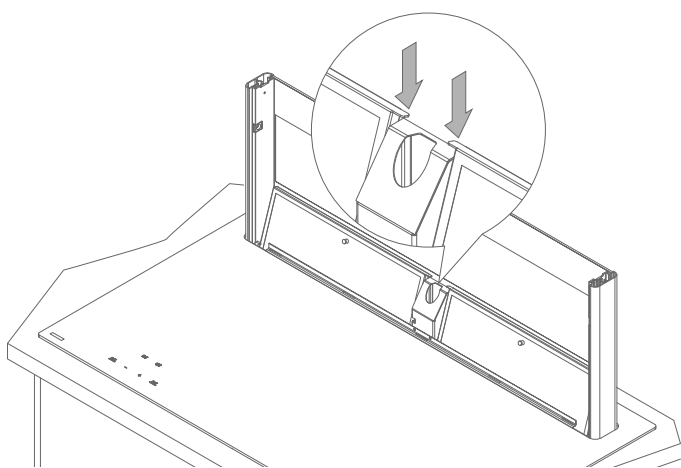


**Never use objects that could damage the glass such as an abrasive sponge, abrasive cleaning liquid or aggressive cleaning agents.**

## 9.2.2 Cleaning the grease filters

When the grease filters must be cleaned, this is indicated by the grease filter cleaning indication (see [7.1 Cleaning indication for grease filter](#))

- Follow the steps described in [9.2.1 Cleaning after use](#).
- Take the grease filters out of the extraction tower (keep the position of the grease filter in mind; there is a left and a right grease filter)



### 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:** When cleaning in a dishwasher the filter may discolour as a result of the salt content. This does not affect its operation.





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



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

### **After cleaning:**

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



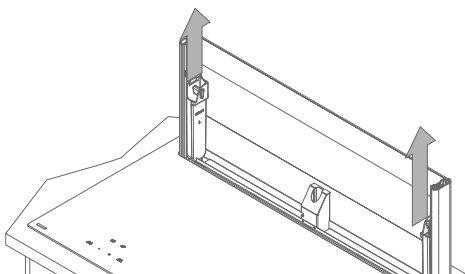
**You can obtain a new grease filter from a dealer which you can find on the Novy website.**

**- Left filter: Article number 42120510**

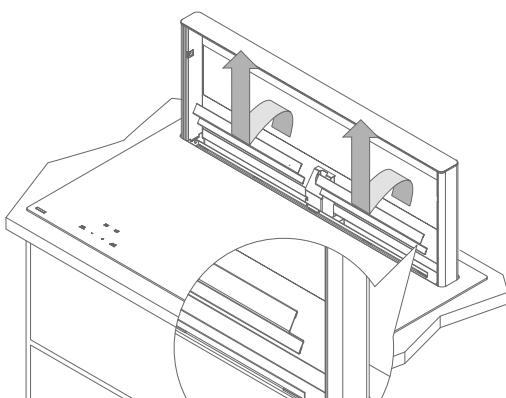
**- Right filter: Article number 42120515**

### 9.2.3 Cleaning in the event of spillage into the device

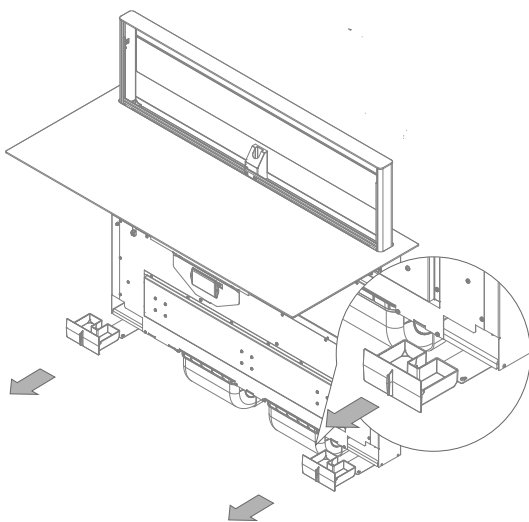
- Follow the steps described in [9.2.1 Cleaning after use](#) and [9.2.2 Cleaning the grease filters](#).
- Remove the upper collection containers from the tower and clean if necessary.



- Remove the collection safety and clean if necessary.



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



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

When repositioning the collection safety, the short side must be oriented towards the front.

Press the  button after all parts are reinstalled.

## 10 TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS

### 10.1 Messages on the hob

Code	
U	<ul style="list-style-type: none"> <li>– there is no cooking pan on the cooking zone</li> <li>– the cooking pan is not suitable for induction</li> <li>– the diameter of the bottom of the cooking pan is too small when compared to the cooking zone.</li> </ul>
U	See Chapter <a href="#">5.3.9 Keep warm function</a> .
E	<ul style="list-style-type: none"> <li>– The electronic system is disrupted.</li> <li>– Disconnect and reconnect the hob.</li> <li>– Call the after-sales service.</li> </ul>
//	See Chapter <a href="#">5.3.7 Stop &amp; Go function</a> .
⌂ (Er03)	The controller keys are covered by liquid or an item. The symbol will disappear as soon as the keys are released or cleaned.
E2	The hob has overheated, leave to cool, then switch back on.
EB	The fan air supply is blocked. Unblock it.
U400	The hob has not been properly connected to the network. Check the connection.
(Er47)	Problem in the device's internal bus system.

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

#### The hob or the cooking zone does not work:

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

#### A single zone or all zones are not working:

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




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

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

### The automatic cooking controller does not seem to be working:

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

## 10.2 Messages at the extraction

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

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

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

### 10.3 Miscellaneous

Fault: In the event of a fault, please do not hesitate to contact our after sales service: [www.novy.com/contact](http://www.novy.com/contact).

Choose you country.


For a proper and prompt handling, the after sales service needs to know the model number of your device. This information can be found on sticker on the inner frame of the extractor hood. This becomes visible as soon as you take the filter(s) out of the appliance.


# 11 OVERVIEW OF THE FUNCTIONS

## 11.1 NOVY Panorama 120 (Matte Line)


### Hob control


 On/off control key for the hob

 Indication of the timer time

 Timer control keys

 Stop & Go control key

 Power level indication

 Flexzone indicator

 Timer indicator

 Keep warm function key


 Grill function

 Zone for slider control

 Lock key

### Extraction control

 Switch on/lift extraction tower position


 Decrease extraction speed

 Increase extraction speed


 Switch off/lower extraction tower position

 Extraction indication

 Cleaning indication for grease filter


 Replacement indicator Monoblock filter (optional)


 Preset extraction function

 Locking the extraction tower

## Hob control

### Switch hob on/off

ON – Press  and hold for 2 seconds.  
The display will light up.

OFF – Press .

The display turns off.

### Set the power control

MORE – Glide your finger over the slider [-9].

LESS – Glide your finger over the slider to  or H.

### Switching Power on and off

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


OFF – Glide your finger over the slider [9-.

### Power limit activated


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

### Stop & Go function

ON – Press  for 2 seconds.

OFF – Press  for 2 seconds. Then press the slider.

### Select the timer

Press  above the zone selection key.


### Reduce the time

Press [-] on the timer.

### Increase the time

Press [+] on the timer

### Switch off the timer function

Press  above the zone selection key.

Keep pressing [-] on the timer until the timer is at [000].

### Using the timer without cooking

ON – Switch on the hob.  
Press [---] on the timer.  
Set the time with [-] or [+].

OFF – Keep pressing [-] on the timer until the timer is at [000].

### Programming auto heat up

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

OFF – Glide your finger over the slider [9-.

**Keep warm function**

ON – Press .

OFF – Press .

**Operate flexzone manually**

ON – Simultaneously press the 2 zone selection keys of the 2 cooking zones.

OFF – Simultaneously press the 2 zone selection keys of the 2 cooking zones.

**Operate flexzone automatically**

ON – Place a pan on the 2 flexzones.


OFF – Simultaneously press the 2 zone selection keys of the 2 cooking zones.


**Grill function**

ON – Press **GRILL**.


OFF – Press **GRILL**.


**Extraction control****Switch extraction hood on**

POSITION 10 cm: Briefly press .


POSITION 30 cm: For 2 seconds, press .


**Change extraction hood position**

HIGHER – Press .

LOWER – Press .

**Extraction hood - run-on function/Switch off**


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

SWITCH OFF – press .

**Preset extraction function AUTO (20cm)**

Press .

**Locking the extraction tower**

ON/OFF – For 3 seconds, press .

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. 056/36.51.00

[info@novy.com](mailto:info@novy.com)

[www.novy.com](http://www.novy.com)