

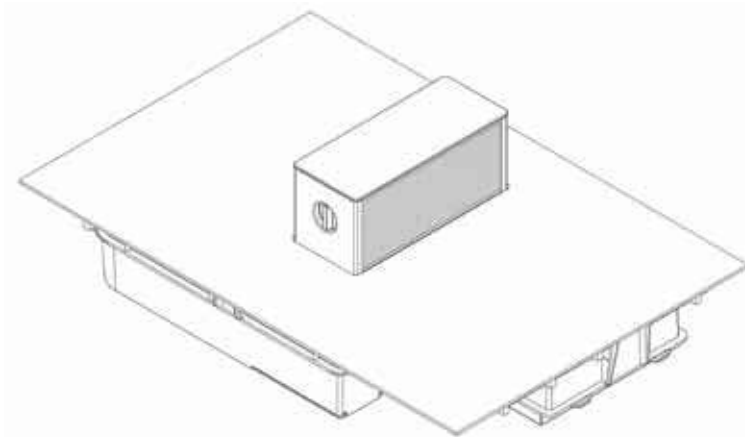
<b>NL</b>	<b>Gebruiksaanwijzing</b>	<b>p. 2</b>
<b>FR</b>	<b>Mode d'emploi</b>	<b>p. 20</b>
<b>DE</b>	<b>Bedienungsanleitung</b>	<b>S. 38</b>
<b>EN</b>	<b>Operation Instructions</b>	<b>p. 56</b>

**1801 One Power**  
**1811 One Pro**



1801 1811 10530 GA2

**NOVY**



# NOVY

## ONE PRO

## ONE POWER

### Inhoud

<b>1 Algemene informatie</b>	3	5.3.9 Warmhoudfunctie	11
<b>2 Veiligheid</b>	3	5.3.10 Bridge Functie	11
2.1 Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het apparaat	3	5.3.11 Grill functie	11
2.2 Gebruik van het apparaat	3	5.3.12 Vergrendeling van de bediening	11
2.3 Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging	3	<b>6 Bediening van de afzuigtoeren</b>	12
2.4 Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat	4	6.1 Bedieningspaneel afzuigkap	12
2.5 Andere voorzorgsmaatregelen	4	6.2 Gebruiksmodes	12
<b>3 Beschrijving van het apparaat</b>	4	6.2.1 Afvoer modus	12
3.1 Technische kenmerken van de inductiekookplaat	4	6.2.2 Recirculatie modus	12
3.2 Principe van inductie	5	6.3 In- en uitschakelen en naloopfunctie	12
3.3 Geluiden bij inductie	5	6.4 Vermogensniveau verhogen en verlagen	13
3.4 Globaal overzicht	5	6.5 Lage stand afzuiging	13
<b>4 Inductiekookplaat One Power</b>	5	6.6 Auto-stop	13
4.1 Bediening van de kookplaat	5	6.7 Concentratie van de afzuiging	13
4.1.1 Bedieningspaneel	5	<b>7 Reinigingsindicaties</b>	13
4.1.2 In- en uitschakelen	5	7.1 Reinigingsindicatie vetfilters	13
4.1.3 Pandetectie	6	7.2 Vervangingsindicatie recirculatiefilter	13
4.1.4 Aanduiding restwarmte	6	(alleen bij recirculatie)	13
4.1.5 Power functie	6	7.3 I/O module connectie	13
4.1.6 Timer functie	7	<b>8 Kookadvies</b>	14
4.1.7 Manuele Bridge Functie	7	<b>9 Reiniging en onderhoud</b>	14
4.1.8 Vergrendeling van de bediening	7	9.1 Onderhoud van de kookplaat	14
<b>5 Inductiekookplaat One Pro</b>	8	9.2 Uitnemen en terugplaatsen van de afzuigtoeren en reservoir legen	15
5.1 Bediening van de kookplaat	8	9.3 Reinigen van de vetfilters en het glas van de ventilatietoren	15
5.1.1 Bedieningspaneel	8	<b>10 Kleine storingen verhelpen</b>	16
5.2 Toetsen en slider bediening	8	10.1 Meldingen op de kookplaat	16
5.3 Bediening van de kookplaat	8	10.2 Meldingen bij de afzuiging	17
5.3.1 In- en uitschakelen	8	10.3 Overig	17
5.3.2 Pandetectie	8	<b>Overzicht van de functies One Power</b>	18
5.3.3 Aanduiding restwarmte	8	<b>Overzicht van de functies One Pro</b>	19
5.3.4 Power functie en Super Power functie	9		
5.3.5 Timer functie	9		
5.3.6 Programmeren van de aankookautomaat	10		
5.3.7 Stop & Go Functie	10		
5.3.8 Herhalingsfunctie	11		

## 1 ALGEMENE INFORMATIE

- Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing en de montage instructie vóór de installatie en ingebruikname van dit apparaat. Hierin vindt u belangrijke informatie voor de montage en gebruik van het apparaat.
- Dit apparaat is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Controleer de staat van het apparaat en het montagemateriaal zodra u ze uit de verpakking haalt. Neem het toestel met zorg uit de verpakking. Gebruik geen scherpe messen om de verpakking te openen. Installeer het apparaat niet indien het beschadigd is en richt u in dat geval tot Novy.
- Bewaar deze handleiding zorgvuldig en geef deze door aan de persoon die het apparaat eventueel na u gebruikt.
- Bewaar zorgvuldig de stickers met het serienummer van het apparaat. Dit serienummer hebt u nodig voor het melden van een storing van het apparaat.

- Recyclage van de transportverpakking en het oude apparaat: De gebruikte materialen zijn niet schadelijk voor het milieu en geschikt voor recyclage. Opteer voor een milieuvriendelijke afvoer van de verpakking. Uw apparaat bevat tevens vele recycleerbare materialen.

Daarom dienen gebruikte apparaten van ander afval te worden gescheiden. De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.



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

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

Leef deze instructie na om letsel en materiële schade te voorkomen.

## 2 VEILIGHEID

### 2.1 Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het apparaat

- Verwijder alle etiketten en zelfklevers van het glas.
- Het apparaat niet ombouwen of wijzigen.
- De kookplaat dient niet als ondergrond of werkvlak gebruikt te worden.

- De veiligheid wordt enkel verzekerd wanneer het apparaat volgens de vereiste voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengkabel voor de aansluiting op het elektrische net.

### 2.2 Gebruik van het apparaat

- Voor het eerste gebruik poets de glasplaat met een vochtige doek en droog het af. Gebruik geen detergent, deze kan op het glas een blauwachtige waas doen verschijnen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet geplaatst worden op het glazen kookoppervlak omdat deze dan heet kunnen worden.
- Verzeker u ervan dat geen enkele elektrische kabel van een vast of los apparaat met het warme kookvlak of met een warme kookpot in contact komt.
- Gebruik enkel geschikte kookpotten/pannen. Andere materialen kunnen smelten of ontbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.
- Schakel de warmtebron na gebruik steeds uit.
- Waak steeds over bereidingen die oliën en vetten bevatten want deze kunnen vlug vlam vatten.
- Magnetisch gevoelige voorwerpen (creditcard, smartphone) mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het functionerende apparaat bevinden.
- Pas op voor brandwonden tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Kinderen jonger dan 8 jaar, personen van wie de psychische en of mentale capaciteit verminderd zijn en personen van wie de kennis onaangepast is, kunnen dit toestel enkel onder toezicht gebruiken of indien zij opgeleid zijn om dit toestel te gebruiken in veilige omstandigheden.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderd lichamelijke, zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens of gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij begeleiding of instructies krijgen over het gebruik van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten zodanig begeleid worden dat het zeker is dat zij niet gaan spelen met het toestel.

### 2.3 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.

- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.
- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitro keramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden)
- Risico van brand! Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Plaats nooit een warme kookpot op de bedieningszone.
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor een voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bijv. sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.

## 2.4 Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in het vitro-keramische glas is en verwittig de dienst na verkoop.
- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.

**i WAARSCHUWING: Als het glazen kookoppervlak gebroken is, schakel het toestel uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.**

## 2.5 Andere voorzorgsmaatregelen

- Zorg ervoor dat de kookpot steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Een magnetisch veld kan elektronische apparatuur beïnvloeden. Personen die een pacemaker dragen doen er goed aan eerst de verdeler of een arts te raadplegen.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpotten: deze kunnen op de nog hete zones smelten.
- Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.

**i Het gebruik van niet geschikte potten en pannen of van verwijderbare accessoires om potten, niet geschikt voor inductie, op te warmen, valt niet onder de garantie voorwaarden. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gehouden worden voor beschadigingen aan de kookplaat en haar omgeving die hiervan het gevolg kunnen zijn.**

## 3 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Het apparaat is een inductiekookplaat met geïntegreerde werkblad afzuiging. De inductiekookplaat beschikt over 4 kookzones met in het midden van de kookplaat de ventilatietoren die voor het verwijderen van de kookdampen zorgt.

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

### 3.1 Technische kenmerken van de inductiekookplaat

Type	1801	1811
Totaal vermogen	7400 W	7400 W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	170.5 Wh/kg	187.4 Wh/kg
Kookzone vooraan links	240x200 mm	240x200 mm
Minimum detectie	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	1600 W	2100 W
Power vermogen*	1850 W	2600 W
Super power vermogen*		3700 W
Gestandaardiseerde categorie kookgerei**	B	Ø 150 mm
Energie verbruik ECcw**	161.3 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Kookzone achteraan links	240x200 mm	240x200 mm
Minimum detectie	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	2100 W	2100 W
Power vermogen*	3000 W	2600 W
Super power vermogen*		3700 W
Gestandaardiseerde categorie kookgerei**	B	Ø 150 mm
Energie verbruik ECcw**	161.3 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Kookzone achteraan rechts	240x200 mm	240x200 mm
Minimum detectie	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	1600 W	2100 W
Power vermogen*	1850 W	2600 W
Super power vermogen*		3700 W
Gestandaardiseerde categorie kookgerei**	A	Ø 180 mm
Energie verbruik ECcw**	181.9 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Kookzone vooraan rechts	240x200 mm	240x200 mm
Minimum detectie	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	2100 W	2100 W
Power vermogen*	3000 W	2600 W
Super power vermogen*		3700 W
Gestandaardiseerde categorie kookgerei**	C	Ø 210 mm
Energie verbruik ECcw**	177.6 Wh/kg	188.1 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)

### 3.2 Principe van inductie

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

Uiteraard zijn aangepaste kookpotten vereist:

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

### 3.3 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.

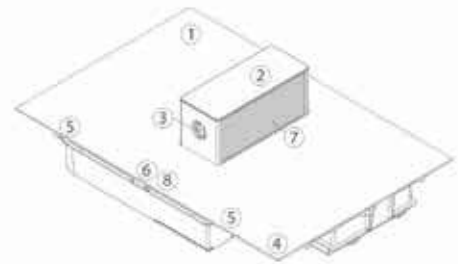
#### **Klikken**

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 doorlopen als de temperatuur te hoog is.

### 3.4 Globaal overzicht








1	Inductie kookplaat
2	Afzuigtoeren
3	Klepbediening
4	Inschakelen kookplaat (One Pro)
5	Bediening kookzones (One Pro)
6	Bediening afzuiging
7	Vetfilters (in de aanzuigtoeren)
8	Bediening kookzones (One Power)

## 4 INDUCTIEKOOKPLAAT ONE POWER




### 4.1 Bediening van de kookplaat










#### 4.1.1 Bedieningspaneel



Bediening kookplaat (5)	
In- / uitschakelen van de kookplaat	
Aanduiding van het vermogensniveau	
Kookzone selecteren	
Vermogensniveau verhogen	
Vermogensniveau verlagen	

#### 4.1.2 In- en uitschakelen

In- en uitschakelen van de kookplaat:	
<b>Inschakelen</b>	
Druk op  en 2 sec blijven duwen Aanduiding kookzones lichten op	
<b>Uitschakelen</b>	
Druk op  ,	
Aanduiding kookzones doven	




In- en uitschakelen van een kookzone:	
Instellen	Display
Druk op de kookzone selectieknop 	 ► 
Uitschakelen	
Druk gelijktijdig op de kookzone selectieknop  en  tot de display  of  = "hot" aangeeft.	 

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

#### 4.1.3 Pandetectie



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

De inductiekookplaat werkt niet:

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


Schakel de kookzone uit na gebruik.

#### 4.1.4 Aanduiding restwarmte








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

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

#### 4.1.5 Power functie

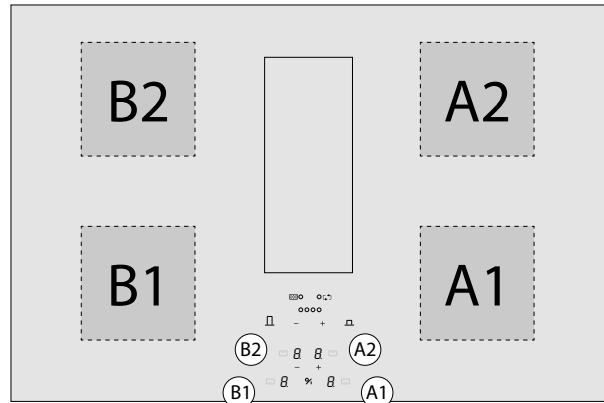
De Powerfunctie  verleent aan de gekozen kookzone een opgevoerd vermogen. Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen.

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
Druk op kookzone selectieknop 	
Druk op de  knop en daarna op de  knop tot 	
Power uitschakelen	
Druk op de  knop	

Beheer van het maximaal vermogen:

De kookplaat is opgedeeld in 2 afzonderlijke verwarmingsgroepen.





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 de zones A1 en B2 is afzonderlijk 3000W en 1850W van de zones A2 en B1.

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


Kookzone	in cm	Vermogen (W)
A1	24 x 20	Normaal: 2100
B2	24 x 20	Power: 3000
B1	24 x 20	Normaal: 1600
A2	24 x 20	Power: 1850

Vermogensgrens	Display
Gekozen kookzone met Powerfunctie	
Vermogensgrens geactiveerd	
[ 9 ] wordt tot [ 8 ] gereduceerd en knippert	

Om 2 zones tegelijkertijd op een maximaal vermogen te kunnen gebruiken, maak gebruik van een combinatie tussen zone A1 of A2 en B1 of B2.


#### 4.1.6 Timer functie

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


Timer functie	
Regeling of wijziging van de kooktijd	Display
Druk op de kookzone selectieknop  . Selecteer het gewenste vermogen met de + of - knop	1-P
<b>Selecteer de timer</b>	
druk tegelijkertijd op - en +	00
<b>Duurtijd verminderen</b>	
druk op -	60- 59...
<b>Duurtijd verlengen</b>	
druk op +	01- 02...

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

De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.


Uitschakelen van de timerfunctie	
Selecteer de timer	Display
Druk op de kookzone selectieknop  . Druk tegelijkertijd op + en -	lampje van de zone is aan
<b>Stop de timer</b>	
Druk op - tot timer op 00 staat	00

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

Gebruik van de timer zonder koken:	
Timer zonder koken	Display
De kookplaat inschakelen. Druk 2 seconden op 	
<b>Selecteer de timer</b>	
Druk tegelijkertijd op - en +	00
<b>Duurtijd verminderen</b>	
druk op - van de timer	60- 59...
<b>Duurtijd verlengen</b>	
druk op + van de timer	01- 02...




De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

#### Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd:

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






#### 4.1.7 Manuele Bridge Functie

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

Bridge functie:	
Manueel activeren	Display
Tegelijkertijd op kookzone selectieknop  +  duwen van de 2 te combineren zones A1, A2 of B1, B2.	0 ∩
<b>Vermogen verhogen</b>	
Druk op de + of - knop tot het gewenste vermogen	0-9
<b>Bridge stopzetten</b>	
Tegelijkertijd op kookzone selectieknop  duwen van de 2 gecombineerde zones	0

#### 4.1.8 Vergrendeling van de bediening

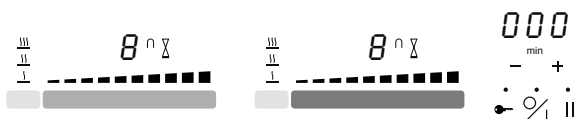
Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan de bediening worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit).

Vergrendeling:	
Vergrendelen	Display
1. Schakel de kookplaat in met de knop  2. Druk gelijktijdig op de knop - en  van de zone rechtsvoor	L
3. Druk nogmaals op de knop  van de zone rechtsvoor	
<b>Ontgrendelen</b>	
1. Schakel de kookplaat in met de knop  2. Druk gelijktijdig op de knop - en  van de zone rechtsvoor	0
3. Druk nogmaals op de knop -	

# 5 INDUCTIEKOOKPLAAT ONE PRO

## 5.1 Bediening van de kookplaat

### 5.1.1 Bedieningspaneel



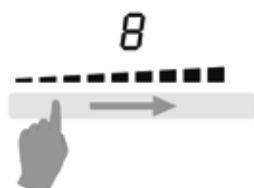
Bediening kookplaat (5)	
Aanduiding van de timertijd	000
Timer toetsen	- min +
Vergrendelingstoets	🔑
In- / uitschakelen van de kookplaat	⏻
Stop & Go toets	⏸
Aanduiding van het vermogensniveau	8
Brugfunctie lampje (Bridge)	⤴
Timer aanduiding	⌚
Warmhoudstand aanduiding	⏻ ⏹ ⏺
Zone warmhoud toets	⏻
Zone voor sliderbediening achter (SLIDER)/ Zone voor activatie grill-functie	⏻
Zone voor sliderbediening voor (SLIDER)/ Zone voor activatie grill-functie	⏻

## 5.2 Toetsen en slider bediening

Het apparaat is uitgerust met tiptoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toetsen 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 over de slider te glijden **net onder** de led aanduiding. 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:	
<b>Inschakelen</b>	
Druk op  en 2 sec blijven duwen.	
Led licht op	
<b>Uitschakelen</b>	
Druk op .	
Led licht dooft	

In- en uitschakelen van een kookzone:	
<b>Instellen</b>	<b>Display</b>
Glij van links naar rechts over de "SLIDER" (Vermogenregeling)	0-9
<b>Uitschakelen</b>	
Glij van rechts naar links over de "SLIDER" tot de display  of <b>H</b> = "hot" 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 knippert op het display.
- De werking wordt onderbroken wanneer tijdens het koken de pan van de kookzone wordt genomen. Het symbool knippert op het display. De verdwijnt wanneer de kookpot terug op het kookvlak wordt geplaatst. Het koken gaat door op het voordien gekozen vermogen.

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

### 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 en Super Power functie

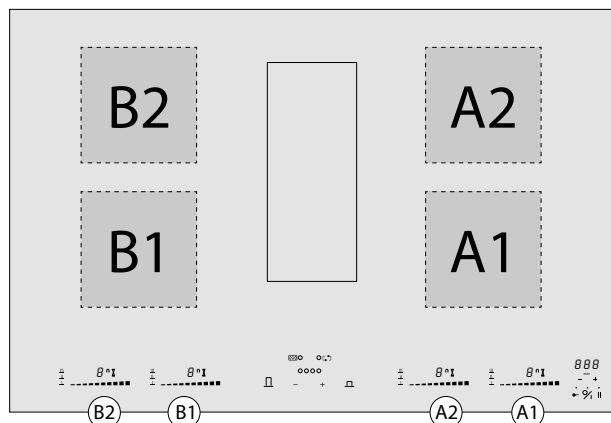
De Powerfunctie **P** en Super Power **,, ||** verlenen aan de gekozen kookzone een opgevoerd vermogen. Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen. Power is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

In- en uitschakelen van Power:	
Power inschakelen	Display
Tot het einde van de "SLIDER" glijden of meteen op het einde van de "SLIDER" duwen	<b>P</b>
Power uitschakelen	
Over de "SLIDER" glijden	<b>9-0</b>

In- en uitschakelen van Super Power:	
Power inschakelen	Display
Tot het einde van de "SLIDER" glijden of meteen op het einde van de "SLIDER" duwen	<b>P</b>
Super Power inschakelen	
Druk opnieuw einde van de "SLIDER"	<b>,,    + P</b>
Super Power uitschakelen	
Over de "SLIDER" glijden	<b>P-0</b>
Power uitschakelen	
Over de "SLIDER" glijden	<b>9-0</b>

### Beheer van het maximaal vermogen:

De kookplaat is opgedeeld in 2 afzonderlijke verwarmingsgroepen.



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

Kookzone	in cm	Vermogen (W)
A1	24 x 20	Normaal: 2100 Power: 3000 Super power: 3700
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	

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

Om 2 zones tegelijkertijd op een maximaal vermogen te kunnen gebruiken, maak gebruik van een combinatie tussen zone A1 of A2 en B1 of B2.

### 5.3.5 Timer functie

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

Timer functie	
Regeling of wijziging van de kooktijd	Display
Selecteer het vermogen door over de "SLIDER" te glijden	<b>1-P</b>
Selecteer de timer	
druk tegelijkertijd op - en + van de timer en eventueel nogmaals tegelijkertijd indrukken tot de zandloper van de desbetreffende zone oplicht	
Duurtijd verminderen	<b>060-</b>
druk op - van de timer	<b>059...</b>
Duurtijd verlengen	<b>001-</b>
druk op + van de timer	<b>002...</b>

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

Uitschakelen van de timerfunctie	
Selecteer de timer	Display
Druk tegelijkertijd op – en + tot de gewenste zandloper oplicht	resterende tijd
Stop de timer	
Blijf op – van de timer drukken tot de timer op 000 staat, of het vermogen van de kookzone op 0 zetten	000

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

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 $\frac{\circ}{1}$	
Selecteer de timer	
Druk tegelijkertijd op – en + van de timer	000
Duurtijd verminderen	
druk op – van de timer	060- 059...
Duurtijd verlengen	
druk op + van de timer	001- 002...

Na enkele seconden knippert de led [min] 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 000, er klinkt een geluidssignaal en de kookzone stopt. Om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen drukt u op – of + 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.) 7 en 3 sec blijven duwen	7 A
Stopzetten van de aankookautomaat	Display
Glijd over de "SLIDER" 0 tot 9	0-9

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	
Uitzetten	
Druk op    Druk daarna op de geanimeerde "SLIDER"	0-9

### 5.3.8 Herhalingsfunctie

Na het uitzetten van de kookplaat  $\frac{\circ}{1}$  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 "automatisch koken"
- Warmhoudfunctie

De herhalingsprocedure is als volgt:

- Duw op de toets  $\frac{\circ}{1}$
  - Duw op || voor het knipperen stopt.
- De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

### 5.3.9 Warmhoudfunctie

Deze functie maakt het mogelijk een temperatuur van 42°C, 70°C of 94°C te bereiken en automatisch te behouden.

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



Aanzetten, stopzetten van de Warmhoudfunctie:	
Warmhouden 42°	Display
Druk 1 maal op [ Warmhoudtoets ]	U 1
Warmhouden 70°	
Druk 2 maal op [ Warmhoudtoets ]	U 11
Warmhouden 94°	
Druk 3 maal op [ Warmhoudtoets ]	U 111
Stopzetten warmhoudfunctie	
Glijd over de "SLIDER" 0 tot 9 of [ Warmhoud toets ] drukken tot [ 0 ]	0

De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.

### 5.3.10 Bridge Functie

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

Bridge functie:	
Manueel activeren	Display
Tegelijkertijd op [ Warmhoudtoets ] duwen van de 2 te combineren zones A1, A2 of B1, B2.	0 ∩
Automatisch activeren	
Plaats een kookpot op de zones A1, A2 of B1, B2.	∩
Vermogen verhogen	
Glijd over de linker "SLIDER" tot het gewenste vermogen, beide zones geven het gekozen vermogen weer.	0-9
Bridge stopzetten	
Tegelijkertijd op [ Warmhoudtoets ] duwen van de 2 te combineren 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 zones A1 en A2 of B1 en B2 worden hierbij automatisch met de bridge functie aan elkaar gekoppeld.

Grill functie:	
Activeren	Display
Toets tegelijkertijd op de "SLIDER" van de twee kookzones A1, A2 of B1, B2.	∩ knippert
Vermogen verhogen	
Glijd over de linker "SLIDER" tot het gewenste vermogen, beide zones geven het gekozen vermogen weer	■■■■■
Grill stopzetten	
Toets tegelijkertijd op de "SLIDER" van de twee kookzones	

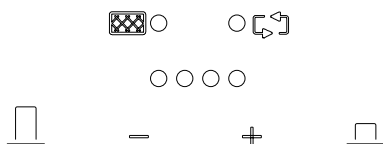
### 5.3.12 Vergrendeling van de bediening

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

Vergrendeling:	
Vergrendelen	Display
Vinger gedurende 6 seconden op  houden	led licht op
Ontgrendelen	
Vinger gedurende 6 seconden op  houden	led dooft

## 6 BEDIENING VAN DE AFZUIGTOREN

### 6.1 Bedieningspaneel afzuigkap



Bediening afzuiging (6)	
Inschakelen / verhogen positie afzuigtoeren	
Afzuigsnelheid verlagen	
Afzuigsnelheid verhogen	
Uitschakelen / verlagen positie afzuigtoeren	
Aanduiding afzuigsnelheid	
Reinigingsindicatie vetfilter	
Reinigingsindicatie recirculatiefilter (optioneel)	

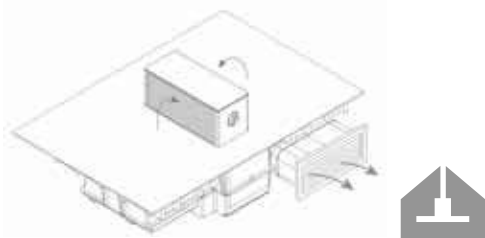
### 6.2 Gebruiksmodes

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

#### 6.2.1 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.

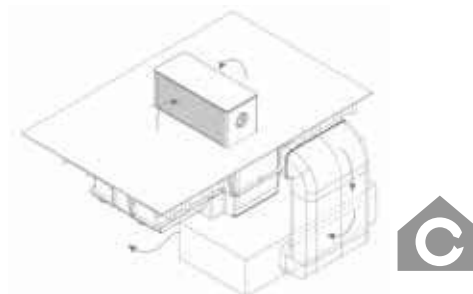
Om het apparaat in afvoer modus te zetten, houd de toetsencombinatie **+** en **-** en gedurende 3 seconden ingedrukt wanneer de afzuigtoeren gesloten is. De led naast de reinigingsindicatie recirculatiefilter knippert 3x.



#### 6.2.2 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 toetsencombinatie **+** en **-** en gedurende 3 seconden ingedrukt wanneer de afzuigtoeren gesloten is. De led naast de reinigingsindicatie recirculatiefilter brandt gedurende 3 seconden.



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

### 6.3 In- en uitschakelen en naloopfunctie

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

Afzuigtoeren:	
Inschakelen	Display
Druk op  en houd 2 seconden ingedrukt	led licht op
<b>Naloopfunctie inschakelen</b>	1ste led knippert
Druk op	
<b>Naloopfunctie uitschakelen</b>	led dooft
Druk op	

**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 7 cm. 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.


## 6.4 Vermogensniveau verhogen en verlagen



De afzuigtoeren kan ingesteld worden in 13 vermogensniveaus aangegeven via de 4 leds met een verhogende intensiteit per niveau.

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

Vermogensniveau aanpassen:	
<b>Vermogen verhogen</b>	led(s)
Druk op <b>+</b>	intenser
<b>Vermogen verlagen</b>	led(s)
Druk op <b>-</b>	verzwakken

## 6.5 Lage stand afzuiging

Met de toets  kan gekozen worden voor een vast ingesteld vermogen (250m<sup>3</sup>/h), waarbij de toeren op een laag niveau blijft. Deze functie zou gebruikt kunnen worden voor bijvoorbeeld het koken van een ei.

Lage stand afzuiging:
<b>Inschakelen</b>
Druk op  , en houd 2 seconden ingedrukt
<b>Uitschakelen</b>
Druk op 

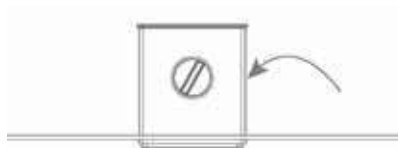
Noot: Er kan vanaf de lage naar de hoge stand afzuiging overgeschakeld worden door op de **+** toets te drukken.

## 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 Concentratie van de afzuiging


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



## 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 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 afzuigtoeren volledig beneden staat.

### 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.

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

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



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

Reset: druk gedurende 3 seconden op de toets  wanneer de afzuigtoeren volledig beneden staat.

### 7.3 I/O module connectie (1801 One Power & 1811 One Pro vanaf v13)

Het apparaat kan optioneel uitgerust worden met de Input/Output module n° 990034.

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 leds naast 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.

## 8 KOOKADVIES

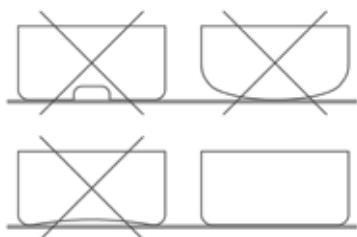
### Kwaliteit van de kookpannen/potten

Aangepaste kookpannen/potten: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, inox met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem (100mm). 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.



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

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

## 9 REINIGING EN ONDERHOUD

**i** Volg alle instructies zoals beschreven in het hoofdstuk Veiligheid

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

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

### 9.1 Onderhoud van de kookplaat

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

**i** Gebruik in geen geval toestellen die met "stoom" of met "druk" werken.

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

### Reinigen glas kookplaat

Veeg het oppervlak schoon met een vochtige doek of spons met eventueel wat afwasmiddel (het beste telkens na gebruik). Daarna wrijft u de kookplaat met een droge doek of met keukenpapier droog. Let er altijd op dat alle doeken die u gebruikt proper zijn, zodat krassen op het oppervlak vermeden worden.

### 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 gebruik maken van een specifiek reinigingsproduct voor het reinigen van vitrokeramisch glas (bv. vitroclean)

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 verwijdert 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

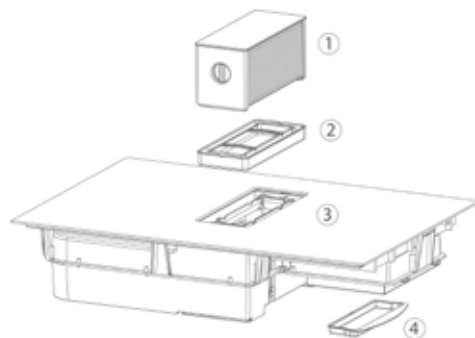
## 9.2 Uitnemen en terugplaatsen van de afzuigtoren en reservoir legen

Indien er water in de aanzuigopening is gekomen, wordt dit opgevangen in een uitneembaar reservoir (inhoud van 150ml).

- Druk op de toets  zodat de toren omhoog gaat.
- Neem de toren aan de zijkanten met 2 handen vast.

**i** De toren niet enkel aan het glas naar omhoog trekken


Zodra de afzuigtoren verwijderd wordt van de aanzuigopening gaan de 4 led's knipperen. Plaats de afzuigtoren niet op de kookplaat.



1	Afzuigtoren
2	Uitneembaar reservoir
3	Vast reservoir
4	Lade

In de opening ziet u het uitneembare reservoir. Neem het reservoir eruit en maak deze weer leeg en reinig indien nodig. Indien dit reservoir vol is, wordt het vaste reservoir gevuld. Deze kan met een doek drooggemaakt worden. Aan de onderzijde van het apparaat is ook een lade aanwezig. Ook hier kan water in opgevangen worden. Schuif deze uit het apparaat om schoon te maken.

Na het uitnemen van het reservoir:

- Plaats het uitneembaar reservoir terug in aanzuigopening
- Plaats de afzuigtoren terug in de aanzuigopening en zorg dat deze mooi recht staat
- Druk op de toets  en houd 2 seconden ingedrukt

**i** INFO: alle onderdelen van de afzuigtoren behalve het bovenste glas zijn vaatwasbestendig

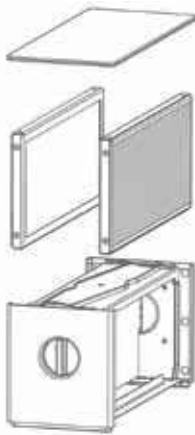
## 9.3 Reinigen van de vetfilters en het glas van de ventilatietoren

Neem de aanzuigtoren uit de kookplaat zoals beschreven staat bij 6.2.

- i** Het bovenste glasje van torentje NIET in de vaatwasser stoppen. Dit kan krassen veroorzaken in het glas en de coating beschadigen aan de onderzijde. Veeg het oppervlak schoon met een vochtige doek. (idem glas van de kookplaat)



Draai het glas een kwartslag naar rechts en het glas kan van de toren los genomen worden. De 2 metalen vetfilters kunnen nu uit de toren naar omhoog geschoven worden. Indien gewenst kan ook de volledige toren inclusief vetfilters gereinigd worden in de vaatwasser.



De filter kan als volgt gereinigd worden:

- In de vaatwasmachine

- i** **Reinig de vetfilters met een standaard vaatwasprogramma op lage temperatuur.**

- Handmatig: Dompel de filter in een oplossing van heet water, waaraan een ontvettend afwasmiddel is toegevoegd. Spoel vervolgens de filters onder de kraan met water uit en laat ze daarna drogen.

- i** **Indien de bovenvermelde instructies niet worden uitgevoerd, ontstaat er door een te sterke vervuiling, kans op brandgevaar.**

Na het reinigen:

- Plaats de filters en het glas terug op de toren.
- Plaats de afzuigtoren terug in de aanzuigopening en zorg dat deze mooi recht staat.
- Druk op de toets en houd 2 seconden ingedrukt
- Druk gedurende 3 seconden op de toets.

## 10 KLEINE STORINGEN VERHELPEN

### 10.1 Meldingen op de kookplaat

Code	
	<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 4.3.9 Warmhouden
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 4.3.7 Stop&Go
(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.
E8	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 kookplaat:**

- dit is geen defect, de ventilator beveiligd 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**

Code	
1ste led knippert	- Naloopfunctie geactiveerd
2 leeds knipperen	- De afzuigtoren werd niet detecteerd op de gevraagde positie. - Controleer of niets de beweging van de afzuigtoren kan verhinderen - Druk op  en houd 2 seconden ingedrukt. - Contacteer Novy
4 Leds knipperen	- De afzuigtoren is weggenomen of niet juist geplaatst in de opening. Plaats de afzuigtoren juist of maak de magneten aan de onderzijde van de aanzuigtoren schoon en vetvrij. - Druk op  en houd 2 seconden ingedrukt. - Contacteer Novy

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

- 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 Overig**

Storing: In geval van storing, aarzel niet om onze Dienst na verkoop te contacteren:

- België: Tel.: +32 (0)56 36 51 02
- Frankrijk: Tel.: +33 (0)3 20 94 06 62
- Duitsland: Tel.: +49 (0)511.54.20.771
- Nederland: Tel.: +31 (0)88-0119110
- Spanje: Tel.: +34 938 700 895
- Italië: Tel.: +39 039.20.57.501

Voor alle andere landen: uw lokale installateur of Novy in België: Tel.: +32 (0)56/36.51.02








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 binnenkant van de aanzuigunit.

Kleef hier de bijgevoegde sticker met het typeplaatje een serienummer.








# OVERZICHT VAN DE FUNCTIES ONE POWER


## Bediening afzuiging

	Hoge stand afzuiging/naloopfunctie
	Afzuigsnelheid verlagen
	Afzuigsnelheid verhogen
	Lage stand afzuiging
	Aanduiding afzuiging
	Reinigingsindicatie vetfilter
	Vervangingsindicatie recirculatiefilter (optioneel)

## Bediening kookplaat




	In- / uitschakelen van de kookplaat
	Aanduiding van het vermogensniveau
	Kookzone selecteren
	Vermogensniveau verhogen
	Vermogensniveau verlagen

### Kookplaat inschakelen / uitschakelen





Druk op  en 2 sec blijven duwen.  
Aanduiding kookzones lichten op.


Druk op . Aanduiding kookzones doven.

### In- en uitschakelen van een kookzone

Druk op de kookzone selectieknop   
Druk gelijktijdig op de kookzone selectieknop  en   
tot de display 0 of H = "hot" aangeeft.

### In- en uitschakelen van Power

 Druk op kookzone selectieknop   
Druk op de  knop en daarna op de  knop tot P

UIT - Druk op de  knop





### Vermogensgrens

Gekozen kookzone met Powerfunctie [P]


### Vermogensgrens geactiveerd

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

### Vergrendeling van de bediening

1. Schakel de kookplaat in met de knop 
2. Druk gelijktijdig op de knop  en  van de zone rechtsvoor
3. Druk nogmaals op de knop  van de zone rechtsvoor

### Ontgrendeling van de bediening

1. Schakel de kookplaat in met de knop 
2. Druk gelijktijdig op de knop  en  van de zone rechtsvoor
3. Druk nogmaals op de knop 

### Timer functie

Druk tegelijkertijd op - en +


### Duurtijd verminderen

druk op -


### Duurtijd verlengen

druk op +


### Uitschakelen van de timerfunctie

Druk op de kookzone selectieknop   
Druk tegelijkertijd op + en -

### Stop de timer

Druk op  tot timer op 00 staat

### Gebruik van de timer zonder koken

De kookplaat inschakelen.  
Druk 2 seconden op 

### Selecteer de timer

Druk tegelijkertijd op - en +

### Duurtijd verminderen


druk op - van de timer

### Duurtijd verlengen


druk op + van de timer



### Bridge Functie manueel

AAN - tegelijkertijd op de 2 kookzone selectieknoppen  drukken

UIT - tegelijkertijd op de 2 gekoppelde kookzone selectieknoppen  drukken

### Afzuigkap - Inschakelen hoogste stand / verhogen stand


INSCHAKELEN: druk op  en 2 seconden ingedrukt houden

VERHOGEN: druk op  of 


### Afzuigkap - Naloopfunctie / Uitschakelen

NALOOPFUNCTIE: druk op .

De dampkap sluit hiermee automatisch na 10/30 minuten

UITSCHAKELEN: druk nogmaals op 








### Afzuigkap - Inschakelen lage stand / verlagen stand

INSCHAKELEN: druk op  en houd 2 seconden ingedrukt

VERLAGEN: Druk op 

# OVERZICHT VAN DE FUNCTIES ONE PRO

## Bediening afzuiging

	Hoge stand afzuiging/naloopfunctie
	Afzuigsnelheid verlagen
	Afzuigsnelheid verhogen
	Lage stand afzuiging
	Aanduiding afzuiging
	Reinigingsindicatie vetfilter
	Vervangingsindicatie recirculatiefilter (optioneel)

## Kookplaat inschakelen / uitschakelen

Druk op O/I en 2 sec blijven duwen. LED licht op.

Druk op O/I. LED licht dooft.

## Vermogensregeling instellen

MEER - Glijden over de "SLIDER" (Vermogensregeling)

MINDER - Glijden tot 0 over de "SLIDER"

## In- en uitschakelen van Power

IN - Tot het einde van de "SLIDER" glijden - [P]

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

## In- en uitschakelen van Super Power

IN - Power inschakelen.

Druk nogmaals op einde van de "SLIDER"

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

## Vermogensgrens

Gekozen kookzone met Powerfunctie [P]

## Vermogensgrens geactiveerd


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

## Stop & Go functie

AAN - Druk op ||

UIT - Druk op ||

## Vergrendeling van de bediening

Aan/Uit - Druk gedurende 6 sec. op 

## Selecteer de timer

Druk tegelijkertijd op - en + van de timer

## Duurtijd verminderen

druk op - van de timer

## Duurtijd verlengen

druk op + van de timer

## Uitschakelen van de timerfunctie

Druk tegelijkertijd op - en + tot de gewenste zandloper oplicht

Blijf op - van de timer drukken tot deze op 0 staat

## Gebruik van de timer zonder koken


De kookplaat inschakelen. Druk tegelijkertijd op - en + van de timer. Stel de tijd in met - of +.


## Bediening kookplaat


 Aanduiding van de timertijd


 <sup>min</sup> + Timer toetsen

 Vergrendelingstoets

 Aan/uit toets voor de kookplaat


 Stop & Go toets

 Aanduiding van het vermogensniveau


 Bridgefunctie Indicatie


 Timer Indicatie

 Warmhoudstand Indicatie

 Zone warmhoudtoets

 Zone voor sliderbediening achter

 Zone voor sliderbediening voor

 Grill functie op plaats van aanduiding van het vermogensniveau


## Programmeren van de aankookautomaat

AAN - Over de "SLIDER" glijden, 3 sec blijven duwen op gewenst vermogen


UIT - Glijd over de "SLIDER"


## Warmhoudfunctie

Druk 1, 2 of 3 maal op  toets

Stoppen: enkele malen op  drukken tot leds uit zijn


## Bridge Functie manueel

AAN - tegelijkertijd op 2  van de zones drukken

UIT - tegelijkertijd op 2  van de zones drukken

## Bridge Functie automatisch

AAN - plaats een kookpot op de zone voor en achter


UIT - tegelijkertijd op beide  van zone voor en achter drukken

## Grill Functie

AAN - tegelijkertijd centraal op 2 [SLIDERS] van de zones voor en achter drukken

UIT - tegelijkertijd op 2 [SLIDERS] van de zones voor en achter drukken, daarna op de [SLIDER] onder de geanimeerde zone

## Afzuigkap - Inschakelen hoogste stand / verhogen stand


INSCHAKELLEN: druk op  en 2 seconden ingedrukt houden

VERHOGEN: druk op  of 


## Afzuigkap - Naloopfunctie / Uitschakelen

NALOOPFUNCTIE: druk op .

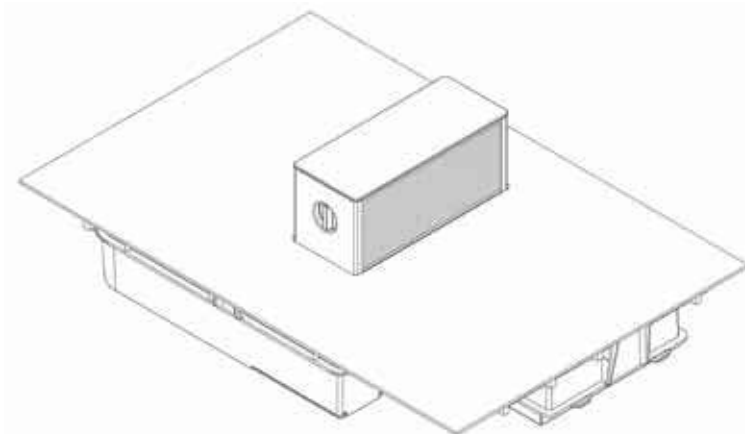
De dampkap sluit hiermee automatisch na 10/30 minuten

UITSCHAKELLEN: druk nogmaals op 

## Afzuigkap - Inschakelen lage stand / verlagen stand

INSCHAKELLEN: druk op  en houd 2 seconden ingedrukt

VERLAGEN: Druk op 



# NOVY

## ONE PRO

## ONE POWER

## Contenu

<b>1 Informations générales</b>	21		
<b>2 Sécurité</b>	21		
2.1 Précautions avant utilisation de l'appareil	21		
2.2 Utilisation de l'appareil	21		
2.3 Précautions pour ne pas endommager l'appareil	21		
2.4 Précautions en cas de panne de l'appareil	22		
2.5 Autres précautions	22		
<b>3 Description de l'appareil</b>	22		
3.1 Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction	22		
3.2 Principe de l'induction	23		
3.3 Bruits lors de la cuisson par induction	23		
3.4 Résumé global	23		
<b>4 Plaque de cuisson à induction One Power</b>	23		
4.1 Commande de la plaque de cuisson	23		
4.1.1 Panneau de commande	23		
4.1.2 Mise en marche et arrêt	23		
4.1.3 Détection de récipient	24		
4.1.4 Indicateur de chaleur résiduelle	24		
4.1.5 Fonctions Power	24		
4.1.6 Fonction minuterie	25		
4.1.7 Fonction bridge manuelle	25		
4.1.8 Verrouillage des commandes	25		
<b>5 Plaque de cuisson à induction One Pro</b>	26		
5.1 Commande de la plaque de cuisson	26		
5.1.1 Panneau de commande	26		
5.2 Commande des touches et du bandeau	26		
5.3 Commande de la plaque de cuisson	26		
5.3.1 Mise en marche et arrêt	26		
5.3.2 Détection de récipient	26		
5.3.3 Indicateur de chaleur résiduelle	26		
5.3.4 Fonctions Power et Super Power	27		
5.3.5 Fonction minuterie	27		
5.3.6 Programmation de l'accélérateur de chauffe	28		
5.3.7 Fonction Stop & Go	28		
		5.3.8 Fonction de répétition	29
		5.3.9 Fonction de maintien au chaud	29
		5.3.10 Fonction bridge	29
		5.3.11 Fonction grill	29
		5.3.12 Verrouillage des commandes	29
		<b>6 Commande de la tour d'aspiration</b>	30
		6.1 Panneau de commande de la hotte	30
		6.2 Modes d'utilisation	30
		6.2.1 Mode évacuation	30
		6.2.2 Mode recyclage	30
		6.3 Mise en marche, arrêt et fonction arrêt différé	30
		6.4 Augmenter et diminuer le niveau de puissance	31
		6.5 Position basse aspiration	31
		6.6 Auto-stop	31
		6.7 Concentration de l'aspiration	31
		<b>7 Indicateurs de nettoyage</b>	31
		7.1 Indicateur de nettoyage des filtres à graisse	31
		7.2 Indicateur de remplacement du filtre de recyclage (mode recyclage uniquement)	31
		7.3 I/O Connexion du module E/S	31
		<b>8 Conseils de cuisson</b>	32
		<b>9 Nettoyage et entretien</b>	32
		9.1 Entretien de la plaque de cuisson	32
		9.2 Enlèvement et remettre en place de la tour de ventilation et vidange du réservoir	33
		9.3 Nettoyage des filtres à graisse et du verre de la tour de ventilation	33
		<b>10 Résoudre des petites pannes</b>	34
		10.1 Messages sur la plaque de cuisson	34
		10.2 Messages sur l'aspiration	35
		10.3 Autre	35
		<b>Récapitulatif des fonctions One Power</b>	36
		<b>Récapitulatif des fonctions One Pro</b>	37

# 1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de procéder à l'installation et la mise en service de cet appareil. Vous y trouverez des informations importantes relatives au montage et à l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil est exclusivement prévu pour un usage domestique.
- Contrôlez l'état de l'appareil ainsi que le matériel de montage dès que vous les avez retirés de leurs emballages. Retirez l'appareil de son emballage avec précaution. N'utilisez aucun couteau coupant pour ouvrir l'emballage. Ne procédez pas à l'installation de l'appareil s'il est endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à Novy.
- Conservez précieusement ce mode d'emploi et transmettez-le à la personne qui utilisera éventuellement l'appareil après vous.
- Conservez précieusement les autocollants sur lesquels figurent le numéro de série de l'appareil. Vous aurez besoin de ce numéro de série si vous devez signaler une panne de l'appareil.

Recyclage de l'emballage de transport et de l'appareil usagé : Les matériaux utilisés respectent l'environnement et sont recyclables. Optez pour un transport de l'emballage respectueux de l'environnement. Votre appareil contient également beaucoup de matériaux recyclables.

Les appareils usagés doivent donc faire l'objet d'un tri sélectif. Le recyclage des appareils est organisé par votre constructeur. Il s'effectue ainsi dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE concernant les déchets électriques et électroniques. Renseignez-vous auprès de votre municipalité ou de votre revendeur pour connaître le point de collecte pour appareils usagés le plus proche.



Ce manuel d'utilisation utilise plusieurs symboles. Vous en trouverez la signification ci-dessous.

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

Respectez cette instruction afin d'éviter des blessures physiques et des dommages matériels.

## 2 SÉCURITÉ

### 2.1 Précautions avant utilisation de l'appareil

- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La plaque de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est garantie que lorsque l'appareil a été bran-

ché à une prise de terre conformément aux prescriptions en vigueur.

- N'utilisez pas de rallonge pour le raccordement au réseau électrique.

### 2.2 Utilisation de l'appareil

- Avant la première utilisation, nettoyez la plaque de verre avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.
- Ne placez aucun objet métallique comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la surface de cuisson vitrée, car ils pourraient devenir brûlants.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la surface de cuisson ou une casserole chaude.
- Utilisez uniquement des casseroles et des poêles adaptées. Des récipients inadaptés pourraient fondre ou prendre feu.
- Ne couvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Ceux-ci pourraient devenir brûlants et prendre feu.
- Éteignez toujours la source de chaleur après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, smartphones) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en marche.
- Soyez attentif au risque de brûlures pendant et après utilisation de l'appareil.
- Des enfants jusqu'à 8 ans, des personnes à capacité physique ou mentale réduite ainsi que des personnes dont les connaissances sont inadaptées, ne sont autorisés à utiliser cet appareil que sous surveillance ou lorsque ceux-ci ont reçu une formation pour utiliser cet appareil dans des conditions de sécurité.
- Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissance, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles reçoivent de cette personne les instructions pour utiliser l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

### 2.3 Précautions pour ne pas endommager l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée) ou abîmées peuvent endommager la surface vitrée.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la surface vitrée.
- Évitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la surface vitrée.
- Évitez de heurter les bords de la vitre avec les casseroles.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.

- Ne posez ou ne laissez pas de casseroles vides sur la plaque de cuisson.
- Évitez tout contact entre du sucre, des matières plastiques ou une feuille d'aluminium et les zones chaudes. En refroidissant, ces matières peuvent détériorer ou se faire fissurer la surface vitrocéramique. Le cas échéant, éteignez l'appareil et retirez immédiatement la matière en question des surfaces encore chaudes. (Attention : risque de brûlures.)
- Risque d'incendie ! Le posez pas d'objets sur la plaque de cuisson.
- Ne posez jamais de récipient chaud sur la zone de commande.
- En présence d'un tiroir sous l'appareil encastré, conservez un écart suffisant (2 cm) entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne rangez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir situé sous la plaque de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être fabriqués en un matériau résistant à la chaleur.

## 2.4 Précautions en cas de panne de l'appareil

- Si un défaut est constaté, éteignez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la plaque vitrocéramique, coupez immédiatement l'alimentation électrique de l'appareil et prévenez le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.

**i** **AVERTISSEMENT : si la surface de cuisson vitrée est cassée, débranchez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.**

## 2.5 Autres précautions

- Assurez-vous que le récipient soit toujours placé au milieu de la zone de cuisson. Le fond du récipient doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Un champ magnétique peut influencer le fonctionnement d'appareils électriques. Nous recommandons aux personnes portant un stimulateur cardiaque de se renseigner auprès du distributeur ou d'un médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière plastique ou en aluminium. Ils sont susceptibles de fondre sur les zones encore chaudes.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, mais arrêtez l'appareil et étouffez prudemment les flammes à l'aide d'un couvercle, par exemple.

**i** **L'utilisation de casseroles et de poêles non adaptées ou d'accessoires amovibles destinés à faire chauffer des récipients non adaptés à l'induction entraîne une rupture de la garantie. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages consécutifs causés à la plaque de cuisson et à son environnement.**

## 3 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 de 4 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.

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

Type	1801	1811
Puissance totale	7400 W	7400 W
Consommation énergétique de la plaque de cuisson EChob**	170.5 Wh/kg	187.4 Wh/kg
Zone de cuisson à l'avant gauche	240x200 mm	240x200 mm
Détection minimale	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Performance nominale*	1600 W	2100 W
Performance Power*	1850 W	2600 W
Performance Super Power*		3700 W
Appareils de cuisson de la catégorie standardisée**	B	Ø 150 mm
Consommation d'énergie ECcw**	161.3 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Zone de cuisson à l'arrière gauche	240x200 mm	240x200 mm
Détection minimale	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Performance nominale*	2100 W	2100 W
Performance Power*	3000 W	2600 W
Performance Super Power*		3700 W
Appareils de cuisson de la catégorie standardisée**	B	Ø 150 mm
Consommation d'énergie ECcw**	161.3 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Zone de cuisson à l'arrière droite	240x200 mm	240x200 mm
Détection minimale	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Performance nominale*	1600 W	2100 W
Performance Power*	1850 W	2600 W
Performance Super Power*		3700 W
Appareils de cuisson de la catégorie standardisée**	A	Ø 180 mm
Consommation d'énergie ECcw**	181.9 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Zone de cuisson à l'avant droite	240x200 mm	240x200 mm
Détection minimale	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Performance nominale*	2100 W	2100 W
Performance Power*	3000 W	2600 W
Performance Super Power*		3700 W
Appareils de cuisson de la catégorie standardisée**	C	Ø 210 mm
Consommation d'énergie ECcw**	177.6 Wh/kg	188.1 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).

### 3.2 Principe de l'induction

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

Bien entendu le récipient doit être adapté :

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

### 3.3 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.

#### 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.

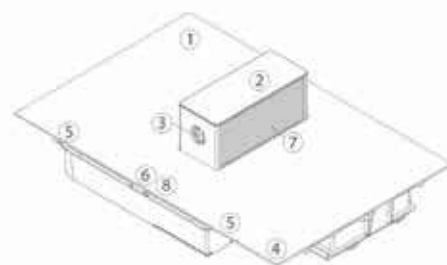
#### Clics

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 est encore trop élevée.

### 3.4 Résumé global



1	Plaque de cuisson à induction
2	Tour d'aspiration
3	Commande à clapet
4	Allumer la plaque de cuisson (One Pro)
5	Commande des zones de cuisson (One Pro)
6	Commande d'aspiration
7	Filtres à graisse (dans la tour d'aspiration)
8	Commande des zones de cuisson (One Power)

## 4 PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION ONE POWER

### 4.1 Panneau de commande de la plaque de cuisson

#### 4.1.1 Panneau de commande











#### Commande de la plaque de cuisson

Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson	
Affichage du niveau de puissance	
Sélectionner la zone de cuisson	
Augmenter le niveau de performance	
Réduire le niveau de performance	

#### 4.1.2 Mise en marche et arrêt

##### Allumage et extinction d'une zone de cuisson

<b>Mise en marche</b>	
Appuyer sur  pendant 2 secondes. Les témoins des zones de cuisson s'allument.	
<b>Arrêter</b>	
Appuyer sur . Les témoins des zones de cuisson s'éteignent.	




Allumage et extinction d'une zone de cuisson	
Réglage	Affichage
Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson 	
Arrêter	
Appuyer simultanément sur les boutons de sélection de la zone de cuisson  et  jusqu'à ce que l'écran montre  ou  = « hot ».	 

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

#### 4.1.3 Détection de récipient



La zone de cuisson allumée est active uniquement quand une casserole est détectée par le système de détection de casserole.

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  clignote sur l'afficheur.
- La fonction de cuisson est interrompue lorsque le récipient est retiré du foyer en cours de cuisson. Le symbole  clignote 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.

#### 4.1.4 Indicateur de chaleur résiduelle








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

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

#### 4.1.5 Fonctions Power

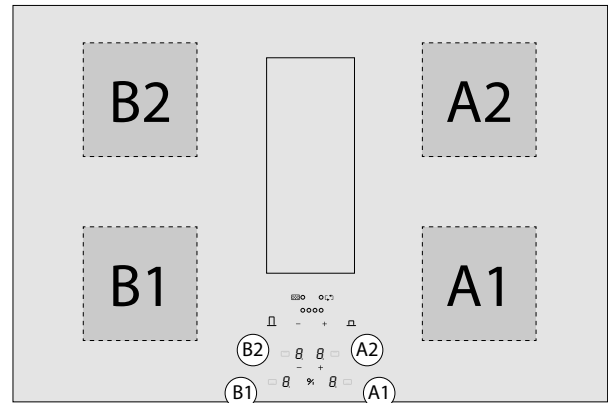
La fonction Power  permet d'amplifier la puissance de la zone de cuisson sélectionnée. Lorsque cette fonction est activée, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes à une puissance nettement supérieure.

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

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

Contrôle de la puissance maximale :

La plaque de cuisson est divisée en deux groupes de chauffe distinct.





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 des zones A1 et B2 est 3000W et 1850W séparément des A2 et B1.

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 ou B1 et B2.

Zone de cuisson	en cm	Puissance (W)
A1	24 x 20	Normale : 2100
B2	24 x 20	Power : 3000
B1	24 x 20	Normale : 1600
A2	24 x 20	Power : 1850


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

Pour utiliser simultanément deux zones de cuisson à puissance maximale, il faut alors combiner deux zones de deux groupes de chauffe différents, soit A1 ou A2 avec B1 ou B2.





#### 4.1.6 Fonction minuterie

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


Fonction minuterie	
Réglage ou modification de la durée de cuisson	Affichage
Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson  .	1-P
Sélectionnez la puissance désirée avec le + ou - bouton.	
<b>Sélectionner la minuterie</b>	
Appuyez simultanément sur le - et le +	00
<b>Diminuer la durée</b>	
Appuyez sur le - de la minuterie.	60- 59...
<b>Augmenter la durée</b>	
Appuyez sur le + de la minuterie	01- 02...

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

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.


Arrêter la fonction minuterie	
Sélectionner la minuterie	Affichage
Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson  .	lampe van de zone is aan
Appuyer simultanément sur + et - .	
<b>Arrêter la minuterie</b>	
Maintenez le - de la minuterie appuyé jusqu'à ce que celle-ci passe à 	00

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

Utilisation de la minuterie hors cuisson	
Minuterie hors cuisson	Affichage
Allumez la plaque de cuisson. Appuyez 2 secondes sur  .	00
<b>Sélectionner la minuterie</b>	
Appuyez simultanément sur le - et le + de la minuterie.	00
<b>Diminuer la durée</b>	
Appuyez sur le - de la minuterie.	60- 59...
<b>Augmenter la durée</b>	
Appuyez sur le + de la minuterie.	01- 02...




La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

#### Arrêt automatique en fin de cuisson :

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






#### 4.1.7 Fonction bridge manuelle

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

Fonction Bridge	
Activer manuellement	Display
Appuyer simultanément sur les boutons de sélection de la zones de cuissons  +  des 2 zones à combiner, A1 et A2 ou B1et B2.	0 ∩
<b>Augementer la puissance</b>	
Appuyez sur le + ou - bouton jusqu'à ce que la puissance désirée	0-9
<b>Désactiver le Bridge</b>	
Appuyer simultanément sur les boutons de sélection de la zones de cuissons  des 2 zones qui sont combiné, A1 et A2 ou B1et B2.	0

#### 4.1.8 Verrouillage des commandes

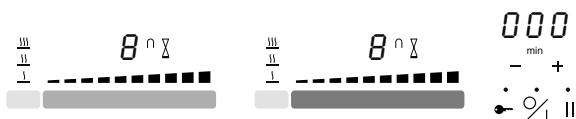
Afin d'éviter toute modification de réglage de la plaque de cuisson, par exemple lorsque vous nettoyez la surface vitrée, il est possible de verrouiller les commandes (excepté la touche marche/arrêt).

Verrouillage	
Verrouiller	Affichage
1. Allumer la plaque de cuisson au moyen du bouton 	L
2. Appuyer simultanément sur le boutons - et  de la zone avant droit.	
3. Appuyer une nouvelle fois sur le bouton  de la zone avant droit.	
<b>Déverrouiller</b>	
1. Allumer la plaque de cuisson au moyen du bouton 	0
2. Appuyer simultanément sur le boutons - et  de la zone avant droit.	
3. Appuyez une nouvelle fois sur le bouton -	

## 5 PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION ONE PRO

### 5.1 Commande de la plaque de cuisson

#### 5.1.1 Panneau de commande



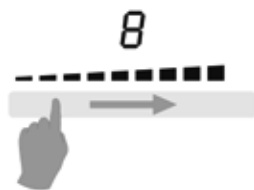
Commande de la plaque de cuisson	
Affichage du temps de minuterie	000
Touches minuterie	- min +
Touche de verrouillage	🔒
Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson	🔌
Touche Stop & Go	
Affichage du niveau de puissance	8
Voyant de la fonction bridge	⌒
Affichage de la minuterie	⌚
Affichage du maintien au chaud	⏴ ⏵
Zone de la touche de maintien au chaud	☐
Bandeau de commande arrière (SLIDER)/ Zone d'activation de la fonction grill	☐
Bandeau de commande (SLIDER)/ Zone d'activation de la fonction grill	☐

### 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>	
Appuyez sur la touche  pendant 2 secondes. La LED s'allume.	
<b>Arrêter</b>	
Appuyez sur . La LED s'éteint.	

Allumage et extinction d'une zone de cuisson	
<b>Régler</b>	<b>Affichage</b>
Glissez de gauche à droite sur le bandeau de commande. (Réglage de la puissance.)	0-9
<b>Arrêter</b>	
Glissez de droite à gauche sur le bandeau de commande jusqu'à ce que l'afficheur indique  ou  (pour « hot »).	

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 clignote sur l'afficheur.
- La fonction de cuisson est interrompue lorsque le récipient est retiré du foyer en cours de cuisson. Le symbole clignote 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.

#### 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 s'affiche. Ce symbole disparaît lorsque la surface vitrée de la zone de cuisson peut être touchée sans risque de brûlure.

**i** **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 Fonctions Power et Super Power

Les fonctions Power **P** et Super Power **,, ||** permettent d'amplifier la puissance de la zone de cuisson sélectionnée. Lorsque cette fonction est activée, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes à une puissance nettement supérieure.

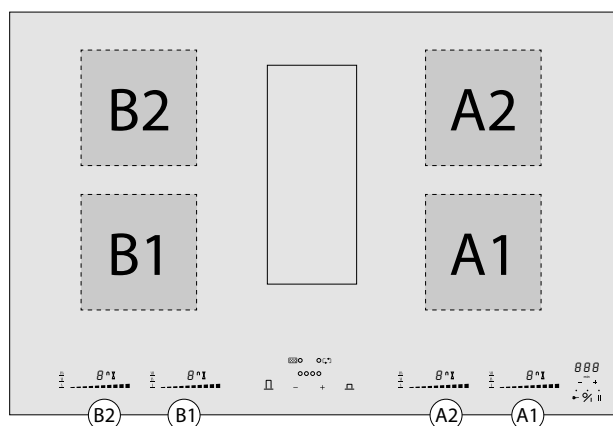
La fonction Power sert notamment lors de la préparation de pâtes pour porter une grande quantité d'eau à ébullition, par exemple.

Activer/désactiver le Power	
Activer le Power	Affichage
Glisser jusqu'à l'extrémité du bandeau de commande ou appuyer directement sur l'extrémité du bandeau de commande	<b>P</b>
Désactiver le Power	
Glisser sur le bandeau de commande	<b>9-0</b>

Activer/désactiver le Super Power	
Activer le Power	Affichage
Glisser jusqu'à l'extrémité du bandeau de commande ou appuyer directement sur l'extrémité du bandeau de commande	<b>P</b>
Activer le Super Power	
Appuyez de nouveau sur l'extrémité du bandeau de commande	<b>,,    + P</b>
Désactiver le Super Power	
Glisser sur le bandeau de commande	<b>P-0</b>
Désactiver le Power	
Glisser sur le bandeau de commande	<b>9-0</b>

### Contrôle de la puissance maximale :

La plaque de cuisson est divisée en deux groupes de chauffe distinct.



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 3700 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 ou B1 et B2.

Zone de cuisson	en cm	Puissance (W)
A1	24 x 20	Normale : 2100 Power : 3000 Super Power : 3700
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	

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

Pour utiliser simultanément deux zones de cuisson à puissance maximale, il faut alors combiner deux zones de deux groupes de chauffe différents, soit A1 ou A2 avec B1 ou B2.

### 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 99 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.	<b>1-P</b>
Sélectionner la minuterie	
Appuyez simultanément sur le - et le + de la minuterie, si besoin à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le sablier de la zone de cuisson correspondante s'allume.	
Diminuer la durée	<b>060-</b> <b>059...</b>
Appuyez sur le - de la minuterie.	
Augmenter la durée	<b>001-</b> <b>002...</b>
Appuyez sur le + de la minuterie.	

Après quelques secondes, la LED [ min ] s'arrête de clignoter. La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Arrêter la fonction minuterie	
<b>Sélectionner la minuterie</b>	<b>Affichage</b>
Appuyez simultanément sur le <b>-</b> et le <b>+</b> jusqu'à ce que le sablier souhaité s'allume.	Temps restant
<b>Arrêter la minuterie</b>	
Maintenez le <b>-</b> de la minuterie appuyé jusqu'à ce que celle-ci passe à <b>000</b> , ou réglez la puissance de la zone de cuisson sur <b>0</b> .	<b>000</b>

Pour activer différentes minuteries pour plusieurs zones de cuisson, l'opération doit être répétée pour chaque zone. L'indication de minuterie activée est plus lumineuse à côté de la zone de cuisson concernée.

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	
<b>Minuterie hors cuisson</b>	<b>Affichage</b>
Allumez la plaque de cuisson. Appuyez sur <b>0/1</b>	
<b>Sélectionner la minuterie</b>	
Appuyez simultanément sur le <b>-</b> et le <b>+</b> de la minuterie.	<b>000</b>
<b>Diminuer la durée</b>	
Appuyez sur le <b>-</b> de la minuterie.	<b>060-</b> <b>059...</b>
<b>Augmenter la durée</b>	
Appuyez sur le <b>+</b> de la minuterie.	<b>001-</b> <b>002...</b>

Après quelques secondes, la LED [ min ] 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. La zone de cuisson s'éteint. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur le **-** ou le **+** 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	
<b>Activation de l'accélérateur de chauffe</b>	<b>Affichage</b>
Glissez sur le bandeau de commande jusqu'à (p. ex.) <b>7</b> et maintenez appuyé pendant 3 secondes.	<b>7 A</b>
<b>Désactivation de l'accélérateur de chauffe</b>	<b>Affichage</b>
Glissez sur le bandeau de commande de <b>0</b> à <b>9</b>	<b>0-9</b>

Tableau accélérateur de chauffe	
Durée de chauffe sélectionnée	Accélérateur de chauffe Temps (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 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	
<b>Activation</b>	<b>Affichage</b>
Appuyer sur <b>  </b>	<b>  </b>
<b>Désactivation</b>	
Appuyer sur <b>  </b> . Appuyez ensuite sur le bandeau de commande animé.	<b>0-9</b>

#### 5.3.8 Fonction de répétition

Après l'arrêt de la plaque de cuisson **0/1** 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 « cuisson automatique » ;
- La fonction de maintien au chaud.

La procédure de répétition est la suivante :

- Appuyez sur la touche **0/1**
- 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 42, 70 ou 94 °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	
<b>Maintenir la température à 42 °C</b>	<b>Affichage</b>
Appuyez 1 fois sur [Touche maintien au chaud]	U 1
<b>Maintenir la température à 70 °C</b>	
Appuyez 2 fois sur [Touche maintien au chaud]	U 11
<b>Maintenir la température à 94 °C</b>	
Appuyez 3 fois sur [Touche maintien au chaud]	U 111
<b>Désactiver la fonction de maintien au chaud</b>	
Glissez sur le bandeau de commande de 0 à 9 ou maintenir la [ Touche Maintien au chaud ] appuyée jusqu'à [ 0 ].	0

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

### 5.3.10 Fonction Bridge

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

Fonction Bridge	
<b>Activer manuellement</b>	<b>Affichage</b>
Appuyer simultanément sur [Touche maintien au chaud] des 2 zones à combiner, A1 et A2 ou B1 et B2.	0 ∩
<b>Activer automatiquement</b>	
Posez un récipient sur les zones A1 et A2 ou B1 et B2.	∩
<b>Augmenter la puissance</b>	
Glissez sur le bandeau de commande de gauche jusqu'à la puissance souhaitée. Les deux zones affichent la puissance sélectionnée.	0-9
<b>Désactiver le Bridge</b>	
Appuyer simultanément sur [Touche maintien au chaud] des 2 zones à combiner.	0

### 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 A1 et A2 ou B1 et B2 sont automatiquement combinées par la fonction Bridge..

Fonction grill	
<b>Activer</b>	<b>Affichage</b>
Appuyez simultanément sur le bandeau de commande des 2 zones de cuisson A1 et A2 ou B1 et B2.	- - cignote. ∩
<b>Augmenter la puissance</b>	
Glissez sur le bandeau de commande de gauche jusqu'à la puissance souhaitée. Les deux zones affichent la puissance sélectionnée.	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
<b>Désactivation du grill</b>	
Appuyez simultanément sur le bandeau de commande des 2 zones de cuisson.	

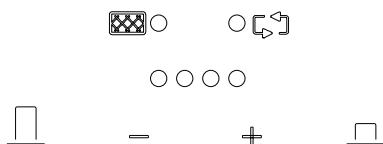
### 5.3.12 Verrouillage des commandes

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

Verrouillage	
<b>Verrouiller</b>	<b>Affichage</b>
Appuyer sur ● pendant 6 secondes.	Le voyant s'allume.
<b>Déverrouiller</b>	
Appuyer sur ● pendant 6 secondes.	Le voyant s'éteint.

## 6 COMMANDE 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 graisse	
Indicateur de nettoyage du filtre de recyclage (optionnel)	

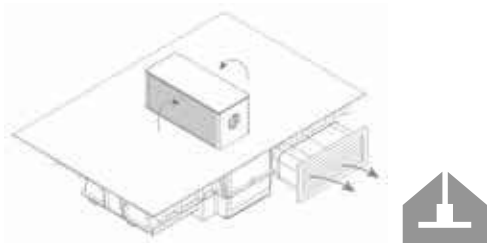
### 6.2 Modes d'utilisation

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

#### 6.2.1 Mode évacuation

L'air aspiré est tout d'abord assaini à l'aide des filtres à graisse 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.



#### 6.2.2 Mode recyclage

L'air aspiré est tout d'abord assaini à l'aide des filtres à graisse. 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 allumé pendant 3 secondes pour confirmer le réglage.



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

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

**AVERTISSEMENT :** Lorsque vous enclenchez l'aspiration, la tour d'aspiration 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>Mise en marche</b>	<b>Affichage</b>
Appuyez sur  pendant 2 secondes	La 1 <sup>re</sup> LED s'allume
<b>Arrêt différé</b>	La 1 <sup>re</sup> LED clignote
Appuyez brièvement sur	
<b>Arrêter</b>	LED s'éteint
Appuyez brièvement sur	

**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 7 cm pendant un certain temps fixe. En mode recyclage, les filtres de recyclage sont également séchés. Par défaut, l'arrêt différé est programmé à 30 minutes en mode recyclage 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.


## 6.4 Mode recyclage



La tour d'aspiration peut être réglée à 13 niveaux, indiqués au moyen de 4 LED avec à chaque niveau une augmentation de l'intensité.

Activer un niveau de forte intensité en cas forte émanation d'odeur ou de vapeur. La tour d'aspiration fonctionne alors avec un débit plus élevé.

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

## 6.5 Position basse aspiration

Le bouton  permet de sélectionner une puissance pré-réglée (250 m3/h), maintenant la tour à un niveau bas. Cette fonction pourrait être appliquée pour la préparation d'un œuf par exemple.

Mise en marche
<b>Mise en marche</b>
Appuyez sur  pendant 2 secondes.
<b>Arrêter</b>
Appuyer sur  .

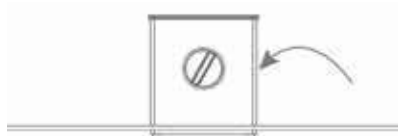
Remarque : Il est possible de passer d'une aspiration plus faible à une aspiration plus forte en actionnant le bouton **+**.

## 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 Concentration de la ventilation


Si vous n'utilisez qu'un seul côté de la table de cuisson, vous pouvez concentrer l'évacuation des vapeurs sur ce côté. L'interrupteur permet la concentration de l'évacuation des vapeurs sur le côté gauche ou droit. Ainsi l'efficacité de l'appareil est encore améliorée.




## 7 INDICATEURS DE NETTOYAGE


### 7.1 Indicateur de nettoyage des filtres à graisse

 **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 Nettoyage.**


Après le nettoyage et la remise en place des filtres à graisse, l'indication de nettoyage doit être réinitialisée.

Réinitialisation : appuyez sur la touche  pendant 3 secondes lorsque la tour d'aspiration est complètement en bas.

### 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 monobloc devrait être remplacé.

 **Suivez les consignes de remplacement inscrites dans la notice à monoblock.**

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

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



Pour cela, appuyer sur la touche  pendant 3 secondes lorsque la tour d'aspiration est complètement en bas.

### 7.3 Connection I/O module

(1801 One Power & 1811 One Pro à partir de v13)

En option, l'appareil peut être équipé du module (E/S) n° 990034.

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

Les leds se trouvant à côté du témoin de saturation du  et  clignotent.

La (ventilation) ne démarre que lorsque l'entrée du module est en situation «ouverte».

L'entrée peut être utilisée par exemple en combinaison avec un commutateur (sinwov) 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.

## 8 CONSEILS DE CUISSON

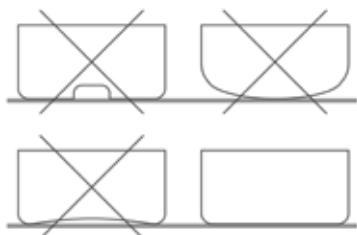
### Qualité des poêles et casseroles

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



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

- Couvrez autant que possible vos récipients pendant la cuisson.

### Dimensions des récipients

Les zones de cuisson s'adaptent dans une certaine mesure automatiquement au diamètre du récipient. Le fond du récipient doit toutefois avoir un diamètre minimal en fonction du diamètre de la zone de cuisson choisie. Posez le récipient bien au milieu de la zone de cuisson afin d'obtenir un rendement optimal de votre plaque de cuisson. Si le diamètre du récipient est bien plus important que celui de la zone, vous ne pourrez pas obtenir une cuisson optimale.

La surface du récipient qui se trouve directement au-dessus de la bobine d'induction génère la chaleur. La chaleur est transmise à la surface restante qui ne se trouve pas sur la bobine d'induction par les couches de matériaux du récipient. C'est pourquoi si le récipient est beaucoup plus large que la zone de cuisson, il est recommandé de chauffer à une puissance légèrement inférieure de façon à favoriser une meilleure répartition de la chaleur.

### Exemples de réglage de niveau de puissance

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

Application	Affichage
Faire fondre Réchauffer	– Sauces, beurre, chocolat, gélatine – Plats préparés 1-2
Faire monter Décongeler	– Riz, pudding et plats préparés – Légumes, poisson, produits surgelés 2-3
Vapeur	– Légumes, poisson, viande 3-4
Eau	– Pommes de terres cuites, soupe, pâtes – Légumes frais 4-5
Cuire à feu doux	– Viande, foie, œufs, saucisses – Goulache, roulade, boudin 6-7
Cuire Rôtir	– Pommes de terre, beignets, gâteaux plats 7-8
Rôtir Porter à température de cuisson	– Steaks, omelettes – Eau 9
Cuire	– Porter de grandes quantités d'eau à ébullition P+ 11 11

## 9 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**i** Suivez toutes les instructions décrites dans le chapitre Sécurité.

**i** 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.

**i** 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

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

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



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

### Nettoyage de la surface vitrée de la plaque de cuisson

Essayez la surface à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge éventuellement imbibée d'un peu de détergent (de préférence après chaque utilisation). Séchez ensuite la plaque de cuisson en essuyant avec un chiffon sec ou un essuie-tout en papier. Les chiffons que vous utilisez doivent être propres afin de prévenir des éraflures de la surface.

### 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 prendre un produit de nettoyage spécifique pour vitrocéramique (p. ex. Vitroclen).

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 de la plaque de cuisson en verre ».

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 de la plaque de cuisson en verre ». Les grains de sable qui peuvent se retrouver sur la plaque de cuisson lorsque vous épéchez 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.

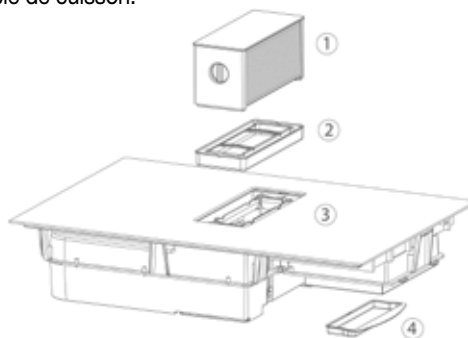
## 9.2 Enlèvement et remettre en place de la tour de ventilation et vidange du réservoir

Si de l'eau est rentrée dans l'orifice d'aspiration, cette eau est captée dans un réservoir amovible (contenu de 150 ml).

- Appuyer sur le bouton  pour faire monter la tour.
- Mettez les 2 mains sur les côtés latéraux de la tour.

**i** Il ne faut pas tirer la tour vers le haut en tirant seulement sur le verre.


Dès l'enlèvement de la tour d'aspiration de l'ouverture d'aspiration, les 4 LED vont clignoter. Il ne faut pas mettre la tour sur la table de cuisson.



1	Tour d'aspiration
2	Réservoir amovible
3	Réservoir fixe
4	Tiroir

Dans l'orifice, vous verrez le réservoir amovible. Faites sortir le réservoir d'eau et vider-le, nettoyez-le au besoin. Si ce réservoir est plein, le réservoir fixe sera rempli. Celui-ci peut être séché avec un chiffon. Un tiroir est installé sur la face inférieure de l'appareil. L'eau peut y être collectée. Sortez le tiroir pour nettoyer l'appareil.

Na het uitnemen van het reservoir:

- Remettre le réservoir amovible dans l'ouverture d'aspiration.
- Remettre la tour d'aspiration dans l'ouverture d'aspiration et l'aligner pour qu'elle soit bien droite.
- Appuyez sur le bouton  pendant 2 secondes.

**i** INFO : Tous les composants de la tour d'aspiration, hormis le verre du haut résistent au lave-vaisselle.

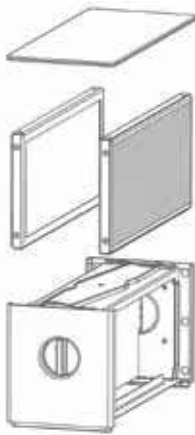
## 9.3 Nettoyage des filtres à graisse et du verre de la tour de ventilation

Sortez la tour d'aspiration selon la description sous 7.1.

**i** **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. Essuyer la surface au moyen d'un chiffon humide. (le verre de la plaque de cuisson également)**



Tournez le verre d'un quart vers la droite pour pouvoir enlever le verre de la tour. Les 2 filtres à graisse métalliques peuvent maintenant être poussés vers le haut depuis la tour. Si vous le souhaitez, vous pouvez également nettoyer l'ensemble de la tour, y compris les filtres à graisse, dans le lave-vaisselle.



Le filtre peut être nettoyé comme suit :



- Dans le lave-vaisselle

**i** **INFO : Nettoyer les filtres à graisse à l'aide d'un programme de lavage de la vaisselle standard à basse température.**

- Manuellement : Immergez le filtre dans une solution d'eau bouillante mélangée à un détergent dégraissant. Rincez le filtre sous le robinet à eau chaude et laissez-le sécher.










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

Après le nettoyage :

- Remplacez les filtres et la vitre dans la tour d'aspiration.
- Remettez la tour d'aspiration dans l'ouverture d'aspiration et l'aligner pour qu'elle soit bien droite.
- Appuyez sur le bouton  pendant 2 secondes.
- Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.
- 

## 10 RÉSOUDRE DES PETITES PANNES

### 10.1 Messages sur la plaque de cuisson

Code	
	<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>
	Voir le § 4.3.9 Maintien de la chaleur
	<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 § 4.3.7 Stop & Go.
	Les commandes sont couvertes par un objet ou un liquide. Le symbole disparaît dès que les touches sont libérées ou nettoyées.
	La plaque de cuisson est trop chaude. Laissez-la refroidir. Vous pourrez la rallumer ensuite.
	L'arrivée d'air du ventilateur est obstruée. Libérez-la.
	La plaque de cuisson n'est pas correctement raccordée au réseau électrique. Vérifiez le raccordement.
	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

Code	
La 1 <sup>re</sup> LED clignote.	- La fonction d'arrêt différé est activée.
2 LED clignent.	- La tour n'a pas été détectée dans la position demandée. - Vérifiez que rien n'entrave le déplacement de la tour d'aspiration. - Appuyez sur  pendant 2 secondes. - Contactez Novy.
4 LED clignent.	- La tour d'aspiration a été enlevée ou n'est pas correctement placée dans l'ouverture. - Corrigez la tour d'aspiration ou nettoyez les aimants en bas de la tour d'aspiration. - Appuyez sur  pendant 2 secondes. - Contactez Novy.

**La hotte n'aspire pas bien.**

**Que peut causer ce problème ?**

- Vérifiez le filtre à graisse. 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 :

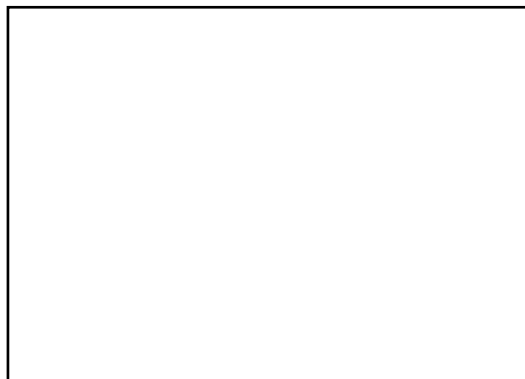
Belgique :	Tél. : +32 (0)56 36 51 02
France :	Tél. : +33 (0)3 20 94 06 62
Allemagne :	Tél. : +49 (0)511 54 20 771
Pays-Bas :	Tél. : +31 (0)88 0119110
Espagne :	Tél. : +34 938 700 895
Italie :	Tél. : +39 039 20 57 501

Pour tous les autres pays, adressez-vous à votre installateur local ou à Novy

en Belgique : Tél. : +32 (0)56 36 51 02








Afin de faciliter le traitement de votre demande, le Service de réparation doit nécessairement connaître votre type d'appareil. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur de l'unité d'aspiration.

Collez ici l'autocollant joint à la plaque signalétique et indiquez le numéro de série.








# RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS ONE POWER


## Commande d'aspiration


	Position haute aspiration/ Fonction d'arrêt différé
	Diminution de la vitesse d'aspiration
	Augmentation de la vitesse d'aspiration
	Position basse aspiration
	Indicateur aspiration
	Indicateur de nettoyage du filtre à graisse
	Indicateur de remplacement du filtre à recyclage (optionnel)

## Commande de la plaque de cuisson




	Touche marche/arrêt de la plaque de cuisson
	Affichage du niveau de puissance
	Sélectionner la zone de cuisson
	Augmenter le niveau de performance
	Réduire le niveau de performance

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




Appuyer sur la touche  pendant 2 secondes.  
Les témoins des zones de cuisson s'allument.


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

### Allumage et extinction d'une zone de cuisson

Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson .  
Appuyer simultanément sur les boutons de sélection de la zone de cuisson  et  jusqu'à ce que l'écran montre 0 ou H = « hot ».

### Activer/désactiver le Power

MARCHE -  
Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson .  
Appuyer sur le bouton , puis sur le bouton  jusqu'à P

ARRÊT - Appuyer sur le bouton .





### Limite de puissance

Zone de cuisson sélectionnée avec fonction Power [P]





### Limite de puissance activée

[9] est réduit à [8] et clignote [8].

### Verrouillage des commandes

1. Allumer la plaque de cuisson au moyen du bouton .
2. Appuyer simultanément sur les boutons  et  de la zone avant droit.
3. Appuyer une nouvelle fois sur le bouton  de la zone avant droit.

### Verrouillage des commandes

1. Allumer la plaque de cuisson au moyen du bouton .
2. Appuyer simultanément sur les boutons  et  de la zone avant droit.
3. Appuyer une nouvelle fois sur le bouton .

### Fonction minuterie

Appuyer simultanément sur  et .



### Diminuer la durée

Appuyer sur .


### Augmenter la durée

Appuyer sur .


### Arrêter la fonction minuterie

Appuyer sur le bouton de sélection de la zone de cuisson .  
Appuyer simultanément sur .

### Arrêter la minuterie

Appuyer sur  jusqu'à ce que la minuterie soit sur 00.


### Utilisation de la minuterie hors cuisson

Allumez la plaque de cuisson.  
Appuyez 2 secondes sur .


### Sélectionner la minuterie

Appuyer simultanément sur  et .


### Diminuer la durée


Appuyez sur  de la minuterie.

### Augmenter la durée


Appuyez sur  de la minuterie.



### Fonction Bridge manuelle

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

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

### Hotte - Allumer au niveau le plus fort / augmenter le niveau


ALLUMER : Appuyer sur  pendant 2 secondes.

AUGMENTER : Appuyer sur  ou .


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


FONCTION D'ARRÊT DIFFÉRÉ : Appuyer sur .

La tour d'aspiration se referme automatiquement après 10/30 minutes.

ÉTEINDRE : Appuyer à nouveau sur .

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


ALLUMER : Appuyez sur  pendant 2 secondes.

BAISSER : Appuyer sur .


# RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS ONE PRO

## Commande d'aspiration

 Position haute aspiration/ Fonction d'arrêt différé


 Diminution de la vitesse d'aspiration

 Augmentation de la vitesse d'aspiration

 Position basse aspiration

 Indicateur aspiration

 Indicateur de nettoyage du filtre à graisse

 Indicateur de remplacement du filtre à recyclage (optionnel)

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

Appuyez sur O/I pendant 2 secondes. La LED s'allume.

Appuyez sur O/I. La LED s'éteint.

## Réglage de la puissance

PLUS – Glisser sur le bandeau de commande (réglage de la puissance).

MOINS – Glisser sur le bandeau de commande jusqu'à 0.

## Activer/désactiver le Power

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

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

## Activer/désactiver le Super Power

MARCHE – Activer le Power. Appuyez de nouveau sur l'extrémité du bandeau de commande.

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

## Limite de puissance activée

[ 9 ] est réduit à [ 8 ] et clignote [ 8 ]

## Fonction Stop & Go

MARCHE – Appuyer sur ||

ARRÊT – Appuyer sur ||

## Verrouillage des commandes

Marche/Arrêt – Appuyez 6 secondes sur 

## Sélectionner la minuterie

Appuyez simultanément sur le  et le + de la minuterie.

## Diminuer la durée

Appuyez sur le - de la minuterie.

## Augmenter la durée

Appuyez sur le + de la minuterie.

## Arrêter la fonction minuterie

Appuyez simultanément sur le - et le + jusqu'à ce que le sablier souhaité s'allume.

Maintenez le - de la minuterie appuyé jusqu'à ce que celle-ci arrive à 0.

## Utilisation de la minuterie hors cuisson


Allumez la plaque de cuisson. Appuyez simultanément sur le - et le + de la minuterie. 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.

## Commande de la plaque de cuisson


 Affichage du temps de minuterie


 <sup>min</sup>  Touches minuterie


 Touche de verrouillage

 Touche marche/arrêt de la plaque de cuisson


 Touche Stop & Go

 Affichage du niveau de puissance

 Indicateur fonction Bridge


 Indicateur de la minuterie

 Indicateur fonction Maintien au chaud

 Zone de la touche Maintien au chaud


 Zone du bandeau de commande arrière

 Zone du bandeau de commande avant

 Fonction grill à l'endroit de l'indicateur de niveau de puissance


## Fonction de maintien au chaud

Appuyez une, deux ou trois fois sur la touche .

Arrêter : appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que les voyants s'éteignent.


## Fonction Bridge manuelle

MARCHE – Appuyez simultanément sur 2  des zones

ARRÊT – Appuyez simultanément sur 2  des zones

## Fonction Bridge automatique

MARCHE – Posez un récipient à cheval sur la zone avant et la zone arrière.

ARRÊT – Appuyez simultanément sur  de la zone avant et de la zone arrière.



## Fonction grill

MARCHE – Appuyez simultanément sur le milieu des bandeaux de commande de des zones avant et arrière.

ARRÊT – Appuyez simultanément sur les bandeaux de commandes des zones avant et arrière, puis sur le bandeau de commande de la zone animée.

## Hotte - Allumer au niveau le plus fort / augmenter le niveau


ALLUMER : Appuyer sur  pendant 2 secondes.

AUGMENTER : Appuyer sur  ou .


## Hotte - Fonction d'arrêt différé/Arrêt

FONCTION D'ARRÊT DIFFÉRÉ : Appuyer sur .

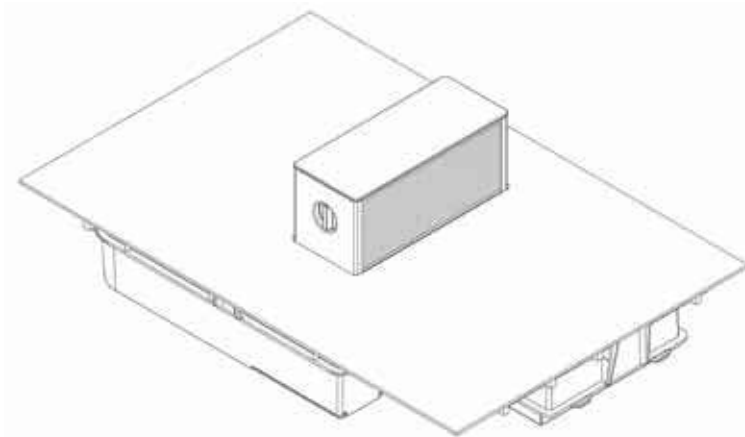
La tour d'aspiration se referme automatiquement après 10/30 minutes.

ÉTEINDRE : Appuyer à nouveau sur .

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

ALLUMER : Appuyez sur  pendant 2 secondes.

BAISSER : Appuyer sur .



# NOVY

## ONE PRO

## ONE POWER

### Inhalt

<b>1 Allgemeine Informationen</b>	43		
<b>2 Sicherheit</b>	43		
2.1 Vorsichtsmaßnahmen für die Benutzung des Geräts	43	5.3.6	Programmieren der Ankochautomatik 50
2.2 Benutzung des Geräts	43	5.3.7	Stop & Go-Funktion 51
2.3 Vorsichtsmaßnahmen gegen Schäden	43	5.3.8	Wiederholfunktion 51
2.4 Vorsichtsmaßnahmen bei Defekt des Geräts	44	5.3.9	Warmhaltefunktion 51
2.5 Weitere Vorsichtsmaßnahmen	44	5.3.10	Bridge-Funktion 51
		5.3.11	Grillfunktion 51
		5.3.12	Sperren der Bedienelemente 52
<b>3 Beschreibung des Geräts</b>	44	<b>6 Bedienung des Lüftungsschirms</b>	52
3.1 Prinzip der Induktion	44	6.1 Bedienfeld des Dunstabzugs	52
3.2 Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds	44	6.2 Bedienung via mobile applicatie	52
3.3 Geräusche beim Kochen mit Induktion	45	6.3 Betriebsarten	52
3.4 Allgemeine Übersicht	45	6.3.1 Abluftbetrieb	52
		6.3.2 Umluftbetrieb	52
		6.4 Ein- und Ausschalten und Nachlauffunktion	53
<b>4 Induktionskochfeld Novy Panorama Power</b>	46	6.5 Leistungsstufe erhöhen und verringern	53
4.1 Bedienung des Kochfelds	46	6.6 Auto-Stop	53
4.1.1 Bedienungskonsole Novy Panorama Power 3 Felder (1831)	46	6.7 Vergrendelung afzuigkap	53
4.1.2 Bedienungskonsole Novy Panorama Power 4 Felder (1841)	46	<b>7 Reinigungsanzeigen</b>	53
4.1.3 Ein- und Ausschalten	46	7.1 Reinigungsanzeige Fettfilter	53
4.1.4 Topferkennung	46	7.2 Anzeige Monoblock Umluftfilter (nur bei Umluft)	54
4.1.5 Restwärme-Anzeige	46	7.3 I/O-Modul connection	54
4.1.6 Power-Funktion	46	<b>8 Empfehlungen</b>	54
4.1.7 Timer-Funktion	47	<b>9 Reinigung und pflege</b>	55
4.1.8 Bridge-Funktion manuell	48	6.1 Pflege des Kochfelds	55
4.1.9 Sperren der Bedienelemente	48	Bei hartnäckigen Flecken	55
<b>5 Induktionskochfeld Novy Panorama Pro</b>	48	9.2 Pflege des Dunstabzugs	56
5.1 Bedienung des Kochfelds	48	9.2.1 Reinigen nach Benutzung des Geräts	56
5.1.1 Bedienung Novy Panorama Pro (1821)	48	9.2.2 Reinigen der Fettfilter	56
5.2 Tasten und Schieberegler	48	9.2.3 Reinigen bei übergekochten/verschütteten	57
5.3 Bedienung des Kochfelds	49	<b>10 BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN</b>	57
5.3.1 Ein- und Ausschalten	49	10.1 Meldungen auf dem Kochfeld	57
5.3.2 Topferkennung	49	10.2 Meldungen in Bezug auf den Dunstabzug	58
5.3.3 Restwärme-Anzeige	49	10.3 Sonstiges	58
5.3.4 Power-Funktion und Super Power-Funktion	49	<b>Übersicht über die Funktionen</b>	59
5.3.5 Timer-Funktion	50		

# 1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung und die Montageanleitung vor der Installation und der Inbetriebnahme dieses Geräts aufmerksam durch. Sie finden hierin wichtige Informationen für die Montage und die Nutzung des Geräts.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Kontrollieren Sie den Zustand des Geräts und des Montagematerials beim Herausnehmen aus der Verpackung. Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung. Benutzen Sie dazu bitte kein Messer oder andere scharfe Gegenstände. Installieren Sie das Gerät nicht im Falle einer etwaigen Beschädigung und wenden Sie sich an Novy.
- Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf und übergeben Sie sie der Person, die das Gerät eventuell nach Ihnen verwendet.
- Bewahren Sie die Aufkleber mit der Seriennummer des Geräts sorgfältig auf. Sie benötigen diese Seriennummer, wenn Sie eine Fehlfunktion des Geräts melden.
- Recycling der Transportverpackung und des Altgeräts:

Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Entscheiden Sie sich für eine umweltverträgliche Entsorgung der Verpackung. Ihr Gerät enthält außerdem viele recyclingfähige Materialien.

Daher sollten entsorgte Geräte von anderem Abfall getrennt werden. Auf diese Weise kann die Entsorgung der Geräte, die von Ihrem Hersteller organisiert wird, in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte am besten durchgeführt werden. Informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde oder bei Ihrem Fachhandel nach einer Sammelstelle für Altgeräte in Ihrer Nähe.



Die Anleitung enthält eine Reihe von Symbolen, 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.

Befolgen Sie diese Anweisung, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.

## 2 SICHERHEIT

### 2.1 Vorsichtsmaßnahmen für die Benutzung des Geräts

- Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber von der Glasplatte.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen an dem Gerät vor.

- Das Kochfeld darf nicht als Unterlage oder Arbeitsfläche benutzt werden.
- Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät gemäß den relevanten Vorschriften an eine Erdleitung angeschlossen ist.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel für den Anschluss an das Stromnetz.

### 2.2 Benutzung des Geräts

- Reinigen Sie die Glasplatte vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, denn diese können zu bläulichen Schlieren auf der Glasplatte führen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Glaskeramik-Kochfläche gelegt werden, weil diese heiß werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Kabel von einem feststehenden oder tragbaren Gerät nicht mit der heißen Kochfläche oder mit einem heißen Kochtopf in Berührung kommen.
- Verwenden Sie nur geeignete Kochtöpfe/Pfannen. Andere Materialien können schmelzen oder sich entzünden.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzfolie ab. Das Tuch oder die Folie könnte sich erhitzen und entzünden.
- Schalten Sie die Wärmequelle nach Gebrauch immer aus.
- Überwachen Sie stets die Zubereitung von Speisen, die Öle und Fette enthalten, weil diese schnell Feuer fangen können.
- Auf Magnetkräfte empfindlich reagierende Gegenstände (Kreditkarte, Smartphone) dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des funktionierenden Geräts befinden.
- Vorsicht vor Verbrennungen während und nach dem Gebrauch des Geräts.
- Kinder unter 8 Jahren, Personen mit psychischen und/oder geistigen Behinderungen und Personen, deren Wissen unzureichend ist, dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie angeleitet wurden, dieses Gerät unter sicheren Bedingungen zu nutzen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit körperlicher, sensorischer oder geistiger Behinderung oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer Person beaufsichtigt oder angeleitet, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder müssen so beaufsichtigt werden, dass sie keinesfalls mit dem Gerät spielen.

### 2.3 Vorsichtsmaßnahmen gegen Schäden

- Beschädigtes Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit rauem Boden (nicht emailliertes Gusseisen) kann die Glasplatte beschädigen.
- Wenn Sand oder andere scheuernde Materialien auf der Glasplatte vorhanden sind, kann die Glasplatte hierdurch beschädigt werden.
- Lassen Sie keine Gegenstände (auch keine kleinen Gegenstände) auf die Glasplatte fallen.
- Vermeiden Sie, dass die Kochtöpfe gegen den Glasrand stoßen.

- Stellen Sie sicher, dass die Belüftung des Geräts entsprechend den Anweisungen des Herstellers erfolgt.
- Lassen Sie keine leeren Kochtöpfe auf dem Kochfeld stehen.
- Vermeiden Sie den Kontakt von Zucker, Kunststoffen oder Aluminiumfolie mit den heißen Zonen. Diese Stoffe können bei Abkühlung zu Rissen oder Schäden in der Glaskeramikfläche führen: Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie die betreffenden Stoffe sofort von den noch heißen Zonen (Achtung: Verbrennungsgefahr)
- Brandgefahr! Legen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld.
- Stellen Sie niemals einen heißen Topf auf die Bedienzone.
- Wenn sich unter dem Einbaugerät eine Schublade befindet, achten Sie auf einen ausreichenden Abstand (2 cm) zwischen dem Inhalt der Schublade und der Unterseite des Geräts, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
- Legen Sie keine entflammaren Gegenstände (z. B. Sprays) in die Schublade unter dem Kochfeld. Eventuelle Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material bestehen.

## 2.4 Vorsichtsmaßnahmen bei Defekt des Geräts

- Wenn Sie einen Defekt festgestellt haben, schalten Sie das Gerät und die Stromversorgung aus.
- Schalten Sie sofort die Stromversorgung zum Gerät aus, wenn sich ein Riss oder Spalt in der Glaskeramikplatte bildet, und benachrichtigen Sie den Kundendienst.
- Reparaturarbeiten dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden. Öffnen Sie unter keinen Umständen selbst das Gerät.

**!** **WARNHINWEIS:** Wenn die gläserne Kochfläche gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.

## 2.5 Weitere Vorsichtsmaßnahmen

- Achten Sie darauf, dass der Kochtopf immer in der Mitte der Kochzone steht. Der Boden des Kochtopfs muss die Kochzone so weit wie möglich abdecken.
- Ein Magnetfeld kann elektronische Geräte beeinflussen. Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten sich vorher mit ihrem Händler oder Arzt beraten.
- Verwenden Sie keine Kochtöpfe oder Pfannen aus Kunststoff oder Aluminium: Diese können auf den noch heißen Zonen schmelzen.
- Löschen Sie Feuer nie mit Wasser. Schalten Sie die Kochzone aus. Ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel, dem Deckel einer Auflaufform oder dergleichen.

**!** Die Verwendung von nicht geeigneten Töpfen und Pfannen oder von abnehmbarem Zubehör zum Erwärmen von nicht für Induktion geeigneten Töpfen fällt nicht unter die Garantiebestimmungen. Der Hersteller kann nicht für daraus entstehende Schäden an dem Kochfeld und seiner Umgebung haftbar gemacht werden.

## 3 Beschreibung des geräts

Bei dem Gerät handelt es sich um ein Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug. Das Induktionskochfeld bietet vier 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.

### 3.1 Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds

Typ	1801	1811
Gesamtleistung	7400 W	7400 W
Energieverbrauch des Kochfelds EChob**	170.5 Wh/kg	187.4 Wh/kg
Kochzone vorne links	240x200 mm	240x200 mm
Minimum-Erkennung	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Nennleistung*	1600 W	2100 W
Power-Leistung*	1850 W	2600 W
Super Power-Leistung*		3700 W
Standardisierte Kategorie Kochgeschir**	B	Ø 150 mm
Energieverbrauch ECcw**	161.3 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Kochzone hinten links	240x200 mm	240x200 mm
Minimum-Erkennung	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Nennleistung*	2100 W	2100 W
Power-Leistung*	3000 W	2600 W
Super Power-Leistung*		3700 W
Standardisierte Kategorie Kochgeschir**	B	Ø 150 mm
Energieverbrauch ECcw**	161.3 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Kochzone hinten rechts	240x200 mm	240x200 mm
Minimum-Erkennung	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Nennleistung*	1600 W	2100 W
Power-Leistung*	1850 W	2600 W
Super Power-Leistung*		3700 W
Standardisierte Kategorie Kochgeschir**	A	Ø 180 mm
Energieverbrauch ECcw**	181.9 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Kochzone vorne rechts	240x200 mm	240x200 mm
Minimum-Erkennung	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Nennleistung*	2100 W	2100 W
Power-Leistung*	3000 W	2600 W
Super Power-Leistung*		3700 W
Standardisierte Kategorie Kochgeschir**	C	Ø 210 mm
Energieverbrauch ECcw**	177.6 Wh/kg	188.1 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)



### 3.2 Prinzip der Induktion

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn diese in Betrieb ist, erzeugt sie ein variables elektromagnetisches Feld, das seinerseits Induktionsstrom im Boden des Kochtopfs erzeugt. Dadurch erwärmt sich der auf der Kochzone stehende Kochtopf. Selbstverständlich müssen die Kochtöpfe für das Induktionskochen geeignet sein:

- Empfohlen werden alle Metallkochtöpfe mit magnetischem Boden (ggf. mit einem Magneten überprüfen), zum Beispiel: gusseiserne Kessel, schwarze Eisenpfannen, emaillierte Metallkochtöpfe, Kochtöpfe aus Edelstahl mit magnetischen Boden usw.
- Ausgenommen sind alle Kochtöpfe aus Kupfer, 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 Kochtopf haben muss, hängt vom Durchmesser der Kochzone ab. Wenn der Kochtopf nicht auf das Kochfeld abgestimmt ist, blinkt das Symbol .

### 3.3 Geräusche beim Kochen mit Induktion

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

#### 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 Berührungsfleichen 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

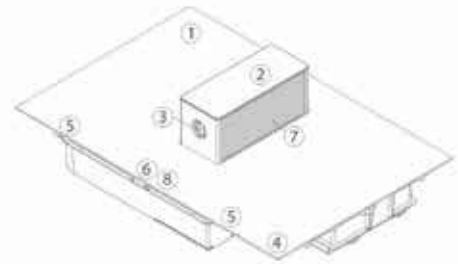
Bei niedrigen Leistungseinstellungen können bei elektronischen Schaltungen Klickgeräusche auftreten.

#### Summen

Zu einem Summton kann es kommen, wenn der Lüfter eingeschaltet wird. Dieser Lüfter kühlt die Elektronik, wenn Sie das Kochfeld intensiv nutzen. Bei hohen Temperaturen wird der

Lüfter auch dann weiterlaufen, wenn Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben.

### 3.4 Allgemeine Übersicht








1	Induktionskochfeld
2	Abzugturm
3	Klappenbedienung
4	Einschalten des Kochfeldes (One Pro)
5	Bedienung der Kochzonen (One Pro)
6	Bedienung der Dunstabzugshaube
7	Fettfilter (im Abzugturm)
8	Bedienung der Kochzonen (One Power)

## 4 INDUKTIONSKOCHFELD ONE POWER





### 4.1 Bedienfeld des Dunstabzugs







#### 4.1.1 Bedienfeld



Bedienelemente am Kochfeld	
Ein- / Ausschalten des Kochfelds	
Anzeige der Leistungsstufe	
Kochzone auswählen	
Leistungsniveau erhöhen	
Leistungsniveau senken	

#### 4.1.2 Ein- und Ausschalten

Ein- und Ausschalten des Kochfelds	
<b>Einschalten</b>	
Auf  drücken und 2 Sekunden gedrückt halten. Kochzonenanzeige leuchtet auf.	
<b>Ausschalten</b>	
Auf  drücken. Kochzonenanzeige geht aus.	




Ein- und Ausschalten einer Kochzone	
Einstellen	Display
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste. 	
Ausschalten	
Drücken Sie gleichzeitig auf die Kochzonen-Auswahltaste  und  bis das Display  oder  = "hot" anzeigt.	


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

#### 4.1.3 Topferkennung



Die eingeschaltete Kochzone ist nur aktiv, wenn durch das Topferkennungssystem ein Kochtopf erkannt wird.


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  blinkt auf dem Display.
- Die Funktion wird unterbrochen, wenn der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen wird. Das Symbol  blinkt auf dem Display. Das  verschwindet, wenn der Kochtopf wieder auf das Kochfeld gestellt wird. Der Kochvorgang wird mit der zuvor gewählten Leistungsstufe fortgesetzt.


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

#### 4.1.4 Restwärme-Anzeige







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

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

#### 4.1.5 Power-Funktion

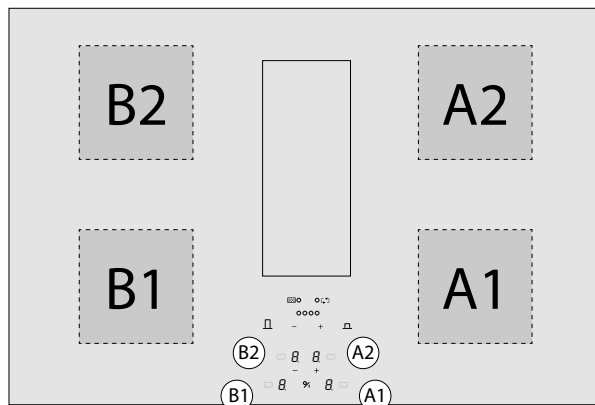
Die Power-Funktion  ermöglicht eine erhöhte Leistung für die gewählte Kochzone.

Wenn diese Funktion aktiviert ist, funktionieren die betreffenden Kochzonen 10 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
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste  .	
Drücken Sie anschließend auf die  Taste und dann auf die  Taste bis  erscheint.	
Power ausschalten	
Drücken Sie auf die  Taste.	

Energiemanagement der maximalen Leistung:

Das Kochfeld ist in 2 separate Heizgruppen unterteilt.





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 Zonen A1 und B2 beträgt einzeln 3000W, die der Zonen A2 und B1 beträgt 1850W.

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 oder B1 und B2 verteilt.


Kochzone	in cm	Leistung (W)
A1	24 x 20	Normal: 2100
B2	24 x 20	Power: 3000
B1	24 x 20	Normal: 1600
A2	24 x 20	Power: 1850

Leistungsgrenze	Display
Gewählte Kochzone mit Power-Funktion	
Vermögensgrens geactiveerd	
[ 9 ] wird auf [ 8 ] reduziert und blinkt	



Wenn Sie zwei Zonen gleichzeitig bei maximaler Leistung nutzen möchten, stellen Sie eine Kombination zwischen Zone A1 oder A2 und B1 oder B2 ein.

#### 4.1.6 Timer-Funktion


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

Timer-Funktion	
Einstellen oder Ändern der Garzeit	Display
Die Leistungsstufe wählen, indem Sie über den „SCHIEBEREGLER“ wischen	1-P
Timer auswählen	
Gleichzeitig auf – und + am Timer drücken und ggf. noch einmal gleichzeitig drücken, bis die Sanduhr der betreffenden Zone aufleuchtet	
Zeitdauer reduzieren	060-
Auf – am Timer drücken	059...
Zeitdauer verlängern	001-
Auf + am Timer drücken	002...

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


Ausschalten der Timer-Funktion	
Timer auswählen	Display
Drücken Sie die Kochzonen-Auswahl Taste  .	Die Kontrollleuchte
Drücken Sie gleichzeitig auf + und –,	der Zone leuchtet
Stoppen des Timers	
Weiterhin auf – am Timer drücken, bis der Timer auf  steht	00

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. Druk 2 seconden op 	
Timer auswählen	
Gleichzeitig auf – und + am Timer drücken	00
Zeitdauer reduzieren	60-
Auf – am Timer drücken	59...
Zeitdauer verlängern	01-
Auf + am Timer drücken	02...





Zeit ist ausgewählt und der Countdown beginnt.

#### Automatisches Ausschalten am Ende der Garzeit:

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






#### 4.1.7 Bridge-Funktion manuell

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

Aktivieren	
Manuell aktivieren	Display
Gleichzeitig auf die Kochzonen-Auswahl Tasten  +  der beiden zu kombinierenden Zonen A1, A2 oder B1, B2 drücken.	
Leistungsstufe erhöhen	
Drücken Sie auf die + Taste.	0-9
Bridge-Funktion ausschalten	
Gleichzeitig auf die Kochzonen-Auswahl Tasten  der beiden kombinierende Zonen drücken.	0

#### 4.1.8 Sperren der Bedienelemente

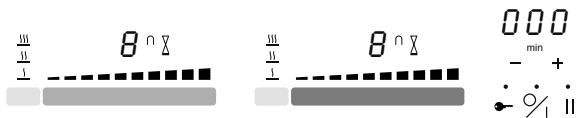
Damit die Einstellung eines Kochfelds nicht versehentlich geändert werden kann, z. B. beim Reinigen der Glasplatte, können die Bedienelemente gesperrt werden (mit Ausnahme der Ein/Aus-Taste).

Sperren	
Sperren	Display
1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein.	
2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten – und  der Zone rechts vorn.	L
3. Drücken Sie erneut die Taste  der Zone rechts vorn.	
Entsperren	
1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein.	0
2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten – und  der Zone rechts vorn.	
3. Drücken Sie erneut die Taste –	

## 5 INDUKTIONSKOCHFELD ONE PRO

### 5.1 Bedienung des Kochfelds

#### 5.1.1 Bedienung



Bedienelemente am Kochfeld	
Anzeige der Timerzeit	000
Timer-Tasten	min - +
Sperrtaste	⏹
Ein- / Ausschalten des Kochfelds	⏻
Stop & Go-Taste	⏸
Anzeige der Leistungsstufe	8
Anzeige der Bridge-Funktion	∩
Timer-Anzeige	⌚
Anzeige für Warmhalteinstellung	⏻ ⏺ ⏻
Zone Warmhaltetaste	⏻
Zone für Schieberegler hinten (SLIDER)/ Zone für Aktivierung Grillfunktion	⏻ ⏺
Zone für Schieberegler vorne (SLIDER)/ Zone für Aktivierung Grillfunktion	⏻ ⏺

### 5.2 Tasten und Schieberegler

Das Gerät verfügt über Tipptasten, 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 **knapp unterhalb** der weißen 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.



### 5.3 Bedienung des Kochfelds

#### 5.3.1 Ein- und Ausschalten

Ein- und Ausschalten des Kochfelds	
<b>Einschalten</b>	⏻
Auf  drücken und 2 Sekunden gedrückt halten. Weiße LED leuchtet auf.	
<b>Ausschalten</b>	⏻
Auf  drücken. Weiße LED erlischt.	

Ein- und Ausschalten einer Kochzone	
<b>Einstellen</b>	<b>Display</b>
Von links nach rechts über den „SCHIEBE-REGLER“ (Leistungsregelung) wischen	0-9
<b>Ausschalten</b>	0 H
Von rechts nach links über den „SCHIEBE-REGLER“ wischen, bis das Display 0 oder H = „hot“ anzeigt.	

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 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 blinkt auf dem Display.
- Die Funktion wird unterbrochen, wenn der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen wird. Das Symbol blinkt auf dem Display. Das verschwindet, wenn der Kochtopf wieder auf das Kochfeld gestellt wird. Der Kochvorgang wird mit der zuvor gewählten Leistungsstufe fortgesetzt.

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

#### 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 angezeigt. Das Symbol verschwindet, wenn das Glas der Kochzone gefahrlos berührt werden kann.

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

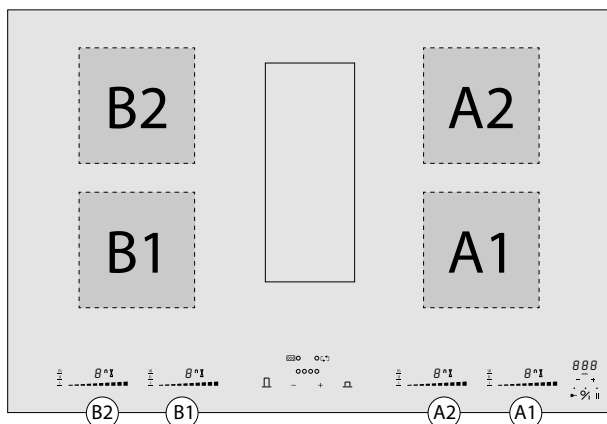
### 5.3.4 Power-Funktion und Super Power-Funktion

Die Power-Funktion **P** und Super Power **|||** ermöglichen eine erhöhte Leistung für die gewählte Kochzone. Wenn diese Funktion aktiviert ist, funktionieren die betreffenden Kochzonen 10 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	
<b>Power einschalten</b>	<b>Display</b>
Bis zum Ende des „SCHIEBEREGLERS“ wischen oder gleich auf das Ende des „SCHIEBEREGLERS“ drücken	<b>P</b>
<b>Power ausschalten</b>	
Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen	<b>9-0</b>

Ein- und Ausschalten von Super Power	
<b>Power einschalten</b>	<b>Display</b>
Bis zum Ende des „SCHIEBEREGLERS“ wischen oder gleich auf das Ende des „SCHIEBEREGLERS“ drücken	<b>P</b>
<b>Super Power einschalten</b>	
Erneut auf das Ende des „SCHIEBEREGLERS“ drücken	<b>    + P</b>
<b>Super Power ausschalten</b>	
Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen	<b>P-0</b>
<b>Power ausschalten</b>	
Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen	<b>9-0</b>

**Energiemanagement der maximalen Leistung:**  
Das Kochfeld ist in 2 separate Heizgruppen unterteilt.



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 3.700 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 oder B1 und B2 verteilt.

Kochzone	in cm	Leistung (W)
A1	24 x 20	Normal: 2.100 Power: 3.000 Super Power: 3.700
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	

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

Wenn Sie zwei Zonen gleichzeitig bei maximaler Leistung nutzen möchten, stellen Sie eine Kombination zwischen Zone A1 oder A2 und B1 oder B2 ein.

### 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 99 Minuten) dargestellt werden.

Timer-Funktion	
<b>Einstellen oder Ändern der Garzeit</b>	<b>Display</b>
Die Leistungsstufe wählen, indem Sie über den „SCHIEBEREGLER“ wischen	<b>1-P</b>
<b>Timer auswählen</b>	
Gleichzeitig auf – und + am Timer drücken und ggf. noch einmal gleichzeitig drücken, bis die Sanduhr der betreffenden Zone aufleuchtet	
<b>Zeitdauer reduzieren</b>	
Auf – am Timer drücken	<b>060- 059...</b>
<b>Zeitdauer verlängern</b>	
Auf + am Timer drücken	<b>001- 002...</b>

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

Ausschalten der Timer-Funktion	
<b>Timer auswählen</b>	<b>Display</b>
Gleichzeitig auf – und + drücken, bis die gewünschte Sanduhr aufleuchtet	Restzeit
<b>Stoppen des Timers</b>	
Weiterhin auf – am Timer drücken, bis der Timer auf 000 steht, oder die Leistungsstufe der Kochzone auf 0 stellen	000

Wenn die Timer-Funktion für mehrere Zonen aktiviert wurde, müssen diese Schritte mehrmals wiederholt werden. Die aktivierte Timer-Anzeige leuchtet neben der betreffenden Zone 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:	
<b>Timer ohne Kochen</b>	<b>Display</b>
Das Kochfeld einschalten. Auf $\text{O}/1$ drücken	
<b>Timer auswählen</b>	000
Gleichzeitig auf – und + am Timer drücken	
<b>Zeitdauer reduzieren</b>	060-
Auf – am Timer drücken	059...
<b>Zeitdauer verlängern</b>	001-
Auf + am Timer drücken	002...

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

#### **Automatisches Ausschalten am Ende der Garzeit:**

Wenn die gewählte Garzeit abgelaufen ist, beginnt das Display zu blinken 000, es ertönt ein Tonsignal und die Kochzone stoppt. Um das Tonsignal und das Blinken auszuschalten, drücken Sie auf – oder + 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	
<b>Aktivieren der Ankochautomatik</b>	<b>Display</b>
Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen bis (z.B.) 7 und weiterhin 3 Sekunden auf diese Einstellung drücken	7 A
<b>Stoppen der Ankochautomatik</b>	<b>Display</b>
Über den „SCHIEBEREGLER“ von 0 bis 9 wischen	0-9

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 & Go	
<b>Einschalten</b>	<b>Display</b>
Auf    drücken	
<b>Ausschalten</b>	
Auf    drücken. Anschließend auf den animierten „SCHIEBEREGLER“ drücken	0-9

#### **5.3.8 Wiederholfunktion**

Nach dem Ausschalten des Kochfelds  $\text{O}/1$  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 „automatisches Garen“
- Warmhaltefunktion

Die Wiederholprozedur wird wie folgt ausgeführt:

- Die Taste  $\text{O}/1$  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 42 °C, 70 °C oder 94 °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	
Warmhalten 42°	Display
1-mal auf die [Warmhaltetaste] drücken	U 1
Warmhalten 70°	
2-mal auf die [Warmhaltetaste] drücken	U 11
Warmhalten 94°	
3-mal auf die [Warmhaltetaste] drücken	U 111
Ausschalten der Warmhaltefunktion	
Über den „SCHIEBEREGLER“ von 0 bis 9 wischen oder [ Warmhaltetaste ] drücken bis [ 0 ]	0

Die maximale Warmhaltedauer beträgt zwei Stunden.

### 5.3.10 Bridge-Funktion

Mit dieser Funktion können die beiden linken und die beiden rechten Zonen 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.

Bridge-Funktion	
Manuell aktivieren	Display
Gleichzeitig auf [Warmhaltetaste] der beiden zu kombinierenden Zonen A1, A2 oder B1, B2 drücken.	0 ∩
Automatisch aktivieren	
Einen Kochtopf auf die Zonen A1, A2 oder B1, B2 stellen.	∩
Leistungsstufe erhöhen	
Über den linken „SCHIEBEREGLER“ bis zur gewünschten Leistungsstufe wischen; beide Zonen heizen mit der gewählten Leistungsstufe.	0-9
Bridge-Funktion ausschalten	
Gleichzeitig auf [ Warmhaltetaste ] der beiden zu kombinierenden Zonen drücken.	0

### 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 Zonen A1 und A2 oder B1 und B2 werden automatisch über die Bridge-Funktion gekoppelt.

Grillfunktion	
Aktivieren	Display
Gleichzeitig auf den „SCHIEBEREGLER“ der beiden Kochzonen A1, A2 oder B1, B2 drücken.	- - blinkt ∩
Leistungsstufe erhöhen	
Über den linken „SCHIEBEREGLER“ bis zur gewünschten Leistungsstufe wischen; beide Zonen heizen mit der gewählten Leistungsstufe.	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Grill ausschalten	
Gleichzeitig auf den „SCHIEBEREGLER“ der beiden Kochzonen drücken	

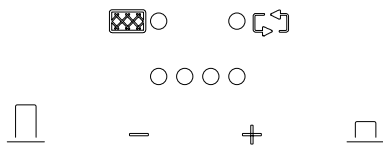
### 5.3.12 Sperren der Bedienelemente

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).

Sperren	
Sperren	Display
Den Finger 6 Sekunden lang auf  halten	LED leuchtet auf
Entsperren	
Den Finger 6 Sekunden lang auf  halten	LED erlischt

## 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	
Ersatzanzeige Umluftfilter (optional)	

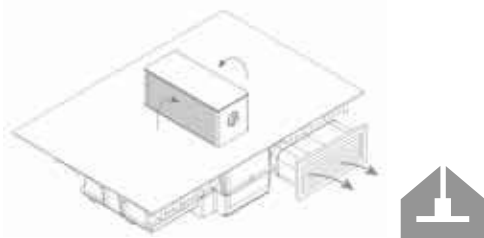
### 6.2 Betriebsarten

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

#### 6.2.1 Abluftbetrieb

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

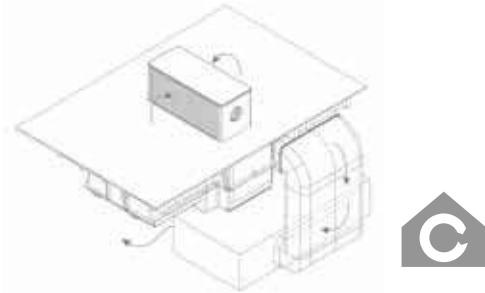
Sie können das Gerät, durch Drücken der Tastenkombination **+** und **-** und für ca. 3 Sekunden, in den Abluftmodus umstellen. Die nebenstehende LED blinkt dreimal, um die Einstellung zu bestätigen.



#### 6.2.2 Umluftbetrieb

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

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



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

### 6.3 Ein- und Ausschalten und Nachlauffunktion

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

Lüftungsschirm	
Einschalten	Display
Auf  drücken und 2 Sekunden gedrückt halten	1° LED leuchtet auf
<b>Nachlauffunktion</b>	
Kurz auf  drücken	1° LED blinkt
<b>Ausschalten</b>	
Kurz auf  drücken	LED erlischt

**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 7 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.




## 6.4 Leistungsstufe erhöhen und verringern

Der Abzugturm kann auf 13 verschiedene Leistungsstufen eingestellt werden, die über die 4 LEDs mit einer jeweils erhöhenden Intensität angezeigt werden.



Aktivieren Sie die bei starker Geruchs- oder Dampfbildung eine höhere Leistungsstufe. Der Abzugturm funktioniert dann mit einer höheren Durchflussrate.

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

## 6.5 Niedrige Einstellung des Dunstabzugs

Mit der Taste  kann eine fest eingestellte Leistung (250m<sup>3</sup>/h) gewählt werden, wobei der Turm auf einem niedrigen Niveau bleibt.

Diese Funktion könnte zum Beispiel zum Kochen von Eiern verwendet werden.

Niedrige Einstellung des Dunstabzugs
<b>Einschalten</b>
Auf Taste  drücken und 2 Sekunden gedrückt halten.
<b>Ausschalten</b>
Auf  drücken.

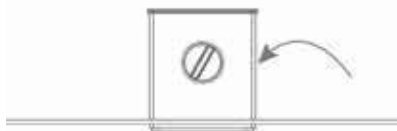
Hinweis: Es kann durch Drücken der Taste + kann von einer niedrigen auf eine höhere Dunstabzugsstufe umgeschaltet werden.

## 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 Konzentrieren der Entlüftung


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




## 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 über die Reinigung zu finden sind.**

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

Reset: Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste  wenn der Absaugturm vollständig unten ist.

### 7.2 Ersatzanzeige Monoblock Umluftfilter (nur bei Umluft)


 **Anzeige: Weiße LED neben  leuchtet auf**

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

 **Befolgen Sie die Anweisungen, die im Handbuch für Umluftbox / Filter beschrieben sind.**

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

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 Absaugturm vollständig unten ist.

### 7.3 I/O-Modul connection

(1801 One Power & 1811 One Pro ab v13)

Das Gerät kann optional mit dem I/O-Modul Nr. 990034 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 LEDs neben der Reinigungsanzeige für Fett- und Umluftfilter 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.

## 8 EMPFEHLUNGEN

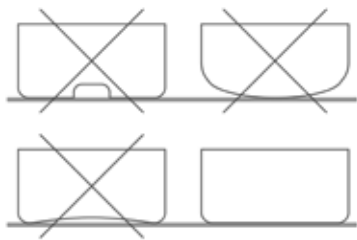
### Qualität der Kochtöpfe und Pfannen

Geeignete Kochtöpfe und Pfannen: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden (100 mm). 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.



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

- 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 <b>1-2</b>
Anquellen Auftauen	– Reis, Pudding und zubereitete Speisen – Gemüse, Fisch, Tiefkühlprodukte <b>2-3</b>
Dämpfen	– Gemüse, Fisch, Fleisch <b>3-4</b>
Wasser	– Gekochte Kartoffeln, Suppe, Pasta – Frisches Gemüse <b>4-5</b>
Schonend garen	– Fleisch, Leber, Eier, Würstchen – Gulasch, Rouladen, Kutteln <b>6-7</b>
Garen Braten	– Kartoffeln, Krapfen, flache Kuchen <b>7-8</b>
Braten Auf Kochtemperatur bringen	– Steaks, Omeletts – Wasser <b>9</b>
Garen	– Zum Kochen bringen von großen Wassermengen <b>P+</b>

## 9 REINIGUNG UND PFLEGE

**i** Befolgen Sie die Anweisungen aus dem Abschnitt „Sicherheit“

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

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

### 9.1 Pflege des Kochfelds

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

**i** Benutzen Sie keinesfalls Geräte, die mit „Dampf“ oder „Druck“ funktionieren.

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

### Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds

Wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und eventuell etwas Geschirrspülmittel ab (am besten nach jedem Gebrauch) und reiben Sie danach das Kochfeld mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier trocken. Achten Sie immer darauf, dass alle Tücher, die Sie benutzen, sauber sind, damit die Oberfläche nicht verkratzt.

### 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. Wenn dies jedoch nicht ausreicht, können Sie ein spezielles Reinigungsprodukt zum Reinigen von Glaskeramik verwenden (z.B. Vitroclen).

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 „Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds“ beschrieben.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff sollten Sie sofort – noch im heißen Zustand – mit einem Glasschaber entfernen. Reinigen Sie danach das Kochfeld wie unter „Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds“ 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.

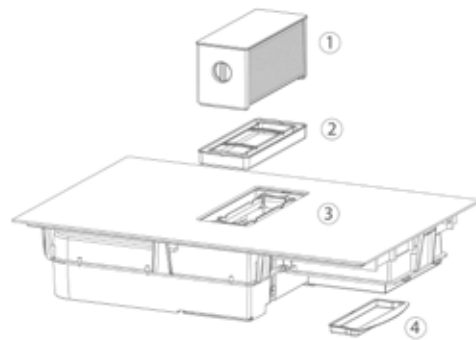
## 9.2 Herausnehmen und erneutes Einsetzen des Entlüftungsturms und Leeren des Behälters

Wenn Wasser in die Saugöffnung gekommen ist, wird es in einem herausnehmbaren Behälter (Inhalt 150 ml) gesammelt.

- Drücken Sie die Taste , damit der Turm nach oben fährt.
- Halten Sie den Turm an den Seiten mit 2 Händen fest.

**i** Ziehen Sie den Turm nicht nur am Glas nach oben.


Sobald der Entlüftungsturm aus der Ansaugöffnung herausgezogen wurden, blinken die 4 weißen LEDs. Stellen Sie den Entlüftungsturm nicht auf dem Kochfeld ab.



1	Abzugturm
2	Entnehmbarer Behälter
3	Integrierter Behälter
4	Schublade

In der Öffnung sehen Sie den entnehmbaren Behälter. Nehmen Sie den Behälter heraus und entleeren und reinigen Sie ihn, falls erforderlich. Falls dieser Behälter voll ist, wird der integrierte Behälter gefüllt. Dieser kann mit einem Tuch trockengewischt werden. An der Unterseite des Geräts ist auch eine Schublade vorhanden. Auch darin kann Wasser aufgefangen werden. Ziehen Sie diese zur Reinigung aus dem Gerät.

Nach der Entnahme des Behälters:

- Setzen Sie den entnehmbaren Behälter wieder in die Ansaugöffnung ein.
- Setzen Sie den Abzugturm wieder in die Ansaugöffnung und achten Sie darauf, dass er gerade steht.
- Drücken Sie auf die Taste  und 2 Sekunden gedrückt halten.

**i** INFO: Alle Teile des Abzugturms sind, mit Ausnahme der oberen Glasleiste, spülmaschinenfest.

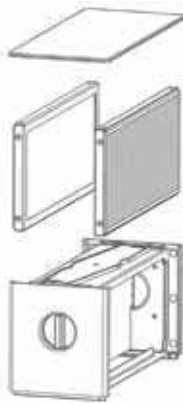
## 9.3 Reinigung des Fettfilters und des Glases des Entlüftungsturms

Nehmen Sie den Absaugturm aus dem Kochfeld wie unter 7.1 beschrieben.

**i** Die obere Glasleiste des Abzugturms NICHT im Geschirrspüler reinigen. Dies kann zu Kratzern im Glas führen und die Beschichtung auf der Unterseite beschädigen. Reinigen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch. (Dies gilt auch für das Glas des Kochfeldes.)



Drehen Sie das Glas eine Vierteldrehung nach rechts; das Glas kann jetzt vom Turm abgenommen werden. Die 2 Metallfettfilter können nun vom Turm nach oben geschoben werden. Auf Wunsch kann der gesamte Turm inklusive Fettfilter auch in der Spülmaschine gereinigt werden.



Der Filter kann wie folgt gereinigt werden:

- In der Geschirrspülmaschine

**i** **INFO: Reinigen Sie die Fettfilter mit einem handelsüblichen Geschirrspülprogramm bei niedriger Temperatur.**

- Manuell: Den Filter in kochendes Wasser tauchen, dem ein fettlösendes Geschirrspülmittel zugesetzt wurde. Anschließend die Filter unter dem Wasserhahn mit warmem Wasser abspülen und trocknen lassen.

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

Nach dem Reinigen:

- Setzen Sie die Filter und die Glasplatte wieder in den Lüftungsschirm ein.
- Setzen Sie den Abzugturm wieder in die Ansaugöffnung und achten Sie darauf, dass er gerade steht.
- Drücken Sie auf die Taste und 2 Sekunden gedrückt halten.
- Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste .

## 10 BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN

### 10.1 Meldungen auf dem Kochfeld

Code	
<b>U</b>	<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>
<b>U</b>	siehe Abschnitt 4.3.9 Warmhalten
<b>E</b>	<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>
<b>  </b>	siehe Abschnitt 4.3.7 Stop & Go
<b>r</b> (Er03)	Ein Gegenstand oder Flüssigkeit bedeckt die Tasten des Bedienfelds. Das Symbol verschwindet, sobald die Tasten freigelegt oder gereinigt wurden.
<b>E2</b>	Das Kochfeld ist überhitzt. Abkühlen lassen. Danach können Sie es wieder einschalten.
<b>E8</b>	Die Luftzufuhr für den Ventilator ist blockiert. Die Blockierung entfernen.
<b>U400</b>	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 Tiptasten sind mit Wasser oder Fett bespritzt
- es befindet sich ein Gegenstand auf den Tiptasten

#### **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 Tiptasten 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**

Code	
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 und 2 Sekunden gedrückt halten</li><li>- Kontaktieren Sie Novy</li></ul>
4 LEDs blinken	<ul style="list-style-type: none"><li>- Der Absaugturm wird entfernt oder setzt sich nicht richtig auf die Absaugöffnung.</li><li>- Richten Sie den Förderturm neu aus.</li><li>- Auf  drücken und 2 Sekunden gedrückt halten</li><li>- Kontaktieren Sie Novy</li></ul>

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

- 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 Kundendienst:

Belgien:	Tel.: +32 (0)56 36 51 02
Frankreich:	Tel.: +33 (0)3 20 94 06 62
Deutschland:	Tel.: +49 (0)511 - 54 20 771
Niederland:	Tel.: +31 (0)88-0119110
Spanien:	Tel.: +34 938 700 895
Italien:	Tel.: +39 039.20.57.501

Für alle anderen Länder:

Ihr lokaler Installateur oder Novy in Belgien:  
Tel.: +32 (0)56/36.51.02








Für eine ordnungsgemäße und schnelle Abwicklung ist es erforderlich, dass Sie dem Reparaturdienst mitteilen, um welchen Gerätetyp es sich handelt. Diese Daten finden Sie auf dem Typenschild auf der Innenseite der Abzugeinheit.

Kleben Sie hier den beiliegenden Aufkleber mit der Seriennummer ein.








# ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONEN ONE POWER


## Bedienelemente des Dunstabzugs


	Hohe Einstellung des Dunstabzugs/ Nachlauffunktion
	Abzugsgeschwindigkeit verringern
	Abzugsgeschwindigkeit erhöhen
	Niedrige Einstellung des Dunstabzugs
	Anzeige Abzugintensität
	Reinigungsanzeige Fettfilter
	Ersatzanzeige Umluftfilter (optional)

## Bedienelemente am Kochfeld

	Ein/Aus-Taste für das Kochfeld
	Anzeige der Leistungsstufe
	Kochzone auswählen
	Leistungsniveau erhöhen
	Leistungsniveau senken



### Ein- und Ausschalten eines Kochfelds

Auf  drücken und 2 Sekunden gedrückt halten.  
Kochzonenanzeige leuchtet auf.




Auf  drücken. Kochzonenanzeige geht aus.


### Ein- und Ausschalten einer Kochzone

Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste .

Drücken Sie gleichzeitig auf die Kochzonen-Auswahltasten  und  bis das Display 0 oder H = "hot" anzeigt.

### Ein- und Ausschalten von Power

**Ein** - Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste .  
Drücken Sie anschließend auf die Taste  und dann auf die Taste  bis P erscheint.

**AUS** - Drücken Sie auf die  Taste.





### Leistungsgrenze

Gewählte Kochzone mit Power-Funktion [P]





### Leistungsgrenze aktiviert

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

### Sperrern der Bedienelemente

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein
2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und  der Zone rechts vorn.
3. Drücken Sie erneut die Taste  der Zone rechts vorn.

### Entsperrern der Bedienelemente

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein.
2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und  der Zone rechts vorn.
3. Drücken Sie erneut die Taste .

### Timer-Funktion

Drücken Sie gleichzeitig auf - und + .


### Zeitdauer reduzieren

Auf - drücken.

### Zeitdauer verlängern

Auf + drücken.

### Ausschalten der Timer-Funktion


Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste .

Drücken Sie gleichzeitig auf + und .

### Stoppen des Timers

Drücken Sie auf - bis der Timer auf 00 steht.

### Verwendung des Timers ohne Kochen

Das Kochfeld einschalten.  
Drücken Sie 2 Sekunden auf .

### Timer auswählen

Drücken Sie gleichzeitig auf - und + .

### Zeitdauer reduzieren

Am Timer auf - drücken.

### Zeitdauer verlängern


Am Timer auf + drücken.



### Bridge-Funktion manuell

**Ein** - gleichzeitig auf die 2 Kochzonen-Auswahltasten  drücken.


**AUS** - gleichzeitig auf die 2 Kochzonen-Auswahltasten  drücken.


### Dunstabzugshaube - Einschalten höchste Stufe / Stufe erhöhen

**EINSCHALTEN:** Drücken Sie auf  und halten Sie die Taste 2 Sekunden gedrückt.


**ERHÖHEN:** Auf  und auf  drücken.

### Dunstabzugshaube - Nachlauffunktion / Ausschalten

**NACHLAUFFUNKTION:** Auf  drücken. Die Dunstabzugshaube schließt sich dadurch automatisch nach 10/30 Minuten.

**AUSSCHALTEN:** Erneut auf  drücken.








### Dunstabzugshaube - Einschalten niedrige Stufe / Stufe verringern

**EINSCHALTEN:** Auf Taste  drücken und 2 Sekunden gedrückt halten.

**VERRINGERN:** Auf  drücken.

# ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONEN ONE PRO

## Bedienelemente des Dunstabzugs

	Hohe Einstellung des Dunstabzugs/ Nachlauffunktion
	Abzugsgeschwindigkeit verringern
	Abzugsgeschwindigkeit erhöhen
	Niedrige Einstellung des Dunstabzugs
	Anzeige Abzugintensität
	Reinigungsanzeige Fettfilter
	Ersatzanzeige Umluftfilter (optional)

## Kochfeld einschalten / ausschalten

Taste O/I drücken und 2 Sekunden gedrückt halten.  
Weiße LED leuchtet auf.

Taste O/I drücken. Weiße LED erlischt.

## Leistungsregelung einstellen

MEHR - über den „SCHIEBEREGLER“ (Leistungsregelung) wischen

WENIGER - Über den „SCHIEBEREGLER“ bis 0 wischen

## Ein- und Ausschalten von Power

EIN - Bis zum Ende des „SCHIEBEREGLERS“ wischen - [P]

AUS - Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen [0-9]

## Ein- und Ausschalten von Super Power

EIN - Power einschalten.

Erneut auf das Ende des „SCHIEBEREGLERS“ drücken

AUS - Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen [0-9]

## Leistungsgrenze aktiviert


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

## Stop & Go-Funktion

EIN - || drücken

AUS - || drücken

## Sperren der Bedienelemente

Ein/Aus - 6 Sekunden lang auf  drücken

## Timer auswählen

Gleichzeitig - und + am Timer drücken

## Zeitdauer reduzieren

Am Timer auf - drücken

## Zeitdauer verlängern

Am Timer auf + drücken

## Ausschalten der Timer-Funktion

Gleichzeitig - und + drücken, bis die gewünschte Sanduhr aufleuchtet

Weiterhin - am Timer gedrückt halten, bis er auf 0 steht

## Verwendung des Timers ohne Kochen

Das Kochfeld einschalten. Gleichzeitig - und + am Timer drücken.

Die Zeit mit - oder + einstellen.

## Programmieren der Ankochautomatik

EIN - Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen,


3 Sekunden lang auf die gewünschte Leistung drücken

## Bedienelemente am Kochfeld

 Anzeige der Timerzeit


 <sup>min</sup>  Timer-Tasten

 Verriegelungstaste

 Ein/Aus-Taste für das Kochfeld

 Stop & Go-Taste

 Anzeige der Leistungsstufe

 Anzeige der Bridge-Funktion

 Timer-Anzeige

 Anzeige für Warmhalteinstellung

 Zone Warmhaltetaste

 Zone für Schieberegler hinten


 Zone für Schieberegler vorne


 Grillfunktion an der Stelle der Anzeige der

 Leistungsstufe

AUS - Über den „SCHIEBEREGLER“ wischen



## Warmhaltefunktion

1-, 2- oder 3-mal auf die Taste  drücken

Stoppen: mehrmals auf  drücken, bis die LEDs erlöschen



## Bridge-Funktion manuell

EIN - gleichzeitig auf 2   von den Zonen drücken

AUS - gleichzeitig auf 2   von den Zonen drücken

## Bridge-Funktion automatisch

EIN - einen Kochtopf auf die vordere oder hintere Zone stellen


AUS - gleichzeitig auf beide   der Zone vorne oder hinten drücken



## Grillfunktion

EIN - gleichzeitig mittig auf 2 [SCHIEBEREGLER] der Zonen vorne und hinten drücken


AUS - gleichzeitig auf 2 [SCHIEBEREGLER] der Zonen vorne und hinten drücken, danach auf den [SCHIEBEREGLER] unter der animierten Zone drücken


## Dunstabzugshaube - Einschalten höchste Stufe / Stufe erhöhen

EINSCHALTEN: Drücken Sie auf  und halten Sie die Taste 2 Sekunden gedrückt.

ERHÖHEN: Auf  und auf  drücken.

## Dunstabzugshaube - Nachlauffunktion / Ausschalten

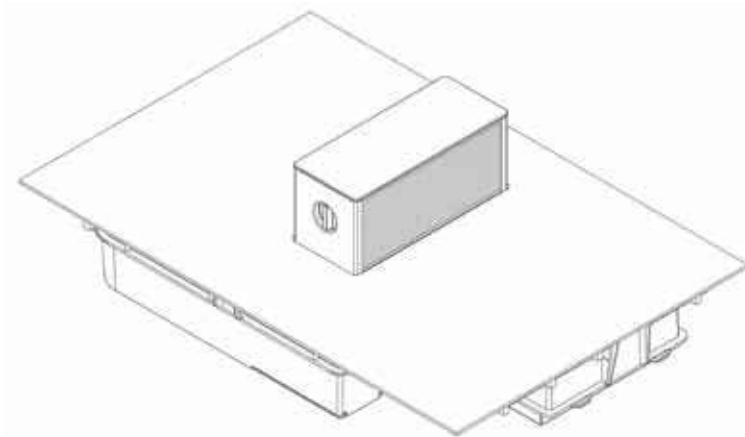
NACHLAUFFUNKTION: Auf  drücken. Die Dunstabzugshaube schließt sich dadurch automatisch nach 10/30 Minuten.

AUSSCHALTEN: Erneut auf  drücken.

## Dunstabzugshaube - Einschalten niedrige Stufe / Stufe verringern

EINSCHALTEN: Auf Taste  drücken und 2 Sekunden gedrückt halten.

VERRINGERN: Auf  drücken.



# NOVY

## ONE PRO

## ONE POWER

## Contents

<b>1 General information</b>	63	5.3.8 Recall function	70
<b>2 Safety</b>	63	5.3.9 Keep warm function	71
2.1 Precautions for use of the device	63	5.3.10 Bridge function	71
2.2 Using the device	63	5.3.11 Grill function	71
2.3 Precautions against damage	63	5.3.12 Locking the controller	71
2.4 Precautions to be taken in the event of a fault with the device	64	<b>6 Controlling the extraction tower</b>	71
2.5 Other precautions	64	6.1 Extractor hood control panel	71
<b>3 DESCRIPTION OF THE DEVICE</b>	64	6.2 Bediening via mobiele applicatie	72
3.1 Principle of induction	64	6.3 User modes	72
3.2 Technical specifications of the induction hob	64	6.3.1 Exhaust mode	72
3.3 Noise caused by induction	65	6.3.2 Recirculation mode	72
3.4 Global overview	65	6.4 Controlling the extraction tower	72
<b>4 Induction hob Novy Panorama Power</b>	66	6.5 Increase and decrease the power level	73
4.1 Hob control panel	66	6.6 Auto-stop	73
4.1.1 Control panel Novy Panorama Power 3 (1831)	66	6.7 Vergrendeling afzuigkap	73
4.1.2 Control panel Novy Panorama Power 4 (1841)	66	<b>7 Cleaning indications</b>	73
4.1.3 Switch on and off	66	7.1 Cleaning indication for grease filter	73
4.1.4 Pan detection	66	7.2 Replacement indicator recirculation filter (only with recirculation)	73
4.1.5 Indication of residual heat	66	7.3 I/O module connection	73
4.1.6 Power function	66	<b>8 Cooking advice</b>	73
4.1.7 Timer function	67	<b>9 Cleaning and maintenance</b>	74
4.1.8 Manual Bridge function	67	9.1 Maintenance of the hob	74
4.1.9 Locking the controller	68	In case of stubborn stains	74
<b>5 Induction hob Novy Panorama Pro</b>	68	9.2 Maintenance of the extraction hood	75
5.1 Controlling the induction hob	68	9.2.1 Cleaning after use	75
5.1.1 Control panel Novy Panorama Pro (1821)	68	9.2.2 Cleaning the grease filters	75
5.2 Control keys and slide operation	68	9.2.3 Cleaning in the event of spillage into the device	76
5.3 Controlling the hob	68	<b>10 Troubleshooting minor faults</b>	76
5.3.1 Switch on and off	68	10.1 Messages on the hob	76
5.3.2 Pan detection	68	10.2 Messages at the extraction	77
5.3.3 Indication of residual heat	69	10.3 Miscellaneous	77
5.3.4 Power function and Super Power function	69	<b>Overview of the functions</b>	78
5.3.5 Timer function	69		
5.3.6 Programming auto heat up	70		
5.3.7 Stop & Go function	70		



## 1. GENERAL INFORMATION

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

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

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



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

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

Follow these instructions to avoid injury and material damage.

## 2 SAFETY

### 2.1 Precautions for use of the device

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

### 2.2 Using the device

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

### 2.3 Precautions against damage

- Damaged cooking pans or cooking pans with rough bases (cast iron without enamelling) can cause damage to the glass.
- Sand or other abrasive materials may cause damage to the glass.
- Do not allow items (even small ones) to fall on the glass.

- Avoid the impact of cooking pans against the edge of the glass.
- Ensure the device ventilation is installed in accordance with the instructions of the manufacturer.
- Do not place or leave empty cooking pans on the hob.
- Avoid contact of sugar, synthetic substances or aluminium foil with the hot zones. These substances can crack or affect the vitro ceramic surface while it cools down: switch off the appliance and remove them immediately from the hot zones (beware: risk of burns)
- Risk of burns! Do not place items on the hob.
- Never place a hot pan on the control zone.
- If there is a drawer under the built-in device, ensure there is adequate distance (2 cm) between the contents of the drawer and the bottom of the device to provide good ventilation.
- Do not put flammable objects (for example, sprays) in the drawer under the hob. If the drawer contains a cutlery holder, this must be made from heat-resistant material.

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

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

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

## 2.5 Other precautions

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

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

## 3 DESCRIPTION OF THE DEVICE

The device is an induction cooking plate with integrated worktop extraction. The induction hob has 4 cooking zones with an integrated ventilation tower located at the back of the hob for the removal of cooking fumes. The hob and cooker hood can be operated separately. You will find an explanation of the operation of the device further in this manual.

### 3.1 Technical specifications of the induction hob

Type	1801	1811
Total power	7400 W	7400 W
Energy consumption of the EChob cooking plate**	170.5 Wh/kg	187.4 Wh/kg
Cooking zone in front left	240x200 mm	240x200 mm
Minimum detection	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Nominal power*	1600 W	2100 W
Extra Power*	1850 W	2600 W
Super Power*		3700 W
Standardised category of cookware**	B	Ø 150 mm
Energy consumption ECcw**	161.3 Wh/kg	182.8 Wh/kg
cooking zone at the back left	240x200 mm	240x200 mm
Minimum detection	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W	2100 W
Extra Power*	3000 W	2600 W
Super Power*		3700 W
Standardised category of cookware**	B	Ø 150 mm
Energy consumption ECcw**	161.3 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Cooking zone at the back right	240x200 mm	240x200 mm
Minimum detection	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Nominal power*	1600 W	2100 W
Extra Power*	1850 W	2600 W
Super Power*		3700 W
Standardised category of cookware**	A	Ø 180 mm
Energy consumption ECcw**	181.9 Wh/kg	190.6 Wh/kg
cooking zone in front right	240x200 mm	240x200 mm
Minimum detection	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W	2100 W
Extra Power*	3000 W	2600 W
Super Power*		3700 W
Standardised category of cookware**	C	Ø 210 mm
Energy consumption ECcw**	177.6 Wh/kg	188.1 Wh/kg

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


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

### 3.2 Principle of induction

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

Of course, suitable cooking pans are required for this:

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

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

### 3.3 Noise caused by induction

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

#### Humming

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

#### Sputtering

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

#### Whistling

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

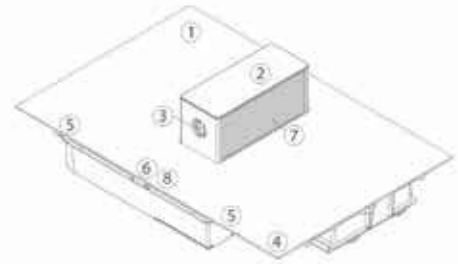
#### Clicking

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

#### Buzzing

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

### 3.4 Global overview

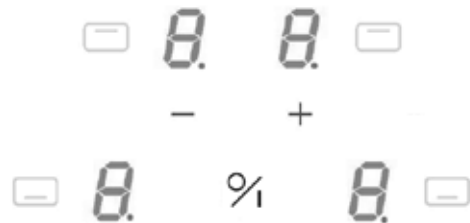







1	Induction hob
2	Extraction tower
3	Valve operation
4	Switch on the hob (One Pro)
5	Controlling the cooking zones (One Pro)
6	Controlling the extractor
7	Grease filters (in the suction tower)
8	Controlling the cooking zones (One Power)

## 4 INDUCTION HOB ONE POWER




### 4.1 Hob control panel







#### 4.1.1 Control panel



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

#### 4.1.2 Switch on and off

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




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

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

#### 4.1.3 Pan detection



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


The induction hob does not work:

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








#### 4.1.4 Indication of residual heat

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

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

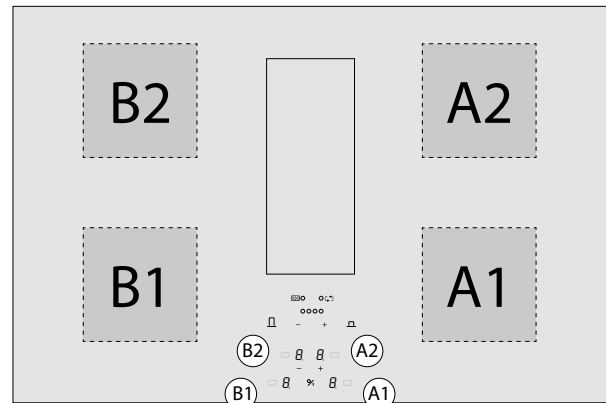
#### 4.1.5 Power function

Power function  boosts the power to the selected cooking zone. If this function is activated, these cooking zones will be subjected to considerably higher power for 10 minutes. The Power function is designed to quickly heat large quantities of water, for pasta for example.

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

#### Management of maximum power:

The hob is divided into 2 separate heating groups.





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

Het maximale vermogen van de zones A1 en B2 is afzonderlijk 3000W en 1850W van de zones A2 en B1.

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


Cooking zone	in cm	Power (W)
A1	24 x 20	Normal: 2100
B2	24 x 20	Power: 3000
B1	24 x 20	Normal: 1600
A2	24 x 20	Power: 1850

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

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


#### 4.1.6 Timer function

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


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

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

The time has been selected and the countdown has begun.

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

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

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




The time has been selected and the countdown has begun.

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

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






#### 4.1.7 Manual Bridge function

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

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

#### 4.1.8 Locking the controller

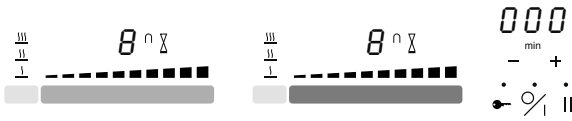
To avoid a hob selection being changed, during cleaning for example, the controller must be locked (except the on/off button).

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

## 5 INDUCTION HOB ONE PRO

### 5.1 Control Panel extraction hood

#### 5.1.1 Control panel



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

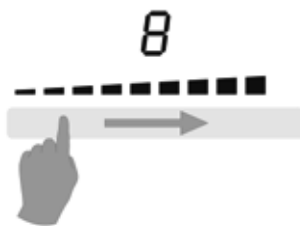
### 5.2 Control keys and slide operation

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

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

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

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



Zone for slider control

### 5.3 Controlling the hob

#### 5.3.1 Switch on and off

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

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

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

#### 5.3.2 Pan detection

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

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

The induction hob does not work:

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

#### 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 . The symbol disappears when the cooking zone glass can be handled without danger.

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

### 5.3.4 Power function and Super Power function

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

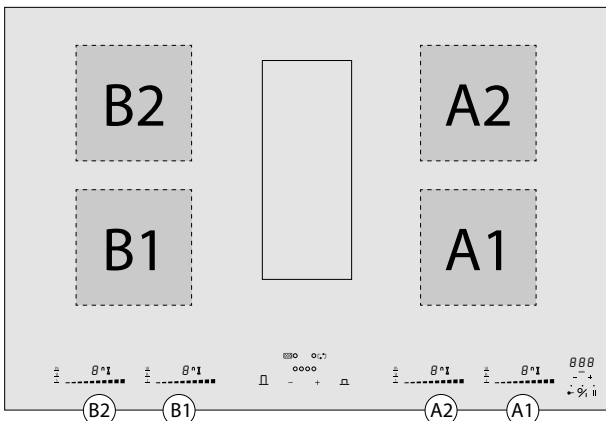
The Power function is designed to quickly heat large quantities of water, for pasta for example.

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

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

### Management of maximum power:

The hob is divided into 2 separate heating groups.



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

The maximum individual power for each zone is 3700 W.

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

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

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

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

### 5.3.5 Timer function

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


Timer function	
Setting or changing the cooking time	Display
Select the power by gliding your finger over the slider	<b>1-P</b>
Select the timer	
Press <b>-</b> and <b>+</b> on the timer at the same time and if necessary press simultaneously again until the hourglass of the relevant zone is highlighted	
Reduce the time	<b>060-</b>
press <b>-</b> on the timer	<b>059...</b>
Increase the time	<b>001-</b>
press <b>+</b> on the timer	<b>002...</b>

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 5.3.6 Programming auto heat up

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

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


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

#### 5.3.7 Stop & Go function

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


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

#### 5.3.8 Recall function

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

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

The recall procedure is as follows:

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

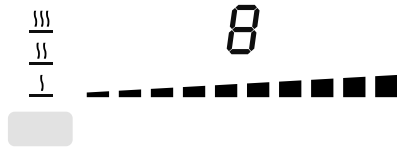
The previous settings are now active again.



### 5.3.9 Keep warm function

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

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



Switching the keep warm function on and off:	
<b>Keep warm 42°</b>	<b>Display</b>
Press [Keep warm control key] once	U I
<b>Keep warm 70°</b>	
Press [Keep warm control key] twice	U II
<b>Keep warm 94°</b>	
Press [Keep warm control key] 3 times	U III
<b>Switching the keep warm function off</b>	
Glide your finger over the slider 0 to 9 or press [ Keep warm control key ] until [ 0 ]	0

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

### 5.3.10 Bridge function

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

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

### 5.3.11 Grill function

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

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

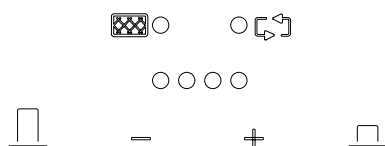
### 4.3.12 Locking the controller

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

Locking:	
<b>Lock</b>	<b>Display</b>
Hold finger on 🔑 for 6 seconds	LED lights:
<b>Unlock</b>	
Hold finger on 🔑 for 6 seconds	LED goes out

## 6 CONTROLLING THE EXTRACTION TOWER

### 6.1 Extractor hood control panel



Extraction control	
Switch on/lift extraction tower position	
Decrease extraction speed	
Increase extraction speed	
Switch off/lower extraction tower position	
Extraction speed indication	
Cleaning indication for grease filter	
Replacement indication for recirculation filter (optional)	

### 6.2 User modes

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

#### 6.2.1 Exhaust mode

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

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

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

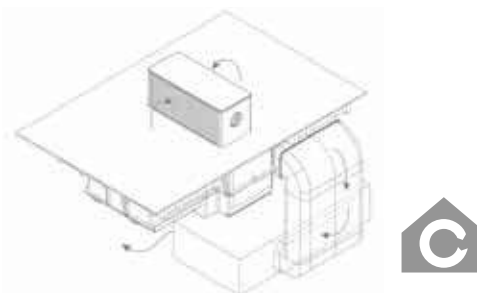


#### 6.2.2 Recirculation mode

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

To set the device in recirculation mode (default setting), press and hold the key combination **+** and **-** 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.

### 6.3 Switch on and off and run-out function

**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	Display
Press  and hold for 2 seconds	LED lights up
<b>Switch on run-out function</b>	1st LED blinks
Press	
<b>Switch off</b>	LED off
Press	

**Run-out function:** This function starts at the end of cooking. For a fixed time, the remaining cooking vapours will be extracted from the kitchen by the extraction tower at low extraction mode and at a height of 7 cm. When recirculation is selected, the filters are also dried.

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


## 6.4 Increase and decrease the power level

The extraction tower can be set to 13 power levels, indicated via the 4 LEDs with increasing intensity per level.



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

Adjusting the power level:	
<b>Increase the power</b>	Brighter LED(s)
Press <b>+</b>	
<b>Decrease the power</b>	LED(s) dim
Press <b>-</b>	

## 6.5 Low position of extractor

You can use the  button to choose a fixed power (250 m3/h), while keeping the tower at a low level.

This function could be used for cooking an egg, for example.

Low position of extractor	
<b>Switch on</b>	
Press and hold  for 2 seconds.	
<b>Switch off</b>	
Press  .	

Note: You can switch from low to high suction mode by pressing the **+** button.

## 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 Concentration of the ventilation


When cooking only on one side of the cooking plate, you can concentrate the extraction of fumes on this side. Using the switch you can concentrate the extraction of fumes on the left or on the right side. This even further increases the efficiency of the unit.



## 7 CLEANING INDICATIONS


### 7.1 Cleaning indication for grease filter

 **Indication: LED next to  lights**

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

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


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

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

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


 **Indication: LED next to  lights**

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

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

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

After replacing the recirculation filter, reset the cleaning indication.



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

### 7.3 I/O module connection

(1801 One Power & 1811 One Pro from v13)

The device can be optional equipped with the Input/Output module n° 990034.

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 leds next to 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 sinnow switch in duct out mode.

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

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

## 8 COOKING ADVICE

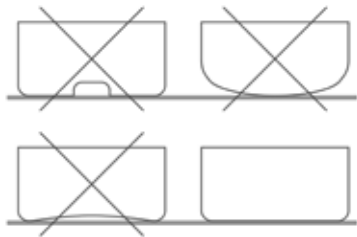
### Quality of the pots and pans

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

In order to ensure your pans are suitable:

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

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



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

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

### Dimensions of the cooking pans

The cooking zones can (to a certain extent) automatically adapt to the diameter of the pan. The base of the pan must have a minimum diameter 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 <b>1-2</b>
Rising Defrosting	– Rice pudding and pre-prepared meals – Vegetables, fish, frozen products <b>2-3</b>
Steaming	– Vegetables, fish, meat <b>3-4</b>
Water	– Boiled potatoes, soups, pasta – Fresh vegetables <b>4-5</b>
Simmering	– Meat, liver, eggs, grilled sausages – Goulash, rolled meat, black/white pudding <b>6-7</b>
Cooking Roasting	– Potatoes, fritters, flat biscuits <b>7-8</b>
Roasting Bringing to cooking temperature	– Steaks, omelettes – water <b>9</b>
Cooking	– Bringing large quantities of water to the boil <b>P+</b> <b>   </b>

## 9 CLEANING AND MAINTENANCE

**i** Follow all instructions described in the Safety chapter

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

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

### 9.1 Maintenance of the hob

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

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

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

### **Clean the glass of the cooking plate**

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

### **In case of stubborn stains**

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

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

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

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

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


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

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

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

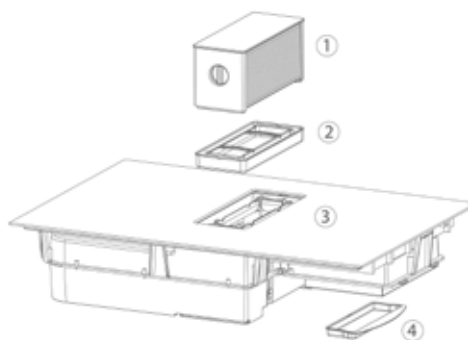
## **9.2 Removing and replacing the extraction tower and emptying the reservoir**

Water entering the suction opening is collected in a removable reservoir (volume 150 ml).

- Press the  button so the tower goes up.
- Hold the tower on both sides with 2 hands.

** Do not pull up the tower only by the glass.**


The 4 LEDs will flash as soon as the extraction tower is removed from the suction opening. Do not place the extraction tower on the hob.




1	Extraction tower
2	Removable reservoir
3	Fixed tank
4	Drawer

You will see the removable reservoir in the opening. Remove and empty the container, clean if necessary. If this reservoir is full, the fixed reservoir is filled. This can be dried with a cloth. There is also a drawer on the bottom of the appliance. Water can also collect here. Slide it out of the device to clean it.

After removing the reservoir:

- Place the removable container back into the suction opening.
- Return the extraction tower into the suction opening and make sure it is sitting straight.
- Press the  button and hold for 2 seconds.

** INFO: All parts of the extraction tower, except the uppermost glass, are dishwasher safe. g**

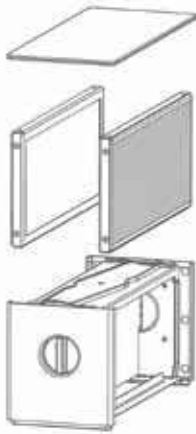
## **9.3 Cleaning the grease filters and the ventilation tower glass**

Remove the suction tower from the cooking plate as described in section 6.2.

**i** Do NOT put the uppermost glass of the tower into the dishwasher. This may cause scratches in the glass; it may also damage the coating on the base. Wipe the surface with a damp cloth. (the same is true for the hob glass).



Turn the glass a quarter of a turn to the right to be able to remove the glass from the tower. The 2 metal grease filters can now be pushed up from the tower. If desired, the entire tower including grease filters can also be cleaned in the dishwasher.



The filter can be cleaned as follows:



- In the dishwasher

**i** **INFO:** Clean the grease filters using a standard dishwashing programme at low temperature.

- By hand: Immerse the filter in a mixture of boiling water and grease-cutting dishwashing liquid. Use warm water to rinse the filter under the tap, then leave it to dry.


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

After cleaning:

- Place the filters and the glass back onto the tower.
- Place the tower back into the opening.
- Press the button  and hold for 2 seconds.
- Press the  key for three seconds.

## 10 TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS

### 10.1 Messages on the hob

Code	
<u>U</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 4.3.9 Keep warm
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 4.3.7 Stop & Go
 (Er03)	The controller keys are covered by liquid or an item. The symbol will disappear as soon as the keys are released or cleaned.
E2	The hob has overheated, leave to cool, then switch back on.
E8	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-out function activated
2 LEDs flash	- The tower was not detected at the requested position.
	- Check nothing can prevent the movement of the extraction tower
	- Press the button  and hold for 2 seconds. - Contact Novy
4 LEDs flash	- The extraction tower is removed or not places correctly onto the extraction opening.
	- Realign the extraction tower.
	- Press the button  and hold for 2 seconds.
	- Contact Novy

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

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

## 10.3 Miscellaneous

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

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

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








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

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








# OVERVIEW OF THE FUNCTIONS ONE POWER


## Controlling the extractor


	High extraction mode/ Run-out function
	Decrease extraction speed
	Increase extraction speed
	Low extraction mode
	Extraction indication
	Cleaning indication for grease filter
	Replacement indication Monoblock filter (optional)

## Hob control


	On/off control key for the hob
	Power level indication
	cooking zone selection
	Increase power level
	Reduce power level



### Switch hob on/off

Press and hold  for 2 seconds.  
Cooking zones display lights up.





Press . Cooking zones display extinguishes.


### Switching a cooking zone on and off

Press the cooking zone selection button 

Press the cooking zone selection button  and  simultaneously until the display shows 0 or H = "Hot".

### Switching Power on and off

 Press cooking zone selection button   
Press the  button and then the  button until P

OFF - Press the  button.




### Power limit

Selected cooking zone with Power function [P]





### Power limit activated

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

### Locking the controller

1. Switch the hob on using the  button.
2. Press the - and  buttons of the right front zone simultaneously.
3. Press the  button of the right-front zone again.

### Unlocking the controls

1. Switch the hob on using the  button.
2. Press the  and  buttons of the right front zone simultaneously.
3. Press the  button again.

### Timer function

Press - and + at the same time.


### Reduce the time

Press -

### Increase the time

Press +


### Switch off the timer function

Press the cooking zone selection button ,  
Press + and - at the same time.

### Stop the timer

Press - until timer is set to 00.

### Using the timer without cooking

Switch on the hob.  
Press  for 2 seconds.

### Select the timer

Press - and + at the same time.

### Reduce the time


Press - on the timer.

### Increase the time


Press + of the timer.

### Operate bridge function manually

ON - Simultaneously press the 2 cooking zone selection buttons .

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

### Extractor hood - Switch on the highest mode/raised position


SWITCH ON: Press and hold  for 2 seconds.

RAISE: Press  or .


### Extractor hood - Run-out function/Switch off


RUN-OUT FUNCTION: Press .

The cooker hood automatically switches off after 10/30 minutes.

SWITCH OFF: Press  again.

### Hood - Switch on the low mode/lower position








SWITCH ON: Press and hold  for 2 seconds.

LOWER: Press .



# OVERVIEW OF THE FUNCTIONS ONE PRO

## Controlling the extractor

	High extraction mode/ Run-out function
	Decrease extraction speed
	Increase extraction speed
	Low extraction mode
	Extraction indication
	Cleaning indication for grease filter
	Replacement indication Monoblock filter (optional)

### Switch hob on/off

Press O/I and hold for 2 seconds. LED will light up.

Press O/I. LED goes out.

### Set the power control

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

LESS - glide your finger over the slider to 0

### Switching Power on and off

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

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

### Switching Super Power on and off

ON - Switch power on.

Press the end of the slider again

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

### Power limit activated


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

### Stop & Go function

ON - Press ||

OFF - Press ||

### Locking the controller

On/Off - For 6 seconds, press 

### Select the timer

Press - and + simultaneously on the timer


### Reduce the time

press - on the timer

### Increase the time

press + on the timer

### Switch off the timer function

Press  and + at the same time until the desired hourglass lights up

Keep pressing - on the timer until the timer is at 0

### Using the timer without cooking














Switch on the hob. Press - and + simultaneously on the timer Set the time with - or +.

### 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

## Hob control


	Indication of the timer time
	Timer control keys
	Locking control key
	On/off control key for the hob
	Stop & Go control key
	Power level indication
	Bridge function indicator
	Timer indicator
	Keep warm position indicator
	Zone keep warm control key
	Zone for slider control rear
	Zone for slider control front
	Grill function at the location of indication of the power level


### Keep warm function

Press the  key 1, 2 or 3 times

Stop: press  several times until the LEDs are off


### Operate bridge function manually

ON - At the same time, press 2  of the zones

OFF - At the same time, press 2  of the zones

### Operate bridge function automatically

ON - Place a pan on the front and rear zone


OFF - press  of both front and rear zone simultaneously

### Grill function

ON - press the centre of 2 front and rear zone sliders at the same time

OFF - press the 2 front and rear zone sliders at the same time, then press on the slider under the animated zone

### Extractor hood - Switch on the highest mode/raised position


SWITCH ON: Press and hold  for 2 seconds.

RAISE: Press  or .


### Extraction hood - Run-out function/Switch off


RUN-OUT FUNCTION: Press .

The cooker hood automatically switches off after 10/30 minutes.

SWITCH OFF: Press  again.

### Hood - Switch on the low mode/lower position

SWITCH ON: Press and hold  for 2 seconds.

LOWER: 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 en tout temps et sans préavis la construction 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 to change the construction and prices of its products at all times and without notice.

NOVY nv se reserva el derecho a modificar en cualquier momento y sin condiciones la construcción y los precios de sus productos.

NOVY nv si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso la struttura e i prezzi dei suoi prodotti.

**NOVY**

**NOVY nv**  
Noordlaan 6  
B - 8520 KUURNE  
Tel. 056/36.51.00  
Fax 056/35.32.51

E-mail: [novy@novy.be](mailto:novy@novy.be)  
<http://www.novy.be>

France: 0320.940662  
Deutschland / Österreich: +49 (0)511.54.20.771  
Nederland: +31 (0)88-0119110  
España: +34 938 700 895  
Italia: +39 039.20.57.501