

NOVY

1724, 1726, 1763, 1767, 1768

Novy Inductie Power
Novy Induction Power
Novy Induktion Power
Novy Induction Power

1726-g1, 1763-g1, 1768-g1

Novy Inductie Power Matte Line
Novy Induction Power Matte Line
Novy Induktion Power Matte Line
Novy Induction Power Matte Line

INHOUD

1	ALGEMENE INFORMATIE	3
2	MILIEU EN BESPARING	4
2.1	Verpakkingsmateriaal	4
2.2	Afvoeren van het oude apparaat	4
2.3	Tips voor lager energieverbruik en hogere efficiëntie	4
3	GEBRUIK VAN HET APPARAAT	5
3.1	Eerste gebruik van het apparaat	5
3.2	Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging	5
4	BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	6
4.1	Principe van inductie	6
4.2	Technische kenmerken van de inductiekookplaat	7
4.3	Geluiden bij inductie	9
5	INDUCTIEKOOKPLAAT	10
5.1	Bedieningspaneel	10
5.2	Toetsen en slider bediening	10
5.3	Bediening van de kookplaat	11
5.3.1	In- en uitschakelen	11
5.3.2	Pandetectie	11
5.3.3	Aanduiding restwarmte	12
5.3.4	Power functie en Super Power functie	12
5.3.5	Counter-functie	15
5.3.6	Timer functie	15
5.3.7	Programmeren van de aankookautomaat	16
5.3.8	Stop & Go Functie	17
5.3.9	Herhalingsfunctie	17
5.3.10	Warmhoudfunctie	17
5.3.11	Flexzone	18
5.3.12	Grill functie	19
5.3.13	Vergrendeling kookplaat	19
6	KOOKADVIES	20
7	REINIGING EN ONDERHOUD	22
7.1	Onderhoud van de kookplaat	22
8	KLEINE STORINGEN VERHELPE	25
8.1	Meldingen op de kookplaat	25
8.2	Storingen	26
9	OVERZICHT FUNCTIES	27
10	INSTALLATIE VOORSCHRIFTEN	30
11	MONTAGE INSTRUCTIES	30
11.1	Elektrische aansluiting	33

1 ALGEMENE INFORMATIE

Lees aandachtig de veiligheidsvoorschriften en de gebruiksaanwijzing & installatievoorschriften vóór de installatie en ingebruikname.

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

Leef de veiligheidsvoorschriften en de gebruiksaanwijzing & installatievoorschriften na om letsel en materiële schade te voorkomen.

In deze handleiding 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

2 MILIEU EN BESPARING

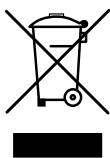
2.1 Verpakkingsmateriaal

Dit toestel is beschermd door verpakking tegen transportschade.

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

2.2 Afvoeren van het oude apparaat

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



2.3 Tips voor lager energieverbruik en hogere efficiëntie

Hieronder volgen een aantal tips om uw toestel nog energiezuiniger en efficiënter te maken.

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

3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

3.1 Eerste gebruik van het apparaat

- Verwijder alle zichtbare stickers voor ingebruikname.
- Poets altijd eerst de glasplaat met een vochtige doek en droog het af voor het eerste gebruik. Gebruik geen schoonmaakmiddel; hierdoor kan een blauwachtige waas ontstaan.

3.2 Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Beschadigde kookpotten of kookpotten met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen het glas beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen het glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op het glas vallen.
- Vermijd het stoten van kookpotten tegen de rand van het glas.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.
- Plaats nooit een warme kookpot op de bedieningszone.

4 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

4.1 Principe van inductie

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

Uiteraard zijn aangepaste kookpotten vereist:

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

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

Tip: Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

4.2 Technische kenmerken van de inductiekookplaat

Type	1724 1726(-g1)	1763(-g1)	1767	1768 1768(-g1)
Totaal vermogen (W)	7400	7400	7400	10400
Energieverbruik van de kookplaat EChob** (Wh/kg)	176,6	174,7	169,9	177,2
Zone links voor (mm)	240 x 200	240 x 200	240 x 200	240 x 200
Minimum detectie (mm)	Ø 110	Ø 110	Ø 110	Ø 110
Nominaal vermogen* (W)	2100	2100	2100	2100
Power vermogen* (W)	2500	2500	2500	2500
Super power vermogen* (W)	3000	3000	3000	3000
Gestandaardiseerde categorie kookgerei**	A	B	A	B
Energie verbruik ECcw** (Wh/kg)	178,9	180,2	178,9	180,2
Zone links achter (mm)	240 x 200	240 x 200	240 x 200	240 x 200
Minimum detectie (mm)	Ø 110	Ø 110	Ø 110	Ø 110
Nominaal vermogen* (W)	2100	2100	2100	2100
Power vermogen* (W)	2500	2500	2500	2500
Super power vermogen* (W)	3000	3000	3000	3000
Gestandaardiseerde categorie kookgerei**	B	C	B	C
Energie verbruik ECcw** (Wh/kg)	180,2	166,9	180,2	166,9
Centrale zone (mm)	–	–	–	Ø 280
Minimum detectie (mm)	–	–	–	Ø 145
Nominaal vermogen* (W)	–	–	–	2300
Power vermogen* (W)	–	–	–	3000
Super power vermogen* (W)	–	–	–	–
Gestandaardiseerde categorie kookgerei**	–	–	–	D
Energie verbruik ECcw** (Wh/kg)	–	–	–	187,0

* 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)

Type	1724 1726(-g1)	1763(-g1)	1767	1768 1768(-g1)
Zone rechts voor (mm)	Ø 230	Ø 210	Ø 230	Ø 200
Minimum detectie (mm)	Ø 110	Ø 110	Ø 110	Ø 110
Nominaal vermogen* (W)	2300	1400	2300	1400
Power vermogen* (W)	3000	1850	3000	1850
Super power vermogen* (W)	–	2100	–	2100
Gestandardiseerde categorie kookgerei**	C	A	C	A
Energie verbruik ECcw** (Wh/kg)	160,3	177,4	160,3	177,4
Zone rechts achter (mm)	Ø 280	Ø 210	Ø 230	Ø 200
Minimum detectie (mm)	Ø 145	Ø 110	Ø 110	Ø 110
Nominaal vermogen* (W)	2300	1400	2300	1400
Power vermogen* (W)	3000	1850	3000	1850
Super power vermogen* (W)	–	2100	–	2100
Gestandardiseerde categorie kookgerei**	D	B	C	B
Energie verbruik ECcw** (Wh/kg)	187,0	174,4	160,3	174,4

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

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

4.3 Geluiden bij inductie

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

Brommen

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

Knetteren

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

Fluiten

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

Klikken

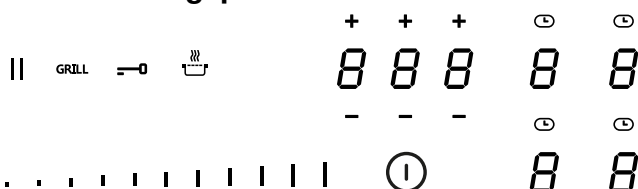
Bij lage vermogensstanden kunnen bij elektronische schakelingen klikgeluiden optreden.

Zoemen

Er kan een zoemend geluid ontstaan als de ventilator wordt ingeschakeld. Deze ventilator koelt de elektronica als u de kookplaat intensief gebruikt. Ook nadat u de kookplaat heeft uitgeschakeld, blijft de ventilator doorlopen als de temperatuur te hoog is.

5 INDUCTIEKOOKPLAAT

5.1 Bedieningspaneel



Bediening kookplaat	
Aanduiding en selectie van de timertijd	+ + + 8 8 8 - - -
In- / uitschakelen van de kookplaat	ⓘ
Stop & Go toets	
Zone selectie toets	8
Flexzone indicatie	∩
Timer selectie toets	⌚
Warmhoud functie toets	🍲
Grill functie toets	GRILL
Sliderbediening vermogen	
Vergrendelingstoets	🔒

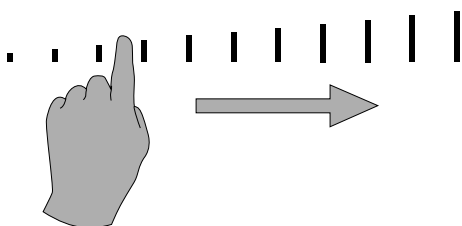
5.2 Toetsen en slider bediening

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



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

Voor de selectie van het vermogen volstaat het om met uw vinger **op de led aanduiding van de sliderbediening te glijden**. U heeft ook de rechtstreekse toegang tot een bepaald niveau door met uw vinger het gewenste niveau rechtstreeks te selecteren.



Zone voor sliderbediening (SLIDER)

5.3 Bediening van de kookplaat

5.3.1 In- en uitschakelen

In- en uitschakelen van de kookplaat:	
Inschakelen	Display
Druk op ① en 2 sec blijven duwen. Bedieningspaneel licht op.	①
Uitschakelen	
Druk op ①. Bedieningspaneel dooft.	

In- en uitschakelen van een kookzone:	
Instellen	Display
Selecteer de zone via de zone selectie toets. Glij van links naar rechts over de SLIDER (sliderbedieining vermogen).	0-9
Uitschakelen	
Selecteer de zone via de zone selectie toets.	0
Glij van rechts naar links over de SLIDER tot de display 0 of H ¹ aangeeft.	H

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

5.3.2 Pandetectie

Deze kookplaat is uitgerust met een interactief controlesysteem

dat het gebruik van de kookplaat nog vereenvoudigt. Wanneer u een pan op de ingeschakelde kookplaat plaatst, wordt deze automatisch gedetecteerd. Bovendien krijgt u een indicatie 0 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 $\underline{U}$ verschijnt op het display.
- De werking wordt onderbroken wanneer tijdens het koken de pan van de kookzone wordt genomen. Het symbool $\underline{U}$ verschijnt op het display. De $\underline{U}$ 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 $\underline{U}$ blijft dan niet actief.

¹ H = hot (heet)

5.3.3 Aanduiding restwarmte

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



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

5.3.4 Power functie en Super Power functie

De Powerfunctie P en Super Power $,, ||$ verlenen aan de gekozen kookzone een opgevoerd vermogen.

De Super Power functie is alleen van toepassing op specifieke zones. Raadpleeg hiervoor de tabel op de volgende pagina's.

Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen. Deze functie is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

In- en uitschakelen van Power

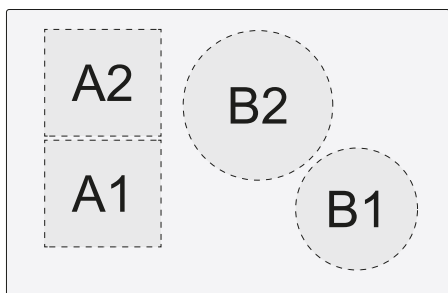
Power inschakelen	Display
Tot het einde van de SLIDER glijden of meteen op het einde van de SLIDER duwen.	P
Power uitschakelen	
Over de SLIDER glijden.	$9-0$

In- en uitschakelen van Super Power

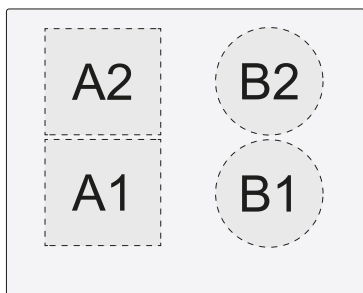
Power inschakelen	Display
Tot het einde van de SLIDER glijden of meteen op het einde van de SLIDER duwen.	P
Super Power inschakelen	
Druk opnieuw einde van de SLIDER.	$,, + P$
Super Power uitschakelen	
Over de SLIDER glijden.	$P-0$
Power uitschakelen	
Over de SLIDER glijden.	$9-0$

Beheer van het maximaal vermogen:

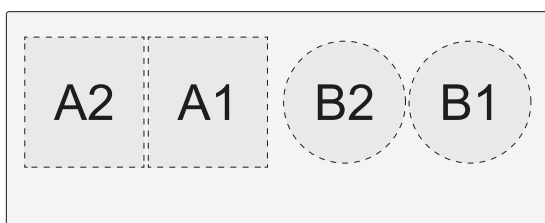
De kookplaat is opgedeeld in 2 afzonderlijke verwarmingsgroepen.



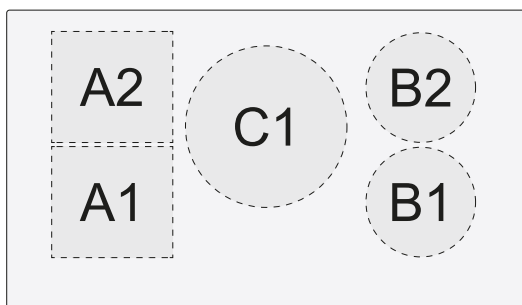
1724/1726(-g1)



1763(-g1)



1767



1768(-g1)

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 2100W (B1 & B2) en 3000W (A1 & A2).

Indien simultaan gekookt wordt op zones A1 en A2, B1 en B2 of C1, wordt een vermogen van 3000W verdeeld over deze 2 zones A1 en A2, B1 en B2 of C1.

	Kookzone	In cm	Vermogen (W) Normaal	Vermogen (W) Power	Vermogen (W) Super Power
1724 1726 1726-g1	A1	24 x 20	2100	2500	3000
	A2	24 x 20	2100	2500	3000
	B1	Ø 23	2300	3000	–
	B2	Ø 28	2300	3000	–
1763 1763-g1	A1	24 x 20	2100	2500	3000
	A2	24 x 20	2100	2500	3000
	B1	Ø 21	1400	1850	2100
	B2	Ø 21	1400	1850	2100
1767	A1	24 x 20	2100	2500	3000
	A2	24 x 20	2100	2500	3000
	B1	Ø 23	2300	3000	–
	B2	Ø 23	2300	3000	–
1768 1768-g1	A1	24 x 20	2100	2500	3000
	A2	24 x 20	2100	2500	3000
	B1	Ø 20	1400	1850	2100
	B2	Ø 20	1400	1850	2100
	C1	Ø 28	2300	3000	–

Vermogensgrens	Display
Gekozen kookzone met Powerfunctie.	<i>P</i>
Vermogensgrens geactiveerd	<i>B</i>
[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.

Om 3 zones tegelijkertijd op een maximaal vermogen te kunnen gebruiken, maak gebruik van een volgende combinatie tussen de verwarmingsgroepen:

- zone A1 of A2 of C1 en B1 of B2
(bij een 2 fasen aansluiting)*
- zone A1 of A2 en C1 en B1 of B2
(bij een 3 fasen aansluiting)*

* bij vragen over uw aansluiting, contacteer uw installateur.

5.3.5 Counter-functie

Alle kookzones zijn uitgerust met een counter-functie die actief wordt wanneer de kookzone wordt geselecteerd. Deze functie geeft dan de gebruikstijd ervan weer in seconden 1-59 en 1-99 minuten.

5.3.6 Timer functie

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

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

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

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

Na enkele seconden knippert de led  niet meer. De timer tijd is nu uitgeschakeld.

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

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

Gebruik van de timer zonder koken	
Timer zonder koken	Display
De kookplaat inschakelen. Druk op ① gedurende 2 seconden. Wacht 10 seconden.	
Selecteer de timer	
Druk op de timer indicatie [---].	0 0 0
Duurtijd verminderen	
Druk op [-] van de timer.	0 6 0- 0 5 9...
Duurtijd verlengen	
Druk op [+] van de timer.	0 0 1- 0 0 2...

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

Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd:
Zodra de geselecteerde kooktijd afgelopen is, gaat de display knipperen 000, er klinkt een geluidssignaal. Om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen drukt u op [000] van de timer.

5.3.7 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.) 6 en 3 sec blijven duwen.	6 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	--:--

5.3.8 Stop & Go Functie

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

Aan- en uitzetten van Stop & Go	
Aanzetten	Display
Druk op gedurende 2 seconden.	
Uitzetten	
Druk op gedurende 2 seconden tot deze knippert.	0-9
Druk daarna op een zone selectie toets.	

5.3.9 Herhalingsfunctie

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

- Staat van alle kookzones (vermogen)
- Minuten en seconden van de geprogrammeerde kookzones door de timers
- Functie “automatisch koken”
- Warmhoudfunctie

De herhalingsprocedure is als volgt:

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

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

5.3.10 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 kleven.

Warmhoudfunctie bij modellen

1724 / 1726 / 1763 / 1767 / 1768

Aan- en uitzetten van de warmhoudfunctie	
Zone selecteren	Display
Druk op 0 van de kookzone.	
Activeer warmhoudfunctie	
Druk 2 maal op  .	— —
Warmhoudfunctie stopzetten	
Over de SLIDER glijden.	0-9 of H

De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.

(*) 42°C en 94°C: enkel bij 1726-g1 / 1763-g1 / 1768-g1 beschikbaar.

Warmhoudfunctie bij modellen 1726-g1 / 1763-g1 / 1768-g1

Aan- en uitzetten van de warmhoudfunctie	
Zone selecteren	Display
Druk op  van de kookzone.	
Activeer warmhoudfunctie	
- voor 42°C: Druk 1 maal op  .	
- voor 70°C: Druk 2 maal op  .	
- voor 94°C: Druk 3 maal op  .	
Warmhoudfunctie stopzetten	
Over de SLIDER glijden.	 of 

De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.

5.3.11 Flexzone

Deze functie laat toe om de 2 linker flexzones te koppelen tot 1 grote zone. Deze functie kan manueel of automatisch geactiveerd worden wanneer een grote pot/pan op het kookoppervlak wordt gezet.

Flexzone	
Manueel activeren	Display
Tegelijkertijd op de 2 flexzones selectie toetsen drukken van de 2 te combineren flexzones A1, A2.	 
Automatisch activeren	
Plaats een kookpot op de flexzones A1, A2.	
Druk daarna op de knipperende  om te bevestigen.	
Vermogen verhogen	
Glijd over de linker SLIDER tot het gewenste vermogen, beide zones geven het gekozen vermogen weer.	 
Flexzone stopzetten	
Tegelijkertijd op de 2 zone selectie toetsen drukken van de 2 gecombineerde zones.	

5.3.12 Grill functie

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

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

5.3.13 Vergrendeling kookplaat

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

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

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

6 KOOKADVIES

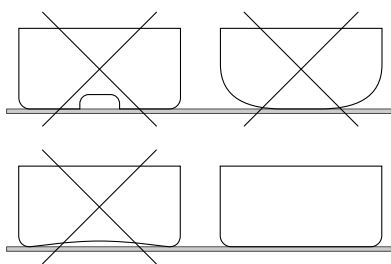
Kwaliteit van de kookpannen/potten

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

Om u ervan te verzekeren of de kookpotten geschikt zijn:

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

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



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

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

Afmetingen van de kookpotten

De kookzones passen zich in zekere mate automatisch aan de diameter van de kookpot aan. De bodem van deze kookpot dient wel een minimum diameter ($\pm 9\text{cm}$) te hebben in functie van de diameter van de gekozen kookzone. Plaats de kookpot goed in het midden van de kookzone teneinde een optimaal rendement van uw kooktafel te verkrijgen. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken. Indien de diameter de diameter van de kookpot veel groter is dan de zone, zal dit geen optimaal kookresultaat opleveren.

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

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

Voorbeelden van vermogensregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

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

7 REINIGING EN ONDERHOUD



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



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



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

7.1 Onderhoud van de kookplaat



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



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



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

Reinigen glas kookplaat

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

Stap-voor-stap reinigingsinstructie

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

- Droog het glas met een microvezeldoek voor een streeploos en glanzend resultaat.

Ongeschikte reinigingsmiddelen (niet gebruiken)

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

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



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



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

Voor hardnekkige vlekken

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8 KLEINE STORINGEN VERHELPE

8.1 Meldingen op de kookplaat

Code	
	– er staat geen kookpot op de kookzone. – de kookpot is niet geschikt voor inductie. – de diameter van de bodem van de kookpot is te klein in vergelijking met de kookzone.
	Zie hoofdstuk 5.3.10 Warmhoudfunctie
	– Het elektronisch systeem is ontregeld. – Ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan. – Doe beroep op de dienst na verkoop.
	Zie hoofdstuk 5.3.8 Stop&Go Functie
 (Er03)	Een voorwerp of vloeistof bedekt de toetsen van de bediening. Het symbool verdwijnt van zodra de toetsen vrijgemaakt of afgekuist zijn.
	De kooktafel is oververhit, laat afkoelen, daarna kunt u ze terug inschakelen.
	De luchttoevoer van de ventilator is afgesloten. Maak deze vrij.
	De kooktafel werd niet goed aan het netwerk aangesloten. Kijk de aansluiting na.
(Er47)	Probleem in het intern BUS-systeem van het apparaat.

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

De kookplaat of de kookzone werkt niet:

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

Een enkele zone of alle zones vallen uit:

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

De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel:

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

De bediening van automatisch koken treedt niet in werking:

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

8.2 Storingen

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

Kies eerst uw land.

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

9 OVERZICHT FUNCTIES

Bediening kookplaat

 Aan/uit toets voor de kookplaat

 Aanduiding van de timertijd

 Timer toetsen

 Stop & Go toets

 Aanduiding en zone selectie toets

 Flexzone Indicatie

 Timer Indicatie

 Warmhoud functie toets

 GRILL Grill functie toets

 Zone voor sliderbediening

Kookplaat inschakelen / uitschakelen

IN - Druk op ① en 2 sec blijven duwen.

UIT - Druk op ①.

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 geactiveerd

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

Stop & Go functie

AAN - Druk op I I.

UIT - Druk op I I.

Selecteer de timer

Druk op het ⏻ boven de zone selectie toets.

Duurtijd verminderen

Druk op [-] van de timer.

Duurtijd verlengen

Druk op [+] van de timer.

Uitschakelen van de timerfunctie

Druk op het ⏻ boven de zone selectie toets.

Blijf op [-] van de timer drukken tot deze op 0 staat.

Gebruik van de timer zonder koken

De kookplaat inschakelen.

Druk op het ⏻ boven de zone selectie toets.

Programmeren van de aankookautomaat

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

UIT - Glijd over de "SLIDER".

Warmhoudfunctie

IN - Druk op .

UIT - Druk op .

Flexzone manueel

AAN - tegelijkertijd op de 2 zone selectie toetsen drukken.

UIT - tegelijkertijd op de 2 zone selectie toetsen drukken.

Flexzone automatisch

AAN - plaats een kookpot op de 2 flexzones.

UIT - tegelijkertijd op de 2 zone selectie toetsen drukken.

Grill Functie

AAN - Druk op **GRILL**.

UIT - Druk op **GRILL**.

10 INSTALLATIE VOORSCHRIFTEN



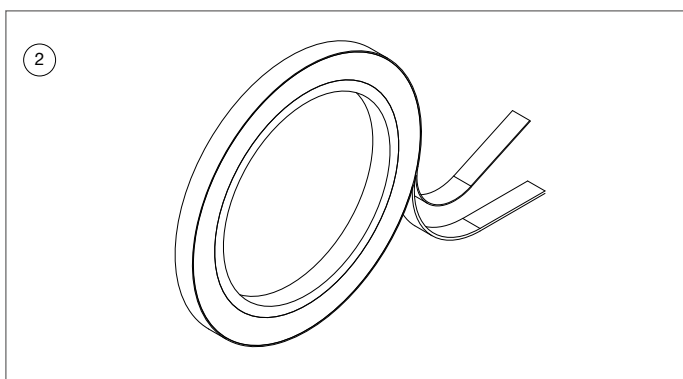
De afstand tussen de kookplaat en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.

- De kookplaat is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ». Ingebouwd mag zich een hoge kastwand of een muur aan één zijde en aan de achterzijde bevinden. Aan de andere zijde mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan het kookvlak.
- Minimaal 650 mm tussen werkblad en bovenkast.
- De strippen aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- Het apparaat mag niet gemonteerd worden boven een vaatwasmachine, oven, koelapparaten of een was- of droogmachine.
- Onder de omkasting van het apparaat dient een afstand van 20 mm voorzien te worden om goede verluchting te verzekeren.

11 MONTAGE INSTRUCTIES

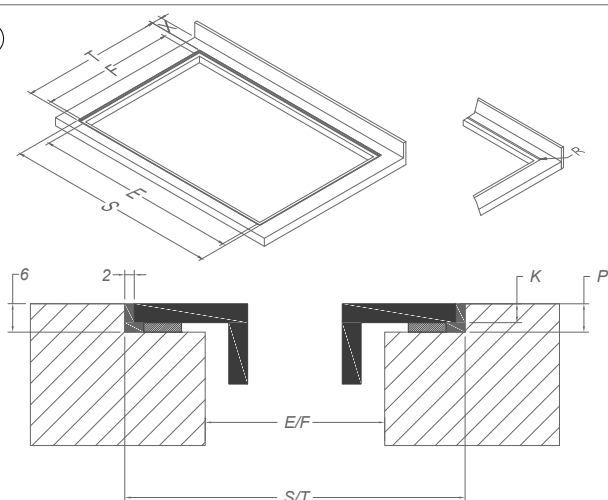


Volg de onderstaande stappen voor de montage van het toestel en maak gebruik van de montage tekeningen in deze instructie.



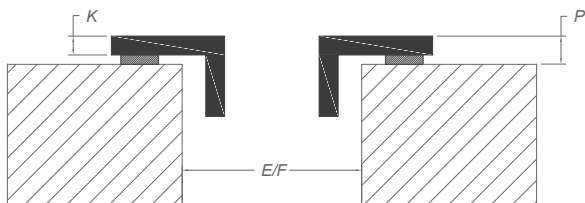
- ① Controleer het toestel vóór montage op schade. Niet monteren als er schade is aan het toestel.
- ② Controleer of alle materialen meegeleverd zijn.

3a



Type	E	F	S	T	K	P	X	R
1724	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1726	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1763	560	490	654	524	4	6	Min. 50	7
1767	980	380	1004	404	4	6	Min. 50	7
1768	850	490	904	524	4	6	Min. 50	7
1726-g1	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1763-g1	560	490	654	524	4	6	Min. 50	7
1768-g1	850	490	904	524	4	6	Min. 50	7

3b



Type	E	F	K	P	X
1724	750	490	4	6	Min. 50
1726	750	490	4	6	Min. 50
1763	560	490	4	6	Min. 50
1767	980	380	4	6	Min. 50
1768	850	490	4	6	Min. 50
1724-g1	750	490	4	6	Min. 50
1763-g1	560	490	4	6	Min. 50
1768-g1	850	490	4	6	Min. 50

3a

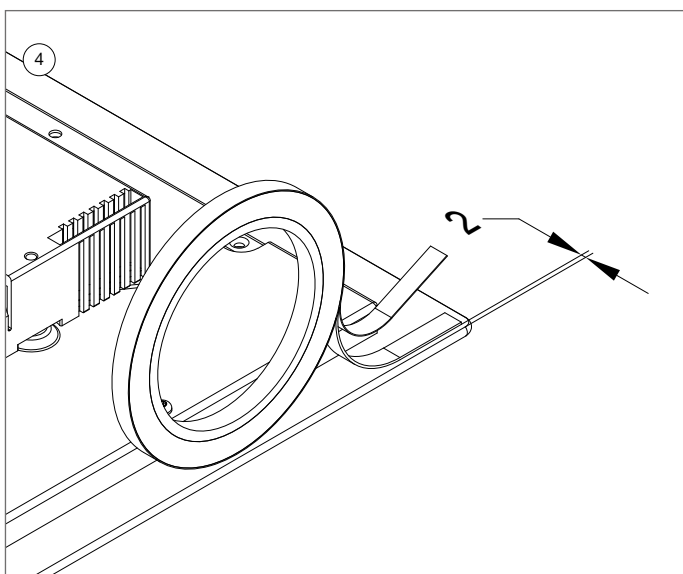
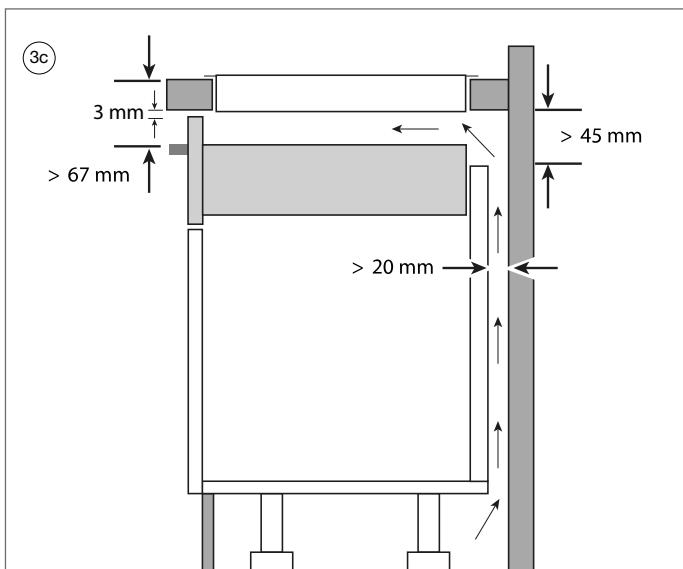
Vlakbouw

Maak een uitsparing en een freesrand in het werkblad volgens tekening 3a.

3b

Opbouw

Maak een uitsparing in het werkblad volgens tekening 3b.



- 3c **Ventilatie**
- Voorzie een ventilatieopening net onder het werkblad van minimaal 3mm over ten minste de volledige breedte van de inductiekookplaat voor voldoende koeling van de kookplaat. Zorg ook voor voldoende luchtinlaat onder het apparaat.
- 4 Plak de waterdicht strip op 2mm van de buitenrand aan de achterkant van de glasplaat.
- 5 Plaats het toestel in de voorziene opening. Neem de kookplaat links en rechts stevig vast. Kantel deze lichtjes, zodat eerst de achterzijde in de openingen past. Laat daarna de voorzijde voorzichtig zakken.

11.1 Elektrische aansluiting

- Na het monteren moeten de stukken die onder spanning staan beschermd blijven.
- De nodige aansluitgegevens staan op het kenplaatje en het aansluitingsplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat dient door middel van een meerpoleige stroomonderbreker van het net gescheiden te zijn. Staat deze open (niet aangesloten), dan moet de contactopening minstens 3mm bedragen.
- Het elektrische circuit dient van het net gescheiden te zijn door middel van de nodige voorzieningen zoals bijvoorbeeld beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contacten.
- Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden in overeenstemming met de installatieregeling.
- De voedingsslang moet zo geplaatst worden zodat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.



Let op! Dit apparaat is voorzien voor een aansluiting op een netspanning van 230V~ 50 / 60 Hz.



Verbind steeds de aarding.



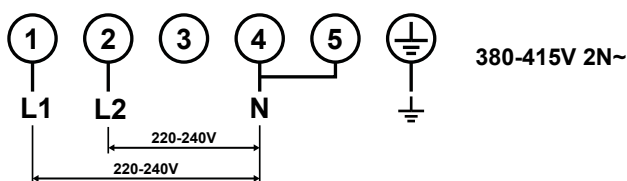
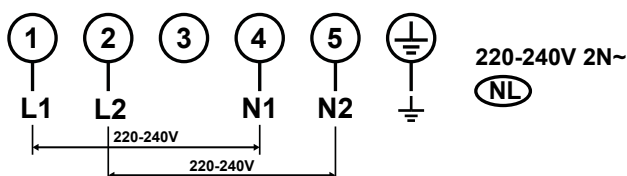
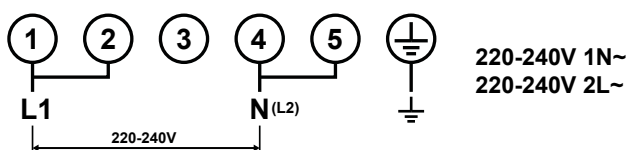
De installatie en de aansluiting op het elektrische net mag enkel toevertrouwd worden aan een vakman (elektricien) die op de hoogte is van de voorgeschreven normen.

6a

Aansluiting van de kookplaat voor:
1724 / 1726 / 1763 / 1767
1724-g1 / 1763-g1 / 1767-g1

Netwerk	Aan- sluiting	Aansluit- snoer	Aansluit- snoer	Kaliber automaten
230V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	2 fasen +N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* berekend met de coëfficiënt van gelijktijdigheid volgens de standaard EN 60 335-2-6



6a De aansluitdoos bevindt zich aan de onderzijde van de kookplaat. Om het deksel te openen, gebruik een schroevendraaier en plaats deze in de 2 gleuven voor de pijlen.

Schakel de hoofdschakelaar of de betreffende zekering uit voordat het toestel aangesloten wordt.

Sluit het toestel aan volgens de bovenstaande tabel en schema.



Let op! De draden goed doorsteken en de schroeven goed aanspannen.



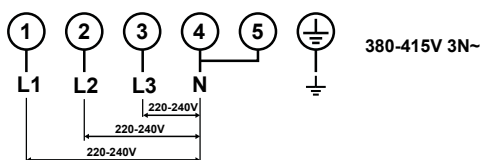
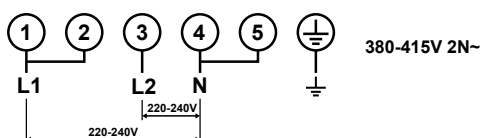
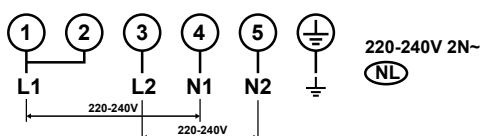
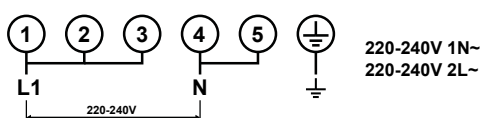
We kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor ongevallen voortkomend uit een slechte of verkeerde aansluiting of ongevallen die gebeuren door toestellen zonder of met een defecte aarding.

6b

Aansluiting van de kookplaat 1768 / 1768-g1

Netwerk	Aan- sluiting	Aansluit- snoer	Aansluit- snoer	Kaliber automaten
230V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	45 A *
400V~ 50/60 Hz	2 fasen +N	4 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	32 A *
400V~ 50/60 Hz	3 fasen +N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* berekend met de coëfficiënt van gelijktijdigheid volgens de standaard EN 60 335-2-6



6b

De aansluitdoos bevindt zich aan de onderzijde van de kookplaat. Om het deksel te openen, gebruik een schroevendraaier en plaats deze in de 2 gleuven voor de pijlen.

Schakel de hoofdschakelaar of de betreffende zekering uit voordat het toestel aangesloten wordt.

Sluit het toestel aan volgens de bovenstaande tabel en schema.



Let op! De draden goed doorsteken en de schroeven goed aanspannen.



We kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor ongevallen voortkomend uit een slechte of verkeerde aansluiting of ongevallen die gebeuren door toestellen zonder of met een defecte aarding.

CONTENU

1	INFORMATIONS GÉNÉRALES	37
2	ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES	38
2.1	Matériel d'emballage	38
2.2	Recyclage de l'appareil usagé	38
2.3	Conseils pour réduire la consommation d'énergie et augmenter l'efficacité	38
3	UTILISATION DE L'APPAREIL	39
3.1	Première utilisation de l'appareil	39
3.2	Précautions contre les dommages	39
4	DESCRIPTION DE L'APPAREIL	40
4.1	Principe de l'induction	40
4.2	Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction	41
4.3	Bruits lors de la cuisson par induction	43
5	PLAQUE DE CUISSON	44
5.1	Commande de la plaque de cuisson	44
5.2	Commande des touches et du bandeau	44
5.3	Commande de la plaque de cuisson	45
5.3.1	Mise en marche et arrêt	45
5.3.2	Détection de récipient	45
5.3.3	Indicateur de chaleur résiduelle	46
5.3.4	Fonctions Power et Super Power	46
5.3.5	Fonction compteur	49
5.3.6	Fonction minuterie	49
5.3.7	Programmation de l'accélérateur de chauffe	50
5.3.8	Fonction Stop & Go	51
5.3.9	Fonction de répétition	51
5.3.10	Fonction de maintien au chaud	51
5.3.11	Zone flexible	52
5.3.12	Fonction grill	53
5.3.13	Verrouillage plaque de cuisson	53
6	CONSEILS DE CUISSON	54
7	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	56
7.1	Entretien de la plaque de cuisson	56
8	RÉSOUTRE DES PETITES PANNES	59
8.1	Messages sur la plaque de cuisson	59
8.2	Service	60
9	RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS	61
10	CONSIGNES D'INSTALLATION	64
11	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	64
11.1	Connexion électrique	67

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

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

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

Ce manuel 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.

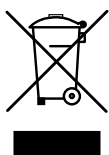
2 ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES

2.1 Matériel d'emballage

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

2.2 Recyclage de l'appareil usagé

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



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

Gardez les anciens appareils hors de portée des enfants.

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

Voici quelques conseils pour rendre votre appareil encore plus économe en énergie et efficace.

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

- Utilisez le moins d'eau possible. Plus il y a d'eau dans une casserole, plus il faut d'énergie pour la chauffer.
- Après avoir fait bouillir ou frire, diminuez en temps opportun la puissance inférieure pour réduire la consommation d'énergie et limiter la surproduction de vapeurs.

3 UTILISATION DE L'APPAREIL

3.1 Première utilisation de l'appareil

- Enlevez toutes les étiquettes et tous les autocollants de la vitre.
- Avant la première utilisation, nettoyez la plaque de verre avec un chiffon humide puis bien la sécher. N'utilisez pas de détergent ; cela peut entraîner l'apparition d'un voile bleuâtre.

3.2 Précautions contre les dommages

- Les casseroles endommagées ou les casseroles à fond rugueux (fonte non émaillée) peuvent endommager le verre.
- Le sable ou d'autres matériaux abrasifs peuvent endommager le verre.
- Ne laissez pas d'objets (même petits) tomber sur le verre.
- Évitez de heurter le bord du verre avec des casseroles.
- Ne placez pas et ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Ne placez jamais une casserole chaude sur la zone de commande.

4 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Principe de l'induction

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

Bien entendu le récipient doit être adapté :

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

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

Astuce : Les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent souvent le diamètre supérieur de la poêle. Celui-ci est souvent plus grand que le diamètre du fond.

4.2 Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction

Type	1724 1726(-g1)	1763(-g1)	1767	1768 1768(-g1)
Puissance Totale (W)	7400	7400	7400	10400
Consommation énergétique de la table de cuisson EChob** (Wh/kg)	176,6	174,7	169,9	177,2
Zone avant gauche (mm)	240 x 200	240 x 200	240 x 200	240 x 200
Détection minimum (mm)	Ø 110	Ø 110	Ø 110	Ø 110
Puissance nominale* (W)	2100	2100	2100	2100
Puissance du Power* (W)	2500	2500	2500	2500
Puissance du Super power* (W)	3000	3000	3000	3000
Catégorie de la casserole standard**	A	B	A	B
Consommation énergétique ECcw** (Wh/kg)	178,9	180,2	178,9	180,2
Zone arrière gauche (mm)	240 x 200	240 x 200	240 x 200	240 x 200
Détection minimum (mm)	Ø 110	Ø 110	Ø 110	Ø 110
Puissance nominale* (W)	2100	2100	2100	2100
Puissance du Power* (W)	2500	2500	2500	2500
Puissance du Super power* (W)	3000	3000	3000	3000
Catégorie de la casserole standard**	B	C	B	C
Consommation énergétique ECcw** (Wh/kg)	180,2	166,9	180,2	166,9
Zone centrale	–	–	–	Ø 280
Détection minimum	–	–	–	Ø 145
Puissance nominale*	–	–	–	2300
Puissance du Power*	–	–	–	3000
Puissance du Super power*	–	–	–	–
Catégorie de la casserole standard**	–	–	–	D
Consommation énergétique ECcw**	–	–	–	187,0

* 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).

Type	1724 1726(-g1)	1763(-g1)	1767	1768 1768(-g1)
Zone avant droit (mm)	Ø 230	Ø 210	Ø 230	Ø 200
Détection minimum (mm)	Ø 110	Ø 110	Ø 110	Ø 110
Puissance nominale* (W)	2300	1400	2300	1400
Puissance du Power* (W)	3000	1850	3000	1850
Puissance du Super power* (W)	–	2100	–	2100
Catégorie de la casserole standard**	C	A	C	A
Consommation énergétique ECcw** (Wh/kg)	160,3	177,4	160,3	177,4
Zone arrière droit (mm)	Ø 280	Ø 210	Ø 230	Ø 200
Détection minimum (mm)	Ø 145	Ø 110	Ø 110	Ø 110
Puissance nominale* (W)	2300	1400	2300	1400
Puissance du Power* (W)	3000	1850	3000	1850
Puissance du Super power* (W)	–	2100	–	2100
Catégorie de la casserole standard**	D	B	C	B
Consommation énergétique ECcw** (Wh/kg)	187,0	174,4	160,3	174,4

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

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

4.3 Bruits lors de la cuisson par induction

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

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

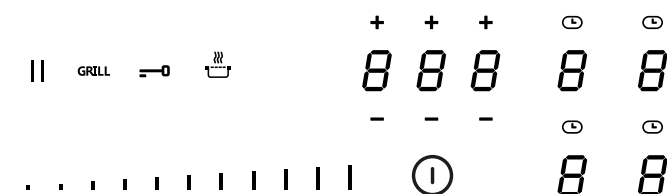
À bas niveau de puissance, les commutations électroniques peuvent s'accompagner de bruits de clics.

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.

5 PLAQUE DE CUISSON

5.1 Commande de la plaque de cuisson



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

5.2 Commande des touches et du bandeau

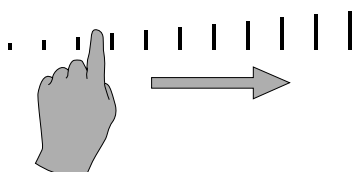
L'appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Les fonctions sont activées par simple effleurement des touches. L'activation est signalée par un voyant, un affichage et/ou un signal sonore.



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

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

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



Bandeau de commande (SLIDER)

5.3 Commande de la plaque de cuisson

5.3.1 Mise en marche et arrêt

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

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

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

5.3.2 Détection de récipient

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

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

La plaque à induction ne fonctionne pas :

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

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

¹ H = « hot » (chaud)

5.3.3 Indicateur de chaleur résiduelle

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



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

5.3.4 Fonctions Power et Super Power

Les fonctions Power P et Super Power $,, ||$ permettent d'amplifier la puissance de la zone de cuisson sélectionnée.

La fonction Super Power ne s'applique qu'à certaines zones spécifiques. Veuillez consulter le tableau aux pages suivantes.

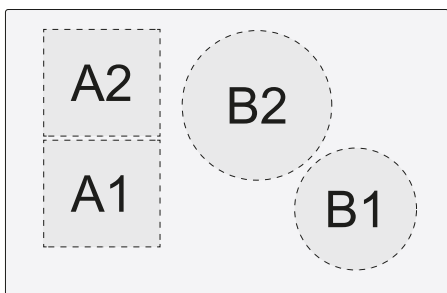
Lorsque cette fonction est activée, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes à une puissance nettement supérieure. Cette fonction sert notamment lors de la préparation de pâtes pour porter une grande quantité d'eau à ébullition, par exemple.

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.	P
Désactiver le Power	
Glisser sur le bandeau de commande.	$9-0$

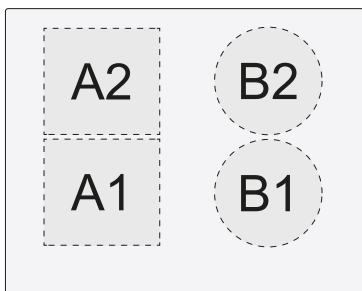
Activer/désactiver le Super Power	
Activer le Power	Affichage
Glisser jusqu'à l'extrémité du bandeau de commande ou appuyer directement sur l'extrémité du bandeau de commande.	P
Activer le Super Power	
Appuyez de nouveau sur l'extrémité du bandeau de commande.	$,, + P$
Désactiver le Super Power	
Glisser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

Contrôle de la puissance maximale :

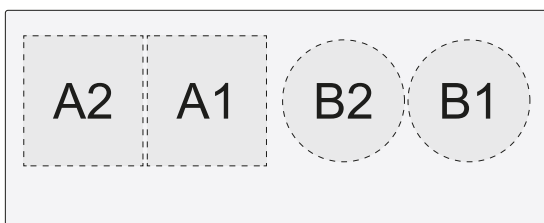
La plaque de cuisson est divisée en deux zones de chauffe distinctes.



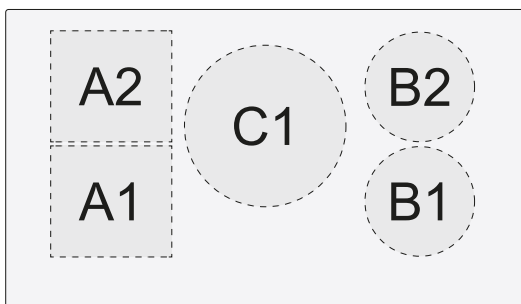
1724/1726(-g1)



1763(-g1)



1767



1768(-g1)

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 2100W (B1 & B2) ou 3000 W (A1 & A2).

Lorsque les zones de cuisson d'un même groupe de chauffe sont utilisées simultanément, la puissance de 3000 W est répartie sur les deux zones du groupe de chauffe, à savoir A1 & A2, B1 & B2 ou C1.

	Zone de cuisson	En cm	Puissance (W) Normale	Puissance (W) Power	Puissance (W) Super Power
1724 1726 1726-g1	A1	24 x 20	2100	2500	3000
	A2	24 x 20	2100	2500	3000
	B1	Ø 23	2300	3000	–
	B2	Ø 28	2300	3000	–
1763 1763-g1	A1	24 x 20	2100	2500	3000
	A2	24 x 20	2100	2500	3000
	B1	Ø 21	1400	1850	2100
	B2	Ø 21	1400	1850	2100
1767	A1	24 x 20	2100	2500	3000
	A2	24 x 20	2100	2500	3000
	B1	Ø 23	2300	3000	–
	B2	Ø 23	2300	3000	–
1768 1768-g1	A1	24 x 20	2100	2500	3000
	A2	24 x 20	2100	2500	3000
	B1	Ø 20	1400	1850	2100
	B2	Ø 20	1400	1850	2100
	C1	Ø 28	2300	3000	–

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

Pour utiliser la puissance maximale possible pour 2 zones en même temps, il faut alors combiner deux zones de deux groupes de chauffe différents, soit A1 ou A2 avec B1 ou B2 ou C1.

Pour utiliser la puissance maximale possible pour les 3 zones en même temps, utilisez la combinaison suivante entre les zones de chauffe :

- soit zones A1, A2 ou C1 avec B1 ou B2 (pour un raccordement biphasé)*.
- soit zones A1 ou A2 avec C1 et B1 ou B2 (pour un raccordement triphasé)*.

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

5.3.5 Fonction compteur

Lorsqu'un foyer est sélectionné la fonction compteur affiche le temps de fonctionnement de celui-ci, en secondes de 1 à 59, puis en minute de 1 à 99.

5.3.6 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 1H59 minutes) pour chaque zone.

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

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

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

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

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

Utilisation de la minuterie hors cuisson

Minuterie hors cuisson	Affichage
Allumez la plaque de cuisson. Appuyez sur ① pendant 2 secondes. Attendez 10 secondes.	
Sélectionner la minuterie	0 0 0
Appuyez sur l'affichage de la minuterie [- - -].	
Diminuer la durée	0 6 0-
Appuyez sur le [-] de la minuterie.	0 5 9...
Augmenter la durée	0 0 1-
Appuyez sur le [+] de la minuterie.	0 0 2...

Après quelques secondes, l'afficheur de minuterie s'arrête de clignoter. La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Arrêt automatique en fin de cuisson :

Dès que la durée de cuisson sélectionnée s'est écoulée, l'afficheur **000** se met à clignoter et un signal sonore retentit. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur le **[000]** de la minuterie.

5.3.7 Programmation de l'accélérateur de chauffe

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

Programmation de l'accélérateur de chauffe

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

Tableau accélérateur de chauffe

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

5.3.8 Fonction Stop & Go

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

Activation et désactivation du Stop & Go	
Activation	Affichage
Appuyer sur pendant 2 secondes jusqu'à ce qu'il clignote.	
Désactivation	
Appuyer sur pendant 2 secondes. Sélectionnez une zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone.	0-9

5.3.9 Fonction de répétition

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

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

La procédure de répétition est la suivante :

- Appuyez sur la touche ① pendant 2 secondes.
- Appuyez sur **||** avant que le clignotement ne s'arrête.

Les réglages préalablement sélectionnés sont rappelés.

5.3.10 Fonction de maintien au chaud

Cette fonction permet d'atteindre et de conserver automatiquement une température de 42°C, 70°C et 94°C (*).

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

Fonction maintien au chaud sur les modèles 1724 / 1726 / 1763 / 1767 / 1768

Enclencher / arrêter la fonction maintien au chaud	
Sélectionner la zone	Affichage
Appuyer sur [0] de la zone.	
Activer le maintien au chaud	
Appuyer 2 fois sur  .	—
Arrêter	0-9 ou H
Glisser sur le bandeau de commande.	

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

(*) 42°C et 94°C : uniquement disponibles pour 1726-g1 / 1763-g1 / 1768-g1

Fonction maintien au chaud sur les modèles 1726-g1 / 1763-g1 / 1768-g1

Enclencher / arrêter la fonction maintien au chaud	
Sélectionner la zone	Affichage
Appuyer sur [] de la zone.	
Activer le maintien au chaud	
- pour 42°C: Appuyer 1 fois sur  .	
- pour 70°C: Appuyer 2 fois sur  .	
- pour 94°C: Appuyer 3 fois sur  .	
Arrêter	<i>0-9</i> ou <i>H</i>
Glisser sur le bandeau de commande.	

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

5.3.11 Zone flexible

Cette fonction permet de combiner les deux zones de cuisson de gauche en 1 grande zone modulable. Cette fonction peut être enclenchée manuellement ou automatiquement lorsqu'un récipient de grande taille est posé sur la surface de cuisson.

Zone flexible	
Activer manuellement	Affichage
Appuyer simultanément sur [les 2 touches de sélection de zone] de la zone modulable à constituer, A1 et A2.	
Activer automatiquement	
Posez un récipient sur les zones modulables A1 et A2. Appuyez ensuite sur le bouton clignotant  pour confirmer.	
Augmenter la puissance	<i>0-9</i>
Glisser sur le bandeau de commande de gauche jusqu'à la puissance souhaitée. Les deux zones affichent la puissance sélectionnée.	
Désactiver la Zone flexible	
Appuyer simultanément sur [les 2 touches de sélection de zone] de la zone modulable à dissocier.	

5.3.12 Fonction grill

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

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

5.3.13 Verrouillage plaque de cuisson

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

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

Verrouillage plaque de cuisson	
Verrouiller	Affichage
Appuyez sur  pendant 2 secondes. L'icône s'illumine maintenant.	
Déverrouiller Appuyez sur  pendant 2 secondes. L'icône s'allume maintenant normalement.	

6 CONSEILS DE CUISSON

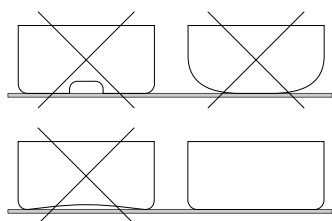
Qualité des poêles et casseroles

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

Pour vous assurer que vos récipients sont compatibles :

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

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



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

- Couvrez autant que possible vos récipients pendant la cuisson.

Dimensions des récipients

Les zones de cuisson s'adaptent dans une certaine mesure automatiquement au diamètre du récipient. Le fond du récipient doit toutefois avoir un diamètre minimal ($\pm 9\text{cm}$) en fonction du diamètre de la zone de cuisson choisie. Posez le récipient bien au milieu de la zone de cuisson afin d'obtenir un rendement optimal de votre plaque de cuisson. Le fond du récipient doit autant que possible couvrir la zone 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+ , , II

7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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



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



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

7.1 Entretien de la plaque de cuisson



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



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



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

Nettoyage du verre de la plaque de cuisson

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

Instructions de nettoyage étape par étape

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

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

Produits de nettoyage inadaptés

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

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



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



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

Taches tenaces

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8 RÉSOUDRE DES PETITES PANNES

8.1 Messages sur la plaque de cuisson

Code	
	– Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. – Le récipient n'est pas adapté à la cuisson par induction. – Le diamètre du fond du récipient est trop petit par rapport à la zone de cuisson.
	Voir le § 5.3.10 Fonction de maintien au chaud
	– Le système électronique est déverrouillé. – Débranchez puis rebranchez la plaque de cuisson. – Appelez le service après-vente.
	Voir le § 5.3.8 Fonction Stop & Go
 (Er03)	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.
(Er47)	Problème dans le système BUS interne de l'appareil.

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

La plaque ou une zone de cuisson ne fonctionne pas :

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

Une zone ou toutes les zones ont arrêté de fonctionner :

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

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

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

Les commandes de cuisson automatiques ne fonctionnent pas :

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

8.2 Service

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

Sélectionnez votre pays.

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

9 RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS

Commande de la plaque de cuisson

 Touche marche/arrêt de la plaque de cuisson

 Affichage du temps de minuterie

 Touches minuterie

 Touche Stop & Go

 Affichage et touche de sélection de zone

 Indicateur de la Zone flexible

 Indicateur de la minuterie

 Touche de fonction de maintien au chaud

GRILL Fonction Grill

 Curseur de commande de puissance

Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson

MARCHE - Appuyez sur ① pendant 2 secondes. La LED s'allume.

ARRÊT – Appuyez sur ①. La LED s'éteint.

Réglage de la puissance

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

Moins – Glissez sur le bandeau de commande jusqu'à 0.

Activer/désactiver le Power

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

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

Activer/désactiver le Super Power

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

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

Limite de puissance activée

[9] est réduit à [8] et clignote [8]

Fonction Stop & Go

MARCHE – Appuyez sur I I

ARRÊT – Appuyez sur I I

Sélectionner la minuterie

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

Diminuer la durée

Appuyez sur le [-] de la minuterie.

Augmenter la durée

Appuyez sur le [+] de la minuterie.

Arrêter la fonction minuterie

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

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

Utilisation de la minuterie hors cuisson

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

Fonction de maintien au chaud

MARCHE – Appuyez sur .

Arrêt – Appuyez sur .

Zone flexible manuelle

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

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

Zone flexible automatique

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

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

Fonction grill

MARCHE – Appuyez sur **GRILL**.

Arrêt – Appuyez sur **GRILL**.

10 CONSIGNES D'INSTALLATION



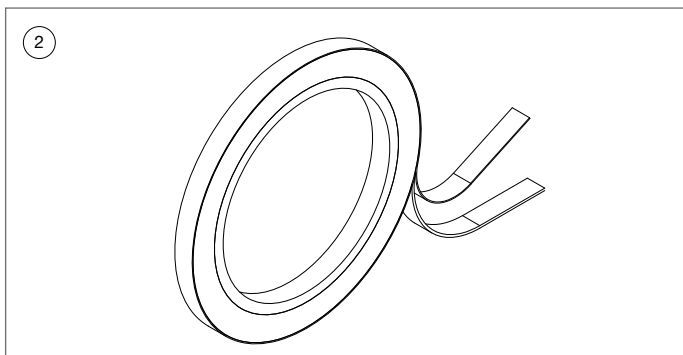
La distance entre la table de cuisson et le mur doit être d'au minimum 50 mm.

- La table de cuisson est conçue pour la préparation de nourriture classe de protection « Y ». Pour une table de cuisson encastrée, la présence d'une paroi haute garnie de placards ou un mur sur un côté et sur l'arrière sont autorisés. Sur l'autre côté aucun meuble ou appareil ne doit être plus élevé que le plan de cuisson.
- Une distance minimale de 650 mm entre le plan de travail et le placard supérieur.
- Les crédences doivent être résistantes à la chaleur.
- L'appareil ne doit pas être installé au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un four, d'appareils frigorifiques ou d'un lave-linge ou sèche-linge.
- Sous l'appareil une distance de 20 mm doit être prévue pour assurer une bonne ventilation.

11 INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

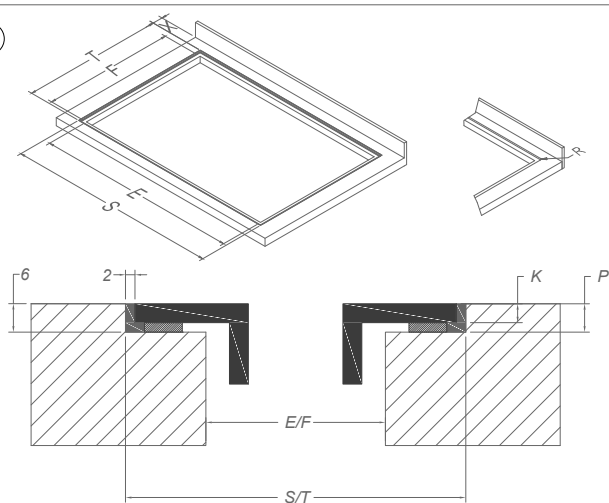


Suivez les étapes ci-dessous pour l'installation de l'unité, et se référer à l'installation les plans de montage figurant dans cette notice.



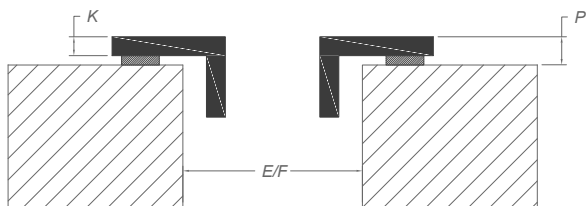
- ① Vérifiez l'appareil pour détecter des dommages avant l'installation. Ne pas monter s'il y a des dommages sur l'appareil.
- ② Vérifiez que tout le matériel de montage a été livré.

3a



Type	E	F	S	T	K	P	X	R
1724	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1726	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1763	560	490	654	524	4	6	Min. 50	7
1767	980	380	1004	404	4	6	Min. 50	7
1768	850	490	904	524	4	6	Min. 50	7
1726-g1	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1763-g1	560	490	654	524	4	6	Min. 50	7
1768-g1	850	490	904	524	4	6	Min. 50	7

3b



Type	E	F	K	P	X
1724	750	490	4	6	Min. 50
1726	750	490	4	6	Min. 50
1763	560	490	4	6	Min. 50
1767	980	380	4	6	Min. 50
1768	850	490	4	6	Min. 50
1724-g1	750	490	4	6	Min. 50
1763-g1	560	490	4	6	Min. 50
1768-g1	850	490	4	6	Min. 50

3a

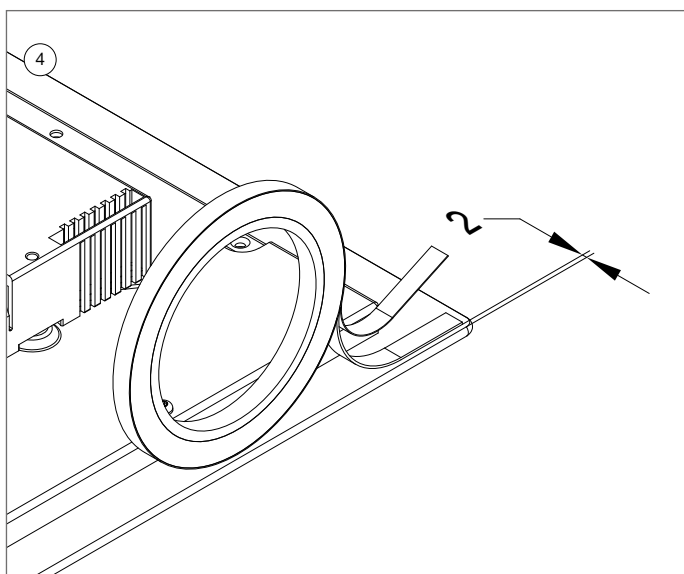
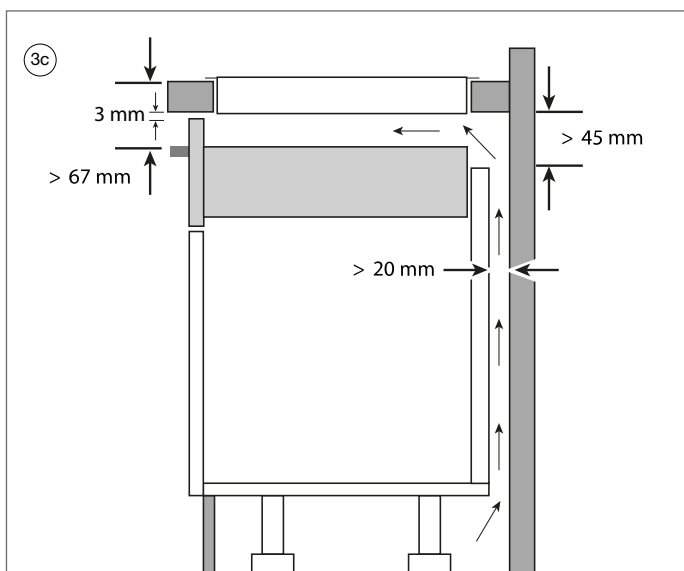
Pose affleurante

Faites une découpe ainsi qu'une rainure de fraisage dans le plan de travail, suivant le dessin (3a).

3b

Pose standard

Faites une découpe dans le plan de travail, suivant le dessin (3b).



- 3c Ventilation**
- Prévoyez une ouverture de ventilation juste en dessous du plan de travail d'au moins 3mm sur toute la largeur de la plaque à induction pour un refroidissement suffisant de la plaque. Assurez également une entrée d'air suffisante sous l'appareil.
- 4** Collez le ruban isolant à 2 mm du bord extérieur à l'arrière du verre.
- 5** Posez l'appareil dans la découpe prévue. Maintenez l'appareil des deux côtés. Basculez la table de cuisson légèrement, afin que le côté arrière s'encastre en premier dans la découpe. Ensuite faites descendre le prudemment le côté avant.

11.1 Connexion électrique

- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnection doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.



Attention ! Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50 / 60 Hz.



Raccordez toujours le fil de terre de protection.



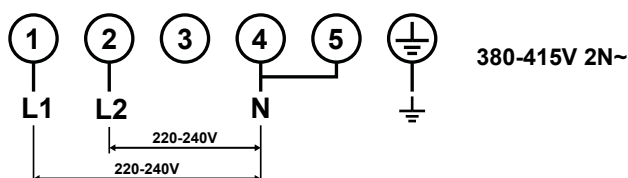
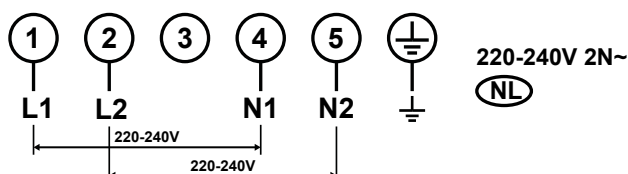
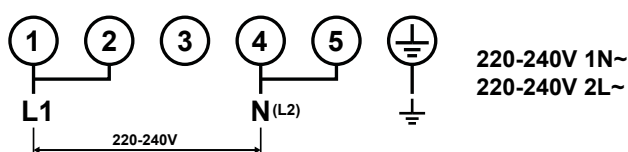
Installation et connexion au réseau électrique ne peuvent être confiées que confiée à un électricien qualifié qui est est familiarisé avec les normes prescrites.

6a

Branchement de la table de cuisson pour:
1724 / 1726 / 1763 / 1767
1724-g1 / 1763-g1 / 1767-g1

Réseau	Raccordement	Section cordon	Cordon d'alimentation	Calibre de disjoncteur
230V~ 50/60 Hz	1 phase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	2 phases +N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6



- 6a La boîte de raccordement se trouve sous la table de cuisson. Pour ouvrir le couvercle, il faut utiliser un tournevis et le poser dans les 2 encoches devant les flèches.
- Couper l'interrupteur principal ou le fusible en question avant de raccorder l'appareil.
- Raccorder l'appareil selon le tableau et les schémas ci-dessus.



Attention! Bien faire passer les fils et bien serrer les vis.



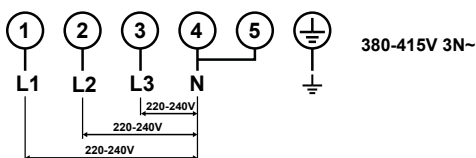
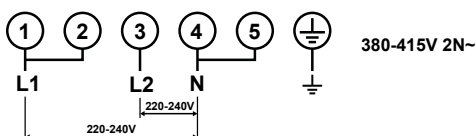
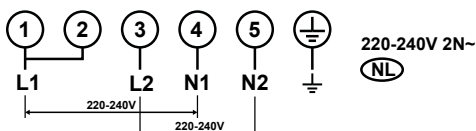
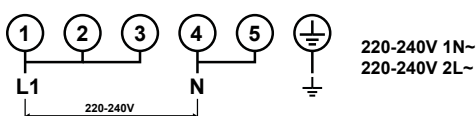
Nous ne pourrions être tenus responsables d'accidents provenant d'un mauvais raccordement ou d'accidents causés par des appareils sans mise à la terre ou avec mise à la terre incorrecte.

6b

Branchement de la table de cuisson 1768 / 1768-g1

Réseau	Raccordement	Section cordon	Cordon d'alimentation	Calibre de disjoncteur
230V~ 50/60 Hz	1 phase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	45 A *
400V~ 50/60 Hz	2 phases +N	4 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	32 A *
400V~ 50/60 Hz	3 phases +N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard
EN 60 335-2-6



6b La boîte de raccordement se trouve sous la table de cuisson. Pour ouvrir le couvercle, il faut utiliser un tournevis et le poser dans les 2 encoches devant les flèches.

Couper l'interrupteur principal ou le fusible en question avant de raccorder l'appareil.

Raccorder l'appareil selon le tableau et les schémas ci-dessus.



Attention! Bien faire passer les fils et bien serrer les vis.



Nous ne pourrions être tenus responsables d'accidents provenant d'un mauvais raccordement ou d'accidents causés par des appareils sans mise à la terre ou avec mise à la terre incorrecte.

INHALT

1	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	71
2	UMWELTSCHUTZ UND RECYCLING	72
2.1	Verpackungsmaterial	72
2.2	Entsorgung des Altgeräts	72
2.3	Tipps zur Reduzierung des Energieverbrauchs und zur Verbesserung der Effizienz	73
3	VERWENDUNG DES GERÄTS	74
3.1	Erste Verwendung des Geräts	74
3.2	Maßnahmen zum Schutz vor Beschädigung	74
4	BESCHREIBUNG DES GERÄTS	75
4.1	Prinzip der Induktion	75
4.2	Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds	76
4.3	Geräusche beim Kochen mit Induktion	78
5	INDUKTIONSKOCHFELD	79
5.1	Bedienung	79
5.2	Tasten und SCHIEBEREGLER	79
5.3	Bedienung des Kochfelds	80
5.3.1	Ein- und Ausschalten	80
5.3.2	Topferkennung	80
5.3.3	Restwärme-Anzeige	81
5.3.4	Power-Funktion und Super Power-Funktion	81
5.3.5	Zeitzähler Funktion	84
5.3.6	Timer-Funktion	84
5.3.7	Programmieren der Ankochautomatik	85
5.3.8	Stop & Go-Funktion	86
5.3.9	Wiederholfunktion	86
5.3.10	Warmhaltefunktion	87
5.3.11	Flexzone	88
5.3.12	Grillfunktion	89
5.3.13	Sperren der Bedienelemente	89
6	EMPFEHLUNGEN	90
7	REINIGUNG UND PFLEGE	92
7.1	Pflege des Kochfelds	92
8	BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN	95
8.1	Meldungen auf dem Kochfeld	95
8.2	Kundendienst	96
9	ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONE	97
10	INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN	100
11	MONTAGEANLEITUNG	100
11.1	Elektroanschluss	103

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

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

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

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

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

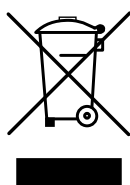
2 UMWELTSCHUTZ UND RECYCLING

2.1 Verpackungsmaterial

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

2.2 Entsorgung des Altgeräts

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



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

2.3 Tipps zur Reduzierung des Energieverbrauchs und zur Verbesserung der Effizienz

Mit den folgenden Tipps können Sie Ihr Gerät sogar noch energiesparsamer und effizienter nutzen.

- Wählen Sie eine Kochzone, die der Größe des Topfes/der Pfanne entspricht. Der Boden von Töpfen/Pfannen sollte die Kochzone möglichst vollständig bedecken.
- Töpfe/Pfannen sollten sich immer in der Mitte der Kochzone befinden.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der dem der Kochzone entspricht.
- Setzen Sie den Deckel auf Töpfe/Pfannen. So wird das unnötige Entweichen von Hitze und die Entstehung von Kochdünsten und Kondensation vermieden.
- Verwenden Sie Töpfe/Pfannen mit ebenem Boden. Töpfe/Pfannen mit nicht ebenem Boden verbrauchen mehr Energie.
- Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Größe der Menge der zuzubereitenden Lebensmittel entspricht. Kleine Töpfe/Pfannen brauchen weniger Energie als große, nicht ganz volle.
- Verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Je mehr Wasser sich im Topf befindet, desto mehr Energie ist zum Erhitzen nötig.
- Nach dem Kochen oder Braten sollten Sie so bald wie möglich auf geringere Hitze zurückstellen, um den Energieverbrauch und die Entstehung von Dämpfen zu verringern.

3 VERWENDUNG DES GERÄTS

3.1 Erste Verwendung des Geräts

- Entfernen Sie alle sichtbaren Aufkleber vor der Inbetriebnahme.
- Vor der ersten Verwendung die Glasplatte mit einem feuchten Tuch reinigen und abtrocknen. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel: Dies kann zur Entstehung eines bläulichen Schleiers führen.
-

3.2 Maßnahmen zum Schutz vor Beschädigung

- Beschädigtes Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit rauer Unterseite (Gusseisen ohne Emaillierung) kann das Glas beschädigen.
- Sand oder andere abrasive Materialien können das Glas beschädigen.
- Lassen Sie keine Gegenstände (auch keine kleinen) auf das Glas fallen.
- Vermeiden Sie Stöße von Kochtöpfen gegen den Rand des Glases.
- Auf dem Kochfeld sollte kein leeres Kochgeschirr platziert oder stehengelassen werden.
- Niemals heiße Töpfe/Pfannen auf die Kontrollzone stellen.

4 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

4.1 Prinzip der Induktion

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

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

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

Tipp: Hersteller von Kochgeschirr geben oft den oberen Durchmesser der Pfanne an. Dieser ist oft größer als der untere Durchmesser.

4.2 Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds

Typ	1724 1726(-g1)	1763(-g1)	1767	1768 1768(-g1)
Gesamt Leistung (W)	7400	7400	7400	10400
Energieverbrauch der Kochmulde EChob** (Wh/kg)	176,6	174,7	169,9	177,2
Kochzone vorne links (mm)	240 x 200	240 x 200	240 x 200	240 x 200
Minimal Durchmesser Topfboden (mm)	Ø 110	Ø 110	Ø 110	Ø 110
Nominal Leistung* (W)	2100	2100	2100	2100
Power Leistung* (W)	2500	2500	2500	2500
Super Power Leistung* (W)	3000	3000	3000	3000
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A	B	A	B
Energieverbrauch ECcw** (Wh/kg)	178,9	180,2	178,9	180,2
Kochzone hinten links (mm)	240 x 200	240 x 200	240 x 200	240 x 200
Minimal Durchmesser Topfboden (mm)	Ø 110	Ø 110	Ø 110	Ø 110
Nominal Leistung* (W)	2100	2100	2100	2100
Power Leistung* (W)	2500	2500	2500	2500
Super Power Leistung* (W)	3000	3000	3000	3000
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B	C	B	C
Energieverbrauch ECcw** (Wh/kg)	180,2	166,9	180,2	166,9
Mittlere Kochzone	–	–	–	Ø 280
Minimal Topfboden Durchmesser	–	–	–	Ø 145
Nominal Leistung*	–	–	–	2300
Power Leistung*	–	–	–	3000
Super Power Leistung*	–	–	–	–
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	–	–	–	D
Energieverbrauch ECcw**	–	–	–	187,0

* 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)

Typ	1724 1726(-g1)	1763(-g1)	1767	1768 1768(-g1)
Kochzone vorne rechts (mm)	Ø 230	Ø 210	Ø 230	Ø 200
Minimal Durchmesser Topfboden (mm)	Ø 110	Ø 110	Ø 110	Ø 110
Nominal Leistung* (W)	2300	1400	2300	1400
Power Leistung* (W)	3000	1850	3000	1850
Super Power Leistung* (W)	–	2100	–	2100
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C	A	C	A
Energieverbrauch ECcw** (Wh/kg)	160,3	177,4	160,3	177,4
Kochzone hinten rechts (mm)	Ø 280	Ø 210	Ø 230	Ø 200
Minimal Durchmesser Topfboden (mm)	Ø 145	Ø 110	Ø 110	Ø 110
Nominal Leistung* (W)	2300	1400	2300	1400
Power Leistung* (W)	3000	1850	3000	1850
Super Power Leistung* (W)	–	2100	–	2100
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	D	B	C	B
Energieverbrauch ECcw** (Wh/kg)	187,0	174,4	160,3	174,4

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

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

4.3 Geräusche beim Kochen mit Induktion

Bei Benutzung eines Induktionskochfelds können in dem Kochgeschirr allerlei Geräusche entstehen. Diese Geräusche 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 Berührungsflächen der unterschiedlichen Materialschichten verursacht.

Pfeifen

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

Klicken

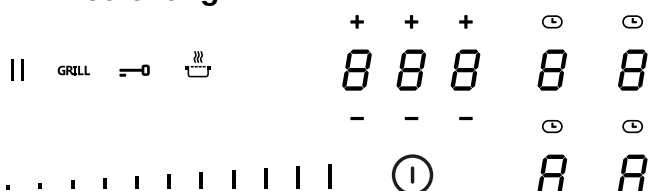
Bei niedrigen Leistungseinstellungen können bei elektronischen Schaltungen Klickgeräusche auftreten.

Summen

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

5 INDUKTIONSKOCHFELD

5.1 Bedienung



Bedienelemente am Kochfeld

Anzeige und Auswahl der Timer-Zeit	+ + + 8 8 8 - - -
Ein- / Ausschalten des Kochfelds	ⓘ
Stop & Go-Taste	
Anzeige der Leistungsstufe	8
Anzeige der Flexzone	∩
Timer-Anzeige	⌚
Anzeige für WarmhalteEinstellung	☕
Grill-Funktionstaste	GRILL
Zone für SCHIEBEREGLER	
Verriegelungstaste	—

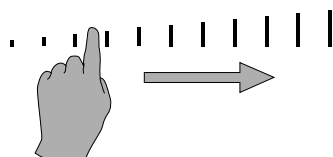
5.2 Tasten und SCHIEBEREGLER

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 **auf** der weißen LED-Anzeige über den Schiebeschalter zu wischen. Sie können eine bestimmte Leistungsstufe auch direkt einstellen, indem Sie die gewünschte Leistungsstufe direkt mit Ihrem Finger auswählen.



Zone für SCHIEBEREGLER (SLIDER)

5.3 Bedienung des Kochfelds

5.3.1 Ein- und Ausschalten

Ein- und Ausschalten des Kochfelds	
Einschalten	
Auf  drücken und 2 Sekunden gedrückt halten. Weißes Display leuchtet auf.	
Ausschalten	
Auf  drücken. Weißes Display erlischt.	

Ein- und Ausschalten einer Kochzone	
Einstellen	Display
Von links nach rechts über den SCHIEBEREGLER (Leistungsschieberegler) wischen.	 -9
Ausschalten	
Von rechts nach links über den SCHIEBEREGLER wischen, bis das Display  oder  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 sich kein Kochgeschirr in der Kochzone befindet oder dieses nicht für Induktion geeignet ist, findet keine Erhitzung statt und das  Symbol erscheint auf dem Display.
- Die Funktion wird unterbrochen, wenn der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen wird. Das  Symbol erscheint auf dem Display. Das  verschwindet, wenn der Kochtopf wieder auf das Kochfeld gestellt wird. Der Kochvorgang wird mit der zuvor gewählten Leistungsstufe fortgesetzt.

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

5.3.3 Restwärme-Anzeige

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



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

5.3.4 Power-Funktion und Super Power-Funktion

Die Power-Funktion **P** und Super Power **,, II** ermöglichen eine erhöhte Leistung für die gewählte Kochzone.

Die Super Power-Funktion gilt nur für bestimmte Zonen. Bitte beachten Sie hierzu die Tabelle auf den folgenden Seiten.

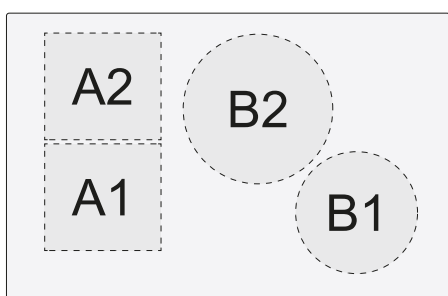
Wenn diese Funktion aktiviert ist, funktionieren die betreffenden Kochzonen 10 Minuten lang mit einer wesentlich höheren Leistung. Diese Funktion ist dafür vorgesehen, um zum Beispiel eine größere Wassermenge schnell aufzuwärmen, beispielsweise für die Zubereitung von Pasta.

Ein- und Ausschalten von Power	
Power einschalten	Display
Bis zum Ende des SCHIEBEREGLERS wischen oder gleich auf das Ende des SCHIEBEREGLERS drücken.	P
Power ausschalten	9-0
Über den SCHIEBEREGLER wischen.	

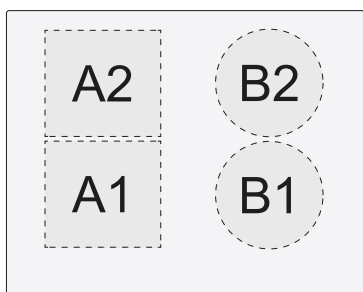
Ein- und Ausschalten von Super Power	
Power einschalten	Display
Bis zum Ende des SCHIEBEREGLERS wischen oder gleich auf das Ende des SCHIEBEREGLERS drücken.	P
Super Power einschalten	,, II + P
Erneut auf das Ende des SCHIEBEREGLERS drücken.	
Super Power ausschalten	P-0
Über den SCHIEBEREGLER wischen.	
Power ausschalten	9-0
Über den SCHIEBEREGLER wischen.	

Energiemanagement der maximalen Leistung:

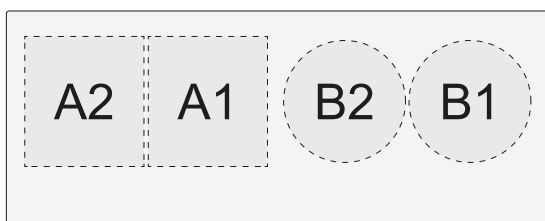
Das Kochfeld ist in 2 separate Heizgruppen unterteilt.



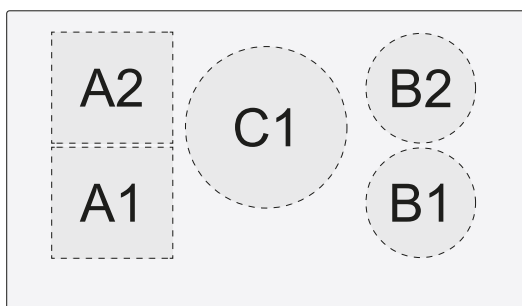
1724/1726(-g1)



1763(-g1)



1767



1768(-g1)

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 2.100 W (B1 & B2) oder 3.000 W (A1 & A2).

Wenn gleichzeitig auf den Zonen A1 & A2, B1 & B2 oder C1 gekocht wird, wird die Leistung von 3.000 W auf diese beiden Zonen A1 & A2, B1 & B2 oder C1 verteilt.

	Kochzone	In cm	Leistung (W) Normal	Leistung (W) Power	Leistung (W) Super Power
1724 1726 1726-g1	A1	24 x 20	2100	2500	3000
	A2	24 x 20	2100	2500	3000
	B1	Ø 23	2300	3000	–
	B2	Ø 28	2300	3000	–
1763 1763-g1	A1	24 x 20	2100	2500	3000
	A2	24 x 20	2100	2500	3000
	B1	Ø 21	1400	1850	2100
	B2	Ø 21	1400	1850	2100
1767	A1	24 x 20	2100	2500	3000
	A2	24 x 20	2100	2500	3000
	B1	Ø 23	2300	3000	–
	B2	Ø 23	2300	3000	–
1768 1768-g1	A1	24 x 20	2100	2500	3000
	A2	24 x 20	2100	2500	3000
	B1	Ø 20	1400	1850	2100
	B2	Ø 20	1400	1850	2100
	C1	Ø 28	2300	3000	–

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

Um die maximal mögliche Leistung für 2 Zonen gleichzeitig zu nutzen, stellen Sie eine Kombination zwischen Zone A1 & A2, B1 & B2 oder C1 ein.

Um die maximal mögliche Leistung für 3 Zonen gleichzeitig zu nutzen, verwenden Sie die folgende Kombination der Heizgruppen:

- Zone A1 oder A2 oder C1 und B1 oder B2 (für einen 2-Phasen-Anschluss)*
- Zone A1 oder A2 und C1 und B1 oder B2 (für einen 3-Phasen-Anschluss)*.

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

5.3.5 Zeitzähler Funktion

Wenn eine Kochzone ausgewählt ist, zeigt der Zeitzähler die Betriebszeit von dieser Kochzone an. Zuerst in Sekunden von 1 bis 59 und danach in Minuten von 1 bis 99.

5.3.6 Timer-Funktion

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

Timer-Funktion	
Einstellen oder Ändern der Garzeit	Display
Die Leistungsstufe wählen, indem Sie über den SCHIEBEREGLER wischen.	1-P
Timer auswählen	
Drücken Sie auf das Timer-Symbol über der Auswahltaste für die gewünschte Kochzone.	
Zeitdauer reduzieren	00 1-
Auf [-] am Timer drücken.	1 5 9...
Zeitdauer verlängern	06 0-
Auf [+] am Timer drücken.	05 9...

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

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

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

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

Verwendung des Timers ohne Kochen	
Timer ohne Kochen	Display
Das Kochfeld einschalten. 2 Sekunden lang auf ① drücken. 10 Sekunden warten.	
Timer auswählen	
Auf die Timer-Anzeige drücken [- - -].	0 0 0
Zeitdauer reduzieren	
Auf [-] am Timer drücken.	0 6 0- 0 5 9...
Zeitdauer verlängern	
Auf [+] am Timer drücken.	0 0 1- 0 0 2...

Nach einigen Sekunden hört die Timer-Anzeige auf zu blinken. Die Zeit ist ausgewählt und der Countdown beginnt.

Automatisches Ausschalten am Ende der Garzeit:

Wenn die gewählte Garzeit abgelaufen ist, beginnt das Display zu blinken **000**, es ertönt ein Tonsignal. Um das Tonsignal und das Blinken auszuschalten, drücken Sie auf **[000]** am Timer.

5.3.7 Programmieren der Ankochautomatik

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

Programmieren der Ankochautomatik	
Aktivieren der Ankochautomatik	Display
Über den SCHIEBEREGLER Wischen bis (z.B.) 7 und weiterhin 3 Sekunden auf diese Einstellung drücken.	7 A
Stoppen der Ankochautomatik	Display
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	--:--

5.3.8 Stop & Go-Funktion

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

Ein- und Ausschalten von Stop & Go	
Einschalten	Display
2 Sekunden lang auf drücken bis es blinkt.	
Ausschalten	0-9
2 Sekunden lang auf drücken. Wählen Sie eine Kochzone mit der Zonenwahltaste.	

5.3.9 Wiederholfunktion

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

- Zustand aller Kochzonen (Leistungsstufe)
- Minuten und Sekunden der mittels Timer programmierten Kochzonen
- Funktion „automatisches Garen“
- Warmhaltefunktion

Die Wiederholprozedur wird wie folgt ausgeführt:

- 2 Sekunden lang auf die Taste ① drücken.
- Die Taste || drücken, bevor das Blinken aufhört.
Die vorherigen Einstellungen sind wieder aktiv.

5.3.10 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.

Warmhaltefunktion bei den Modellen 1724 / 1726 / 1763 / 1767 / 1768

Einschalten und Ausschalten der Warmhaltefunktion	
Auswählen der Kochzone	Display
Auf [] drücken.	
Warmhaltefunktion einschalten	
Zwei mal auf  drücken.	
Ausschalten	<i>0-9</i> oder <i>H</i>
Auf den SCHIEBEREGLER wischen.	

Die maximale Warmhaltedauer beträgt zwei Stunden.

(*) 42°C und 94°C: nur verfügbar bei 1726-g1 / 1763-g1 / 1768-g1

Warmhaltefunktion bei den Modellen 1726-g1 / 1763-g1 / 1768-g1

Einschalten und Ausschalten der Warmhaltefunktion	
Auswählen der Kochzone	Display
Auf [] drücken.	
Warmhaltefunktion einschalten	
- Warmhaltestufe auf 42°C: 1 mal auf  drücken.	
- Warmhaltestufe auf 70°C: 2 mal auf  drücken.	
- Warmhaltestufe auf 94°C: 3 mal auf  drücken.	
Ausschalten	<i>0-9</i> oder <i>H</i>
Auf den SCHIEBEREGLER wischen.	

Die maximale Warmhaltedauer beträgt zwei Stunden.

5.3.11 Flexzone

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

Flexzone	
Manuell aktivieren	Display
Gleichzeitig auf die Zonenauswahltasten der beiden zu kombinierenden Flexzonen A1, A2 drücken.	<i>A A</i>
Automatisch aktivieren	
Einen Kochtopf auf die Flexzonen A1, A2 stellen. Drücken Sie dann zur Bestätigung auf das blinkende Symbol <i>A</i> .	<i>A</i>
Leistungsstufe erhöhen	
Über den linken SCHIEBEREGLER bis zur gewünschten Leistungsstufe wischen; beide Zonen heizen mit der gewählten Leistungsstufe.	<i>0-9</i>
Flexzone ausschalten	
Gleichzeitig auf die Zonenauswahltasten der beiden kombinierten Zonen drücken.	<i>0</i>

5.3.12 Grillfunktion

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

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

5.3.13 Sperren der Bedienelemente

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

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

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

6 EMPFEHLUNGEN

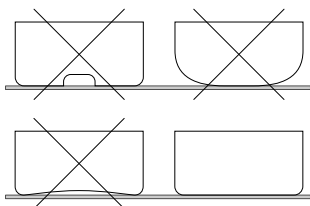
Qualität der Kochtöpfe und Pfannen

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

Überprüfen Sie, ob die Kochtöpfe geeignet sind:

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

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



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

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

Größe der Kochtöpfe

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

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

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

Beispiele für Leistungsregelung

(die unten aufgeführten Werte sind nur Richtwerte)

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

7 REINIGUNG UND PFLEGE



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



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



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

7.1 Pflege des Kochfelds



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



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



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

Reinigung der Glasfläche des Kochfeldes

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

Reinigungsanleitung Schritt für Schritt

- Lassen Sie die Oberfläche vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel auf einem warmen Kochfeld; dies kann zu Verfärbungen führen.
- Verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch oder einen kratzfreien, nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Kochfeld mit einem speziell für Glaskeramik entwickelten Reiniger.

- Befolgen Sie stets die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit einem Mikrofasertuch, um eine streifenfreie, glänzende Oberfläche zu erhalten.

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

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



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



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

Bei hartnäckigen Flecken

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

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

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

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

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

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

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

Durch den Einsatz von aggressiven Reinigungsmitteln oder durch scheuernde Topfböden wird die Glasoberfläche im Laufe der Zeit 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.

8 BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN

8.1 Meldungen auf dem Kochfeld

Code	
	– Es steht kein Kochtopf auf der Kochzone – Der Kochtopf ist nicht für Induktion geeignet – Der Durchmesser des Kochtopfbodens ist zu klein im Vergleich zu der Kochzone
	siehe Abschnitt 5.3.10 Warmhaltefunktion
	– Das elektronische System ist gestört. – Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen und wieder anschließen. – Wenden Sie sich an den Kundendienst
	siehe Abschnitt 5.3.8 Stop & Go - Funktion
 (Er03)	Ein Gegenstand oder Flüssigkeit bedeckt die Tasten des Bedienfelds. Das Symbol verschwindet, sobald die Tasten freigelegt oder gereinigt wurden.
	Das Kochfeld ist überhitzt. Abkühlen lassen. Danach können Sie es wieder einschalten.
	Die Luftzufuhr für den Ventilator ist blockiert. Die Blockierung entfernen.
	Das Kochfeld wurde nicht korrekt an die Stromversorgung angeschlossen. Überprüfen Sie den Anschluss.
(Er47)	Problem im internen Bussystem des Geräts.

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

Das Kochfeld oder die Kochzone funktioniert nicht:

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

Eine einzelne Zone oder alle Zonen ist/sind ausgefallen:

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

Ventilator läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter:

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

Bedienelemente für automatisches Garen sind funktionslos:

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

8.2 Kundendienst

Bitte wenden Sie sich bei einer Störung an unseren technischen Kundendienst: www.novy.com/contact.

Wählen Sie Ihr Land.

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

9 ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONE

Bedienelemente am Kochfeld

① Ein/Aus-Taste für das Kochfeld

8 8 8 Anzeige der Timerzeit

+ + + Timer-Tasten

|| Stop & Go-Taste

8 Anzeige der Leistungsstufe

∩ Anzeige der Flexzone

⌚ Timer-Anzeige

☼ Warmhalte-Funktionstaste

GRILL Grillfunktion

..... Grillfunktion an der Stelle der Anzeige der Leistungsstufe

Kochfeld einschalten / ausschalten

EIN - Taste ① drücken und 2 Sekunden gedrückt halten.
AUS - Weiße LED leuchtet auf.

Taste ① 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.

Timer auswählen

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

Zeitdauer reduzieren

Am Timer auf [-] drücken.

Zeitdauer verlängern

Am Timer auf [+] drücken.

Ausschalten der Timer-Funktion

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

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

Verwendung des Timers ohne Kochen

Drücken Sie auf das Symbol  über der
Auswahltaste für die gewünschte Kochzone.
Die Zeit mit [-] oder [+] einstellen.

Programmieren der Ankochautomatik

EIN - Über den SCHIEBEREGLER wischen, 3 Sekunden lang auf die gewünschte Leistung drücken.

AUS - Über den SCHIEBEREGLER wischen.

Warmhaltefunktion

EIN -  drücken.

AUS -  drücken.

Flexzone manuell

EIN - Gleichzeitig auf die beiden Zonenauswahltasten drücken.

AUS - Gleichzeitig auf die beiden Zonenauswahltasten drücken.

Flexzone automatisch

EIN - einen Kochtopf auf die vordere oder hintere Zone stellen.

AUS - Gleichzeitig auf die beiden Zonenauswahltasten drücken.

Grillfunktion

EIN - **GRILL** drücken.

AUS - **GRILL** drücken.

10 INSTALLATIONS- VORSCHRIFTEN



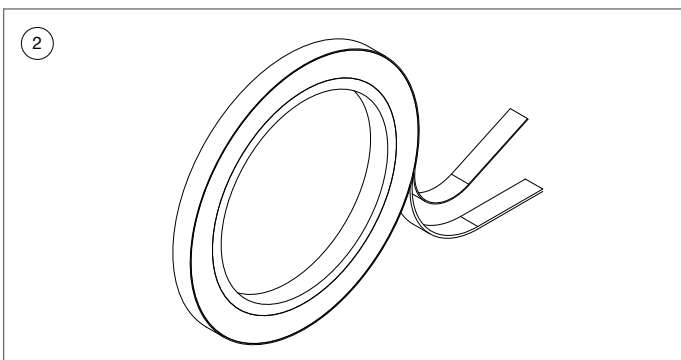
Der Abstand zwischen Kochfeld und Wand muss mindestens 50 mm betragen.

- Das Kochfeld ist eine Vorrichtung, die in die Schutzart « Y » eingestuft ist. Im eingebauten Zustand darf sich auf einer Seite und auf der Rückseite eine hohe Schrankwand oder eine Mauer befinden. Auf der anderen Seite darf kein einzelnes Möbelstück oder Gerät höher sein als die Kochfläche.
- Mindestens 650 mm Abstand zwischen Arbeitsplatte und Oberschrank.
- Wandabschlussprofile müssen wärmebeständig sein.
- Das Gerät darf nicht über einer Spülmaschine, einem Ofen, Kühlschrank, Waschmaschine oder Trockner montiert werden.
- Unter dem Gehäuse des Geräts muss ein Freiraum von 20 mm vorgesehen werden, um eine gute Belüftung sicherzustellen.

11 MONTAGEANLEITUNG

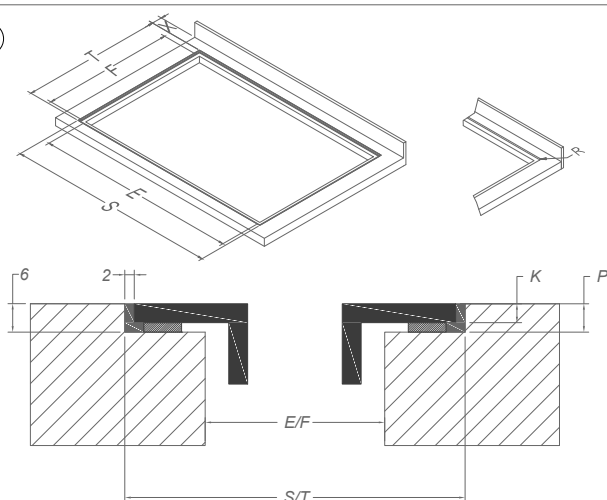


Führen Sie die folgenden Schritte der Installation nach der Montagezeichnung und Anleitung aus.



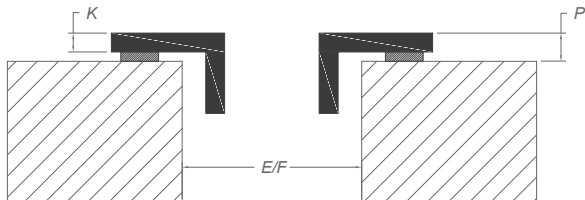
- ① Überprüfen Sie das Gerät vor der Montage auf Beschädigungen. Montieren Sie es nicht, wenn Beschädigungen am Gerät vorliegen.
- ② Kontrollieren Sie, ob alle Materialien im Lieferumfang enthalten sind.

3a



Type	E	F	S	T	K	P	X	R
1724	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1726	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1763	560	490	654	524	4	6	Min. 50	7
1767	980	380	1004	404	4	6	Min. 50	7
1768	850	490	904	524	4	6	Min. 50	7
1726-g1	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1763-g1	560	490	654	524	4	6	Min. 50	7
1768-g1	850	490	904	524	4	6	Min. 50	7

3b



Type	E	F	K	P	X
1724	750	490	4	6	Min. 50
1726	750	490	4	6	Min. 50
1763	560	490	4	6	Min. 50
1767	980	380	4	6	Min. 50
1768	850	490	4	6	Min. 50
1724-g1	750	490	4	6	Min. 50
1763-g1	560	490	4	6	Min. 50
1768-g1	850	490	4	6	Min. 50

3a

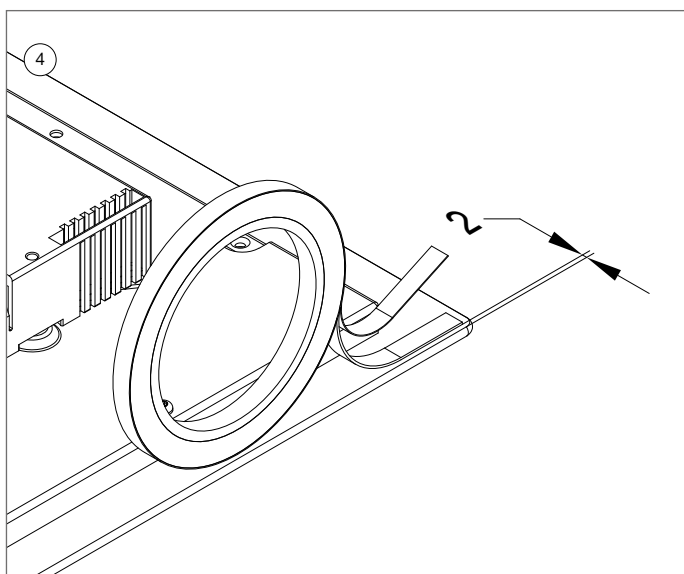
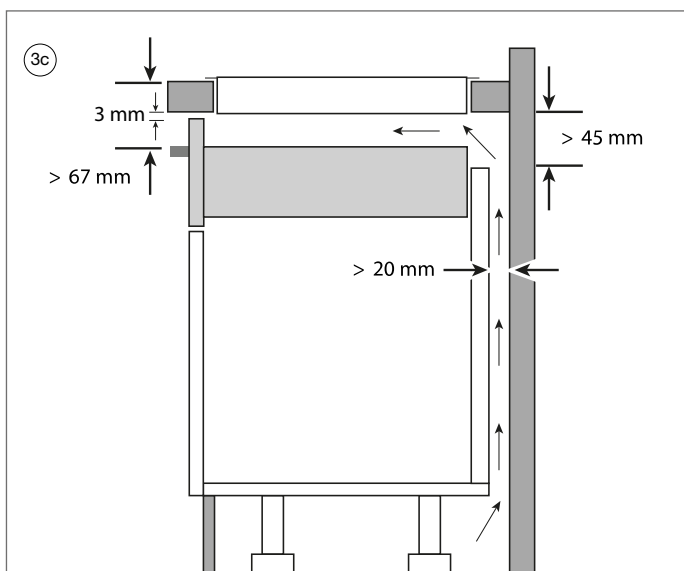
Flächenbündiger Einbau

Erstellen Sie einen Ausschnitt mit Fräsrand in der Arbeitsplatte gemäß der Zeichnung 3a.

3b

Aufliegende Montage

Erstellen Sie einen Ausschnitt in der Arbeitsplatte gemäß der Zeichnung 3b.



- 3c **Belüftung**
- Stellen Sie eine Belüftungsöffnung direkt unter der Arbeitsplatte von mindestens 3 mm über die gesamte Breite des Induktionskochfelds zur ausreichenden Kühlung des Kochfelds bereit. Sorgen Sie auch für ausreichende Luftzufuhr unter dem Gerät.
- 4 Kleben Sie den Isolierstreifen in 2 mm Abstand von der Außenkante auf die Rückseite der Glasplatte.
- 5 Stellen Sie das Gerät in die vorgesehene Öffnung. Halten Sie das Kochfeld links und rechts gut fest. Kippen Sie es leicht, so dass es zuerst mit der Rückseite in die Öffnungen passt. Lassen Sie dann vorsichtig die Vorderseite herunter.

11.1 Elektroanschluss

- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabeln müssen perfekt durch das Einbauen gedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.



Achtung ! Der Schutzleiter muss an den gekennzeichneten Anschluss angeschraubt werden.



Netzanschlussleitung. Dieses Gerät ist nur für eine Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.



Schliessen Sie immer, falls vorhanden den Nullleiter (N) mit an.



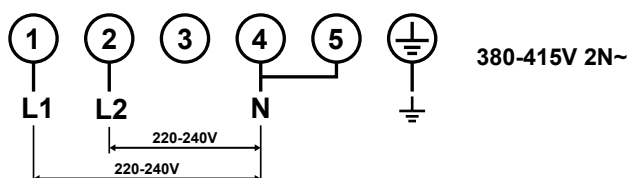
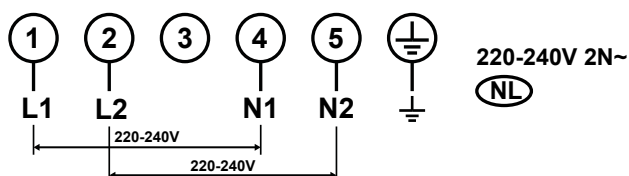
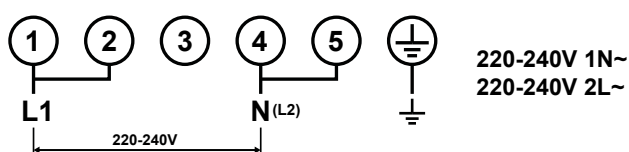
Die Installation und der Anschluss an das elektrische Netz sollte nur einer Elektrofachkraft anvertraut werden, die mit den einschlägigen Normen vertraut ist.

6a

Anschluss der Kochfelder:**1724 / 1726 / 1763 / 1767****1724-g1 / 1763-g1 / 1767-g1**

Netz	Anschluss	Anschluss- kabel	Anschluss- kabel	Schutz- schalter
230V~ 50/60 Hz	1 phase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	2 phases +N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* laut EN 60 335-2-6 Norm



6a

Die Anschlussdose befindet sich auf der Unterseite des Kochfelds. Um den Deckel zu öffnen, verwenden Sie einen Schraubenzieher und setzen Sie ihn in den 2 Nuten vor den Pfeilen an. Schalten Sie den Hauptschalter oder die betreffende Sicherung aus, bevor Sie das Gerät anschließen. Schließen Sie das Gerät danach wie in der obenaufgeführten Tabelle und dem Schaltplan dargestellt an.



Achtung! Die Leitungen korrekt einführen und die Schrauben fest andrehen.



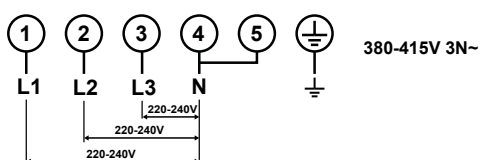
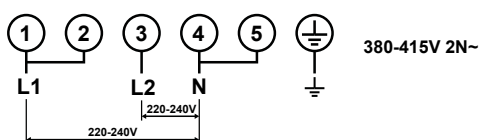
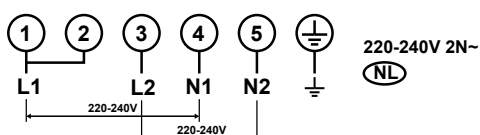
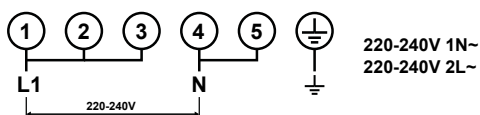
Wir können nicht für Unfälle haftbar gemacht werden, die auf eine mangelhaft hergestellte oder falsche Verbindung zurückzuführen sind. Wir übernehmen auch keine Haftung für Unfälle, die durch Geräte ohne Erdanschluss oder mit defektem Erdanschluss verursacht werden.

6b

Anschluss Kochfeld 1768 / 1768-g1

Netz	Anschluss	Anschluss- kabel	Anschluss- kabel	Schutz- schalter
230V~ 50/60 Hz	1 phase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	45 A *
400V~ 50/60 Hz	2 phasen +N	4 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	32 A *
400V~ 50/60 Hz	3 phasen +N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* laut EN 60 335-2-6 Norm



- 6b Die Anschlussdose befindet sich auf der Unterseite des Kochfelds. Um den Deckel zu öffnen, verwenden Sie einen Schraubenzieher und setzen Sie ihn in den 2 Nuten vor den Pfeilen an. Schalten Sie den Hauptschalter oder die betreffende Sicherung aus, bevor Sie das Gerät anschließen. Schließen Sie das Gerät danach wie in der obenaufgeführten Tabelle und dem Schaltplan dargestellt an.



Achtung! Die Leitungen korrekt einführen und die Schrauben fest andrehen.



Wir können nicht für Unfälle haftbar gemacht werden, die auf eine mangelhaft hergestellte oder falsche Verbindung zurückzuführen sind. Wir übernehmen auch keine Haftung für Unfälle, die durch Geräte ohne Erdanschluss oder mit defektem Erdanschluss verursacht werden.

CONTENT

1	GENERAL INFORMATION	107
2	ENVIRONMENT AND SAVINGS	108
2.1	Packaging material	108
2.2	Disposal of old appliance	108
2.3	Tips for reducing energy consumption and increasing efficiency	109
3	USING THE APPLIANCE	110
3.1	First use of the appliance	110
3.2	Precautions against damage	110
4	DESCRIPTION OF THE DEVICE	111
4.1	Principle of induction	111
4.2	Technical specifications of the induction hob	112
4.3	Noise caused by induction	114
5	INDUCTION HOB	115
5.1	Controlling the induction hob	115
5.2	Control keys and slide operation	115
5.3	Controlling the hob	116
5.3.1	Switch on and off	116
5.3.2	Pan detection	116
5.3.3	Indication of residual heat	117
5.3.4	Power function and Super Power function	117
5.3.5	Counter-function	120
5.3.6	Timer function	120
5.3.7	Programming auto heat up	121
5.3.8	Stop & Go function	122
5.3.9	Recall function	122
5.3.10	Keep warm function	122
5.3.11	Flexzone	123
5.3.12	Grill function	124
5.3.13	Locking the controller	124
6	COOKING ADVICE	125
7	CLEANING AND MAINTENANCE	127
7.1	Maintenance of the hob	127
8	TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS	130
8.1	Messages on the hob	130
8.2	Service	131
9	OVERVIEW FUNCTIONS	132
10	INSTALLATION REGULATIONS	135
11	INSTALLATION INSTRUCTIONS	135
11.1	Electrical connection	138

1 GENERAL INFORMATION

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

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

Follow the safety instructions and user manual & installation instructions to prevent injury and material damage.

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

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

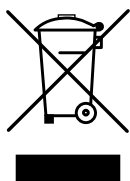
2 ENVIRONMENT AND SAVINGS

2.1 Packaging material

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

2.2 Disposal of old appliance

Your appliance also contains many materials that can be recycled.



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

Keep old appliances out of the reach of children.

2.3 Tips for reducing energy consumption and increasing efficiency

Some tips follow below for making your appliance even more energy-efficient and efficient.

- Choose a cooking zone that matches the size of the pan. The bottom of the pan should cover the cooking zone as much as possible.
- Make sure the pan is always in the centre of the cooking zone.
- Use cookware with a base diameter that matches the diameter of the cooking zone.
- Place lids on pans. This prevents unnecessary heat escaping and reduces cooking fumes and condensation.
- Use pans with flat bottoms. A pan with a non-flat bottom consumes more energy.
- Use cookware that matches the amount of food. A small pan requires less energy than a large, not-quite-full pan.
- Use as little water as possible. The more water in the pan, the more energy is needed to heat it up.
- After boiling or frying, switch back to a lower power setting in time to reduce energy consumption and to limit overproduction of vapours.

3 USING THE APPLIANCE

3.1 First use of the appliance

- Remove all labels and stickers from the glass.
- 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.

3.2 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.
- Do not place or leave empty cooking pans on the hob.
- Never place a hot pan on the control zone.

4 DESCRIPTION OF THE DEVICE

4.1 Principle of induction

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

Of course, suitable cooking pans are required for this:

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

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

Tip: Manufacturers of cookware often specify the top diameter of the pan. This is often wider than the bottom diameter.

4.2 Technical specifications of the induction hob

Type	1724 1726(-g1)	1763(-g1)	1767	1768 1768(-g1)
Total power (W)	7400	7400	7400	10400
Energy consumption for the hob EChob** (Wh/kg)	176,6	174,7	169,9	177,2
Front left heating zone (mm)	240 x 200	240 x 200	240 x 200	240 x 200
Minimum detection (mm)	Ø 110	Ø 110	Ø 110	Ø 110
Nominal level* (W)	2100	2100	2100	2100
Power level* (W)	2500	2500	2500	2500
Super Power* (W)	3000	3000	3000	3000
Standardised cookware category**	A	B	A	B
Energy consumption ECcw** (Wh/kg)	178,9	180,2	178,9	180,2
Rear left heating zone (mm)	240 x 200	240 x 200	240 x 200	240 x 200
Minimum detection (mm)	Ø 110	Ø 110	Ø 110	Ø 110
Nominal level* (W)	2100	2100	2100	2100
Power level* (W)	2500	2500	2500	2500
Super Power* (W)	3000	3000	3000	3000
Standardised cookware category**	B	C	B	C
Energy consumption ECcw** (Wh/kg)	180,2	166,9	180,2	166,9
Middle heating zone	–	–	–	Ø 280
Minimum detection	–	–	–	Ø 145
Nominal level*	–	–	–	2300
Power level*	–	–	–	3000
Super Power*	–	–	–	–
Standardised cookware category**	–	–	–	D
Energy consumption ECcw**	–	–	–	187,0

* 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)

Type	1724 1726(-g1)	1763(-g1)	1767	1768 1768(-g1)
Front right heating zone (mm)	Ø 230	Ø 210	Ø 230	Ø 200
Minimum detection (mm)	Ø 110	Ø 110	Ø 110	Ø 110
Nominal level* (W)	2300	1400	2300	1400
Power level* (W)	3000	1850	3000	1850
Super Power* (W)	–	2100	–	2100
Standardised cookware category**	C	A	C	A
Energy consumption ECcw** (Wh/kg)	160,3	177,4	160,3	177,4
Rear right heating zone (mm)	Ø 280	Ø 210	Ø 230	Ø 200
Minimum detection (mm)	Ø 145	Ø 110	Ø 110	Ø 110
Nominal level* (W)	2300	1400	2300	1400
Power level* (W)	3000	1850	3000	1850
Super Power* (W)	–	2100	–	2100
Standardised cookware category**	D	B	C	B
Energy consumption ECcw** (Wh/kg)	187,0	174,4	160,3	174,4

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

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

4.3 Noise caused by induction

When using an induction hob, all kinds of 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

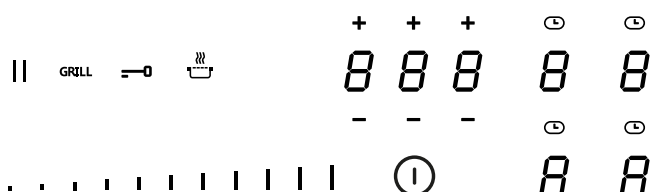
At lower power positions clicking noises may occur at electronic switches.

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.

5 INDUCTION HOB

5.1 Controlling the induction hob



Hob control	
Indication of the timer time	+ + + 8 8 8 - - -
Switch hob on/off	I
Stop & Go control key	
Zone selection key	8
Flexzone indication	7
Power level indication Timer indication	⌚
Keep warm function key	☕
Grill function	GRILL
Slider control indication	
Lock key	🔑

5.2 Control keys and slide operation

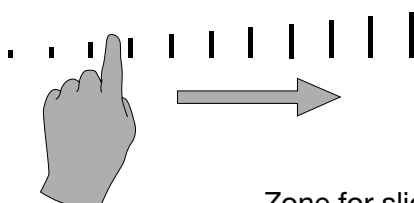
The device is equipped with touch control keys with which you can set the various functions. Touching the control key operates the function. Activating a function will cause a light, reading and/or sound signal to be displayed.



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

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

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



Zone for slider control

5.3 Controlling the hob

5.3.1 Switch on and off

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

Switching a cooking zone on and off	
Set up	Display
Slide from left to right on the slider (slider operation for power).	 -9
Switch off	
Slide from right to left on the SLIDER until the display shows  or <i>H</i> ¹ .	<i>H</i>

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

5.3.2 Pan detection

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

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

The induction hob does not work:

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

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

¹ *H* = Hot

5.3.3 Indication of residual heat

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



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

5.3.4 Power function and Super Power function

The Power function *P* and Super Power *,, ||* increases the power rating of the selected cooking zone.

The Super Power function only applies to specific zone. Please refer to the table on the following pages.

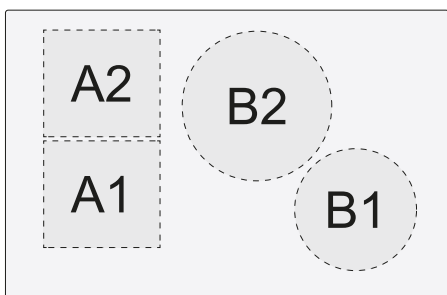
If this function is activated, these cooking zones will be subjected to considerably higher power for 10 minutes. This function is designed to quickly heat large quantities of water, for pasta for example.

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.	<i>P</i>
Switch off Power	<i>9-0</i>
Glide your finger over the slider.	

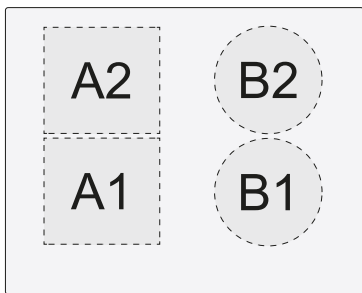
Switching Super Power on and off	
Switch on power	Display
Glide your finger over the slider to the end or push the end of the slider.	<i>P</i>
Switch on Super Power	<i>,, + P</i>
Press the end of the slider again.	
Switch off Super Power	<i>P-0</i>
Glide your finger over the slider.	
Switch off Power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

Management of maximum power:

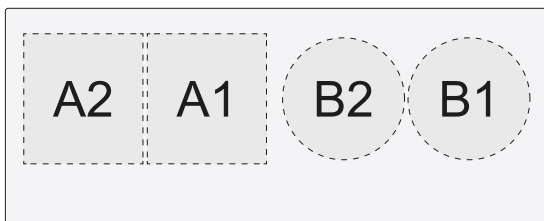
The hob is divided into 2 separate heating groups.



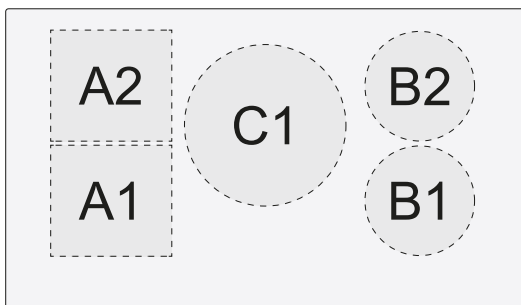
1724/1726(-g1)



1763(-g1)



1767



1768(-g1)

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 2100W (B1 & B2) or 3000W (A1 & A2).

If simultaneous cooking is taking place on zones A1 and A2 or B1 and B2 or C1, the power of 3000 W is divided between these zones A1 and A2 or B1 and B2 or C1.

	Cooking zone	In cm	Power (W) Normal	Power (W) Power	Power (W) Super Power
1724 1726 1726-g1	A1	24 x 20	2100	2500	3000
	A2	24 x 20	2100	2500	3000
	B1	Ø 23	2300	3000	–
	B2	Ø 28	2300	3000	–
1763 1763-g1	A1	24 x 20	2100	2500	3000
	A2	24 x 20	2100	2500	3000
	B1	Ø 21	1400	1850	2100
	B2	Ø 21	1400	1850	2100
1767	A1	24 x 20	2100	2500	3000
	A2	24 x 20	2100	2500	3000
	B1	Ø 23	2300	3000	–
	B2	Ø 23	2300	3000	–
1768 1768-g1	A1	24 x 20	2100	2500	3000
	A2	24 x 20	2100	2500	3000
	B1	Ø 20	1400	1850	2100
	B2	Ø 20	1400	1850	2100
	C1	Ø 28	2300	3000	–

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

To use the maximum possible power for 2 zones at the same time, use a combination of zone A1 & A2, B1 & B2 or C1.

To use the maximum possible power for 3 zones at the same time, use the following combination between the heating groups:

- zone A1 or A2 or C1 and B1 or B2
(in case of a 2-phase connection)*
- zone A1 or A2 and C1 and B1 or B2
(in case of a 3-phase connection)*.

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

5.3.5 Counter-function

All cooking zones are equipped with a counter function that activates when the cooking zone is selected.

This function then displays the usage time in seconds (1-59) and in minutes (1-99).

5.3.6 Timer function

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

Timer function	
Setting or changing the cooking time	Display
Select the power by gliding your finger over the slider.	1-P
Select the timer	
Press the timer icon above the zone selection key for the required cooking zone.	
Reduce the time	00 1- 1 5 9...
Press [-] on the timer.	
Increase the time	06 0- 0 5 9...
Press [+] on the timer.	

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

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

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

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

Using the timer without cooking	
Timer without cooking	Display
Switch on the hob. Press ① for 2 seconds. Wait 10 seconds.	
Select the timer	
Press the timer indicator [- - -].	0 0 0
Reduce the time	0 6 0-
Press [-] on the timer.	0 5 9...
Increase the time	0 0 1-
Press [+] on the timer.	0 0 2...

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

Turn off automatically at the end of the cooking time:

As soon as the selected cooking time is up, the display will flash 000, a beep will be heard. flashing, press [000] on the timer.

5.3.7 Programming auto heat up

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

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

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

5.3.8 Stop & Go function

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

Turning Stop & Go on and off	
Switching on	Display
Press for 2 seconds until it blinks.	
Switching off	
Press for 2 seconds. Select a cooking zone with the zone selection key.	0-9

5.3.9 Recall function

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

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

The recall procedure is as follows:

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

The previous settings are now active again.

5.3.10 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.

Keep warm function on models 1724 / 1726 / 1763 / 1767 / 1768

Switching the keep warm function on and off	
Zone selection	Display
Press the display [0] of the cooking zone to select it.	
Activate the keep warm function	
Press  twice.	— — —
Switching off	
Slide over the SLIDER.	0-9 of H

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

(*) 42°C and 94°C: only available for 1726-g1 / 1763-g1 / 1768-g1

Keep warm function on models 1726-g1 / 1763-g1 / 1768-g1

Switching the keep warm function on and off	
Zone selection	Display
Press the display [0] of the cooking zone to select it.	
Activate the keep warm function	
- For 42°C: Press  once.	
- For 70°C: Press  twice.	
- For 94°C: Press  3 times.	
Switching off	
Slide over the SLIDER.	0-9 of H

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

5.3.11 Flexzone

This function allows you to join the 2 left zones so they operate as 1 large flex zone. This function can be activated manually, or automatically when a large pot/pan be placed on the cooking surface.

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

5.3.12 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 cooking zones A1 and A2 will be automatically shared using the Flexzone.

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

5.3.13 Locking the controller

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

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

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

6 COOKING ADVICE

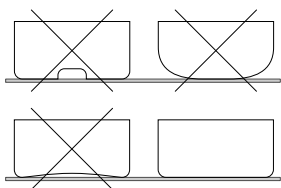
Quality of the pots and pans

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

In order to ensure your pans are suitable:

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

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



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

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

Dimensions of the cooking pans

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

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

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

Examples of power control

(The values indicated below are only indicative)

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

7 CLEANING AND MAINTENANCE



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



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



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

7.1 Maintenance of the hob



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



Never use “steam” or “pressure” equipment.



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

Cleaning the glass of the hob

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

Step-by-Step Cleaning Instructions

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

- Dry the glass with a microfibre cloth to achieve a streak-free, glossy finish.

Unsuitable Cleaning Products

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

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



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



Note: Ensure cookware bases are clean to avoid scratches and burnt-in residues on the glass surface.

In case of stubborn stains

Heavy contamination and stains (limescale stains, pearl-like shiny spots) are best removed while the hob is still warm. For this apply common cleaning agents and cleaning methods.

If this is still not sufficient, you can follow these steps:

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

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

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

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

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

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

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

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

8 TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS

8.1 Messages on the hob

Code	
	– there is no cooking pan on the cooking zone – the cooking pan is not suitable for induction – the diameter of the bottom of the cooking pan is too small when compared to the cooking zone
	See Chapter 5.3.10 Keep warm function
	– The electronic system is disrupted. – Disconnect and reconnect the hob. – Call the after-sales service
	See Chapter 5.3.8 Stop & Go function
 (Er03)	The controller keys are covered by liquid or an item. The symbol will disappear as soon as the keys are released or cleaned.
	The hob has overheated, leave to cool, then switch back on.
	The fan air supply is blocked. Unblock it.
 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 [*-*].

8.2 Service

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

www.novy.com/contact.

Choose you country.

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

9 OVERVIEW FUNCTIONS

Hob control

 On/off control key for the hob

 Indication of the timer time

 Timer control keys

 Stop & Go control key

 Power level indication

 Flexzone indication

 Timer indicator

 Keep warm function key

 Grill function

 Zone for slider control

Switch hob on/off

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

OFF - Press . LED goes out.

Set the power control

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

Less - glide your finger over the slider to 0.

Switching Power on and off

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

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

Power limit activated

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

Stop & Go function

ON - Press | I.

OFF - Press | I.

Select the timer

Press  above the zone selection key.

Reduce the time

press [-] on the timer.

Increase the time.

press [+] on the timer.

Switch off the timer function

Press  above the zone selection key.

Keep pressing [-] on the timer until the timer is at 0.

Using the timer without cooking

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

Set the time with [-] or [+].

Programming auto heat up

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

OFF - Glide your finger over the slider.

Keep warm function

IN - Press .

OFF - Press .

Operate Flexzone manually

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

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

Operate Flexzone automatically

ON - Place a pan on the front and rear zone.

OFF - Press the 2 zone selection keys.

Grill function

ON - Press **GRILL**.

Off - Press **GRILL**.

10 INSTALLATION REGULATIONS



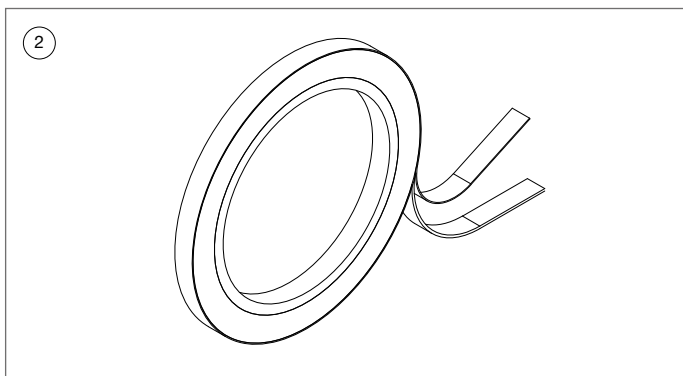
The distance between the cooking plate and the wall must be min. 50 mm.

- The cooking plate belongs to protection class « Y ». When built in, there may be a high cabinet side or a wall on one side and at the rear. On the other side there may be no piece of furniture or unit higher than the cooking surface.
- Min. 650 mm between work surface and top cupboard.
- The strips on the wall edges must be heat-resistant.
- Do not mount the unit above a dishwasher, oven, cooling units or a washing machine or dryer.
- Make sure there is a distance of 20 mm below the casing of the unit for proper ventilation.

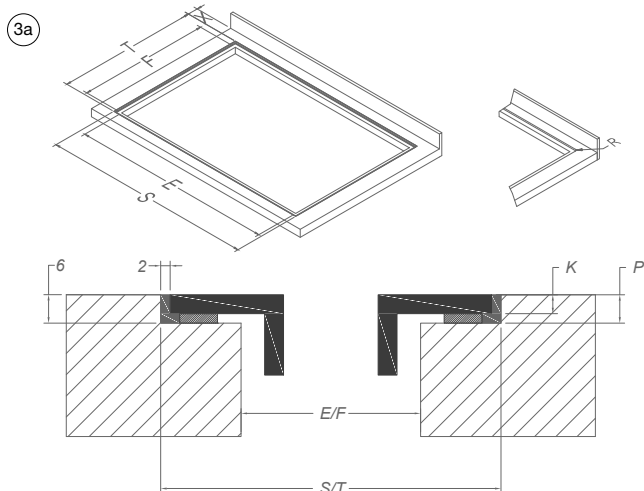
11 INSTALLATION INSTRUCTIONS



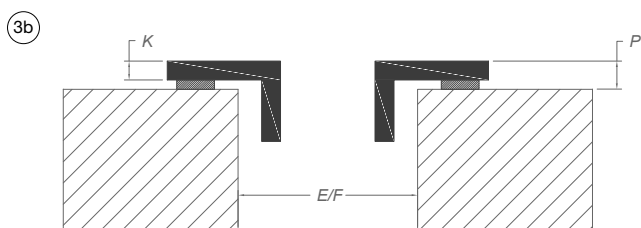
Follow the steps below for the assembly of the appliance and use the the installation drawings in these instruction.



- ① Check the device for damage before installation. Do not install if there is damage to the device.
- ② Check if all materials have been supplied.



Type	E	F	S	T	K	P	X	R
1724	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1726	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1763	560	490	654	524	4	6	Min. 50	7
1767	980	380	1004	404	4	6	Min. 50	7
1768	850	490	904	524	4	6	Min. 50	7
1726-g1	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1763-g1	560	490	654	524	4	6	Min. 50	7
1768-g1	850	490	904	524	4	6	Min. 50	7



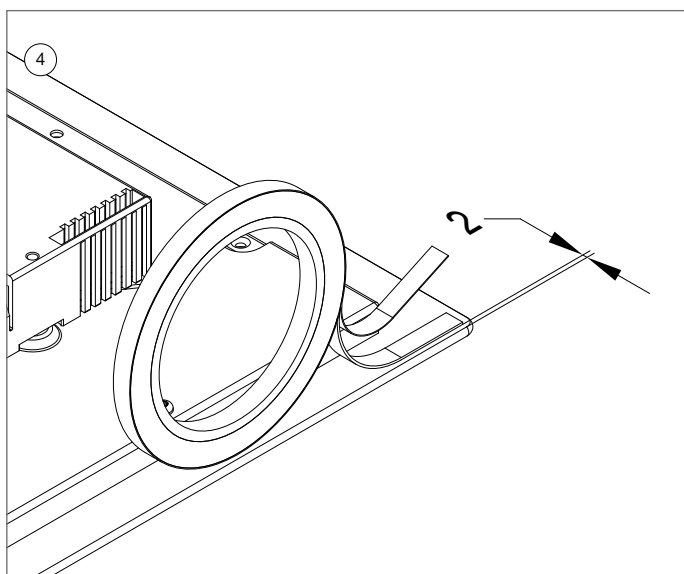
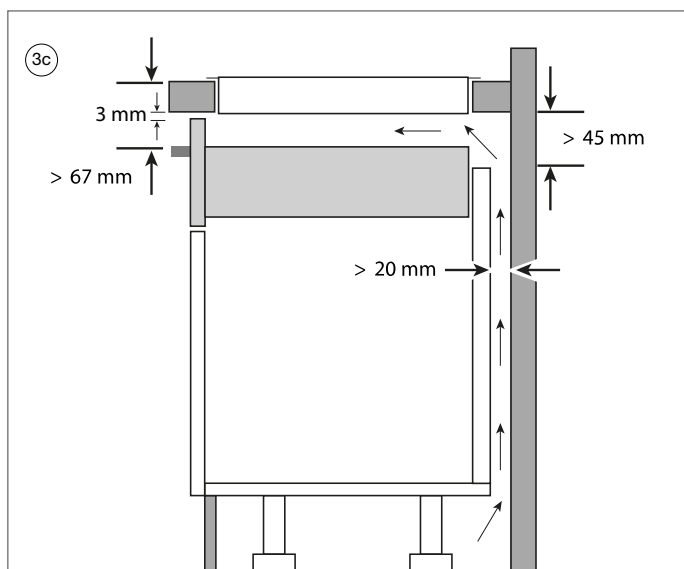
Type	E	F	K	P	X
1724	750	490	4	6	Min. 50
1726	750	490	4	6	Min. 50
1763	560	490	4	6	Min. 50
1767	980	380	4	6	Min. 50
1768	850	490	4	6	Min. 50
1724-g1	750	490	4	6	Min. 50
1763-g1	560	490	4	6	Min. 50
1768-g1	850	490	4	6	Min. 50

3a Flush mounting

Make a cut-away and a milling edge in the table top in accordance with the drawing 3a.

3b Surface mounting

Make a cut-away in the table top in accordance with the drawing 3b.



- 3c Ventilation**
- Provide a ventilation opening just below the worktop of minimum 3mm over at least the entire width of the induction hob for sufficient cooling of the hob. Also provide sufficient air inlet under the appliance.
- 4** Stick the insulation strip 2 mm from the outer edge at the rear side of the glass plate.
- 5** Place the unit in the opening provided. Firmly hold the cooking plate on the left and the right sides. Slightly tilt it and place the rear side into the openings. Then carefully lower the front side.

11.1 Electrical connection

- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.



Caution! This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.



Connect always the earth wire.



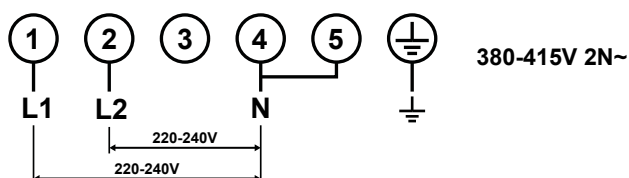
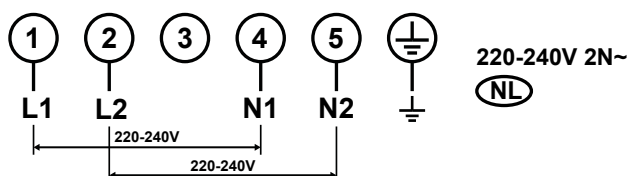
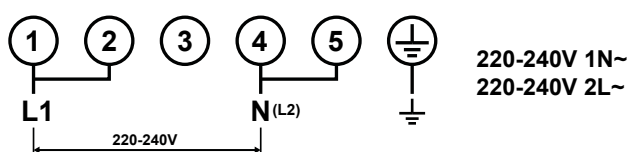
The installation and connection to the electrical mains may only be entrusted to a professional (electrician) who is familiar with the prescribed standards.

6a

**Connection of the hob for:
1724 / 1726 / 1763 / 1767
1724-g1 / 1763-g1 / 1767-g1**

Mains	Connection	Supply cord	Supply cord	Circuit breaker
230V~ 50/60 Hz	1 phase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	2 phases +N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6



6a The junction box is to be found at the bottom of the cooking plate. Use a screwdriver to open the cover and place this in the 2 grooves before the arrows.

Disable the main switch of the fuse concerned before connecting the unit.

Connect the unit in accordance with the table and diagram above.



Attention! Properly put through the wires and tighten the screws.



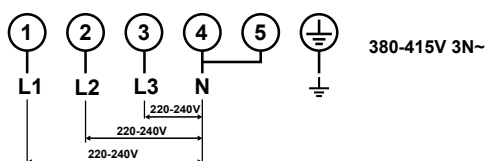
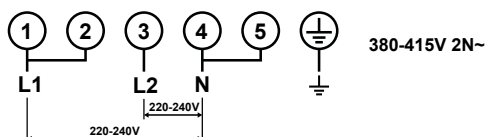
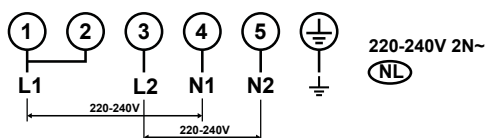
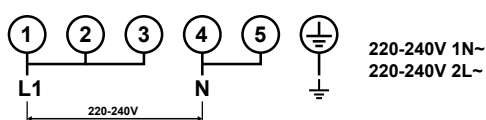
We will not accept any responsibility for accidents resulting from a poor or wrong connection or accidents that may occur with units without or with a defective earthing.

6b

Connection of the hob 1768 / 1768-g1

Mains	Connection	Supply cord	Supply cord	Circuit breaker
230V~ 50/60 Hz	1 phase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	45 A *
400V~ 50/60 Hz	2 phases +N	4 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	32 A *
400V~ 50/60 Hz	3 phases +N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6



6b The junction box is to be found at the bottom of the cooking plate. Use a screwdriver to open the cover and place this in the 2 grooves before the arrows.

Disable the main switch of the fuse concerned before connecting the unit.

Connect the unit in accordance with the table and diagram above.



Attention! Properly put through the wires and tighten the screws.



We will not accept any responsibility for accidents resulting from a poor or wrong connection or accidents that may occur with units without or with a defective earthing.

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

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

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

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

NOVY nv

Noordlaan 6

B - 8520 KUURNE

Tel. +32 (0)56 36 51 00

info@novy.com

www.novy.com