

NOVY

Novy Undercover
53006/53007-c0

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	7
4.1	Principe van inductie	7
4.2	Kwaliteit van de kookpannen/potten	7
4.3	Technische kenmerken van de inductiekookplaat	10
4.4	Geluiden bij inductie	11
5	INDUCTIEKOOKPLAAT UNDERCOVER	12
5.1	Algemene bedieningsinstructies	12
5.1.1	Bediening op het werkblad (aan/uit)	12
5.1.2	Bediening met Novy controller	13
5.1.2.1	Hoofdscherm	14
5.1.2.2	Detailscherm zone	15
5.1.2.3	Opladen van de Novy controller	16
5.1.2.4	Vakantiemodus	17
5.2	Functies en bediening van de kookplaat	18
5.2.1	In- en uitschakelen	18
5.2.2	Pandetectie	19
5.2.3	Restwarmte-indicatie	20
5.2.4	Power functie	22
5.2.5	Timer functie	24
5.2.6	Stop & Go functie	25
5.2.7	Flexzone	26
5.2.8	Grill functie	26
5.2.9	Kinderslot	27
6	REINIGING EN ONDERHOUD	28
6.1	Onderhoud van de kookplaat	28
7	KLEINE STORINGEN VERHELPE	30
7.1	Meldingen op de Novy controller	30
7.1.1	Waarschuwingen en fouten	30
7.1.2	Overzicht waarschuwingen	31
7.1.3	Overzicht fouten	32
7.2	Storingen melden	32

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

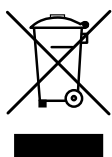
2.1 Verpakkingsmateriaal

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

- Respecteer het tijdstip dat vermeld wordt op de installatiesticker eerste ingebruikname. De lijmen die gebruikt worden voor de installatie van het toestel hebben 48u tijd nodig om volledig uit te harden.
- Verwijder alle zichtbare stickers voor ingebruikname.
- Poets altijd eerst het werkblad voor het eerste gebruik van de kookplaat. Raadpleeg de documenten van de fabrikant van het werkblad hoe het werkblad voor de eerste keer gereinigd moet worden.

3.2 Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Til het kookgerei altijd op bij het verplaatsen om krassen op de centerpoints zoveel mogelijk te voorkomen. Hoewel krassen tijdens het gebruik kunnen ontstaan, heeft dit geen invloed op de werking van het apparaat.
- Beschadigde kookpotten of kookpotten met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen het werkblad, centerpoints en/of indicatie-leds beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schurende materialen kunnen het werkblad, de centerpoints en/of de indicatie-leds beschadigen.
- Raadpleeg de documenten van de fabrikant van het werkblad voor meer informatie over het vermijden van schade aan het werkblad.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op het werkblad, centerpoints en/of indicatie-leds vallen.
- Vermijd het stoten en van kookpotten tegen de rand van het werkblad en/of centerpoints.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de centerpoints staan wanneer de kookplaat operationeel is.
- Ter bescherming van het werkblad, plaats geen warm kookgerei binnen een afstand van 5 cm van de randen, voegen of uitsparingen van het werkblad.
- Plaats geen potten op de Touch bediening en/of indicatie-leds in het werkblad. Het systeem kan hierdoor in storing raken.
- Plaats geen magnetische en/of metalen gevoelige voorwerpen zoals creditcards, smartphones, tablets, messen, vorken, lepels, deksels, ... bovenop de inductiezones. Deze voorwerpen kunnen heet worden en kan tot gevaarlijke situaties leiden.

- De inductiemodules bevatten een ingebouwd temperatuursbeveiligingssysteem ter bescherming van het werkblad. Als de temperatuur te lang / te hoog oploopt, dan wordt de desbetreffende zone automatisch uitgeschakeld. De zone kan opnieuw gebruikt worden wanneer ze voldoende is afgekoeld. Verwijder de pot van de zone om de afkoeling te versnellen. Laat de kookzone enkel op natuurlijke manier afkoelen aan de lucht. Gebruik geen ijsblokjes, gelpacks, koud water of andere middelen om de afkoeling te versnellen. Wanneer een kookzone in temperatuursbeveiliging gaat, kunnen de andere kookzones nog steeds gebruikt worden.

4 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Dit toestel is een inductiesysteem dat onder het werkblad geïntegreerd is. Het toestel beschikt over 3 of 4 kookzones.

Het Novy inductiesysteem mag enkel gebruikt worden in combinatie met een compatibel Dekton 20 mm werkblad van Cosentino. Voor meer gedetailleerde informatie, contacteer uw Cosentino-dealer.

Dekton kan tijdens het koken kortstondig temperaturen aan van 180 °C (bv: bij bakken en grillen).

De ingebouwde temperatuursbeveiliging van het inductiesysteem beschermt het werkblad tegen oplopende temperaturen (3.2).

Verderop in deze gebruiksaanwijzing vindt u de uitleg over de bediening van het toestel.

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 een inductiestroom produceert in de magnetische bodem van de kookpot. Hierdoor verwarmt de kookpot die op de kookzone staat.

4.2 Kwaliteit van de kookpannen/potten

Bij inductief koken zijn aangepaste metalen kookpotten met magnetische bodem vereist. Dit kan eventueel met een magneet gecontroleerd worden.

Dit toestel laat inductief koken toe op een werkblad van 20 mm dikte. Dit is aanzienlijk dikker dan bij glazen inductiekookplaten met een typische glasdikte van 4-6 mm. Daarom is gebruik van kwalitatieve inductie-potten belangrijk voor een optimale kookervaring. De beste kookervaring wordt bekomen met kookpotten met een stalen multilayer bodem. Gietijzeren ketels, ijzeren pannen of geëmailleerde metalen kookpotten kunnen ook gebruikt worden.

Uitgesloten zijn alle kookpotten in koper, aluminium, glas, hout, keramiek, aardewerk, inox zonder magnetische bodem. Deze kookpotten kunnen geen of te weinig vermogen opnemen.

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 kookzones. De minimale potdiameter staat vermeld in de tabel op pagina 10. Wanneer de pot niet geschikt is voor de kookplaat, dan blijft het symbool  knipperen.

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

Kwaliteit van de kookpannen/potten

Om u ervan te verzekeren of de kookpotten geschikt zijn:

- 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 te hebben in functie van de diameter van de gekozen kookzone. Plaats de kookpot goed in het midden van de kookzone en dus centraal op het centerpoint. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken. Indien de diameter van de kookpot veel groter is dan de zone, zal dit geen optimaal kookresultaat opleveren.

Het oppervlak van de kookpot dat rechstreeks 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 vermogensniveau op te warmen, zodat de warmte eerst geleidelijk 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

4.3 Technische kenmerken van de inductiekookplaat

Type	53006 3-zone panoramisch	53007 4-zone panoramisch	
			
Totaal vermogen	7400	7400	W
Zone L1	Ø 280	230 x 230	mm
Minimum potdiameter**	Ø 150	Ø 120	mm
Nominaal vermogen*	2700	2700	W
Power vermogen*	3700	3700	W
Zone L2	–	230 x 230	mm
Minimum potdiameter**	–	Ø 120	mm
Nominaal vermogen*	–	2700	W
Power vermogen*	–	3700	W
Kookzone R1	230 x 230	230 x 230	mm
Minimum potdiameter**	Ø 120	Ø 120	mm
Nominaal vermogen*	2700	2700	W
Power vermogen*	3700	3700	W
Kookzone R2	230 x 230	230 x 230	mm
Minimum potdiameter**	Ø 120	Ø 120	mm
Nominaal vermogen*	2700	2700	W
Power vermogen*	3700	3700	W

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

** minimum potdiameter is sterk afhankelijk van de potkwaliteit omwille van de grotere afstand tussen inductiemodule en pot (dikte werkblad = 2cm). Een kwalitatieve stalen pot kan echter gedetecteerd worden vanaf Ø12cm terwijl een minder kwalitatieve pot met een mindere magnetische basis maar gedetecteerd wordt vanaf grotere diameters. (bijv. Ø16cm of meer afhankelijk van de potkwaliteit).

4.4 Geluiden bij inductie

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

Brommen

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

Knetteren

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

Fluiten

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

Klikken

Bij lage vermogensstanden kunnen bij elektronische schakelingen klikgeluiden optreden.

Zoemen

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

5 INDUCTIEKOOKPLAAT UNDERCOVER

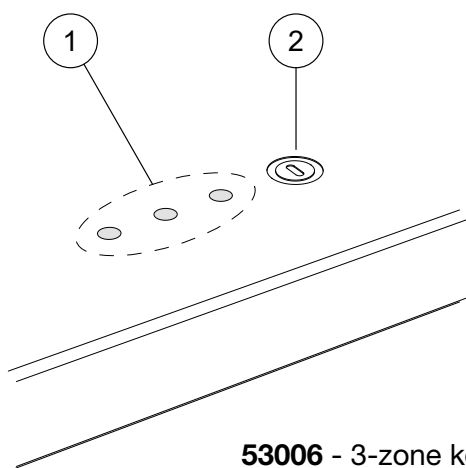
5.1 Algemene bedieningsinstructies

5.1.1 Bediening op het werkblad (aan/uit)

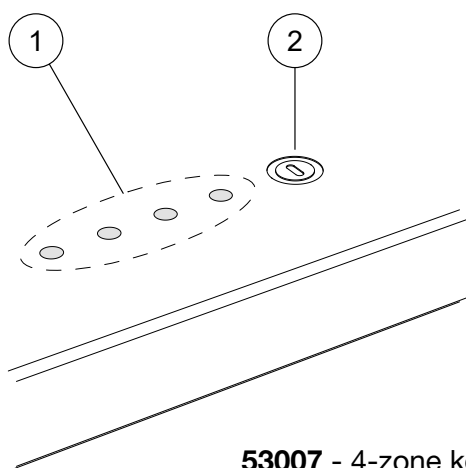
Aan de voorzijde van het toestel is een touch-bediening geïntegreerd op het werkblad.

Door met je vinger op het gegraveerde ① te drukken, kan je de kookplaat in- en uitschakelen.

Naast deze bediening bevinden zich indicatie-leds die overeenstemmen met de indeling van de kookplaat. Elke led komt overeen met één kookzone, en geeft aan wanneer de zone actief en/of warm is.



53006 - 3-zone kookplaat



53007 - 4-zone kookplaat

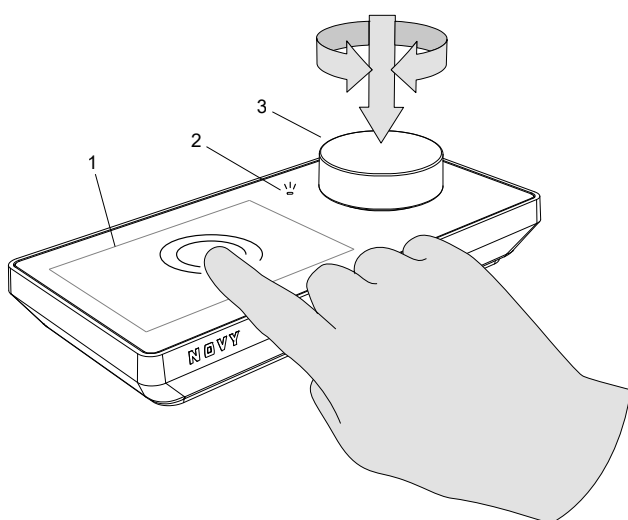
1	Indicatie-leds
2	Aan-/uitknop

5.1.2 Bediening met Novy controller

Om na het inschakelen van de kookplaat de kookzones te kunnen bedienen, wordt de Novy controller gebruikt. Dit is een slimme bediening die een touchscreen combineert met een handige draai-/drukknop.

Wanneer de kookplaat via de aan-/uitknop op het werkblad wordt in- of uitgeschakeld, dan schakelt de controller ook automatisch in of uit. Wanneer deze is ingeschakeld is de volledige kookfunctionaliteit zichtbaar op de controller.

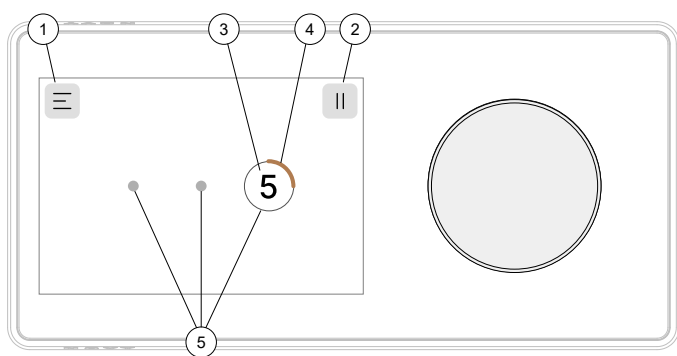
De kookplaat en controller schakelen zichzelf uit indien binnen 60 seconden geen vermogensniveau is gekozen.



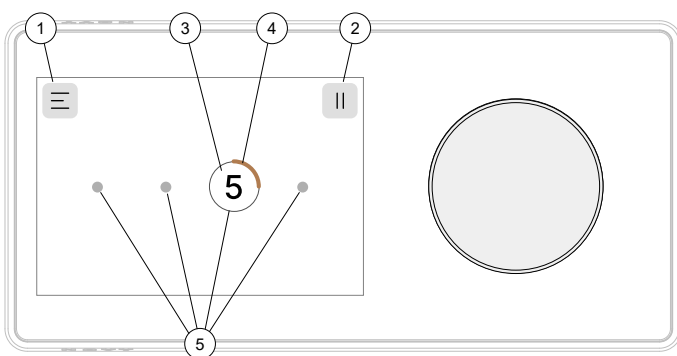
1	Touchscreen
2	Statusled
3	Draai-/drukknop

Om veiligheidsredenen functioneert de controller alleen binnen een beperkte afstand van de kookplaat. Als de afstand te groot is, verschijnt er een melding op het display met het verzoek dichterbij de kookplaat te komen.

5.1.2.1 Hoofdscherm



53006 - 3-zone kookplaat

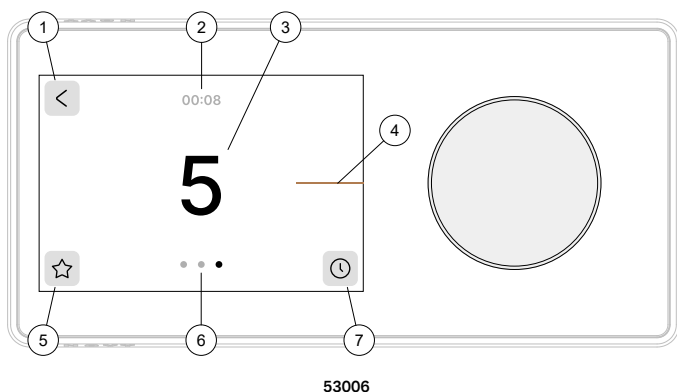


53007 - 4-zone kookplaat

1	Instellingen
2	Stop & Go
3	Vermogensniveau
4	Timerindicatie
5	Kookzones

5.1.2.2 Detailscherm zone

Na het selecteren van een kookzone (via drukken op het touchscreen of via het selecteren met de draaiknop) wordt het detailscherm van deze kookzone getoond.



1	Terug naar hoofdscherm
2	Activiteitstimer
3	Vermogensniveau
4	Indicatie draaiknop*
5	Menu voorinstellingen
6	Overzicht kookzones / Terug naar hoofdscherm
7	Timer instellen

* Als deze lijn op het scherm getoond wordt, is een actie met de draai-/drukknop mogelijk.

5.1.2.3 Opladen van de Novy controller

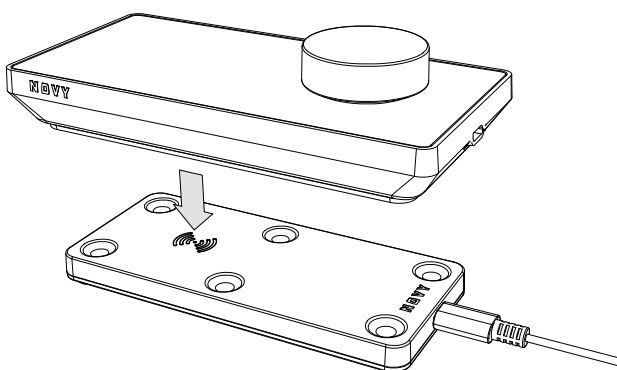
De Novy controller dient opgeladen te worden met de bijgeleverde docking station en adapter zodra in het display de melding om op te laden wordt weergegeven.

Het actuele laadniveau van de batterij kan geraadpleegd worden via het instellingenmenu.

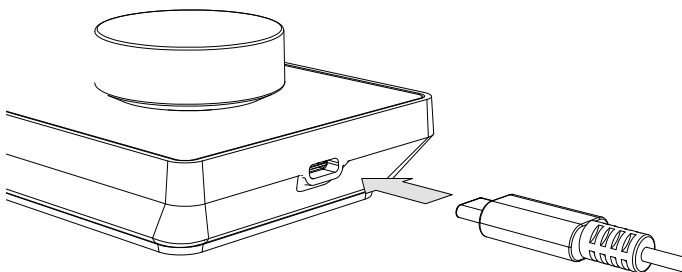
De status van het laadproces wordt weergegeven aan de hand van de kleur van de statusled (zie figuur pagina 13).

- Blauw: Batterij is leeg
- Rood: Batterij is aan het opladen
- Groen: Batterij is volledig opgeladen
- Rood knipperen: Probleem met batterij. Neem contact op met de Novy hersteldienst.

Gebruik de bijgeleverde adapter om de Novy docking station van stroom te voorzien en plaats vervolgens de Novy controller op de docking station. Let hierbij op de juiste oriëntatie van de Novy controller.



Eventueel kan ook de bijgeleverde adapter rechtstreeks in de Novy controller geplaatst worden om de controller op te laden.



De led licht rood op wanneer de batterij van de Novy controller aan het laden is, en verandert naar groen wanneer de batterij volledig opgeladen is.

Aangeraden wordt om de Novy controller, afhankelijk van het gebruik, wekelijks op te laden.

Erg warme of koude omgevingen versnellen het verouderingsproces van de batterij. Daarom wordt het aangeraden om de Novy controller enkel te gebruiken en op te laden bij een temperatuur tussen de 0 °C en 45 °C, buiten het bereik van direct zonlicht.

5.1.2.4 Vakantiemodus

Indien het toestel voor langere tijd niet gebruikt gaat worden, dan kan de controller in vakantiemodus gezet worden. In deze stand wordt het verbruik van de batterij tot een minimum beperkt.

In- en uitschakelen vakantiemodus
Activeren
Ga hiervoor naar het menu  → Algemeen → Vakantiemodus
Deactiveren
Plaats de controller op de oplader om de holiday mode te deactiveren.

5.2 Functies en bediening van de kookplaat

5.2.1 In- en uitschakelen

In- en uitschakelen van de kookplaat
Inschakelen Druk op ① op het werkblad en blijf 1 seconde duwen. De indicatie-leds lichten op. De Novy controller gaat automatisch aan.
Uitschakelen Druk op ① op het werkblad en blijf 1 seconde duwen. De indicatie-leds doven uit. De Novy controller gaat automatisch uit.

In- en uitschakelen van een kookzone
Instellen Optie 1: – Plaats de pan op de gewenste kookzone. De overeenstemmende led licht op. – Het detailscherm van de kookzone wordt getoond. – Stel het vermogen in met de draaiknop van de Novy controller. Druk op de draaiknop om te bevestigen of wacht 10 seconden. Optie 2: – Selecteer op de Novy controller de gewenste kookzone en stel het vermogen in met de draaiknop. – Plaats de pan op de ingestelde kookzone.
Uitschakelen Selecteer de gewenste kookzone op de Novy controller en draai de draai-/drukknop in tegenwijzerzin totdat het display een 0 of H ¹ aangeeft.

De kookplaat en controller schakelen zichzelf uit indien binnen 60 seconden geen vermogensniveau is gekozen.

¹ H = hot (heet)

5.2.2 Pandetectie

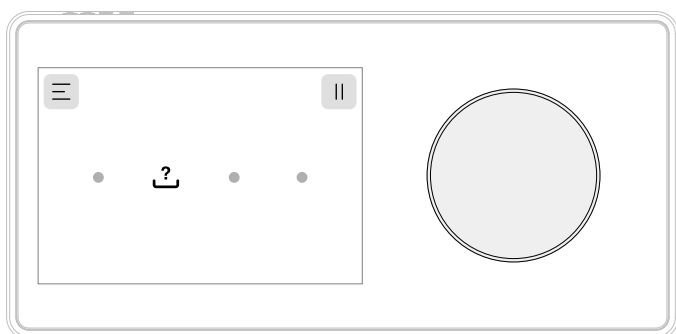
Deze kookplaat is uitgerust met een interactief bedieningssysteem dat het gebruik van de kookplaat nog vereenvoudigt.

Wanneer u een pan op de ingeschakelde kookplaat plaatst, wordt deze automatisch gedetecteerd. De gedetecteerde zone wordt met een felle witte led weergegeven door de indicatie-leds op het werkblad. Bovendien krijgt u een indicatie '0' op de controller die de desbetreffende zone aanduidt.

De pandetectiefunctie verzekert een optimale veiligheid.

De inductiekookplaat werkt niet:

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



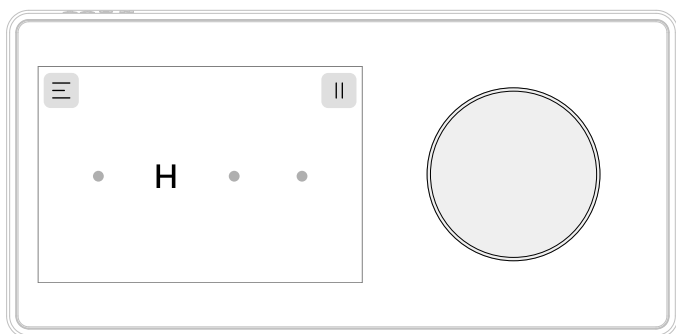
5.2.3 Restwarmte-indicatie



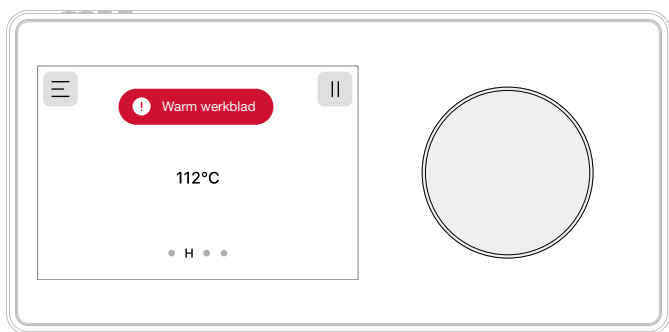
WAARSCHUWING: Gevaar op brand of brandwonden! De kookzone(s) niet aanraken en geen warmtegevoelige voorwerpen op de kookzone(s) plaatsen zo lang de restwarmteindicatie actief blijft.

Als het kookvlak van de kookzone nog warm is na het uitschakelen van de kookzone, dan wordt dit aangegeven door:

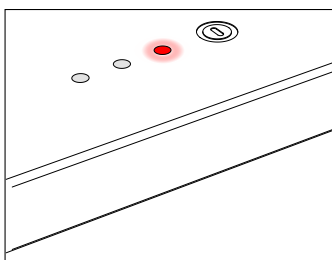
- ‘H’ op de warme zones (display van de Novy controller).



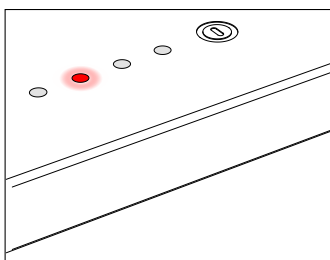
- Bij het volledig uitschakelen van de kookplaat wordt een extra waarschuwingsboodschap met de hoogst gemeten temperatuur weergegeven op het display van de Novy controller.



- Een rode indicatie van de desbetreffende warme zone, als de pot niet meer op de zone aanwezig is (naast de aan-/uitknop op het werkblad).

**53006**

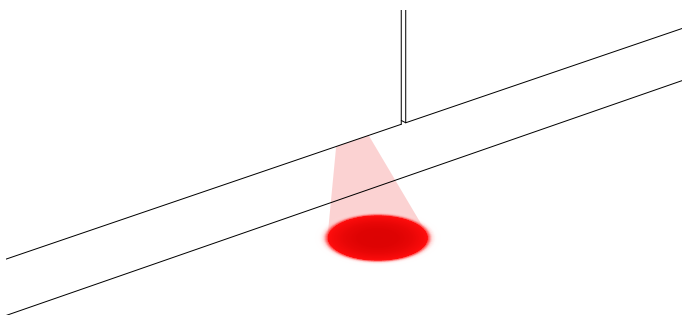
3-zone kookplaat

**53007**

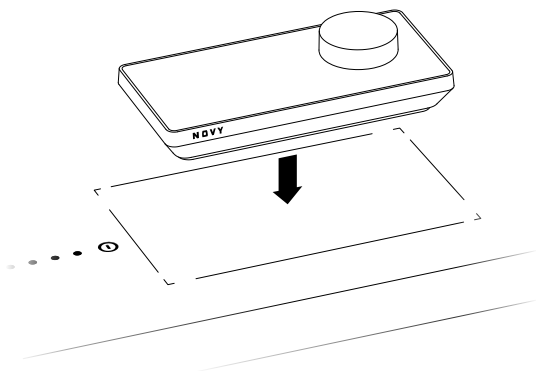
4-zone kookplaat

Optioneel

- De Novy vloerspot warmte-indicator projecteert een rode cirkel op de vloer.



Plaats de Novy controller op het werkblad nabij de aan-/uitknop tot het werkblad is afgekoeld. Plaats de Novy controller niet op warme kookzones.



Deze indicaties verdwijnen wanneer het kookvlak van de kookzone zonder gevaar aangeraakt kan worden. De Novy controller schakelt automatisch uit.

5.2.4 Power functie

De power functie is ontworpen om snel grote hoeveelheden water op te warmen, zoals bv. bij de bereiding van pasta.

De power functie **P** verleent een opgevoerd vermogen aan de gekozen kookzone. Wanneer deze functie geactiveerd wordt, werkt de kookzone gedurende 5 minuten met een aanzienlijk hoger vermogen, en schakelt daarna automatisch terug naar stand **9**.

Als de kookzone of de inductiemodule te warm is, dan is de stand **P** niet beschikbaar.

In- en uitschakelen van power functie	
Power functie inschakelen	Display
Draaiknop volledig wijzerzin draaien tot P verschijnt.	P
Power functie uitschakelen	
Draaiknop tegenwijzerzin draaien.	9-0

Beheer van het maximaal vermogen:

De kookplaat is opgedeeld in 2 afzonderlijke verwarmingsgroepen.



53006 - 3-zone kookplaat



53007 - 4-zone kookplaat

Als deze vermogensgrens overschreden wordt bij het inschakelen van een hoge kookstand of power functie, dan reduceert het vermogensbeheersysteem de kookstand van de desbetreffende zone. Om deze reden kan het zijn dat de power functie niet beschikbaar is op een zone. In dat geval kan je 'P' niet selecteren met de draaiknop.

Het maximale vermogen van iedere zone afzonderlijk is 3.700W. Indien er gelijktijdig gekookt wordt op beide zones van een module (53006: R1+R2 / 53007: L1+L2 of R1+R2), dan wordt het maximale vermogen van 3.700W verdeeld over die twee zones.

53006 – Undercover 3 zones		
Kook-zone	In mm	Maximaal vermogen (W)
L1	Ø 280	Normaal: 2700 Power: 3700
R1 R2	230 x 230 230 x 230	Normaal: 2700 Power: 3700

53007 – Undercover 4 zones		
Kook-zone	In mm	Maximaal vermogen (W)
L1 L2	230 x 230 230 x 230	Normaal: 2700 Power: 3700
R1 R2	230 x 230 230 x 230	Normaal: 2700 Power: 3700

Vermogensgrens	Display
Gekozen kookzone met power functie	P

Om meerdere zones tegelijkertijd op een maximaal vermogen te kunnen gebruiken, maak gebruik van een combinatie tussen zone L1 of L2 en R1 of R2.

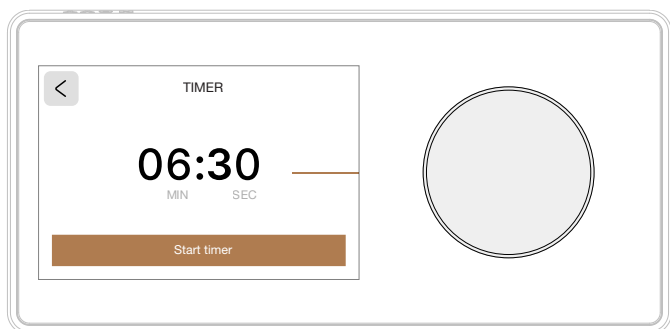
5.2.5 Timer functie

De timer functie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden en dit met verschillende tijdsaanduidingen voor iedere zone.

De kooktijd inschakelen of wijzigen

Ga naar de gewenste kookzone en het kies het gewenste vermogen.

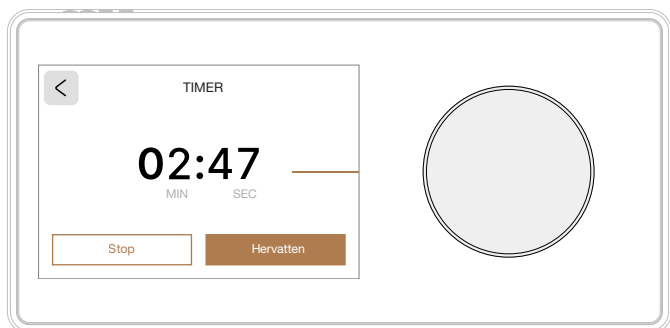
Inschakelen of wijzigen kooktijd
Inschakelen kooktijd
Selecteer de timer via het kloksymbool  .
Wijzigen kooktijd
Stel de gewenste tijd in met de draaikop en druk op de knop om te bevestigen en de timer te starten.



De timer pauzeren / uitschakelen

Selecteer de actieve timer op de kookzone. Vervolgens kan je de timer stoppen of pauzeren.

Indien gewenst, kan je een gestopte timer aanpassen en terug activeren.



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

5.2.6 Stop & Go functie

Deze functie onderbreekt de activiteit van de kookplaat tijdelijk en laat toe om te herstarten met dezelfde instellingen.

Om deze functie te activeren, druk op de pauzeknop  op het hoofdscherm.

Stop & Go functie in-/uitschakelen
Stop & Go functie inschakelen
Druk op de pauzeknop op het hoofdscherm om deze functie te activeren.
Stop & Go functie uitschakelen
Druk nogmaals op de pauzeknop om het koken te hervatten.

5.2.7 Flexzone

Deze functie laat toe om:

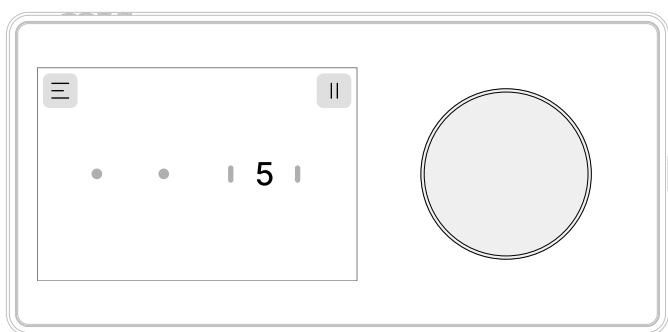
- bij de 3-zone kookplaat (53006), de 2 rechtse zones aan elkaar te koppelen tot 1 grote kookzone.
- bij de 4-zone kookplaat (53007), de 2 linkse en de 2 rechtse zones aan elkaar te koppelen tot 2 grote kookzones.

De functie wordt automatisch geactiveerd wanneer een grote pot/pan op het gemeenschappelijke kookoppervlak geplaatst wordt.

De power functie is niet beschikbaar wanneer de Flexzone actief is.

Flexzone in-/uitschakelen
Flexzone automatisch inschakelen
Plaats een grote pot/pan op het gemeenschakeppelijke kookoppervlak
Flexzone manueel inschakelen
Selecteer 1 van de 2 flexzones en druk vervolgens het koppelingssymbool  .
Flexzone uitschakelen
Selecteer de zone en vervolgens druk op het ontkoppelingssymbool  .
Of
Schakel de zone op 0 met de draai-/drukknop.

Als de Flexzone ingeschakeld is, wordt dit op het display van de Novy controller zichtbaar.



5.2.8 Grill functie

Deze speciale kookfunctie optimaliseert het opwarmen en warmhouden van een gietijzeren pot/grillplaat. Hierdoor bekomt u betere kookresultaten van uw gerecht.

Zodra de Flexzone is geactiveerd (5.2.7) is deze functie te selecteren via het menu voorinstellingen (5.1.2.2).

In-/uitschakelen grill functie

Inschakelen grill functie

Activeer de Flexzone (zie 5.2.7) en druk op het voorinstellingsymbool ☆.

Druk op het grillfunctiesymbool ☼.

Uitschakelen grill functie

Selecteer de kookzone en vervolgens druk op het grillfunctiesymbool ☼.

Of

Schakel de zone op **0** met de draai-/drukknop.

Druk nogmaals op de grillfunctie ☼ om de activiteit te beëindigen.

5.2.9 Kinderslot

Om te vermijden dat de kookplaat bediend kan worden door kinderen, kan de Novy controller vergrendeld worden.

In-/uitschakelen van kinderslot

Inschakelen kinderslot

Ga hiervoor naar het menu Instellingen → Scherm en helderheid → Kinderslot → 

Ontgrendelen van kookplaat

Als het kinderslot ingeschakeld is, zal het ontgrendelscherm iedere keer getoond worden bij het inschakelen van de kookplaat of als de kookplaat uit standby stand ontwaakt.

De bediening kan ontgrendeld worden door het symbool van links naar rechts te verslepen en 3 seconden vast te houden.



Vervolgens opent het hoofdscherm.

Uitschakelen kinderslot

Ga hiervoor naar het menu Instellingen → Scherm en helderheid → Kinderslot → 



6 REINIGING EN ONDERHOUD



Volg alle instructies zoals beschreven in het hoofdstuk Veiligheid.



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



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

6.1 Onderhoud van de kookplaat

Reinigen werkblad

Hanteer onderstaande reinigingsinstructies of contacteer de fabrikant van het werkblad.

Scan of klik op de QR code.



Reinigen centerpoints

Reinigen met een licht vochtige doek met mild reinigingsmiddel en daarna drogen met een zachte doek. Gebruik geen schuursponsjes alsook reinigingsmiddelen met schurend effect.

Reinigen van de indicatie-leds

Veeg het oppervlak voorzichtig schoon met een licht vochtige doek met eventueel met mild reinigingsmiddel (het beste telkens na gebruik). Gebruik geen schurende middelen.

Daarna wrijft u met een droge doek droog. Let er altijd op dat alle doeken die u gebruikt proper en zacht zijn, zodat beschadiging op het oppervlak vermeden worden.



Let op: druk niet te hard tijdens het reinigen op de silicone afdekdopjes zodat deze niet in het werkblad geduwd worden.

Reinigen van de controller / docking station

Veeg het oppervlak voorzichtig schoon met een licht vochtige doek of spons met eventueel met een mild reinigingsmiddel. Gebruik geen schurende middelen.

Daarna wrijft u met een droge doek droog. Let er altijd op dat alle doeken die u gebruikt proper en zacht zijn, zodat beschadiging op het oppervlak en display vermeden worden.



Let op! De draaiknop van de controller kan verwijderd worden voor eenvoudige reiniging. De draaikop is NIET vaatwasbestendig.

7 KLEINE STORINGEN VERHELPE

7.1 Meldingen op de Novy controller

7.1.1 Waarschuwingen en fouten

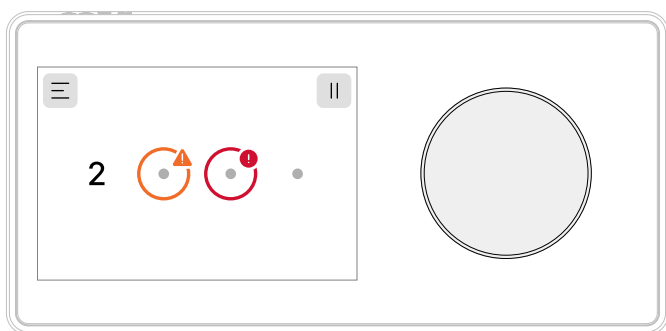
Een waarschuwing is geen defect van het toestel, maar kan wel de werking ervan beïnvloeden. Dit is steeds een ingebouwde beveiligingsactie. Waarschuwingen worden steeds weergegeven met dit symbool: .

Het inductiesysteem bevat een ingebouwde temperatuursbeveiliging ter bescherming van het werkblad. Als de temperatuur te lang en/of te hoog oploopt, wordt de betreffende zone automatisch uitgeschakeld. De zone kan opnieuw gebruikt worden wanneer ze voldoende is afgekoeld. Verwijder de pot van de zone om de afkoeling te versnellen. Laat de kookzone enkel op natuurlijke manier afkoelen aan de lucht. Gebruik geen ijsblokjes, gelpacks, koud water of andere middelen om de afkoeling te versnellen.

Wanneer een kookzone in temperatuursbeveiliging gaat, kunnen de andere kookzones nog steeds gebruikt worden.

Een fout is een mogelijk defect van het toestel.

Fouten worden steeds aangegeven met dit symbool: . Neem hiervoor contact op met onze hersteldienst.



De kookplaat of de kookzone werkt niet:

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

Een enkele zone of alle zones vallen uit:

- De veiligheid is in werking getreden.
- Deze treedt in werking wanneer er vergeten is om 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.

7.1.2 Overzicht waarschuwingen

Symbol	Waarschuwing	Omschrijving	Oplossing
H		Het kookvlak van de kookzone is nog te warm om aan te raken.	Laat kookvlak verder afkoelen totdat het symbool verdwijnt.
[?]		– 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.	Plaats een pot/pan op de kookzone of kies voor inductiegeschikt kookgerei voor een optimale werking.
	W1	De inductiemodule is oververhit.	Koeling controleren
	W3	De temperatuur van het werkblad is te hoog.	De zone kan opnieuw gebruikt worden wanneer ze voldoende is afgekoeld. Verwijder de pot van de zone om de afkoeling te versnellen. (meer info zie p.6)

7.1.3 Overzicht fouten

Symbol	Fout	
	E1	AC-voedingsspanning is te hoog.
	E2	AC-voedingsspanning is te laag.
	E3	Temperatuursensor is defect.
	E4	Er is een probleem met de busconfiguratie gedetecteerd.
	E5	Bus communicatie error.
	E6	De inductiemodule reageert niet.
	E7	Software van inductiemodule in veiligheidsmodus.
	E8	Softwarebeveiliging gedetecteerd in inductiemodule.

Indien één van deze foutmeldingen blijft verschijnen, contacteer onze hersteldienst en geef hen de foutcode door.

7.2 Storingen melden

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.

CONTENU

1	INFORMATIONS GÉNÉRALES	34
2	ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES	35
2.1	Matériel d'emballage	35
2.2	Recyclage de l'appareil usagé	35
2.3	Conseils pour réduire la consommation d'énergie et augmenter l'efficacité	35
3	UTILISATION DE L'APPAREIL	36
3.1	Première utilisation de l'appareil	36
3.2	Précautions contre les dommages	36
4	DESCRIPTION DE L'APPAREIL	38
4.1	Principe de l'induction	38
4.2	Qualité des casseroles/récipients	38
4.3	Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction	41
4.4	Bruits lors de la cuisson par induction	42
5	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION UNDERCOVER	43
5.1	Instructions générales de commande	43
5.1.1	Commandes sur le plan de travail (marche/arrêt)	43
5.1.2	Commandes avec le Novy controller	44
5.1.2.1	Écran principal	45
5.1.2.2	Zone de l'afficheur de détail	46
5.1.2.3	Chargement du Novy controller	47
5.1.2.4	Mode vacances	48
5.2	Fonctions et commandes de la table de cuisson	49
5.2.1	Allumer et éteindre	49
5.2.2	Détection de récipient	50
5.2.3	Indicateur de chaleur résiduelle	51
5.2.4	Fonction Power	53
5.2.5	Fonction minuterie	55
5.2.6	Fonction Stop & Go	56
5.2.7	Zone flexible	57
5.2.8	Fonction grill	57
5.2.9	Verrouillage des enfants	58
6	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	59
6.1	Entretien du plan de travail	59
7	RÉSOUTRE DES PETITES PANNES	61
7.1	Messages sur le Novy controller	61
7.1.1	Avertissements et erreurs	61
7.1.2	Aperçu des avertissements	62
7.1.3	Aperçu des erreurs	63
7.2	Service	63

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

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

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

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

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

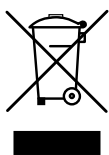
2 ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES

2.1 Matériel d'emballage

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

2.2 Recyclage de l'appareil usagé

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



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

Gardez les anciens appareils hors de portée des enfants.

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

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

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

- Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la quantité d'aliments. Une petite casserole nécessite moins d'énergie qu'une grande casserole pas tout à fait remplie.
- Utilisez le moins d'eau possible. Plus il y a d'eau dans une casserole, plus il faut d'énergie pour la chauffer.
- Après avoir fait bouillir ou frire, diminuez en temps opportun la puissance inférieure pour réduire la consommation d'énergie et limiter la surproduction de vapeurs.

3 UTILISATION DE L'APPAREIL

3.1 Première utilisation de l'appareil

- Respectez le moment indiqué sur l'autocollant d'installation pour la première utilisation. Les colles utilisées pour l'installation de l'appareil nécessitent 48 heures pour durcir complètement.
- Enlevez toutes les étiquettes et tous les autocollants de la vitre.
- Nettoyez toujours le plan de travail avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois. Consultez les documents du fabricant du plan de travail pour savoir comment nettoyer le plan de travail la première fois.

3.2 Précautions contre les dommages

- Soulevez toujours les ustensiles de cuisine lorsque vous les déplacez, pour éviter autant que possible de rayer les points centraux. Bien que des rayures puissent survenir lors de l'utilisation, cela n'affectera pas le fonctionnement de l'appareil.
- Des casseroles endommagées ou des casseroles à fond rugueux (fonte non émaillée) peuvent endommager le plan de travail, les points centraux et/ou les LED d'indication.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager le plan de travail, les points centraux et/ou les LED d'indication.
- Consultez les documents du fabricant du plan de travail pour plus d'informations pour éviter d'endommager le plan de travail.
- Ne laissez pas tomber d'objets (même petits) sur le plan de travail, les points centraux et/ou les LED d'indication.
- Évitez de cogner les casseroles contre le bord du plan de travail et/ou les points centraux.
- Ne placez pas et ne laissez pas de casseroles vides sur les points centraux lorsque la table de cuisson fonctionne.

- Pour protéger le plan de travail, ne placez pas d'ustensiles de cuisine chauds à moins de 5 cm des bords, joints ou évidements du plan de travail.
- Ne posez pas de récipients sur la commande Touch et/ou les LED d'indication du plan de travail. Cela pourrait entraîner un dysfonctionnement du système.
- Ne placez pas d'objets magnétiques et/ou sensibles au métal tels que des cartes de crédit, des smartphones, des tablettes, des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles, etc., au-dessus des zones à induction. Ces objets peuvent chauffer et provoquer des situations dangereuses.
- Les modules à induction contiennent un système de protection de température intégré pour protéger le plan de travail. Si la température augmente trop longtemps/trop fort, la zone concernée s'éteindra automatiquement. La zone peut être réutilisée lorsqu'elle est suffisamment refroidie. Retirez le récipient de la zone pour accélérer le refroidissement. Laissez la zone de cuisson refroidir naturellement uniquement à l'air libre. N'utilisez pas de glaçons, de packs de gel, d'eau froide ou d'autres moyens pour accélérer le refroidissement. Lorsqu'une zone de cuisson passe en protection de température, les autres zones de cuisson peuvent toujours être utilisées.

4 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Cet appareil est un système à induction intégré sous le plan de travail. L'appareil dispose de 3 ou 4 zones de cuisson.

Le système à induction Novy ne peut être utilisé qu'en combinaison avec un plan de travail compatible Dekton 20 mm de Cosentino. Pour des informations plus détaillées, contactez votre revendeur Cosentino.

Dekton peut résister à des températures de 180 °C pendant de courtes périodes au cours de la cuisson (p. ex. cuisson et grillade). La protection thermique intégrée du système à induction protège le plan de travail contre une hausse de température (3.2).

Vous trouverez plus loin dans ce manuel une explication sur le fonctionnement 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.

4.2 Qualité des casseroles/récipients

La cuisson par induction nécessite des casseroles métalliques adaptées à fond magnétique. Cela peut éventuellement être vérifié avec un aimant.

Cet appareil permet une cuisson par induction sur un plan de travail de 20 mm d'épaisseur. C'est considérablement plus épais que pour les plaques à induction en verre avec une épaisseur de verre typique de 4 à 6 mm. C'est pourquoi il est important d'utiliser des récipients à induction de qualité pour une expérience de cuisson optimale. On obtient la meilleure expérience de cuisson avec des casseroles dotées d'un fond multicouche en acier. On peut également utiliser des bouilloires en fonte, des poêles en fer ou des casseroles en métal émaillé.

Sont exclues toutes les casseroles en cuivre, aluminium, verre, bois, céramique, faïence, inox sans fond magnétique. Ces casseroles ne peuvent pas absorber (assez) de puissance.

La zone de cuisson à induction tient immédiatement compte de la taille de la casserole utilisée. Si le diamètre est trop petit, la casserole ne fonctionnera pas. Le diamètre varie en fonction des zones de cuisson. Le diamètre minimum du récipient est indiqué dans le tableau de la page 41. Si le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson, le symbole  continuera à clignoter.

Conseil : Les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent souvent le diamètre supérieur de la poêle. Il est souvent plus grand que le diamètre du fond.

Qualité des poêles et casseroles

Pour vous assurer que vos récipients sont compatibles :

- 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 en fonction du diamètre de la zone de cuisson choisie. Placez bien la casserole au milieu de la zone de cuisson et donc au centre du point central.

Le fond de la casserole doit recouvrir la zone de cuisson le plus possible. Si le diamètre du récipient est bien plus important que celui de la zone, vous ne pourrez pas obtenir une cuisson optimale.

La surface de la casserole qui se trouve directement au-dessus de la bobine d'induction produit alors de 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.

Il est donc recommandé - si la casserole est beaucoup plus grande que la zone de cuisson - de la chauffer à un niveau de puissance légèrement inférieur, afin que la chaleur puisse d'abord être répartie progressivement.

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

4.3 Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction

Type	53006 Panoramique 3 zones	53007 Panoramique 4 zones	
			
Puissance Totale	7400	7400	W
Zone L1	Ø 280	230 x 230	mm
Diamètre minimum du récipient**	Ø 150	Ø 120	mm
Puissance nominale*	2700	2700	W
Puissance Power*	3700	3700	W
Zone L2	–	230 x 230	mm
Diamètre minimum du récipient**	–	Ø 120	mm
Puissance nominale*	–	2700	W
Puissance Power*	–	3700	W
Zones de cuisson R1	230 x 230	230 x 230	mm
Diamètre minimum du récipient**	Ø 120	Ø 120	mm
Puissance nominale*	2700	2700	W
Puissance Power*	3700	3700	W
Zones de cuisson R2	230 x 230	230 x 230	mm
Diamètre minimum du récipient**	Ø 120	Ø 120	mm
Puissance nominale*	2700	2700	W
Puissance Power*	3700	3700	W

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

** Le diamètre minimum du récipient dépend fortement de la qualité du récipient en raison de la plus grande distance entre le module à induction et le récipient (épaisseur du plan de travail = 2 cm). Cependant, un récipient en acier de haute qualité peut être détecté à partir de Ø12 cm, tandis qu'un récipient de qualité inférieure avec une base magnétique moins bonne n'est détecté qu'à partir de diamètres plus grands. (p. ex. Ø16 cm ou plus selon la qualité du récipient.)

4.4 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. Même après que vous avez éteint la table de cuisson, le ventilateur reste actif jusqu'à ce que la température ait suffisamment baissé.

5 PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION UNDERCOVER

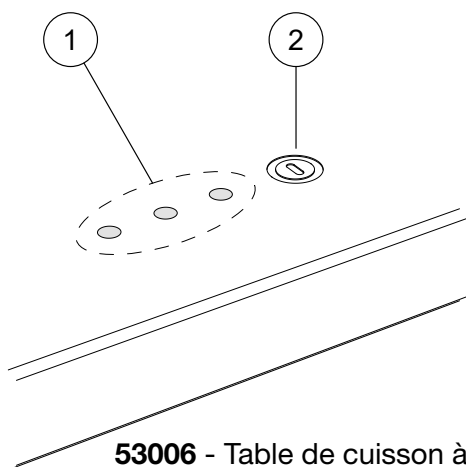
5.1 Instructions générales de commande

5.1.1 Commandes sur le plan de travail (marche/arrêt)

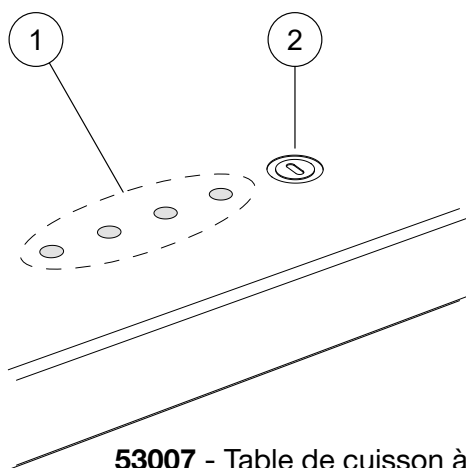
Une commande tactile est intégrée sur le plan de travail à l'avant de l'appareil.

Vous pouvez allumer et éteindre la table de cuisson en appuyant avec votre doigt sur la zone gravée ①. À côté de ces commandes, se trouvent des LED d'indication qui correspondent à l'organisation de la table de cuisson.

Chaque LED correspond à une zone de cuisson, et indique quand la zone est active et/ou chaude.



53006 - Table de cuisson à 3 zones



53007 - Table de cuisson à 4 zones

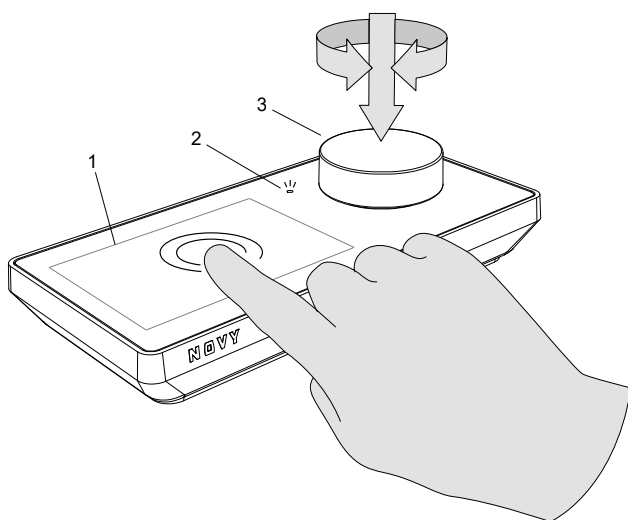
1	Témoin LED
2	Bouton marche/arrêt

5.1.2 Commandes avec le Navy controller

Le Navy controller permet de commander les zones de cuisson après l'allumage de la table de cuisson. Il s'agit de commandes intelligentes qui combinent un afficheur tactile avec un bouton rotatif ou un bouton-poussoir pratique.

Lorsque la table de cuisson est allumée ou éteinte avec le bouton marche/arrêt situé sur le plan de travail, le controller s'allume ou s'éteint également automatiquement. Lorsqu'elle est activée, la fonctionnalité de cuisson complète est visible sur le controller.

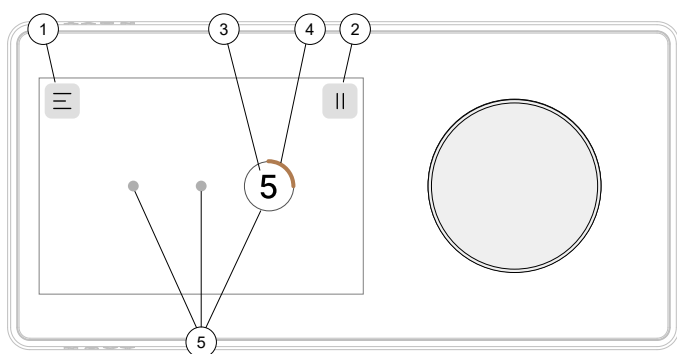
La table de cuisson et le controller s'éteignent automatiquement si aucun niveau de puissance n'est sélectionné dans les 60 secondes.



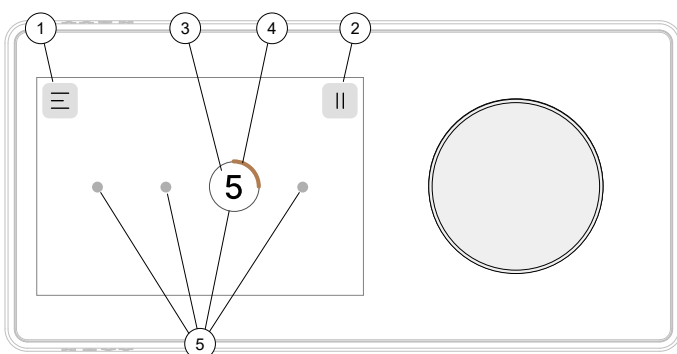
1	Écran tactile
2	LED de statut
3	Bouton rotatif/-poussoir

Pour des raisons de sécurité, le controller ne fonctionne qu'à une distance limitée de la table de cuisson. Si la distance est trop importante, un message apparaîtra sur l'afficheur vous demandant de vous rapprocher de la table de cuisson.

5.1.2.1 Écran principal



53006 - Table de cuisson à 3 zones

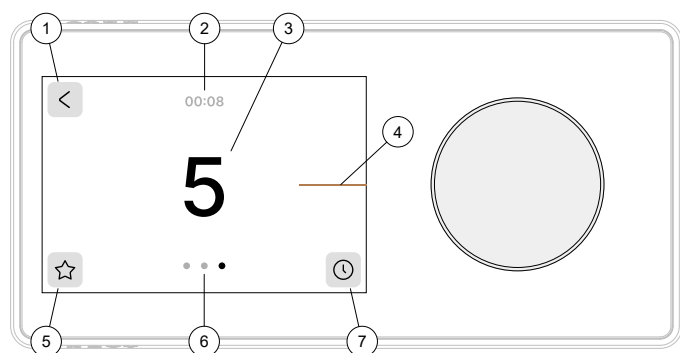


53007 - Table de cuisson à 4 zones

1	Paramètres
2	Stop & Go
3	Niveau de puissance
4	Indication de la minuterie
5	Zones de cuisson

5.1.2.2 Zone de l'afficheur de détail

Après avoir sélectionné une zone de cuisson (en appuyant sur l'afficheur tactile ou en sélectionnant avec le bouton rotatif), l'afficheur de détail de cette zone de cuisson s'affiche.



53006

1	Retour à l'écran principal
2	Minuterie d'activité
3	Niveau de puissance
4	Indication du bouton rotatif*
5	Menu préréglages utilisateur
6	Aperçu des zones de cuisson / Retour vers l'écran principal
7	Régler la minuterie

* Si cette ligne s'affiche à l'afficheur, une action avec du bouton rotatif ou le bouton-poussoir est possible.

5.1.2.3 Chargement du Novy controller

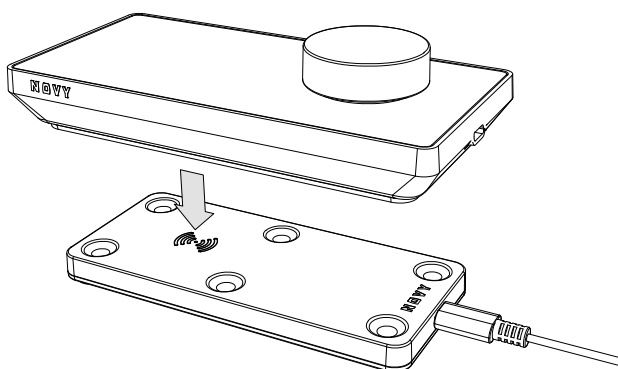
Le Novy controller doit être chargé avec la station d'accueil et l'adaptateur fournis dès que le message de chargement apparaît à l'afficheur.

Le niveau de charge actuel de la batterie peut être consulté via le menu paramètres.

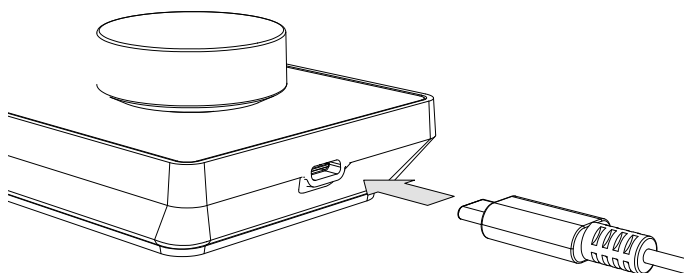
L'état du processus de charge est indiqué par la couleur de la LED d'état (voir figure page 44).

- Bleu : La batterie est vide
- Rouge : La batterie est en charge
- Vert : La batterie est complètement chargée
- Rouge clignotant : Problème de batterie.

Contactez le service réparation Novy. Utilisez l'adaptateur fourni pour alimenter la station d'accueil Novy puis placez le Novy controller sur la station d'accueil. Assurez-vous que le Novy controller est correctement orienté.



Si nécessaire, l'adaptateur fourni peut également être placé directement dans le Novy controller pour charger le controller.



La LED s'allume en rouge lorsque la batterie du Novy controller est en charge et passe au vert lorsque la batterie est complètement chargée.

Il est recommandé de charger le Novy controller une fois par semaine, en fonction de l'utilisation.

Les environnements très chauds ou très froids accélèrent le vieillissement de la batterie. Il est donc recommandé d'utiliser et de charger le Novy controller uniquement à une température comprise entre 0 °C et 45 °C, à l'abri de la lumière directe du soleil.

5.1.2.4 Mode vacances

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée, le controller peut être mis en mode vacances. Dans ce mode, la consommation de la batterie est réduite au maximum.

Activer et désactiver le mode vacances

Activer

Pour ce faire, rendez-vous dans le menu paramètres  → Général → Mode vacances

Désactiver

Posez le controller sur le chargeur pour désactiver le mode vacances.

5.2 Fonctions et commandes de la table de cuisson

5.2.1 Allumer et éteindre

Allumer et éteindre la table de cuisson

Allumer

Appuyez ① sur le plan de travail pendant 1 seconde.

Les témoins LED s'allument.

Le Novy controller s'allume automatiquement.

Éteindre

Appuyez ① sur le plan de travail pendant 1 seconde.

Les témoins LED s'éteignent.

Le Novy controller s'éteint automatiquement.

Allumer et éteindre une zone de cuisson

Régler

Option 1 :

- Placez la poêle sur la zone de cuisson souhaitée. La LED correspondante s'allume.
- L'afficheur de détail de la zone de cuisson s'affiche.
- Réglez la puissance avec le bouton rotatif du Novy controller. Appuyez sur le bouton rotatif pour confirmer ou attendez 10 secondes.

Option 2 :

- Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée sur le Novy controller et réglez la puissance avec le bouton rotatif.
- Placez la poêle sur la zone de cuisson réglée.

Éteindre

Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée sur le Novy controller et tournez le bouton rotatif ou le bouton-poussoir dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'afficheur affiche **0** ou **H**¹.

La table de cuisson et le controller s'éteignent automatiquement si aucun niveau de puissance n'est sélectionné dans les 60 secondes.

¹ H = hot (chaud)

5.2.2 Détection de récipient

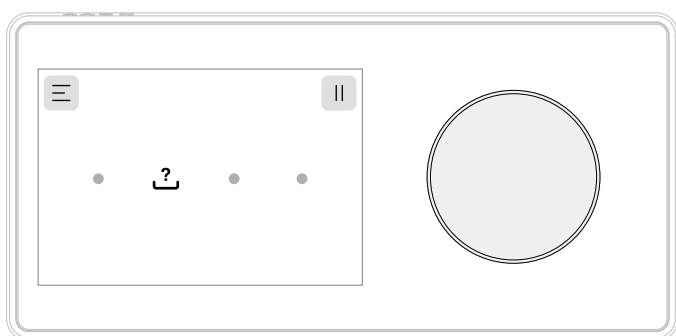
Cette plaque de cuisson est équipée d'un système de commande interactif qui rend son utilisation encore plus simple.

Lorsque vous posez un récipient sur la plaque de cuisson activée, sa présence est automatiquement détectée. La zone détectée s'affiche avec une LED blanche brillante à côté des témoins LED sur le plan de travail. De plus, vous recevez une indication '0' sur le controller indiquant la zone concernée.

La fonction détection de poêle assure une sécurité optimale.

La plaque à induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque le récipient n'est pas adapté à la cuisson par induction. En pareil cas, il est impossible d'augmenter la puissance et le symbole  clignote sur l'afficheur.
- La fonction de cuisson est interrompue lorsque le récipient est retiré du foyer en cours de cuisson. Le symbole  clignote alors sur l'afficheur.



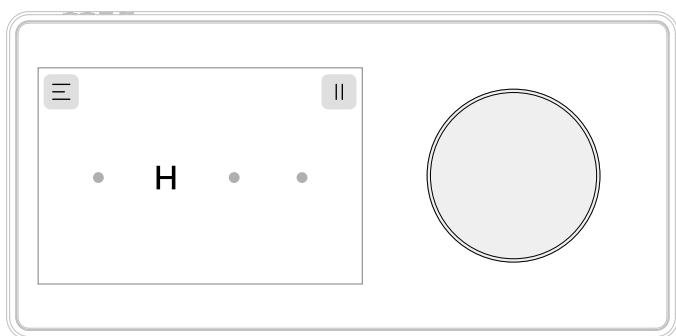
5.2.3 Indicateur de chaleur résiduelle



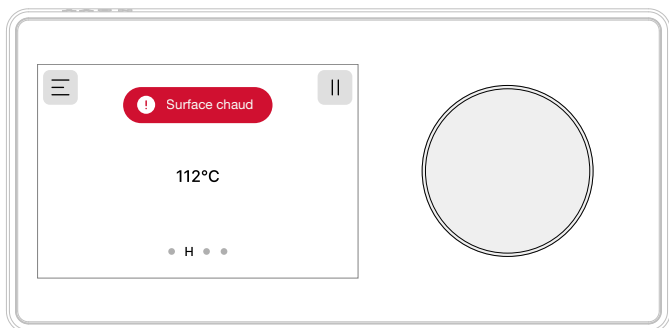
ATTENTION : Risque d'incendie ou de brûlures ! Ne touchez pas la ou les zones de cuisson et ne posez pas d'objets sensibles à la chaleur sur la ou les zones de cuisson tant que le voyant de chaleur résiduelle reste actif.

Si la surface de cuisson de la zone de cuisson est encore chaude après l'extinction de la zone de cuisson, cela est indiqué par :

- 'H' sur les zones chaudes (afficheur du Novy controller).



- Lorsque la table de cuisson est complètement éteinte, un message d'avertissement supplémentaire avec la température mesurée la plus élevée s'affiche sur l'afficheur du Novy controller.



- Une indication rouge de la zone chaude concernée, si le récipient n'est plus présent dans la zone (à côté du bouton marche/arrêt sur le plan de travail).

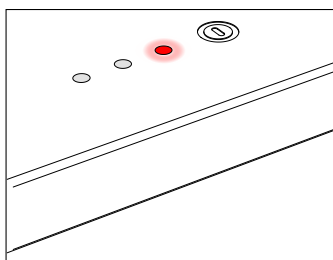
**53006**

Table de cuisson à 3 zones

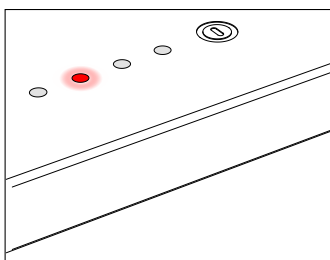
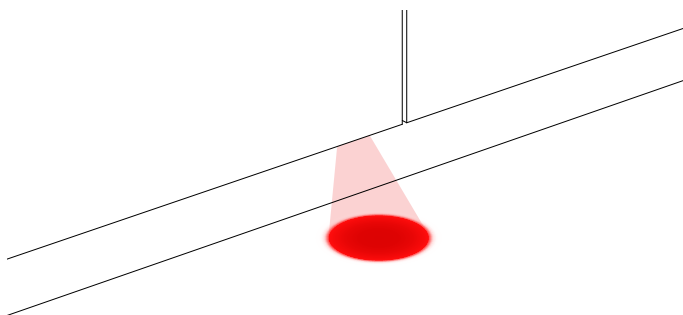
**53007**

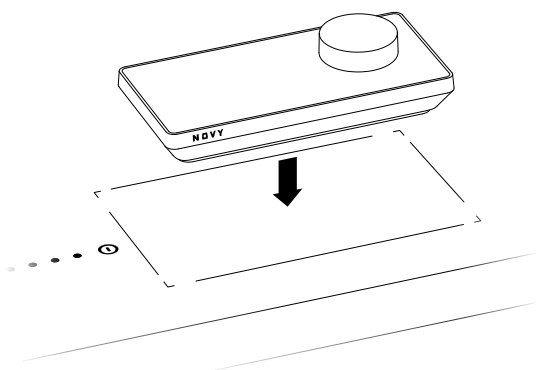
Table de cuisson à 4 zones

En option

- Le spot d'affichage au sol de chaleur résiduelle Novy projette un cercle rouge sur le sol.



Placez le Novy controller sur le plan de travail à proximité du bouton marche/arrêt jusqu'à ce que le plan de travail ait refroidi. Ne placez pas le Novy controller sur des zones de cuisson chaudes.



Ces indications disparaissent lorsque la surface de cuisson de la zone de cuisson peut être touchée sans danger. Le Novy controller s'éteint automatiquement.

5.2.4 Fonction Power

La fonction Power est conçue pour chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, p. ex. pour la préparation de pâtes.

La fonction Power **P** fournit une puissance accrue à la zone de cuisson sélectionnée.

Lorsque cette fonction est activée, la zone de cuisson fonctionne à une puissance nettement plus élevée pendant 5 minutes, puis repasse automatiquement en position **9**.

Si la zone de cuisson ou le module d'induction est trop chaud, la position **P** n'est pas disponible.

Activer/désactiver le Power	
Activer la fonction Power	Afficheur
Tourner le bouton rotatif à fond dans le sens horaire jusqu'à ce que P apparaisse.	P
Arrêt de la fonction Power	
Tourner le bouton rotatif dans le sens antihoraire.	9-0

Contrôle de la puissance maximale :

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



53006 - Table de cuisson à 3 zones



53007 - Table de cuisson à 4 zones

Si cette limite de puissance est dépassée lors de l'activation d'une position de cuisson élevée ou de la fonction Power, le système de gestion de la puissance réduit la position de cuisson de la zone concernée.

Pour cette raison, il se peut que la fonction Power ne soit pas disponible sur une zone. Dans ce cas, vous ne pouvez pas sélectionner « **P** » avec le bouton rotatif.

La puissance maximale de chaque zone est de 3.700 W. Si la cuisson s'effectue simultanément sur les deux zones d'un module (53006 : R1+R2 / 53007 : L1+L2 ou R1+R2), alors la puissance maximale de 3.700 W est répartie sur ces deux zones.

53006 – Undercover 3 zones		
Zone de cuisson	En mm	Puissance maximale (W)
L1	Ø 280	Normale: 2700 Power: 3700
R1 R2	230 x 230 230 x 230	Normale: 2700 Power: 3700

53007 – Undercover 4 zones		
Zone de cuisson	En mm	Puissance maximale (W)
L1 L2	230 x 230 230 x 230	Normale: 2700 Power: 3700
R1 R2	230 x 230 230 x 230	Normale: 2700 Power: 3700

Limite de puissance	Afficheur
Zone de cuisson sélectionnée avec fonction Power.	P

Pour utiliser plusieurs zones simultanément à puissance maximale, utilisez une combinaison entre la zone L1 ou L2 et R1 ou R2.

5.2.5 Fonction minuterie

La fonction minuterie peut être utilisée pour toutes les zones de cuisson simultanément, avec des indications de temps différentes pour chaque zone.

Activer ou modifier le temps de cuisson

Allez à la zone de cuisson souhaitée et sélectionnez la puissance souhaitée.

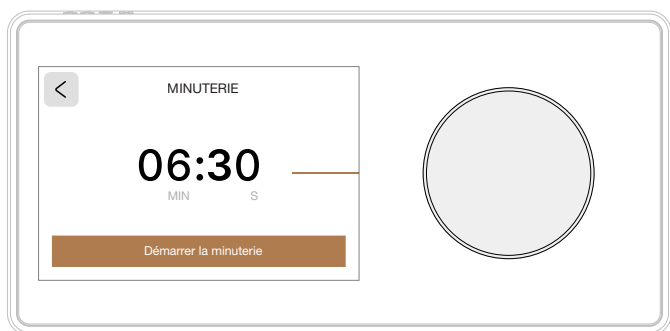
Activer ou modifier la fonction minuterie

Activer le temps de cuisson

Sélectionnez la fonction avec le symbole de l'horloge .

Modifier le temps de cuisson

Réglez le temps souhaité avec le bouton rotatif et appuyez sur la touche pour confirmer et démarrer la fonction minuterie.



Mettre en pause / désactiver la fonction minuterie

Sélectionnez la minuterie actif sur la zone de cuisson. Vous pouvez ensuite arrêter ou mettre en pause la minuterie. Si vous le souhaitez, vous pouvez adapter et réactiver une minuterie arrêté.



Si des minuteries différentes sont activés sur plusieurs zones, cette opération doit être répétée plusieurs fois. Le voyant de la minuterie activé n'est plus allumé autour de la zone de cuisson concernée.

5.2.6 Fonction Stop & Go

Cette fonction interrompt temporairement l'activité de la table de cuisson et permet de la redémarrer avec les mêmes réglages.

Pour activer cette fonction, appuyez sur le bouton pause  sur l'écran principal.

Activer/désactiver la fonction Stop & Go
Activer la fonction Stop & Go
Appuyez sur le bouton pause de l'écran principal pour activer cette fonction.
Désactiver la fonction Stop & Go
Appuyez à nouveau sur le bouton pause pour reprendre la cuisson.

5.2.7 Zone flexible

Cette fonction permet de :

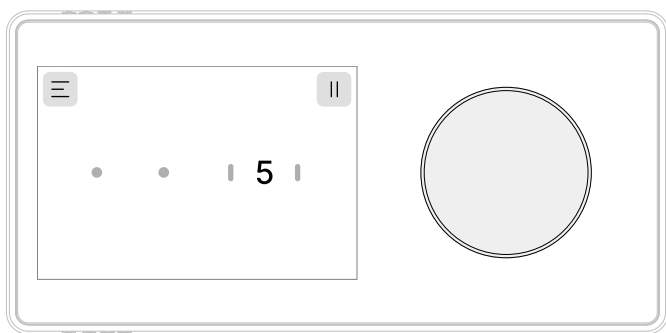
- avec la table de cuisson à 3 zones (53006), fusionner les 2 zones de droite pour former 1 seule grande zone de cuisson.
- avec la table de cuisson à 4 zones (53007), fusionner les 2 zones de gauche et de droite pour former 2 grandes zones de cuisson.

La fonction s'active automatiquement lorsqu'un(e) grand(e) récipient/poêle est placé(e) sur la surface de cuisson commune.

La fonction Power n'est pas disponible lorsque la zone flexible est active.

Allumer/éteindre la zone flexible	
Allumer automatiquement	
Placer un(e) grand(e) récipient/poêle sur la surface de cuisson commune.	
Allumer manuellement	
Sélectionnez une des 2 zones de cuisson flexibles, puis appuyez sur le symbole de fusion  .	
Éteindre la zone flexible	
Sélectionnez la zone, puis appuyez sur le symbole  de séparation.	
Ou	
Faites basculer la zone sur 0 avec le bouton rotatif/le bouton-poussoir.	

Si la zone flexible est allumée, ce sera visible sur l'afficheur du Novy controller.



5.2.8 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.

Une fois la zone flexible activée (5.2.7), cette fonction peut être sélectionnée via le menu des pré-réglages utilisateur (5.1.2.2).

Activer/désactiver la fonction grill

Activer la fonction grill

Activez la zone flexible (voir 5.2.7) et appuyez sur le symbole des préréglages utilisateur ☆.
Appuyez sur le symbole (grill) ☼.

Désactiver la fonction grill

Sélectionnez la zone de cuisson, puis appuyez sur le symbole (grill) ☼.
Ou
Faites basculer la zone sur 0 avec le bouton rotatif/le bouton-poussoir.

Appuyez à nouveau sur la fonction grill ☼ pour terminer l'activité.

5.2.9 Verrouillage des enfants

Pour éviter que la table de cuisson ne soit utilisée par des enfants, le Novy controller peut être verrouillé.

Activer/désactiver la verrouillage des enfants

Activer la verrouillage des enfants

Pour ce faire, allez dans le menu Paramètres → Affichage et luminosité → verrouillage des enfants → 

Déverrouiller

Si la verrouillage des enfants est activée, l'écran de déverrouillage s'affichera à chaque fois lors de l'allumage de la table de cuisson ou lorsque la table de cuisson sortira du mode veille.

Les commandes peuvent être déverrouillées en faisant glisser le symbole de la gauche vers la droite et en appuyant dessus pendant 3 secondes.

Faites glisser et maintenez la pression pour déverrouiller.



L'écran principal s'ouvrira alors.

Désactiver la verrouillage des enfants

Pour ce faire, allez dans le menu Paramètres → Affichage et luminosité → verrouillage des enfants → 



6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Suivez toutes les instructions du chapitre Sécurité.



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.

6.1 Entretien du plan de travail

Nettoyage du plan de travail

Suivez les instructions de nettoyage ci-dessous ou contactez le fabricant du plan de travail.

Scannez ou cliquez sur le code QR.



Nettoyage des points centraux

Nettoyer à l'aide d'un chiffon humide et un détergent doux et sécher ensuite avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'éponges à récurer ni de détergents abrasifs.

Nettoyage des témoins LED

Essuyez délicatement la surface avec un chiffon humide et, si nécessaire, un détergent doux (idéalement après chaque utilisation). N'utilisez pas d'éponges à récurer ni de produits de nettoyage abrasifs. Essuyez ensuite avec un chiffon sec.

Assurez-vous toujours que tous les chiffons que vous utilisez sont propres et doux, afin d'éviter d'endommager la surface.



Remarque : n'appuyez pas trop fort sur les capuchons en silicone pendant le nettoyage afin de ne pas les enfoncer dans le plan de travail.

Nettoyage du controller/de la station d'accueil

Essuyez délicatement la surface avec un chiffon ou une éponge humide et, si nécessaire, un détergent doux. N'utilisez pas d'éponges à récurer ni de détergents abrasifs. Essuyez ensuite avec un chiffon sec. Assurez-vous toujours que tous les chiffons que vous utilisez sont propres et doux, afin d'éviter d'endommager la surface et l'afficheur.



Attention ! le bouton rotatif du controller peut être retirée pour faciliter le nettoyage. Le bouton rotatif ne peut PAS être lavée au lave-vaisselle.

7 RÉSOUDRE DES PETITES PANNES

7.1 Messages sur le Novy controller

7.1.1 Avertissements et erreurs

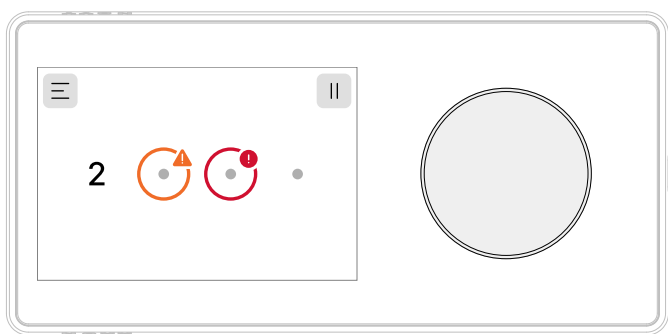
Un avertissement n'est pas un défaut de l'appareil, mais il peut affecter son fonctionnement. Il s'agit toujours d'une action de sécurité intégrée. Les avertissements sont toujours affichés avec ce symbole .

Le système à induction contient une sécurité de température intégrée pour protéger le plan de travail. Si la température augmente trop (longtemps), la zone concernée s'éteint automatiquement. La zone peut être réutilisée lorsqu'elle est suffisamment refroidie. Retirez le récipient de la zone pour accélérer le refroidissement. Laissez la zone de cuisson refroidir naturellement uniquement à l'air libre. N'utilisez pas de glaçons, de packs de gel, d'eau froide ou d'autres moyens pour accélérer le refroidissement.

Lorsqu'une zone de cuisson passe en protection de température, les autres zones de cuisson peuvent toujours être utilisées.

Une erreur est un défaut possible de l'appareil.

Les erreurs sont toujours indiquées par ce symbole : . Veuillez contacter notre service de réparation à ce sujet.



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.

7.1.2 Aperçu des avertissements

Symbole	Avertissement	Description	Solution
		La surface de cuisson de la zone de cuisson est encore trop chaude pour être touchée.	Laissez la surface de cuisson refroidir davantage jusqu'à ce que le symbole disparaisse.
		– Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson. – La casserole n'est pas adaptée à l'induction. – Le diamètre du fond de la casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.	Placez un(e) récipient/poêle sur la zone de cuisson ou choisissez des ustensiles de cuisine adaptés à l'induction pour des performances optimales.
	W1	Le module d'induction a surchauffé.	Vérifier le refroidissement.

	W3	La température du plan de travail est trop élevée.	La zone peut être réutilisée lorsqu'elle est suffisamment refroidie. Retirez le récipient de la zone pour accélérer le refroidissement. (plus d'infos voir p.37)
--	----	--	--

7.1.3 Aperçu des erreurs

Symbole	Erreur	
	E1	La tension d'alimentation AC est trop élevée.
	E2	La tension d'alimentation AC est trop faible.
	E3	Le capteur de température est défectueux.
	E4	Un problème de configuration du bus a été détecté.
	E5	Erreur de communication avec le bus.
	E6	Le module d'induction ne répond pas.
	E7	Logiciel du module d'induction en mode sécurité.
	E8	Sécurité logicielle détectée dans le module d'induction.

Si l'un de ces messages d'erreur reste affiché, contactez notre service de réparation et communiquez-lui le code d'erreur.

7.2 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.

INHALT

1	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	65
2	UMWELTSCHUTZ UND RECYCLING	66
2.1	Verpackungsmaterial	66
2.2	Entsorgung des Altgeräts	66
2.3	Tipps zur Reduzierung des Energieverbrauchs und zur Verbesserung der Effizienz	66
3	VERWENDUNG DES GERÄTS	67
3.1	Erste Verwendung des Geräts	67
3.2	Maßnahmen zum Schutz vor Beschädigung	67
4	BESCHREIBUNG DES GERÄTS	69
4.1	Prinzip der Induktion	69
4.2	Qualität der Pfannen/Kochtöpfe	69
4.3	Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds	72
4.4	Geräusche beim Kochen mit Induktion	73
5	INDUCTIONSKOCHFELD UNDERCOVER	74
5.1	Allgemeine Bedienungsanleitung	74
5.1.1	Bedienung auf der Arbeitsplatte (ein/aus)	74
5.1.2	Bedienung mit Novy Controller	75
5.1.2.1	Hauptbildschirm	76
5.1.2.2	Detailbildschirm Zone	77
5.1.2.3	Aufladen des Novy Controllers	78
5.1.2.4	Urlaubsmodus	79
5.2	Funktionen und Bedienung des Kochfelds	80
5.2.1	Ein- und Ausschalten	80
5.2.2	Topferkennung	81
5.2.3	Restwärme-Anzeige	82
	Optionaal	83
5.2.4	Power-Funktion	84
5.2.5	Timer-Funktion	86
5.2.6	Stop & Go-Funktion	87
5.2.7	Flexzone	88
5.2.8	Grillfunktion	88
5.2.9	Kindersicherung	89
6	REINIGUNG UND PFLEGE	90
6.1	Pflege des Kochfelds	90
7	BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN	92
7.1	Meldungen auf dem Novy Controller	92
7.1.1	Warnungen und Fehler	92
7.1.2	Warnungsübersicht	93
7.1.3	Fehlerübersicht	94
7.2	Kundendienst	94

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

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

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

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

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

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

- Beachten Sie den Zeitpunkt, der auf dem Installationsaufkleber erste Inbetriebnahme angegeben ist. Die Klebstoffe, die für die Installation des Geräts verwendet werden, benötigen 48 Stunden, um vollständig auszuhärten.
- Entfernen Sie alle sichtbaren Aufkleber vor der Inbetriebnahme.
- Reinigen Sie immer die Arbeitsplatte vor der ersten Verwendung des Kochfelds. Wie die Arbeitsplatte vor der ersten Verwendung zu reinigen ist, entnehmen Sie bitte den der Arbeitsplatte beiliegenden Dokumenten des Herstellers.

3.2 Maßnahmen zum Schutz vor Beschädigung

- Heben Sie das Kochgeschirr bei Umstellung immer an, um Kratzer auf den Centerpoints so weit wie möglich zu vermeiden. Während der Verwendung können Kratzer entstehen, die jedoch keinen Einfluss auf die Funktion des Geräts haben.
- Beschädigte Kochtöpfe oder Töpfe mit rauem Boden (nicht emailliertes Gusseisen) können die Arbeitsplatte, die Centerpoints und/oder die Anzeige-LEDs beschädigen.
- Sand oder andere scheuernde Materialien können die Arbeitsplatte, die Centerpoints und/oder die Anzeige-LEDs beschädigen.
- Weitere Informationen über die Vermeidung von Schäden an der Arbeitsplatte entnehmen Sie bitte den Dokumenten des Herstellers.
- Lassen Sie keine Gegenstände (auch keine kleinen) auf Arbeitsplatte, Centerpoints und/oder Anzeige-LEDs fallen.

- Achten Sie darauf, nicht mit Kochtöpfen gegen den Rand von Arbeitsplatte und/oder Centerpoints zu stoßen.
- Platzieren/lassen Sie keine leeren Kochtöpfe auf den Centerpoints stehen, wenn das Kochfeld betriebsbereit ist.
- Stellen Sie zum Schutz der Arbeitsplatte kein warmes Kochgeschirr in einem Abstand von 5 cm von Rändern, Fugen oder Aussparungen der Arbeitsplatte.
- Stellen Sie keine Töpfe auf der Touch-Bedienung und/oder Anzeige-LEDs in der Arbeitsplatte. Dadurch kann es zu Störungen des Systems kommen.
- Stellen Sie keine empfindlichen magnetischen und/oder Metallgegenstände wie Kreditkarten, Smartphones, Tablets, Messer, Gabeln, Löffel, Deckel usw. auf den Induktionszonen. Diese Gegenstände können sich erhitzen, was zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Die Induktionsmodule umfassen ein integriertes Temperatursicherungssystem zum Schutz der Arbeitsplatte. Wenn die Temperatur zu lang / zu hoch ansteigt, wird die betreffende Zone automatisch ausgeschaltet. Die Zone kann nach ausreichender Abkühlung erneut verwendet werden. Nehmen Sie den Topf von der Zone, um die Abkühlung zu beschleunigen. Lassen Sie die Kochzone nur auf natürliche Weise an der Luft abkühlen. Verwenden Sie keine Eiswürfel, Gelpacks, kaltes Wasser oder sonstige Mittel, um die Abkühlung zu beschleunigen. Wenn die Temperatursicherung einer Kochzone aktiviert wird, können die anderen Kochzonen immer noch verwendet werden.

4 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Dieses Gerät ist ein Induktionssystem, das unter der Arbeitsplatte integriert ist. Das Gerät verfügt über 3 oder 4 Kochzonen.

Das Novy Induktionssystem darf nur in Kombination mit einer kompatiblen Dekton 20 mm- Arbeitsplatte von Cosentino verwendet werden. Genauere Informationen erteilt Ihr Cosentino-Händler.

Die Dekton ist während des Kochens kurzzeitig beständig gegen Temperaturen von 180 °C (z. B. beim Backen und Grillen). Die integrierte Temperatursicherung des Induktionssystems schützt die Arbeitsplatte vor zu stark ansteigenden Temperaturen (3.2).

Weiter oben in der Gebrauchsanweisung finden Sie Erläuterungen zur Bedienung 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.

4.2 Qualität der Pfannen/Kochtöpfe

Zum Induktionskochen sind angepasste Kochtöpfe aus Metall mit magnetischem Boden erforderlich. Ob das Kochgeschirr diese Bedingung erfüllt, lässt sich eventuell mit einem Magneten überprüfen.

Mit diesem Gerät ist das Kochen auf einer Arbeitsplatte von 20 mm Dicke möglich. Diese ist erheblich dicker als die Arbeitsplatten von Glasinduktionskochfeldern, die typischerweise eine Glasdicke von 4-6 mm aufweisen. Darum ist die Verwendung von qualitativ hochwertigen Induktionstöpfen Voraussetzung für ein optimales Kocherlebnis. Das optimale Kocherlebnis wird mit Kochtöpfen mit Multilayer-Stahlboden erzielt. Auch Kessel aus Gusseisen, Pfannen aus Eisen oder emaillierte Metallkochtöpfe können verwendet werden.

Ungeeignet sind Kochtöpfe aus Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Keramik, Ton und Edelstahl ohne magnetischen Boden. Diese Kochtöpfe können keine oder zu wenig Leistung aufnehmen.

Die Induktionskochzone berücksichtigt die Größe des verwendeten Kochtopfes sofort. Bei zu kleinem Durchmesser funktioniert der Kochtopf nicht. Der Durchmesser variiert je nach Kochzonen. Der minimale Topfdurchmesser ist in der Tabelle auf Seite 72 angegeben. Wenn der Topf nicht für das Kochfeld geeignet ist, blinkt das Symbol  weiter.

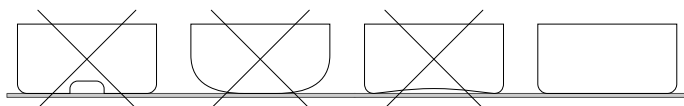
Tipp: Hersteller von Kochgeschirr geben häufig den oberen Durchmesser von Topf oder Pfanne an. Dieser ist oft größer als der Bodendurchmesser.

Qualität der Kochtöpfe und Pfannen

Überprüfen Sie, ob die Kochtöpfe geeignet sind:

- 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, so vermeiden Sie Flecken und Kratzer durch Reibung.

- 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 Minstdurchmesser in Abhängigkeit von dem Durchmesser der gewählten Kochzone haben. Stellen Sie den Kochtopf genau in die Mitte der Kochzone und folglich zentral auf den Centerpoint. Der Boden des Kochtopfs muss die Kochzone so weit wie möglich bedecken. Wenn der Durchmesser des Kochtopfs viel größer als der Durchmesser der Kochzone ist, wird dies nicht zu einem optimalen Kochergebnis führen.

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

Darum wird bei einem Topf, der viel größer ist als die Kochzone, empfohlen, diesen mit etwas geringerer Leistung zu erwärmen, damit die Wärme zunächst allmählich verteilt werden 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

4.3 Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds

Type	53006 3-Zone panoramisch angeordnet	53007 4-Zone panoramisch angeordnet	
			
Gesamtleistung	7400	7400	W
Kochzone L1	Ø 280	230 x 230	mm
Minimaler Topfdurchmesser**	Ø 150	Ø 120	mm
Nominal Leistung*	2700	2700	W
Powerleistung*	3700	3700	W
Kochzone L2	–	230 x 230	mm
Minimaler Topfdurchmesser**	–	Ø 120	mm
Nominal Leistung*	–	2700	W
Powerleistung*	–	3700	W
Kochzone R1	230 x 230	230 x 230	mm
Minimaler Topfdurchmesser**	Ø 120	Ø 120	mm
Nominal Leistung*	2700	2700	W
Powerleistung*	3700	3700	W
Kochzone R2	230 x 230	230 x 230	mm
Minimaler Topfdurchmesser**	Ø 120	Ø 120	mm
Nominal Leistung*	2700	2700	W
Powerleistung*	3700	3700	W

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

** Minimaler Topfdurchmesser ist stark von der Topfqualität abhängig, bedingt durch den größeren Abstand zwischen Induktionsmodul und Topf (Dicke Arbeitsplatte = 2 cm). Ein qualitativ hochwertiger Stahltopf kann jedoch schon ab Ø 12 cm erkannt werden, während ein minderwertiger Topf mit schlechterer magnetischer Basis erst ab größeren Durchmessern erfasst wird (z. B. Ø 16 cm oder mehr, je nach Topfqualität).

4.4 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. Auch nach Ausschalten des Kochfelds bleibt der Ventilator aktiv, bis die Temperatur ausreichend gesunken ist.

5 INDUCTIONSKOCHFELD UNDERCOVER

5.1 Allgemeine Bedienungsanleitung

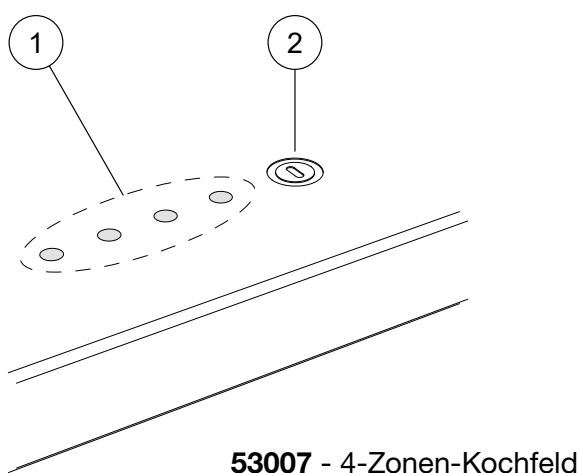
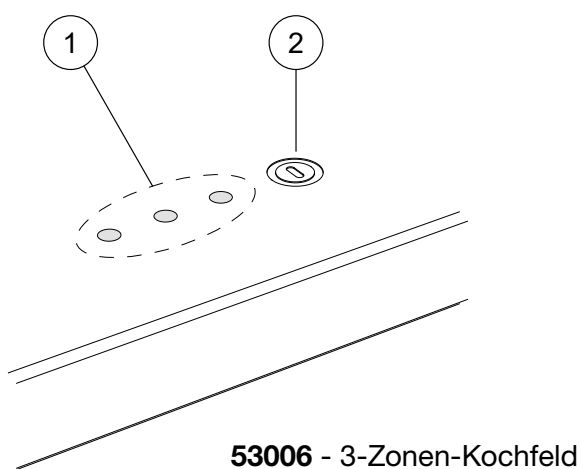
5.1.1 Bedienung auf der Arbeitsplatte (ein/aus)

An der Vorderseite des Geräts ist eine Touch-Bedienung auf der Arbeitsplatte integriert.

Durch Drücken mit dem Finger auf die Gravur ① lässt sich das Kochfeld ein- und ausschalten.

Neben dieser Bedienung befinden sich Anzeige-LEDs, die der Einteilung des Kochfelds entsprechen.

Jede LED stimmt mit einer Kochzone überein und gibt an, wann die betreffende Zone aktiv und/oder warm ist.



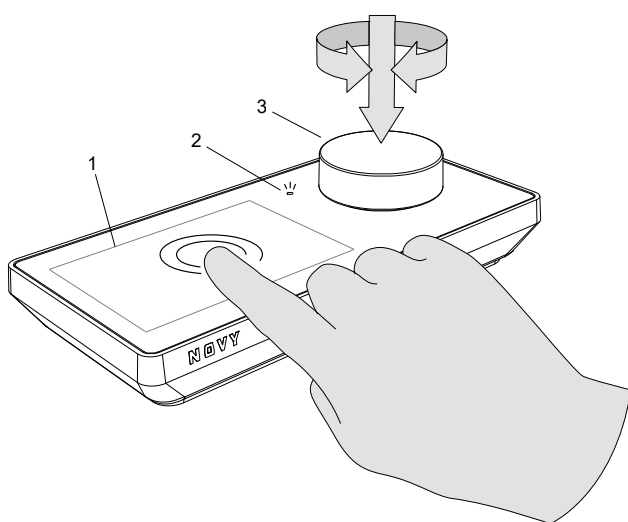
1	Anzeige-LEDs
2	Ein-/Aus-Knopf

5.1.2 Bedienung mit Novy Controller

Um nach Einschalten des Kochfelds die Kochzonen zu bedienen, wird der Novy Controller verwendet. Dabei handelt es sich um eine intelligente Bedienung, die einen Touchscreen mit einem praktischen Dreh-/Druckknopf kombiniert.

Wenn das Kochfeld über den Ein-/Aus-Knopf auf der Arbeitsplatte ein- oder ausgeschaltet wird, schaltet sich der Controller ebenfalls automatisch ein oder aus. Wenn er eingeschaltet ist, wird die vollständige Kochfunktion auf dem Controller angezeigt.

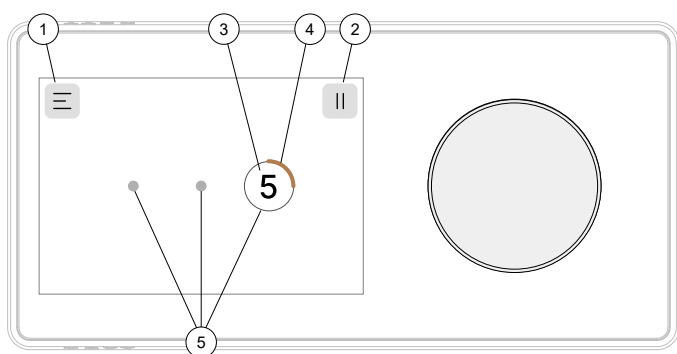
Kochfeld und Controller schalten sich selbst aus, wenn innerhalb von 60 Sekunden kein Leistungsstufe gewählt wurde.



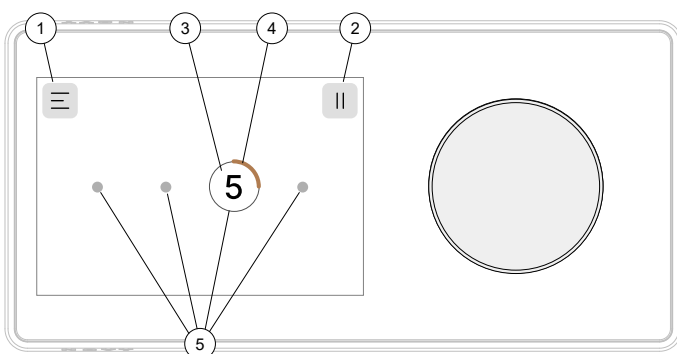
1	Touchscreen
2	Status-LED
3	Dreh-/Druckknopf

Aus Sicherheitsgründen funktioniert der Controller nur innerhalb eines begrenzten Abstands zum Kochfeld. Wenn der Abstand zu groß ist, erscheint eine Meldung auf dem Display, die den Benutzer auffordert, sich dem Kochfeld zu nähern.

5.1.2.1 Hauptbildschirm



53006 - 3-Zonen-Kochfeld

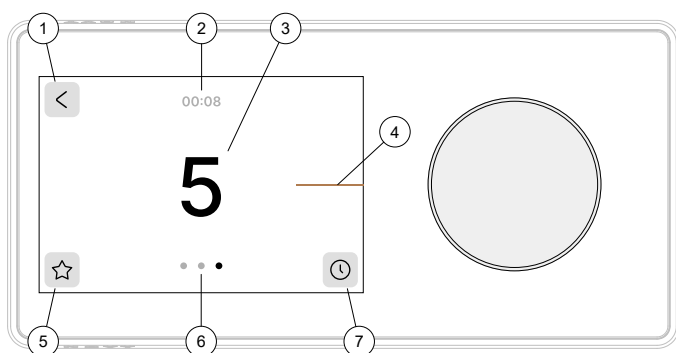


53007 - 4-Zonen-Kochfeld

1	Einstellungen
2	Stop & Go
3	Leistungsstufe
4	Timer-Anzeige
5	Kochzonen

5.1.2.2 Detailbildschirm Zone

Nach Auswahl einer Kochzone (durch Drücken des Touchscreens oder Auswahl mit dem Drehknopf) wird der Detailbildschirm der betreffenden Kochzone angezeigt.



53006

1	Zurück zum Hauptbildschirm
2	Aktivitätstimer
3	Leistungsstufe
4	Anzeige Drehknopf*
5	Menü „Benutzer-Vorgaben“
6	Übersicht Kochzonen / Zurück zum Hauptbildschirm
7	Timer einstellen

* Bei Erscheinen dieser Linie auf dem Display ist eine Aktion mit dem Dreh-/Druckknopf möglich.

5.1.2.3 Aufladen des Novy Controllers

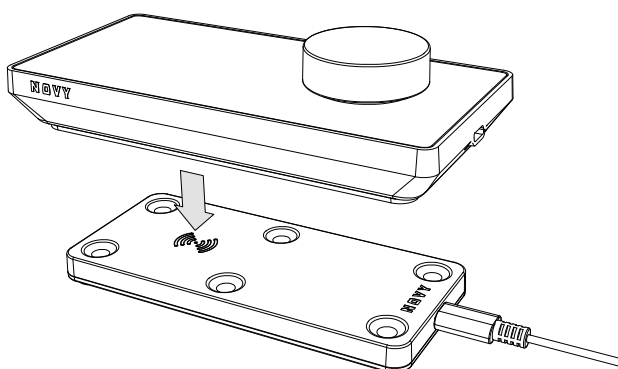
Der Novy Controller muss mit der mitgelieferten Dockingstation und dem Adapter aufgeladen werden, sobald auf dem Display die Meldung "Controller aufladen" erscheint.

Der aktuelle Ladestand der Batterie kann über das „Einstellungen“-Menü eingesehen werden.

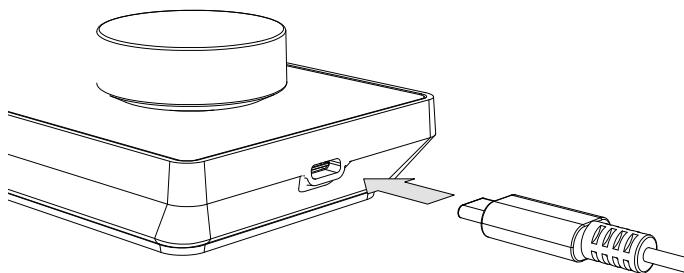
Der Status des Ladevorgangs wird durch die Farbe der Status-LED (siehe Abbildung Seite 75) angezeigt.

- Blau: Batterie ist leer
- Rot: Batterie wird aufgeladen
- Grün: Batterie ist vollständig aufgeladen
- Rot blinkend: Problem mit Batterie. Wenden Sie sich an den Novy Kundendienst.

Verwenden Sie den mitgelieferten Adapter, um die Novy Dockingstation mit Strom zu versorgen, und stellen Sie den Novy Controller anschließend auf der Dockingstation. Achten Sie dabei auf korrekte Ausrichtung des Novy Controllers.



Gegebenenfalls kann auch der mitgelieferte Adapter direkt in den Novy Controller eingesetzt werden, um diesen aufzuladen.



Die LED leuchtet rot auf, wenn die Batterie des Novy Controllers aufgeladen wird, und wird grün, wenn die Batterie vollständig aufgeladen ist.

Empfohlen wird, den Novy Controller je nach Verwendung wöchentlich aufzuladen.

Sehr warme oder kalte Umgebungen beschleunigen den Alterungsprozess der Batterie. Darum wird empfohlen, den Novy Controller nur bei einer Temperatur zwischen 0 °C und 45 °C zu verwenden und aufzuladen und ihn vor direkter Sonneneinstrahlung zu schützen.

5.1.2.4 Urlaubsmodus

Wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet wird, kann der Controller in den Urlaubsmodus versetzt werden. In diesem Stand wird der Verbrauch der Batterie auf ein Minimum reduziert.

Ein- und Ausschalten des Urlaubsmodus

Aktivieren

Gehen Sie dazu zu den Einstellungen  →
Allgemeines → Urlaubsmodus

Deaktivieren

Stellen Sie den Controller auf dem Ladegerät, um den Urlaubsmodus zu deaktivieren.

5.2 Funktionen und Bedienung des Kochfelds

5.2.1 Ein- und Ausschalten

Ein- und Ausschalten des Kochfelds
Einschalten
Drücken Sie auf ① auf der Arbeitsplatte und halten Sie 1 Sekunde lang gedrückt. Die Anzeige-LEDs leuchten auf. Der Novy Controller wird automatisch eingeschaltet.
Ausschalten
Drücken Sie auf ① auf der Arbeitsplatte und halten Sie 1 Sekunde lang gedrückt. Die Anzeige-LEDs erlöschen. Der Novy Controller wird automatisch ausgeschaltet.

Ein- und Ausschalten einer Kochzone
Einschalten
Option 1: – Stellen Sie Topf oder Pfanne auf die gewünschte Kochzone. – Die entsprechende LED leuchtet auf. – Der Detailbildschirm der Kochzone erscheint. – Stellen Sie die Leistung mit dem Drehknopf des Novy Controller ein. Drücken Sie auf den Drehknopf, um zu bestätigen, oder warten Sie 10 Sekunden. Option 2: – Wählen Sie die gewünschte Kochzone auf dem Novy Controller aus und stellen Sie die Leistung mit dem Drehknopf ein. – Stellen Sie Topf oder Pfanne auf die eingestellte Kochzone.
Ausschalten
Wählen Sie die gewünschte Kochzone auf dem Novy Controller und drehen Sie den Dreh-/ Druckknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis das Display eine 0 oder H¹ anzeigt.

Kochfeld und Controller schalten sich selbst aus, wenn innerhalb von 60 Sekunden kein Leistungsstufe gewählt wurde.

¹ H = hot (heiß)

5.2.2 Topferkennung

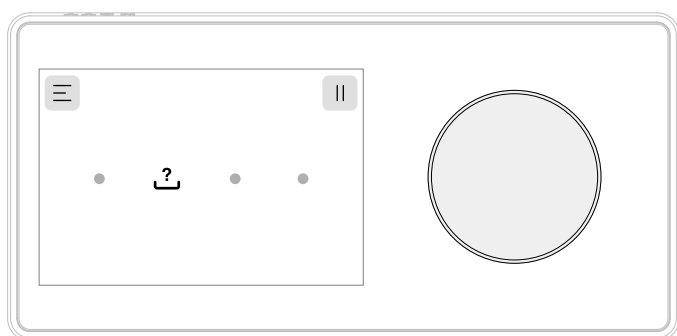
Dieses Kochfeld verfügt über ein interaktives Kontrollsystem und macht dadurch die Benutzung des Kochfelds noch einfacher.

Wenn Sie einen Topf auf das eingeschaltete Kochfeld stellen, wird er automatisch erkannt. Die erkannte Zone wird grellweiß durch die Anzeige-LEDs auf der Arbeitsplatte angezeigt. Außerdem erscheint die Anzeige „0“ auf dem Controller, die die betreffende Zone angibt.

Die Topferkennungsfunktion gewährleistet 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 blinkt auf dem Display.



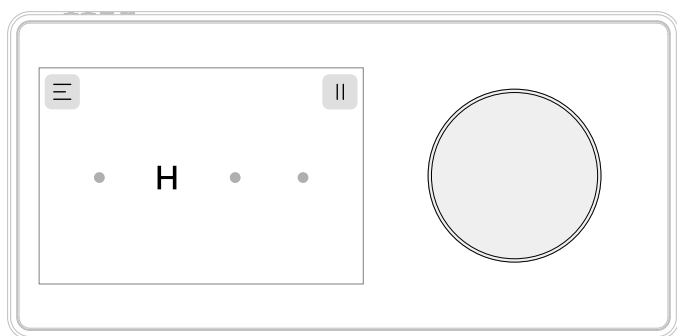
5.2.3 Restwärme-Anzeige



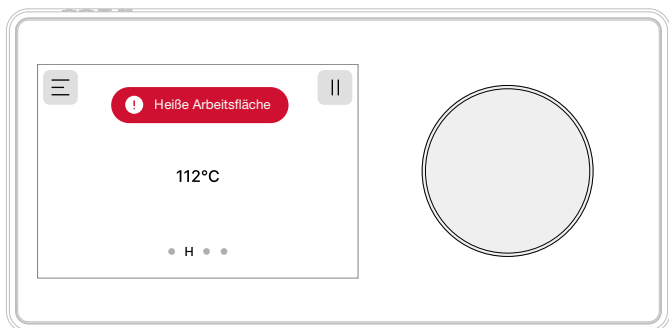
WARNUNG: Risiko von Brand oder Brandwunden! Berühren Sie die Kochzone(n) nicht und stellen Sie keine wärmeempfindlichen Gegenstände auf den/der Kochzone(n) ab, solange die Restwärmeanzeige aktiv ist.

Wenn die Kochfläche der Kochzone nach Ausschalten der Kochzone noch warm ist, wird dies angezeigt durch:

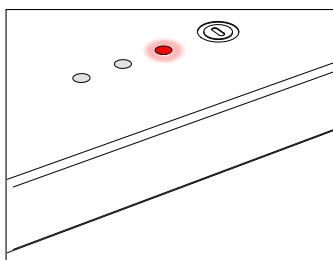
- „**H**“ auf den warmen Zonen (Display des Novy Controllers).



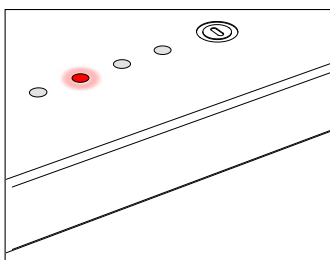
- Bei vollständigem Ausschalten des Kochfelds wird eine zusätzliche Warnmeldung mit der höchsten gemessenen Temperatur auf dem Display des Novy Controllers angezeigt.



- Eine rote Anzeige der betreffenden warmen Zone, wenn sich der Topf nicht mehr in der Zone befindet (neben dem Ein-/Aus-Knopf auf der Arbeitsplatte).

**53006**

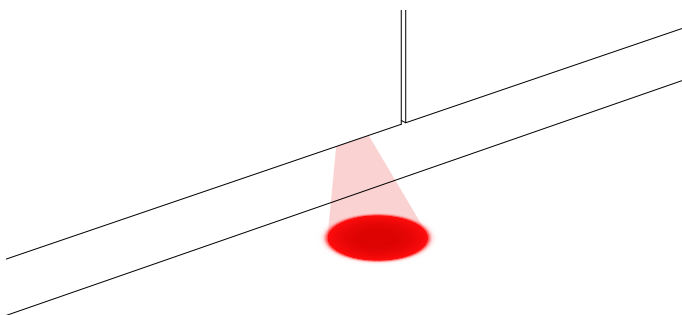
3-Zonen Kochfeld

**53007**

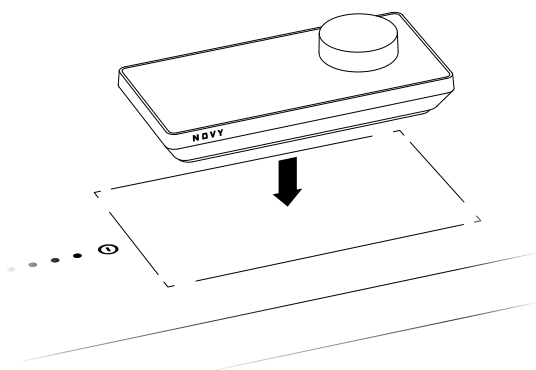
4-Zonen Kochfeld

Optional

- Der Navy Floorspot Wärme-Indikator wirft einen roten Kreis auf den Boden.



Stellen Sie den Navy-Controller auf der Arbeitsplatte in der Nähe der Ein-/Austaste, bis die Arbeitsplatte abgekühlt ist. Stellen Sie den Navy Controller nicht auf eine warme Kochzone.



Diese Anzeigen erlöschen, wenn die Kochfläche der Kochzone gefahrlos berührt werden kann. Der Navy Controller wird automatisch ausgeschaltet.

5.2.4 Power-Funktion

Die Power-Funktion ist dafür ausgelegt, große Mengen Wasser schnell zu erhitzen, z. B. bei der Zubereitung von Pasta.

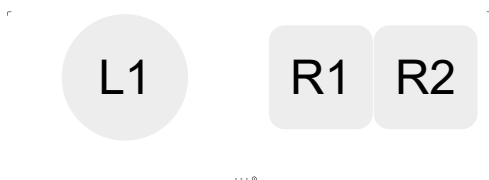
Mit der Power-Funktion **P** wird die Leistung der ausgewählten Kochzone erhöht.

Bei Aktivierung dieser Funktion ist die Leistung der Kochzone für die Dauer von 5 Minuten stark erhöht. Danach schaltet sie automatisch zurück in Stufe **9**. Wenn Kochzone oder Induktionsmodul zu warm ist, ist Stufe **P** nicht verfügbar.

Ein- und Ausschalten der Power-Funktion	
Power-Funktion einschalten	Display
Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, bis P erscheint.	P
Power-Funktion ausschalten	
Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn.	9-0

Energiemanagement der maximalen Leistung:

Das Kochfeld ist in 2 separate Heizgruppen unterteilt.



53006 - 3-Zonen Kochfeld



53007 - 4-Zonen Kochfeld

Wenn diese Leistungsgrenze bei Einschalten einer hohen Leistungsstufe oder der Power- Funktion überschritten wird, reduziert das Leistungsmanagementsystem die Leistungsstufe der betreffenden Zone. Aus diesem Grund kann es sein, dass die Power-Funktion in einer Zone nicht verfügbar ist. In diesem Fall kann „**P**“ nicht mit dem Drehknopf ausgewählt werden.

Die Maximalleistung jeder Zone einzeln beträgt 3700 W. Wenn in beiden Zonen eines Moduls (53006: R1+R2 / 53007: L1+L2 oder R1+R2) gleichzeitig gekocht wird, wird die Maximalleistung von 3700 W über die zwei Zonen verteilt.

53006 – Undercover 3 Zonen		
Koch-zone	In mm	Maximalleistung (W)
L1	Ø 280	Normal: 2700 Power: 3700
R1 R2	230 x 230 230 x 230	Normal: 2700 Power: 3700

53007 – Undercover 4 Zonen		
Koch-zone	In mm	Maximalleistung (W)
L1 L2	230 x 230 230 x 230	Normal: 2700 Power: 3700
R1 R2	230 x 230 230 x 230	Normal: 2700 Power: 3700

Leistungsgrenze	Display
Gewählte Kochzone mit Power-Funktion.	P

Um mehrere Zonen gleichzeitig bei Maximalleistung verwenden zu können, sollte eine Kombination von Zone L1 oder L2 und R1 oder R2 genutzt werden.

5.2.5 Timer-Funktion

Die Timer-Funktion kann für alle Kochzonen gleichzeitig und mit verschiedenen Zeiteinstellungen für jede Zone verwendet werden.

Kochzeit einschalten oder ändern

Wählen Sie die gewünschte Kochzone und die gewünschte Leistung.

Einschalten oder Ändern der Kochzeit

Einschalten der Kochzeit

Wählen Sie den Timer über das Uhrensymbol .

Ändern der Kochzeit

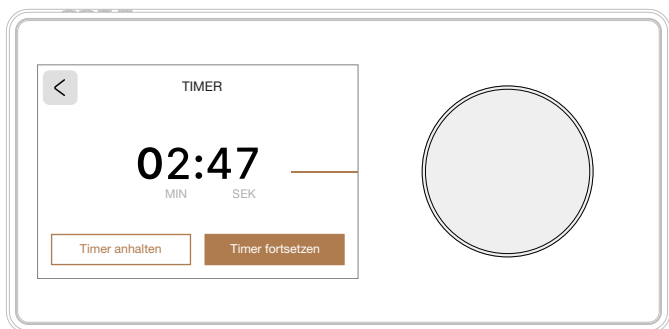
Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Drehknopf ein und drücken Sie auf den Knopf, um zu bestätigen und den Timer zu starten.



Timer pausieren / ausschalten

Wählen Sie den aktiven Timer in der Kochzone.

Anschließend kann der Timer gestoppt oder pausiert werden. Falls gewünscht kann ein gestoppter Timer angepasst und wieder aktiviert werden.



Wenn mehrere Timer in mehreren Zonen aktiviert sind, muss diese Handlung mehrmals wiederholt werden. Die aktivierte Timer-Anzeige leuchtet nicht mehr rund um die betreffende Kochzone auf.

5.2.6 Stop & Go-Funktion

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

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie  auf die Pausentaste auf dem Hauptbildschirm.

Stop & Go-Funktion ein-/ausschalten

Stop & Go-Funktion einschalten

Drücken Sie auf die Pausentaste  auf dem Hauptbildschirm, um diese Funktion zu aktivieren.

Stop & Go-Funktion ausschalten

Drücken Sie die Pausentaste  nochmals, um den Kochvorgang wieder aufzunehmen.

5.2.7 Flexzone

Diese Funktion ermöglicht Folgendes:

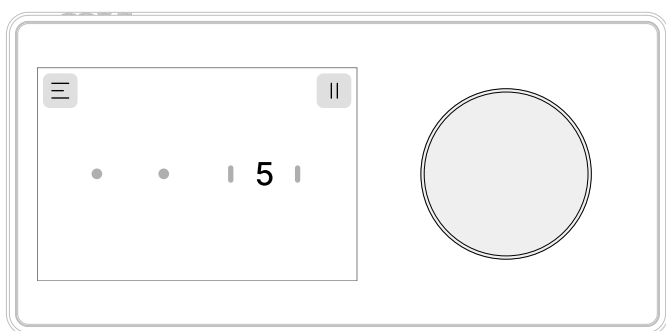
- Bei dem 3-Zonen-Kochfeld (53006) die Verbindung der 2 rechten Zonen zu 1 großen Kochzone.
- Bei dem 4-Zonen-Kochfeld (53007) die Verbindung der 2 linken und 2 rechten Zonen zu 2 großen Kochzonen.

Die Funktion wird automatisch aktiviert, wenn ein großer Topf/eine große Pfanne auf die gemeinsame Kochfläche gestellt wird.

Die Power-Funktion ist nicht verfügbar, wenn die Flexzone aktiv ist.

Flexzone ein-/ausschalten
Flexzone automatisch einschalten
Stellen Sie einen großen Topf/eine große Pfanne auf die gemeinsame Kochfläche.
Flexzone manuell einschalten
Wählen Sie eine der 2 Flexzonen aus und drücken Sie anschließend auf das Verbindungssymbol  .
Flexzone ausschalten
Wählen Sie die Zone und drücken Sie anschließend auf das Trennsymbol  .
Oder Schalten Sie die Zone mit dem Dreh-/Druckknopf auf 0.

Wenn die Flexzone eingeschaltet ist, wird dies auf dem Display des Novy Controllers angezeigt.



5.2.8 Grillfunktion

Diese spezielle Kochfunktion ist für das Aufwärmen und Warmhalten eines gusseisernen Topfs oder einer Grillplatte optimiert und ermöglicht bessere Kochergebnisse.

Nach Aktivierung der Flexzone (5.2.7) kann diese Funktion über das Menü „Benutzer-Vorgaben“ (5.1.2.2) ausgewählt werden.

Ein-/Ausschalten der Grillfunktion

Einschalten der Grillfunktion

Aktivieren Sie die Flexzone (siehe 5.2.7) und drücken Sie auf das „Benutzer-Vorgaben“ ☆. Drücken Sie auf das ☼.

Ausschalten der Grillfunktion

Wählen Sie die Kochzone aus und drücken Sie danach auf das (Grill)symbol ☼.

Oder

Schalten Sie die Zone mit dem Dreh-/Druckknopf auf 0.

Drücken Sie nochmals auf die Grillfunktion ☼, um die Aktivität zu beenden.

5.2.9 Kindersicherung

Um zu vermeiden, dass Kinder das Kochfeld bedienen, kann der Novy Controller gesperrt werden.

Ein-/Ausschalten der Kindersicherung

Einschalten der Kindersicherung

Gehen Sie dazu zum Menü Einstellungen → Display und Helligkeit → Kindersicherung → 

Kochfeld entsperren

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, wird der Entsperrbildschirm jedes Mal angezeigt, wenn das Kochfeld eingeschaltet oder sein Standby-Stand aufgehoben wird.

Die Bedienung kann entsperrt werden, indem das Symbol von links nach rechts gezogen und 3 Sekunden lang festgehalten wird.



Anschließend öffnet sich der Hauptbildschirm.

Ausschalten der Kindersicherung

Gehen Sie dazu zum Menü Einstellungen → Display und Helligkeit → Kindersicherung → 



6 REINIGUNG UND PFLEGE



Beachten Sie alle Anweisungen des Abschnitts „Sicherheit“.



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.

6.1 Pflege des Kochfelds

Reinigung der Arbeitsplatte

Beachten Sie die untenstehenden Reinigungsanweisungen oder wenden Sie sich an den Hersteller der Arbeitsplatte.

Scannen oder klicken Sie auf den QR-Code.



Reinigung der Centerpoints

Die Reinigung erfolgt mit einem leicht feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Danach mit einem weichen Tuch abtrocknen. Keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel verwenden.

Reinigung der Anzeige-LEDs

Reiben Sie die Oberfläche vorsichtig mit einem leicht feuchten Tuch und eventuell mildem Reinigungsmittel sauber (am besten nach jedem Gebrauch). Keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel verwenden. Danach mit einem trockenen Tuch trockenreiben. Achten Sie darauf, dass alle verwendeten Tücher sauber und weich sind, um Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.



Achtung: Bei der Reinigung nicht zu stark auf die Silikonabdeckungen drücken, damit diese nicht in die Arbeitsplatte gedrückt werden.

Reinigung des Controllers / der Dockingstation

Reiben Sie die Oberfläche vorsichtig mit einem leicht feuchten Tuch oder Schwamm und eventuell mildem Reinigungsmittel sauber. Keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel verwenden. Danach mit einem trockenen Tuch trockenreiben. Achten Sie darauf, dass alle verwendeten Tücher sauber und weich sind, um Beschädigung von Oberfläche und Display zu vermeiden.



Achtung! Der Drehknopf des Controllers kann zur einfachen Reinigung entfernt werden. Der Drehknopf ist NICHT geschirrmaschinenfest.

7 BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN

7.1 Meldungen auf dem Novy Controller

7.1.1 Warnungen und Fehler

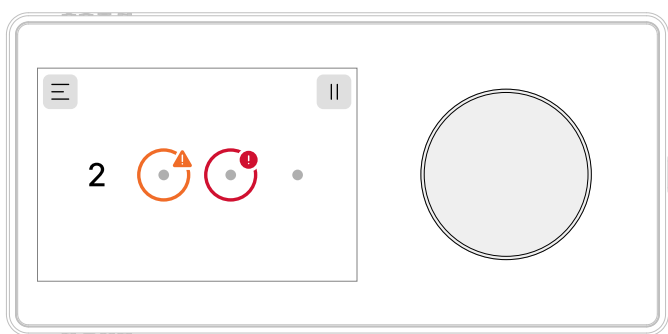
Eine Warnung ist kein Defekt des Geräts, kann allerdings dessen Funktion beeinflussen. Es handelt sich immer um eine eingebaute Sicherungsaktion. Warnungen werden immer mit diesem Symbol:  angegeben.

Das Induktionssystem umfasst eine integrierte Temperatursicherung zum Schutz der Arbeitsplatte. Wenn die Temperatur zu lang / zu hoch ansteigt, wird die betreffende Zone automatisch ausgeschaltet. Die Zone kann nach ausreichender Abkühlung erneut verwendet werden. Nehmen Sie den Topf von der Zone, um die Abkühlung zu beschleunigen. Lassen Sie die Kochzone nur auf natürliche Weise an der Luft abkühlen. Verwenden Sie keine Eiswürfel, Gelpacks, kaltes Wasser oder sonstige Mittel, um die Abkühlung zu beschleunigen.

Wenn die Temperatursicherung einer Kochzone aktiviert wird, können die anderen Kochzonen immer noch verwendet werden.

Ein Fehler ist ein möglicher Defekt des Geräts.

Fehler werden stets mit diesem Symbol:  angegeben. Setzen Sie sich in diesem Fall bitte mit unserem Kundendienst in Verbindung.



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.

7.1.2 Warnungsübersicht

Symbol	Warnung	Beschreibung	Lösung
		Die Kochfläche der Kochzone ist noch zu warm, um berührt zu werden.	Lassen Sie die Kochfläche weiter abkühlen, bis das Symbol verschwindet.
		– Es steht kein Kochtopf auf der Kochzone. – Der Kochtopf ist nicht für Induktion geeignet. – Der Durchmesser des Bodens des Kochtopfes ist im Verhältnis zur Kochzone zu klein.	Stellen Sie einen Topf/eine Pfanne auf die Kochzone oder verwenden Sie für Induktion geeignetes Kochgeschirr, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.
	W1	Das Induktionsmodul ist überhitzt.	Kühlung kontrollieren.

	W3	Die Temperatur der Arbeitsplatte ist zu hoch.	Die Zone kann nach ausreichender Abkühlung erneut verwendet werden. Nehmen Sie den Topf von der Zone, um die Abkühlung zu beschleunigen. (Weitere Informationen siehe S. 68)
--	----	---	--

7.1.3 Fehlerübersicht

Symbol	Fehler	
	E1	AC-Versorgungsspannung ist zu hoch.
	E2	AC-Versorgungsspannung ist zu niedrig.
	E3	Temperatursensor ist defekt.
	E4	Es wurde ein Problem mit der Buskonfiguration erkannt.
	E5	Störung der Buskommunikation.
	E6	Das Induktionsmodul reagiert nicht.
	E7	Software des Induktionsmoduls in Sicherheitsmodus.
	E8	Softwaresicherung im Induktionsmodul erkannt.

Wenn eine dieser Fehlermeldungen weiterhin auftritt, setzen Sie sich bitte mit unserem technischen Kundendienst in Verbindung und geben Sie den Fehlercode durch.

7.2 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.

CONTENT

1	GENERAL INFORMATION	96
2	ENVIRONMENT AND SAVINGS	97
2.1	Packaging material	97
2.2	Disposal of old appliance	97
2.3	Tips for reducing energy consumption and increasing efficiency	97
3	USING THE APPLIANCE	98
3.1	First use of the appliance	98
3.2	Precautions against damage	98
4	DESCRIPTION OF THE DEVICE	100
4.1	Principle of induction	100
4.2	Quality of the cooking pots/pans	100
4.3	Technical specifications of the induction hob	103
4.4	Noise caused by induction	104
5	INDUCTION HOB UNDERCOVER	105
5.1	General operating instructions	105
5.1.1	Operating the hob on the worktop (on/off)	105
5.1.2	Operating the hob with the Novy controller	106
5.1.2.1	Home screen	107
5.1.2.2	Zone detailed screen	108
5.1.2.3	Charging the Novy controller	109
5.1.2.4	Holiday mode	110
5.2	Functions and operation of the hob	111
5.2.1	Switch on and off	111
5.2.2	Pan detection	112
5.2.3	Indication of residual heat	113
5.2.4	Power function	115
5.2.5	Timer function	117
5.2.6	Stop & Go function	118
5.2.7	Flexzone	119
5.2.8	Grill function	119
5.2.9	Child lock	120
6	CLEANING AND MAINTENANCE	121
6.1	Maintenance of the hob	121
7	TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS	123
7.1	Messages on the Novy controller	123
7.1.1	Warnings and errors	123
7.1.2	Overview of warnings	124
7.1.3	Overview of error messages	125
7.2	Service	125

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

- Respect the time stated on the installation sticker prior to first use. The adhesives used for the installation of the unit require 48h to fully cure.
- Remove all labels and stickers from the glass.
- Always polish the worktop before using the hob for the first time. Consult the documents of the manufacturer of the worktop on how to clean the worktop for the first time.

3.2 Precautions against damage

- Always lift the cookware when moving it to avoid scratching the centrepoints to the extent possible. Although scratches may appear during use, this does not affect the operation of the appliance.
- Damaged cooking pots or cooking pots with rough bottoms (non-enamelled cast iron) can damage the worktop, centrepoints and/or indicator LEDs.
- The presence of sand or other abrasive materials can damage the worktop, centrepoints and/or indicator LEDs.
- Consult the documents of the manufacturer of the worktop for more information on avoiding damage to the worktop.
- Do not drop objects (even small ones) onto the worktop, centrepoints and/or indicator LEDs.
- Avoid bumping cooking pots and pans against the edge of the worktop and/or centrepoints.
- Do not place or leave empty cooking pots or pans on the centrepoints when the hob is in use.
- To protect the worktop, do not place hot cookware within 5 cm of the edges, joints or recesses of the worktop.
- Do not place pots or pans on the Touch control and/or indicator LEDs in the worktop. This may cause the system to malfunction.
- Do not place magnetic and/or metal-sensitive objects such as credit cards, smartphones, tablets, knives, forks, spoons, lids, etc on top of the induction zones. These objects can become hot, which can lead to dangerous situations.

- The induction modules include a built-in temperature protection system to protect the worktop. If the temperature rises too long/too high, the corresponding zone is automatically switched off. The zone can be used again after cooling down sufficiently. Remove the pot or pan from the zone to speed up cooling. Allow the cooking zone to cool by itself. Do not use ice cubes, gel packs, cold water or other means to speed up cooling. When the temperature protection of a cooking zone is activated, the other cooking zones can still be used.

4 DESCRIPTION OF THE DEVICE

This appliance is an induction system integrated under the worktop. The appliance has 3 or 4 cooking zones.

The Novy induction system should only be used in combination with a compatible Dekton 20 mm worktop from Cosentino. For more detailed information, contact your Cosentino dealer.

Dekton can withstand temperatures of 180°C for short periods during cooking (e.g.: when frying and grilling). The induction system's built-in temperature protection protects the worktop from rising temperatures (3.2).

The instructions on how to use the appliance can be found further on in this manual.

4.1 Principle of induction

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

4.2 Quality of the cooking pots/pans

Induction cooking requires adapted metal cooking pots and pans with magnetic bottoms. It is possible to check this with a magnet.

This appliance allows induction cooking on a 20-mm-thick worktop. This is considerably thicker than with glass induction hobs, with a typical glass thickness of 4-6 mm. Therefore, using quality induction pots/pans is important for an optimal cooking experience. The best cooking experience is obtained with cooking pots/pans with a steel multilayer bottom. Cast-iron kettles, iron pans or enamelled metal cooking pots can also be used.

Do not use cooking pots/pans in copper, aluminium, glass, wood, ceramic, earthenware, stainless steel without magnetic bottom. The power absorption of these cooking pots is insufficient.

The induction cooking zone immediately detects the size of the cooking pot/pan used. If the diameter is too small, the cooking pot will not work. The diameter varies according to the cooking zones. The minimum pot diameters are given in the table on page 103. If the pot is not suitable for the hob, the symbol  will continue to flash.

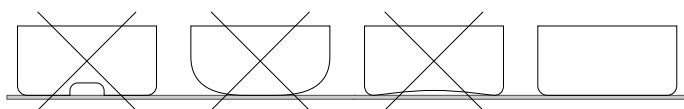
Tip: Manufacturers of cookware often specify the top diameter of the pan. This is often larger than the bottom diameter.

Quality of the pots and pans

In order to ensure your pans are suitable:

- 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 for working with the selected cooking zone. Place the cooking pot/pan properly in the centre of the cooking zone and thus centrally on the centrepoint. The bottom of the cooking pot should cover the cooking zone as much as possible. If the diameter of the pan is significantly larger than the cooking zone, the cooking results may not be optimal.

The surface of the cooking pot directly above the induction coil then generates the heat. The rest of the surface that is not above the induction coil will receive heat via conduction through the pan surface.

It is therefore recommended that if the cooking pot/pan is much larger than the cooking zone, to heat it up at a slightly lower power level, to allow the heat to be distributed gradually first.

Examples of power control

(The values indicated below are only indicative)

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

4.3 Technical specifications of the induction hob

Type	53006 3-zone panoramic	53007 4-zone panoramic	
Totaal vermogen	7400	7400	W
Zone L1	Ø 280	230 x 230	mm
Minimum pot diameter **	Ø 150	Ø 120	mm
Nominal level*	2700	2700	W
Power level*	3700	3700	W
Zone L2	–	230 x 230	mm
Minimum pot diameter **	–	Ø 120	mm
Nominal level*	–	2700	W
Power level*	–	3700	W
Cooking zone R1	230 x 230	230 x 230	mm
Minimum pot diameter **	Ø 120	Ø 120	mm
Nominal level*	2700	2700	W
Power level*	3700	3700	W
Cooking zone R2	230 x 230	230 x 230	mm
Minimum pot diameter **	Ø 120	Ø 120	mm
Nominal level*	2700	2700	W
Power level*	3700	3700	W

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

** Minimum pot diameter strongly depends on pot quality because of the larger distance between induction module and pot (worktop thickness = 2cm). A quality steel pot can be detected from Ø12cm, while a lesser quality pot with an inferior magnetic base will only be detected from larger diameters (e.g. Ø16cm or more, depending on the pot quality).

4.4 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. Even after switching off the hob, the fan will remain active until the temperature has dropped sufficiently.

5 INDUCTION HOB UNDERCOVER

5.1 General operating instructions

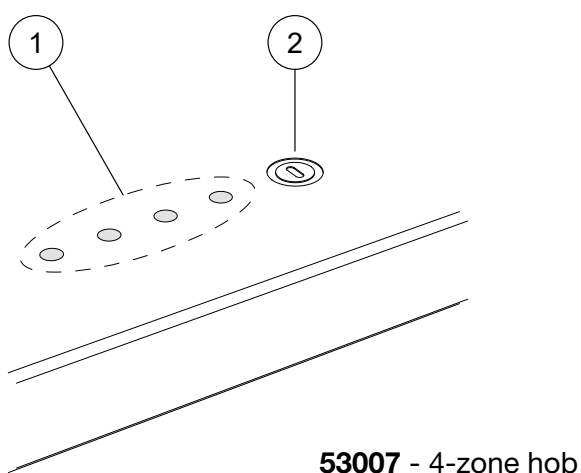
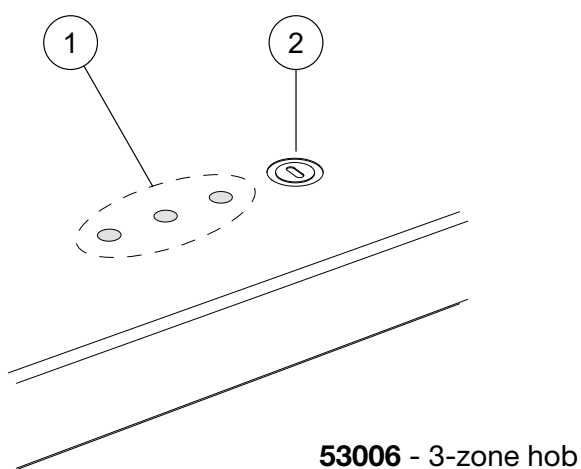
5.1.1 Operating the hob on the worktop (on/off)

At the front of the appliance, a touch control is integrated on the worktop.

By pressing your finger on the engraved part ①, you can switch the hob on and off.

Next to this control are indicator LEDs corresponding to the hob layout.

Each LED corresponds to one cooking zone and indicates when the zone is active and/or hot.



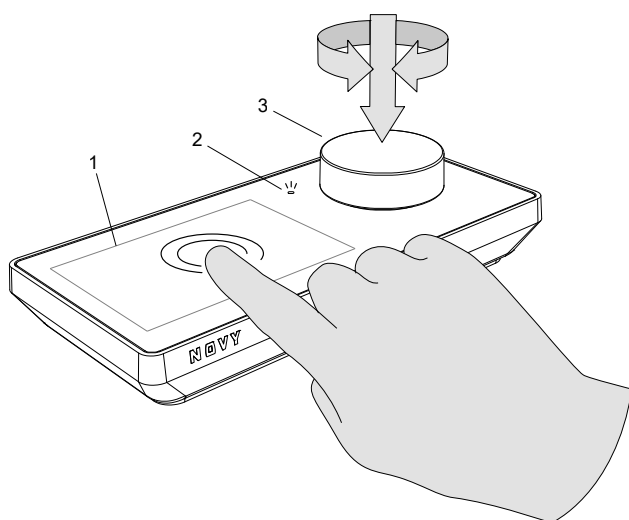
1	Indicator LEDs
2	On/Off button

5.1.2 Operating the hob with the Novy controller

After switching on the hob, the cooking zones are controlled using the Novy controller. This is a smart control that combines a touchscreen with a convenient knob/push button.

When the hob is switched on or off via the on/off button on the worktop, the controller also switches on or off automatically. When enabled, the full range of cooking functions is displayed on the controller.

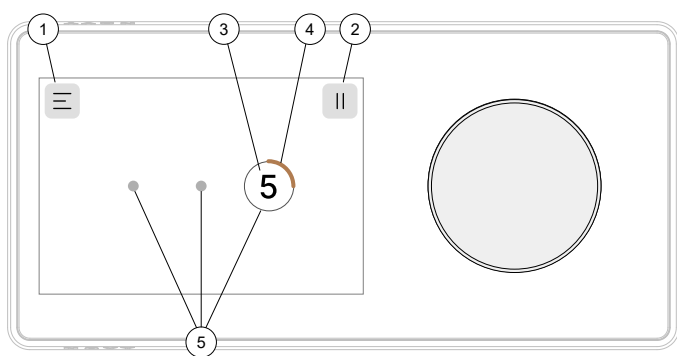
The hob and the controller switch off automatically if no power level is selected within 60 seconds.



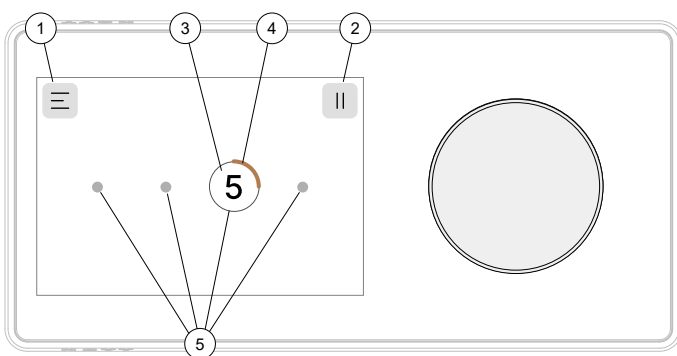
1	Touchscreen
2	Status LED
3	Knob/push button

For safety reasons, the controller only works within a limited distance from the hob. If the distance is too great, a message is displayed on the display asking you to move closer to the hob.

5.1.2.1 Home screen



53006 - 3-zone hob

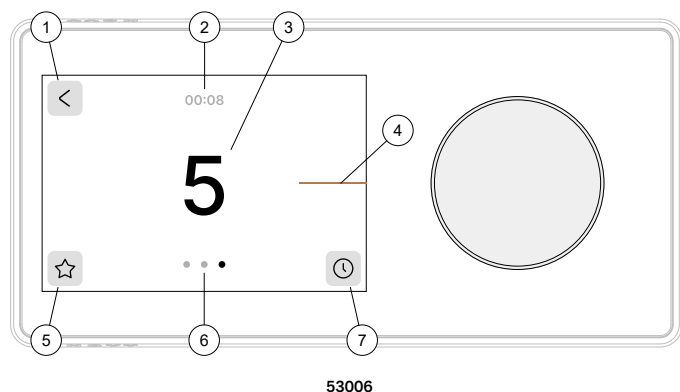


53007 - 4-zone hob

1	Settings
2	Stop & Go
3	Power level
4	Timer indicator
5	Cooking zones

5.1.2.2 Zone detailed screen

After selecting a cooking zone (by pressing on the touchscreen or selecting with the rotary knob), the detailed screen of this cooking zone is displayed.



1	Back to home screen
2	Activity timer
3	Power level
4	Rotary knob indicator*
5	Presets menu
6	Overview cooking zones / Back to home screen
7	Set timer

* If this line is displayed on the screen, the knob/push button can be used.

5.1.2.3 Charging the Novy controller

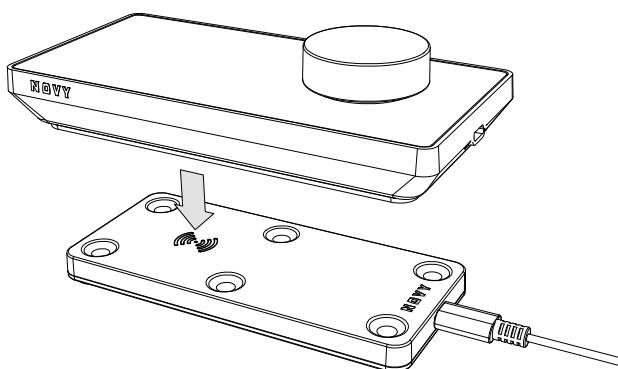
The Novy controller should be charged using the supplied docking station and adapter as soon as the display shows the message to charge.

You can check the current charge level via the settings menu.

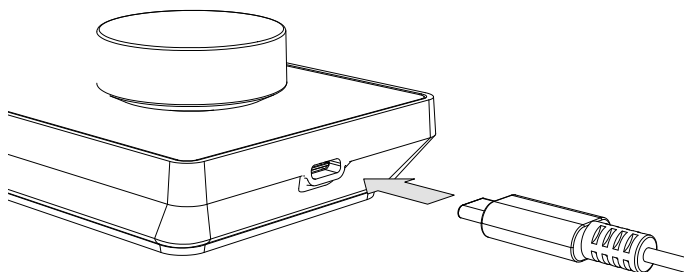
The status of the charging process is indicated by the colour of the status LED (see Figure page 106).

- Blue: Battery is empty
- Red: Battery is charging
- Green: Battery is fully charged
- Flashing red: Problem with the battery. Contact the Novy repair service.

Use the supplied adapter to power the Novy docking station, then place the Novy controller onto the docking station. Make sure the Novy controller is positioned correctly.



It is also possible to insert the supplied adapter directly into the Novy controller to charge the controller.



The LED will light up red when the battery of the Novy controller's battery is charging, and changes to green when the battery is fully charged.

It is recommended to charge the Novy controller weekly, depending on use.

Very hot or cold environments accelerate the aging process of the battery. It is therefore recommended to use and charge the Novy controller only at a temperature between 0°C and 45°C, out of reach of direct sunlight.

5.1.2.4 Holiday mode

If the appliance will not be used for an extended period of time, the controller can be set to holiday mode. In this mode, battery consumption is minimised.

Switch the holiday mode on and off	
Activate	
Go to the menu  → General → Holiday mode	
Deactivate	
Place the controller on the charger to deactivate holiday mode.	

5.2 Functions and operation of the hob

5.2.1 Switch on and off

Switch the hob on and off

Switch on

Press and hold ① on the worktop for 1 second.
The indicator LEDs will light up.
The Novy controller switches on automatically.

Switch off

Press and hold ① on the worktop for 1 second.
The indicator LEDs will extinguish.
The Novy controller switches off automatically.

Switch a cooking zone on and off

Switch on

Option 1:

- Place the pan on the desired cooking zone.
The corresponding LED will light up.
- The detailed screen of the cooking zone is displayed.
- Set the power level by turning the rotary knob of the Novy controller. Press the rotary knob to confirm, or wait 10 seconds.

Option 2:

- Select the desired cooking zone on the Novy controller and set the power level using the rotary knob.
- Place the pan on the set cooking zone.

Switch off

Select the desired cooking zone on the Novy controller and turn the knob/push button anti-clockwise until the display shows **0** or **H**¹.

The hob and the controller switch off automatically if no power level is selected within 60 seconds.

¹ H = hot

5.2.2 Pan detection

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

When you place a pan on the hob, it is automatically detected. The detected zone is indicated by a bright white LED by the indicator LEDs on the worktop. In addition, a '0' will be shown on the controller for the corresponding zone.

The pan detection function ensures optimum safety.

The induction hob does not work:

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



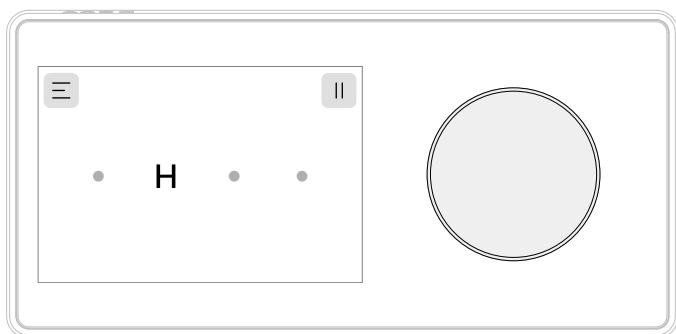
5.2.3 Indication of residual heat



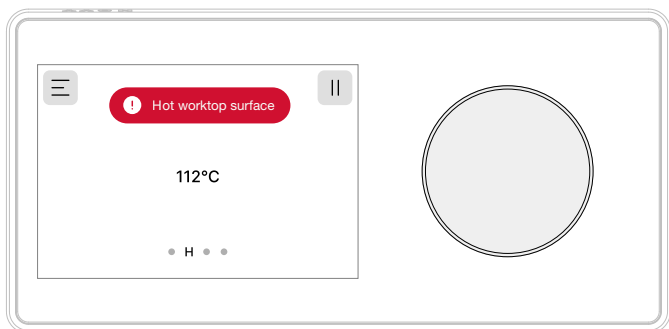
WARNING: Risk of fire or burns! Do not touch the cooking zone(s) and do not place heat-sensitive objects on the cooking zone(s) as long as the residual heat indicator is active.

If the cooking surface of the cooking zone is still hot after the cooking zone has been switched off, this is indicated by:

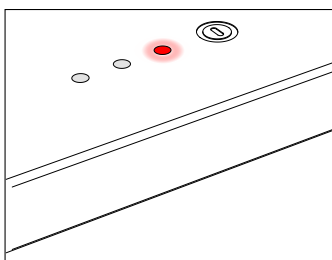
- ‘H’ on the hot zones (display of the Novy controller).



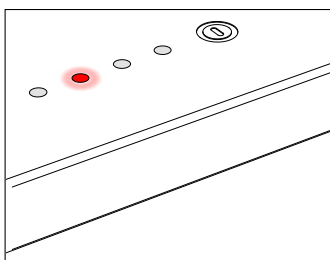
- When fully switching off the hob, an additional warning message with the highest measured temperature is shown on the display of the Novy controller.



- A red indicator of the relevant hot zone when the pot is no longer present on the zone (next to the on/off button on the worktop).



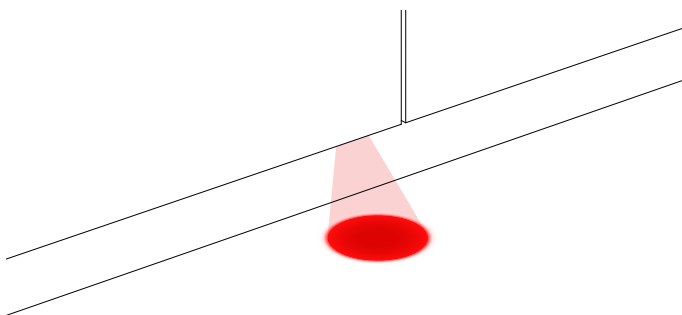
53006
3-zone hob



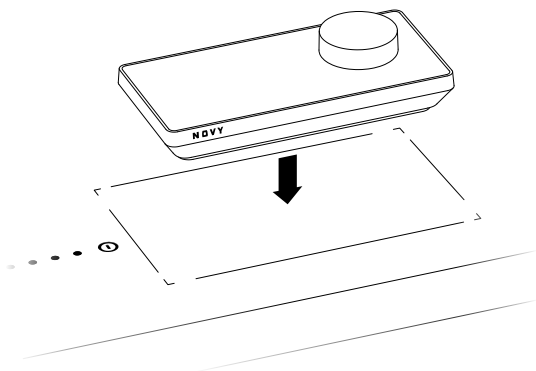
53007
4-zone hob

Optional

- The Novy Floorspot heat indicator projects a red dot on the floor.



Place the Novy controller on the worktop near the on/off button until the worktop has cooled down. Do not place the Novy controller on a hot cooking zone.



These indications disappear once the cooking surface of the cooking zone can be safely touched. The Novy controller switches off automatically.

5.2.4 Power function

The power function is designed to quickly heat up large quantities of water, such as when preparing pasta.

The power function **P** provides the selected cooking zone with additional power. When enabled, the cooking zone operates at significantly higher power for 5 minutes and then automatically switches back to position **9**.

Position **P** is not available if the cooking zone or induction module is too hot.

Switch the power function on and off	
Switch on the power function	Display
Fully turn the knob clockwise until P is displayed.	P
Switch off the power function	9-0
Turn the knob counterclockwise.	

Management of maximum power:

The hob is divided into 2 separate heating groups.



53006 - 3-zone hob



53007 - 4-zone hob

If this power limit is exceeded when setting a high cooking level or the power function, the power management system reduces the cooking setting of the corresponding zone. In that case, the power function may not be available for a zone. It will then not be possible to set the rotary knob to '**P**'.

The maximum power of each individual zone is 3,700W. When cooking simultaneously on both zones of a module (53006: R1+R2 / 53007: L1+L2 or R1+R2), the maximum power of 3,700W is divided between those two zones.

53006 – Undercover 3-zone		
Cooking zone	In mm	Maximum power (W)
L1	Ø 280	Normal: 2700 Power: 3700
R1 R2	230 x 230 230 x 230	Normal: 2700 Power: 3700

53007 – Undercover 4-zone		
Cooking zone	In mm	Maximum power (W)
L1 L2	230 x 230 230 x 230	Normal: 2700 Power: 3700
R1 R2	230 x 230 230 x 230	Normal: 2700 Power: 3700

Power limit	Display
Selected cooking zone with Power function	P

To operate multiple zones simultaneously at maximum power, use a combination between zone L1 or L2 and R1 or R2.

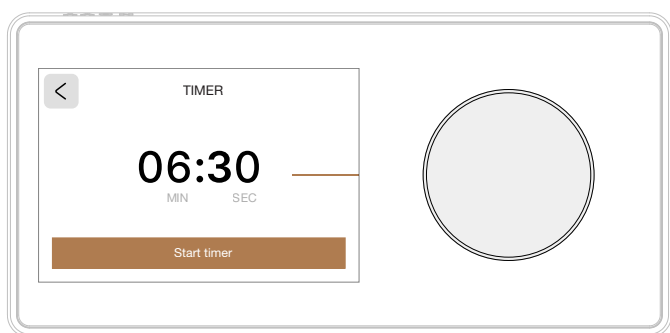
5.2.5 Timer function

The timer function can be used for all cooking zones at the same time, with different time displays for each zone.

Set or change the cooking time

Go to the desired cooking zone and select the desired power.

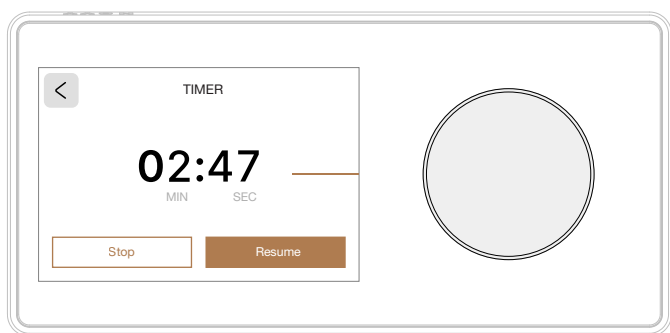
Set or change the cooking time
Set the cooking time
Select the timer via the clock symbol  .
Change the cooking time
Set the desired cooking time using the knob and push the button to confirm and start the timer.



Pause/disable the timer

Select the active timer for the cooking zone. You can then stop or pause the timer.

If desired, you can adjust a stopped timer and reactivate it.



If multiple timers are active for multiple zones, this operation should be repeated several times. The activated timer indication no longer lights up around the corresponding cooking zone.

5.2.6 Stop & Go function

This function temporarily interrupts the hob's activity and allows it to restart with the same settings.

To activate this function, push the pause button  on the home screen.

Switch the Stop & Go function on/off
Switch on the Stop & Go function
Press the pause button on the home screen to activate this function.
Switch off the Stop & Go function
Press the pause button again to resume cooking.

5.2.7 Flexzone

With this function, you can:

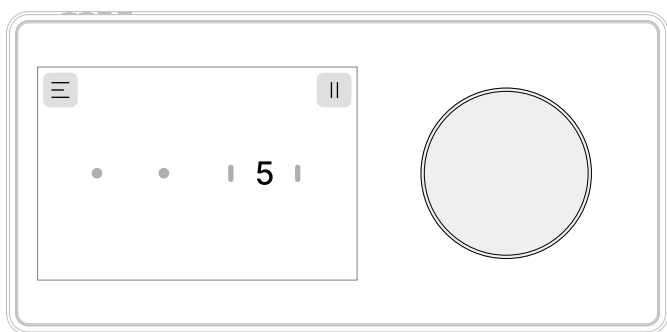
- for the 3-zone hob (53006), combine the 2 right-hand zones into 1 large cooking zone.
- for the 4-zone hob (53007), combine the 2 left-hand and 2 right-hand zones into 2 large cooking zones.

The function is automatically activated when a large pot/pan is placed on the combined cooking surface.

The power function is not available when the Flexzone is active.

Switch Flexzone on/off
Automatically switch Flexzone on
Place a large pot/pan on the combined cooking surface
Manually switch Flexzone on
Select one of the 2 Flexzones and then press the linking symbol  .
Switch Flexzone off
Select the zone and then press the unlink symbol  .
Or
Use the knob/push button to set the zone to 0 .

When the Flexzone is enabled, this is shown on the display of the Novy controller.



5.2.8 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.

Once the Flexzone is activated (5.2.7), this function can be selected via the presets menu (5.1.2.2).

Switch the Grill function on/off

Switch the Grill function on

Activate the Flexzone (see 5.2.7) and press the presets symbol ☆.

Press the (grill) symbol ☼.

Switch the Grill function off

Select the cooking zone and then press the (grill) symbol ☼.

Or

Use the knob/push button to set the zone to 0.

Press the grill function ☼ again to end the activity.

5.2.9 Child lock

To prevent the hob from being operated by children, the Novy controller can be locked.

Enable/disable the child lock

Enable the child lock

Go to the menu Settings → Display and brightness → Child lock → 

Unlock

If child lock is enabled, the unlock screen will be shown every time the hob is switched on or when the hob wakes up from standby mode.

Operation can be unlocked by dragging the symbol from left to right and holding it for 3 seconds.



Slide and hold to unlock This will open the home screen.

Disable the child lock

Go to the menu Settings → Display and brightness → Child lock → 



6 CLEANING AND MAINTENANCE



Follow all instructions as described in the Safety section.



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.

6.1 Maintenance of the hob

Cleaning the worktop

Follow the cleaning instructions below or contact the worktop manufacturer.

Scan or click the QR code.



Cleaning the centrepieces

Clean with a slightly damp cloth with mild cleaning agent and then dry with a soft cloth. Do not use scouring pads or abrasive cleaning agents.

Cleaning the indicator LEDs

Gently wipe the surface with a slightly damp cloth, using mild detergent if necessary (preferably after every use).

Do not use scouring pads or abrasive cleaning agents. Then dry the surface using a dry cloth. Always make sure that any cloths you use are clean and soft to avoid damaging the surface.



Caution: do not press too hard on the silicone cover caps during cleaning to avoid pushing them into the worktop.

Cleaning the controller/docking station

Gently wipe the surface with a slightly damp cloth or sponge, using mild detergent if necessary.

Do not use scouring pads or abrasive cleaning agents.

Then dry the surface using a dry cloth.

Always make sure that any cloths you use are clean and soft to avoid damaging the surface and the display.



Please note! The rotary knob of the controller can be removed for easy cleaning. The rotary knob is NOT dishwasher proof.

7 TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS

7.1 Messages on the Novy controller

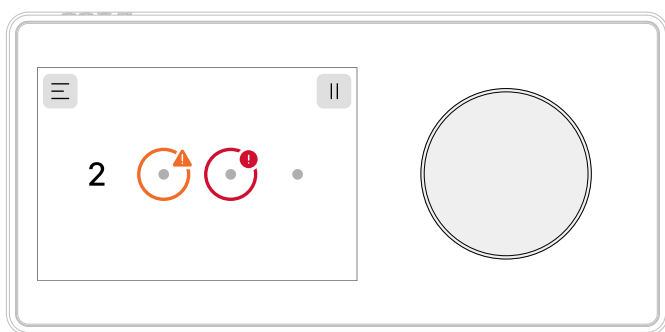
7.1.1 Warnings and errors

A warning does not indicate a defective appliance, but it may affect its operation. It always indicates a built-in protection action. Warnings are always indicated by this symbol: .

The induction system includes built-in temperature protection to protect the worktop. If the temperature rises too long and/or too high, the corresponding zone is automatically switched off. The zone can be used again after cooling down sufficiently. Remove the pot or pan from the zone to speed up cooling. Allow the cooking zone to cool by itself. Do not use ice cubes, gel packs, cold water or other means to speed up cooling. When the temperature protection of a cooking zone is activated, the other cooking zones can still be used.

An error message indicates a possible malfunction of the appliance.

Errors are always indicated by this symbol: . If this occurs, contact our repair 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.

7.1.2 Overview of warnings

Symbol	Warning	Description	Solution
		The cooking surface of the cooking zone is still too hot to touch.	Allow the cooking surface to cool further until symbol disappears.
		– There is no cooking pot/pan on the cooking zone. – The cooking pot is not suitable for induction. – The diameter of the bottom of the cooking pot is too small for the cooking zone.	Place a pot/pan on the cooking zone or choose induction-capable cookware for optimal performance.
	W1	The induction module is overheated.	Check cooling.
	W3	The temperature of the worktop is too high.	The zone can be used again after cooling down sufficiently. Remove the pot from the zone to speed up cooling. (see p.99 for more info)

7.1.3 Overview of error messages

Symbol	Error	
	E1	AC supply voltage is too high.
	E2	AC supply voltage is too low.
	E3	Defective temperature sensor.
	E4	A bus configuration problem has been detected.
	E5	Bus communication error.
	E6	The induction module is not responding.
	E7	Induction module software in safety mode.
	E8	Software protection detected in induction module.

If one of these error messages remains visible, contact our after sales service and provide them with the error code.

7.2 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.

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