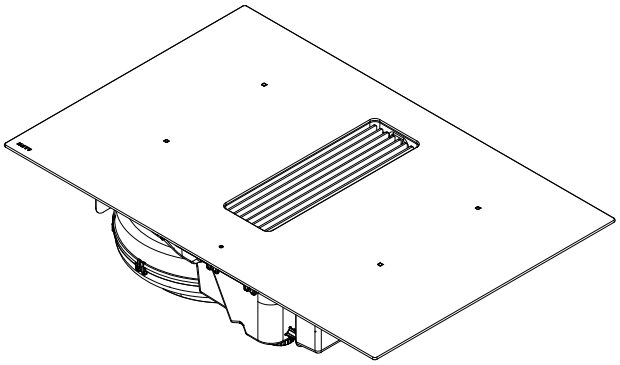


NOVY

NL Gebruiksaanwijzing **p. 2**

FR Mode d'emploi **p. 44**

DE Bedienungsanleitung **S. 86**

EN User manual **p. 128**

Novy Easy 65
1871 Duct out
1881 Recirculation

Novy Easy 80
1851 Duct out
1861 Recirculation

Novy Easy 65 Matte Line
1881-g1 Recirculation/Duct out

Novy Easy 80 Matte Line
1861-g1 Recirculation/Duct out

Easy65_v01_Easy80_v05_GA2

INHOUD

1	**ALGEMENE INFORMATIE**	4
2	**MILIEU EN BESPARING**	5
2.1	Verpakkingsmateriaal	5
2.2	Afvoeren van het oude apparaat	5
2.3	Tips voor lager energieverbruik en hogere efficiëntie	5
3	**GEBRUIK VAN HET APPARAAT**	7
3.1	Eerste gebruik van het apparaat	7
3.2	Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging	7
4	**BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT**	8
4.1	Principe van inductie	8
4.2	Technische kenmerken van de inductiekookplaat	9
4.3	Geluiden bij inductie	9
4.4	Globaal overzicht	10
5	**INDUCTIEKOOKPLAAT**	11
5.1	Bedieningspaneel	11
5.2	Toetsen en slider bediening	11
5.3	Bediening van de kookplaat	12
	5.3.1 In- en uitschakelen	12
	5.3.2 Pandetectie	12
	5.3.3 Aanduiding restwarmte	13
	5.3.4 Power- en Super Power-functie	13
	5.3.5 Timerfunctie	16
	5.3.6 Programmeren van de aankookautomaat	17
	5.3.7 Stop & Go-functie	18
	5.3.8 Herhalingsfunctie	18
	5.3.9 Warmhoudfunctie	18
	5.3.10 Flexzone	19
	5.3.11 Grillfunctie	20
	5.3.12 Vergrendeling kookplaat	20
6	**AFZUIGING**	21
6.1	Bedieningspaneel	21
6.2	Toetsen en slider bediening	21
6.3	Afvoermodus bij **1851 / 1871 & 1861-g1 / 1881-g1 (optionele instelling)[1]**	22
6.4	Recirculatiemodus bij **1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (standaardinstelling)**	22
6.5	Bediening van de afzuiging	23
	6.5.1 In- en uitschakelen	23
	6.5.2 Automatische afzuiging	23
	6.5.3 Automatische naloopfunctie	24

7 REINIGINGSINDICATIES 25

7.1 Reinigingsindicatie vetfilter 25

7.2 Vervangingsindicatie recirculatiefilter bij **1861 / 1881 &** **1861-g1 / 1881-g1 (in recirculatiemodus)** 26

8 KOOKADVIES 27

9 REINIGING EN ONDERHOUD 29

9.1 Onderhoud van de kookplaat 29

9.2 Onderhoud van de afzuiging 32

9.2.1 Inlaatrooster uitnemen 32

9.2.2 Inlaatrooster terugplaatsen 33

9.2.3 Reiniging van de vetfilter 33

9.2.4 Vervangen van de recirculatiefilter bij **1861 / 1881** **1861-g1 / 1881-g1 (in recirculatiemodus)** 35

9.2.5 Instellen recirculatietimer **(enkel bij 1861-g1 / 1881-g1)** 36

10 KLEINE STORINGEN VERHELPEN 39

10.1 Meldingen op de kookplaat 39

10.2 Meldingen bij de afzuiging 40

10.3 Storingen 40

OVERZICHT FUNCTIES NOVY EASY 41

1 ALGEMENE INFORMATIE

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

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

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

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

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

2 MILIEU EN BESPARING

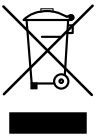
2.1 Verpakkingsmateriaal

Dit toestel is beschermd door verpakking tegen transportschade.

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

2.2 Afvoeren van het oude apparaat

Uw apparaat bevat tevens vele recycleerbare materialen.



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

2.3 Tips voor lager energieverbruik en hogere efficiëntie

Het nieuwe toestel is bijzonder efficiënt en energiezuinig.

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

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

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

3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

3.1 Eerste gebruik van het apparaat

– Scan uw QR-code op de garantiesticker en registreer uw toestel.
– Verwijder alle zichtbare stickers voor ingebruikname.
– Reinig de glasplaat voor het eerste gebruik van de kookplaat als volgt:
  • Gebruik een vochtige, zachte doek of een krasvrije, niet-schurende spons.
  • Reinig met een geschikt reinigingsmiddel voor glaskeramiek. Volg altijd de instructies op de verpakking van het reinigingsproduct.
  • Droog het glas met een microvezeldoek voor een streeploos en glanzend resultaat.
– Zie Hoofdstuk **9.1** voor volledige instructies over het reinigen van de kookplaat na gebruik.

3.2 Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

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

4 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Het apparaat is een inductiekookplaat met geïntegreerde werkblad afzuiging. De inductiekookplaat beschikt over 4 kookzones met centraal in de kookplaat een geïntegreerde afzuiging die voor het verwijderen van de kookdampen zorgt.
De kookplaat en afzuiging kunnen afzonderlijk bediend worden. Verderop in deze gebruiksaanwijzing vindt u de uitleg van de bediening van het apparaat.

4.1 Principe van inductie

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

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

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

4.2 Technische kenmerken van de inductiekookplaat

Type	1851 /1861 / 1861-g1	1871 / 1881 / 1881-g1	
Totaal vermogen	7400	7400	W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	185,1		Wh/kg
Zone linksvoor	240 x 210	220 x 210	mm
Minimum detectie	Ø 110	Ø 110	mm
Nominaal vermogen*	2100	2100	W
Power vermogen*	2300	2300	W
Super Power vermogen*	3000	3000	W
Gestandardiseerde categorie kookgerei**	A	A	
Energie verbruik ECcw**	186,3		Wh/kg
Zone linksachter	240 x 210	220 x 210	mm
Minimum detectie	Ø 110	Ø 110	mm
Nominaal vermogen*	2100	2100	W
Power vermogen*	2300	2300	W
Super Power vermogen*	3000	3000	W
Gestandardiseerde categorie kookgerei**	A	A	
Energie verbruik ECcw**	183,9		Wh/kg
Zone rechtsvoor	240 x 210	Ø 175	mm
Minimum detectie	Ø 110	Ø 90	mm
Nominaal vermogen*	2100	1400	W
Power vermogen*	2300	2100	W
Super Power vermogen*	3000	-	W
Gestandardiseerde categorie kookgerei**	A	A	
Energie verbruik ECcw**	186,3		Wh/kg
Zone rechtsachter	240 x 210	Ø 175	mm
Minimum detectie	Ø 110	Ø 90	mm
Nominaal vermogen*	2100	1400	W
Power vermogen*	2300	2100	W
Super Power vermogen*	3000	-	W
Gestandardiseerde categorie kookgerei**	A	A	
Energie verbruik ECcw**	183,9		Wh/kg

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

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

4.3 Geluiden bij inductie

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

Brommen

Dit treedt op als u kookt op een hogere vermogensstand, en wordt veroorzaakt door de hoeveelheid energie die

van de kookplaat naar het kookgerei wordt gestuurd. Het geluid verdwijnt of is zachter als u de kookplaat op een lagere stand instelt.

Knetteren

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

Fluiten

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

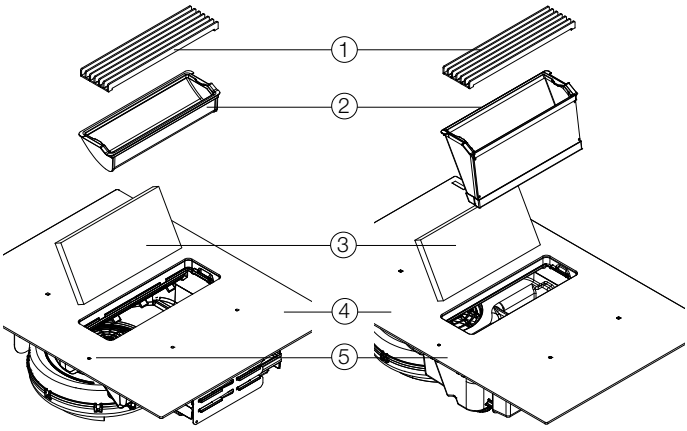
Klikken

Bij lage vermogensstanden kunnen bij elektronische schakelingen klikgeluiden optreden.

Zoemen

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

4.4 Globaal overzicht

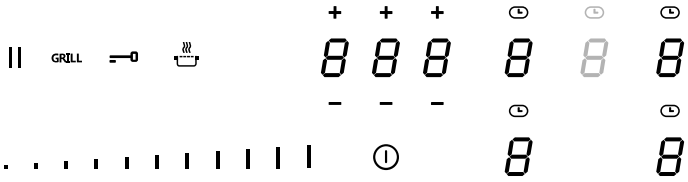


1	Inlaatrooster
2	Vetfilter, type filter afhankelijk van het model
3	Recirculatiefilter bij **1861 / 1881 / 1861-g1 / 1881-g1**[1]
4	Inductiekookplaat
5	Bediening

[1] Uw juiste typenummer vindt u op het typeplaatje, dat zich aan de onderkant van uw toestel bevindt, of eventueel op uw factuur.

5 INDUCTIEKOOKPLAAT

5.1 Bedieningspaneel



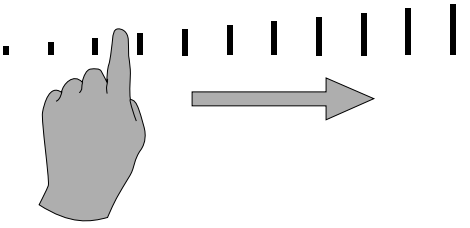
Bediening kookplaat	
Aanduiding en selectie van de timertijd	
Sliderbediening vermogen	
In- / uitschakelen van de kookplaat	
Zone-selectietoets	
Flexzone-indicatie	
Timer-selectietoets	
Stop & Go-toets	
Grillfunctietoets	GRILL
Vergrendelingstoets	
Warmhoudfunctietoets	

5.2 Toetsen en slider bediening

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

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

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



Zone voor sliderbediening (SLIDER)

5.3 Bediening van de kookplaat

5.3.1 In- en uitschakelen

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

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

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

5.3.2 Pandetectie

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

Wanneer u een pan op de ingeschakelde kookplaat plaatst, wordt deze automatisch gedetecteerd. Bovendien krijgt u een indicatie 0 welke slider u dient te gebruiken voor de desbetreffende zone. De detectie van de pan verzekert een optimale veiligheid.

De inductiekookplaat werkt niet:

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

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

[1] H = hot (heet)

5.3.3 Aanduiding restwarmte

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

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

5.3.4 Power- en Super Power-functie

De Powerfunctie P en Super Powerfunctie ,, 11 verlenen aan de gekozen kookzone een opgevoerd vermogen. Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen.

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

5.3.4.1 Power-functie

De Powerfunctie is op alle kookzones beschikbaar.

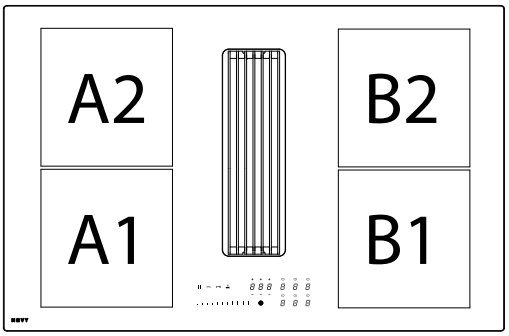
In- en uitschakelen Powerfunctie	
Power inschakelen	**Display**
Tot het einde van de SLIDER glijden of meteen op het einde van de SLIDER duwen.	P
Power uitschakelen	9-0
Over de SLIDER glijden.	

5.3.4.2 Super Power-functie

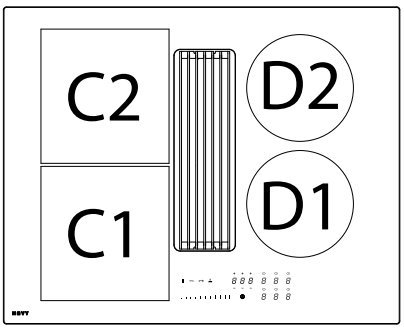
De Super Powerfunctie ik beschikbaar bij:
– **1851 / 1861 / 1861-g1**[1] : alle zones.
– **1871 / 1881 / 1881-g1**[1] : enkel de linkse zones.

In- en uitschakelen van Super Power-functie	
Power inschakelen	**Display**
Tot het einde van de SLIDER glijden of meteen op het einde van de SLIDER duwen.	P
Super Power inschakelen	
Druk opnieuw einde van de SLIDER.	II + P
Super Power uitschakelen	
Over de SLIDER glijden.	P-0
Power uitschakelen	
Over de SLIDER glijden.	9-0

Beheer van het maximaal vermogen:
De kookplaat is opgedeeld in 2 afzonderlijke verwarmingsgroepen.



1851 / 1861 / 1861-g1



1871 / 1881 / 1881-g1

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

[1] Uw juiste typenummer vindt u op het typeplaatje, dat zich aan de onderkant van uw toestel bevindt, of eventueel op uw factuur.

Het maximale vermogen van iedere zone afzonderlijk is 3000W.

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

Type	Kook-zone	in cm	Vermogen (W)
1851 **1861** **1861-g1**	A1	24 x 21	Normaal: 2100 Power: 2300 Super Power: 3000
	A2	24 x 21	
	B1	24 x 21	
	B2	24 x 21	
1871 **1881** **1881-g1**	C1	22 x 21	Normaal: 2100 Power: 2300 Super Power: 3000
	C2	22 x 21	
	D1	Ø 175	Normaal: 1400 Power: 2100
	D2	Ø 175	

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

Om 2 zones tegelijkertijd op een maximaal vermogen te kunnen gebruiken, maak gebruik van een combinatie tussen zone A1 of A2, B1 of B2 en C1 of C2.

5.3.5 Timerfunctie

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

Timer functie	
Regeling of wijziging van de kooktijd	**Display**
Selecteer het vermogen door over de SLIDER te glijden.	1-P
Selecteer de timer	
Druk op het timer-icoon boven de zone-selectietoets van de gewenste kookzone.	⏲
Duurtijd verlengen	001-159...
Druk op de [+] boven de aanduiding (H MM).	
Duurtijd verminderen	060-059...
Druk op [–] van de timer.	

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

Uitschakelen van de timerfunctie	
Selecteer de timer	**Display**
Druk op het timer-icoon boven de zone-selectietoets van de gewenste kookzone.	⏲
Stop de timer	000
Druk op [–] van de timer tot de timer op 000 staat.	

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

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

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

Gebruik van de timer zonder koken	
Timer zonder koken	**Display**
De kookplaat inschakelen. Druk op ⏻ gedurende 2 seconden.	
Selecteer de timer Druk op de timer-indicatie [000].	000
Duurtijd verminderen Druk op [–] van de timer.	060- 059...
Duurtijd verlengen Druk op [+] van de timer.	001- 002...

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

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

5.3.6 Programmeren van de aankookautomaat

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

Programmeren van de aankookautomaat	
Activeren van de aankookautomaat	**Display**
Over de SLIDER glijden tot (bv.) 6 en 3 sec blijven duwen.	6A
Stopzetten van de aankookautomaat	**Display**
Glijd over de SLIDER 0 tot 9.	0-9

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

5.3.7 Stop & Go-functie

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

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

5.3.8 Herhalingsfunctie

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

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

De herhalingsprocedure is als volgt:

- Duw op de toets ⏻ gedurende 2 seconden.
- Duw op **II** voor het knipperen stopt.

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

5.3.9 Warmhoudfunctie

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

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

Aan- en uitzetten van de warmhoudfunctie	
Aanzetten	**Display**
Selecteer de zone via de zone-selectietoets. Druk op .	u
Uitzetten	
Selecteer de zone via de zone-selectietoets. Druk op .	0

De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.

5.3.10 Flexzone

Deze functie laat toe om bij de modellen:

- **1851 / 1861 / 1861-g1[1]:**
  de 2 linker en de 2 rechter flexzones te koppelen tot 2 grote zones.

- **1871 / 1881 / 1881-g1[1]:**
  de 2 linker flexzones te koppelen tot 1 grote zone.

  Deze functie kan manueel of automatisch geactiveerd worden wanneer een grote pot/pan op het kookoppervlak wordt gezet.

Flexzone	
Manueel activeren	**Display**
Tegelijkertijd op de 2 flexzones selectie toetsen drukken van de 2 te combineren flexzones A1 & A2, B1 & B2 of C1 & C2.	0 n
Automatisch activeren	n
Plaats een kookpot op de flexzones A1 & A2, B1 & B2 of C1 & C2.	
Vermogen verhogen	0-9
Glijd over de linker SLIDER tot het gewenste vermogen, beide zones geven het gekozen vermogen weer.	
Flexzone stopzetten	0
Tegelijkertijd op de 2 zone-selectietoetsen drukken van de 2 gecombineerde zones.	

[1] Uw juiste typenummer vindt u op het typeplaatje, dat zich aan de onderkant van uw toestel bevindt, of eventueel op uw factuur.

5.3.11 Grillfunctie

Deze speciale kookfunctie optimaliseert het opwarmen en warmhouden van een gietijzeren pot/grillplaat. Hierdoor bekomt u betere kookresultaten van uw gerecht. De kookzones A1 & A2, B1 & B2 of C1 & C2 worden hierbij automatisch met de Flexzone aan elkaar gekoppeld.

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

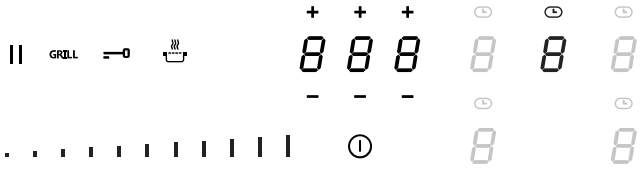
5.3.12 Vergrendeling kookplaat

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

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

6 AFZUIGING

6.1 Bedieningspaneel



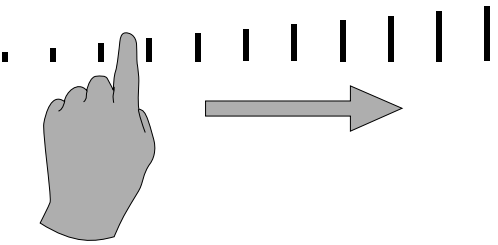
Bediening afzuiging	
In- / uitschakelen van de afzuiging	⏻
Zone-selectietoets afzuiging	8
Aanduiding en selectie van de timertijd	+ + + 8 8 8 − − −
Timer-selectietoets	◷
Sliderbediening vermogen	

6.2 Toetsen en slider bediening

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

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

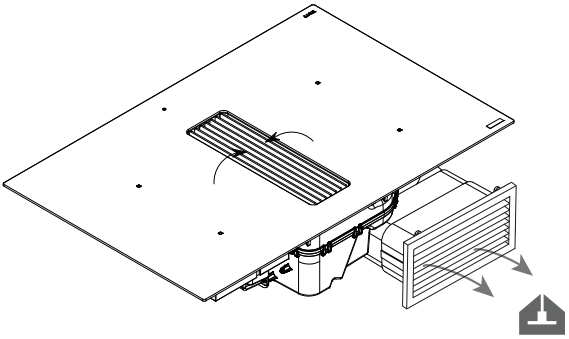
Voor de selectie van het vermogen volstaat het om met uw vinger **op de led aanduiding van de sliderbediening te glijden**. U heeft ook de rechtstreekse toegang tot een bepaald niveau door met uw vinger het gewenste niveau rechtstreeks te selecteren.



Zone voor sliderbediening (SLIDER)

6.3 Afvoermodus bij 1851 / 1871 & 1861-g1 / 1881-g1 (optionele instelling)[1]

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

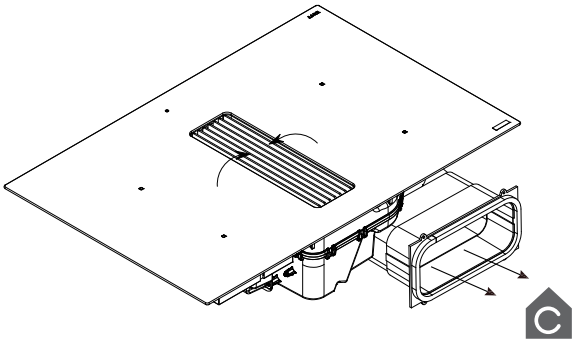


Zorg voor voldoende luchttoevoer in de keuken voor een optimale efficiëntie van het systeem.

6.4 Recirculatiemodus bij 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (standaardinstelling)[1]

De aangezogen lucht wordt door de vetfilters eerst gereinigd.

Daarna ontdaan van geuren door de recirculatiefilter alvorens de lucht terug in de keuken wordt ingeblazen.



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

[1] Uw juiste typenummer vindt u op het typeplaatje, dat zich aan de onderkant van uw toestel bevindt, of eventueel op uw factuur.

6.5 Bediening van de afzuiging

6.5.1 In- en uitschakelen

Afzuiging	
Afzuigvermogen verhogen	**Display**
Druk op de zone-selectietoets van de afzuiging. Over de SLIDER glijden.	0-9
Afzuigvermogen verlagen	
Druk op de zone-selectietoets van de afzuiging. Over de SLIDER glijden.	9-0
Afzuiging uitschakelen	
Druk op de zone-selectietoets van de afzuiging. Over de SLIDER glijden.	0

6.5.2 Automatische afzuiging

Deze functie past automatisch het afzuigvermogen aan afhankelijk van het gebruikte vermogen van de kookzone(s). Wanneer deze functie actief is bij het uitschakelen van het toestel, wordt deze bij het inschakelen terug automatisch geactiveerd.

Automatische afzuiging	
Automatische afzuiging inschakelen	
Druk op de zone-selectietoets van de afzuiging en houd 3 seconden ingedrukt.	A
Automatische afzuiging uitschakelen	
Druk op de zone-selectietoets van de afzuiging en houd 3 seconden ingedrukt.	0

Tip: het is mogelijk om snel het afzuigvermogen te veranderen door op de SLIDER te glijden.

Deze actie onderbreekt tijdelijk de automatische afzuiging. De automatische afzuiging wordt wel de volgende keer bij het inschakelen van het toestel terug geactiveerd.

6.5.3 Automatische naloopfunctie

Het apparaat is uitgevoerd met een automatische naloopfunctie.

Vermogenstand 1 of, in de automatische modus, A wordt weergegeven.

Automatische naloopfunctie	
Naloopfunctie inschakelen	A of 1
Druk op ⏻.	
Naloopfunctie uitschakelen	led dooft
Druk nogmaals op ⏻ .	

Naloopfunctie afvoermodus (1851 / 1871)[1]

Deze functie wordt gestart na het beëindigen van het koken. Hierbij worden voor een bepaalde vaste tijd alle laatste kookdampen uit de keuken opgenomen door de afzuigkap op een laag afzuigvermogen. Bij afvoer is de nalooptijd standaard ingesteld op 10 minuten. Het is aangeraden om altijd deze functie volledig uit te voeren. Na het beëindigen van de nalooptijd schakelt de afzuiging zich automatisch uit.

De naloopfunctie kan manueel uitgeschakeld worden door nogmaals op de knop ⏻ te drukken.

De modellen **1861-g1 en 1881-g1[1]** kunnen ook naar afvoermodus omgeschakeld worden. Zie hiervoor **hoofdstuk 9.2.5**.

Naloopfunctie recirculatiemodus (1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1)[1]

Deze functie wordt gestart na het beëindigen van het koken. Hierbij worden voor een bepaalde vaste tijd alle laatste kookdampen uit de keuken opgenomen door de afzuigkap op een laag afzuigvermogen. Bij recirculatie worden de recirculatiefilters gedroogd, de nalooptijd is standaard ingesteld op 30 minuten. Het is aangeraden om altijd deze functie volledig uit te voeren. Na het beëindigen van de nalooptijd schakelt de afzuiging zich automatisch uit.

De naloopfunctie kan manueel uitgeschakeld worden door nogmaals op de knop ⏻ te drukken maar dit wordt afgeraden om de levensduur en werking van de recirculatiefilter niet te beïnvloeden.

[1] Uw juiste typenummer vindt u op het typeplaatje, dat zich aan de onderkant van uw toestel bevindt, of eventueel op uw factuur.

7 REINIGINGSINDICATIES

7.1 Reinigingsindicatie vetfilter

Na 20 kookuren is het aangeraden om de vetfilter te reiningen. Deze indicatie wordt aangegeven door het toestel zelf.

Wanneer het toestel is ingeschakeld en de het vermogen van de afzuiging is ingesteld op 0 dan kan de resterende tijd vooraleer het filter te reiningen afgelezen worden op het timer display.

Na 20 kookuren verschijnt op het timer display GrE 00h.

Vetfilter	
Resterende tijd vetfilter	**Display**
Druk op de zone-selectietoets van de afzuiging. Druk op ⏲ boven de zone-selectietoets van de afzuiging Resterende tijd wordt weergegeven.	GrE HHh
Reset van de vetfilter indicatie	
Druk op de zone-selectietoets van de afzuiging. Druk op ⏲ boven de zone-selectietoets van de afzuiging. Druk 5 seconden op ⏲ tot deze veranderd in 20h. Druk daarna nogmaals 5 seconden op ⏲ om te bevestigen.	20h

⚠ **Volg de reinigingsinstructies op die beschreven staan in het hoofdstuk 9 Reiniging en onderhoud.**

7.2 Vervangingsindicatie recirculatiefilter bij 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (in recirculatiemodus)[1]

De gebruiksduur van de recirculatiefilter hangt af van het type recirculatiefilter dat wordt gebruikt. Na het verstrijken van de gebruiksduur is het aangeraden om de recirculatiefilter te vervangen. Deze vervangingsindicatie wordt aangegeven door het toestel zelf.

Na het verstrijken van de gebruiksduur verschijnt ChA 00h op het timer display.

Recirculatiefilter	
Resterende tijd recirculatiefilter	**Display**
Druk op de zone-selectietoets van de afzuiging. Druk 2x op ⏲ boven de zone-selectietoets van de afzuiging. Resterende tijd wordt weergegeven.	ChA 00h
Reset van de recirculatiefilter indicatie	
Druk op de zone-selectietoets van de afzuiging. Druk 2x op ⏲ boven de zone-selectietoets van de afzuiging. Druk 3 seconden op 00h tot de timer is gereset. Druk daarna nogmaals 3 seconden om de geresette timerwaarde te bevestigen.	150h 300h 450h

Volg de vervangingsinstructies op die beschreven staan in het hoofdstuk 9 Reiniging en onderhoud.

[1] Uw juiste typenummer vindt u op het typeplaatje, dat zich aan de onderkant van uw toestel bevindt, of eventueel op uw factuur of eventueel op uw factuur.

8 KOOKADVIES

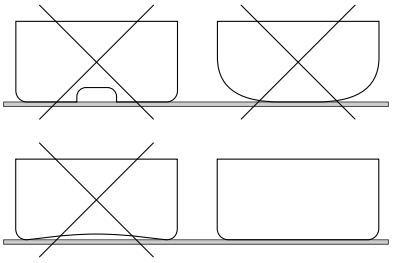
Kwaliteit van de kookpannen/potten

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

Om u ervan te verzekeren of de kookpotten geschikt zijn:

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

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



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

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

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

Afmetingen van de kookpotten

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

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

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

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

Voorbeelden van vermogensregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend).

Toepassing		Display
Smelten Opwarmen	– Sauzen, boter, chocolade, gelatine – Kant- en klaargerechten	1-2
Opzwellen Ontdooien	– Rijst, pudding en bereidde gerechten – Groenten, vis, diepgevroren producten	2-3
Stoom	– Groenten, vis, vlees	3-4
Water	– Gekookte aardappelen, soep, pasta – Verse groenten	4-5
Zachtjes koken	– Vlees, lever, eieren, braadworsten – Goulash, rollade, pens	6-7
Koken Braden	– Aardappelen, beignets, platte koeken	7-8
Braden Op kook-temperatuur brengen	– Steaks, omeletten – water	9
Koken	– Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water	P+ , , 11

9 REINIGING EN ONDERHOUD

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

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

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

9.1 Onderhoud van de kookplaat

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

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

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

Reinigen glas kookplaat

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

Stap-voor-stap reinigingsinstructie

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

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

Ongeschikte reinigingsmiddelen (niet gebruiken)
Gebruik deze producten niet, omdat ze het oppervlak kunnen beschadigen:
– Onverdund afwasmiddel
– Vaatwasmiddelen
– Schuurmiddelen
– Agressieve schoonmaakproducten (zoals ovensprays of vlekverwijderaars)
– Krassende sponzen
– Hogedruk- of stoomreinigingsapparaten

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

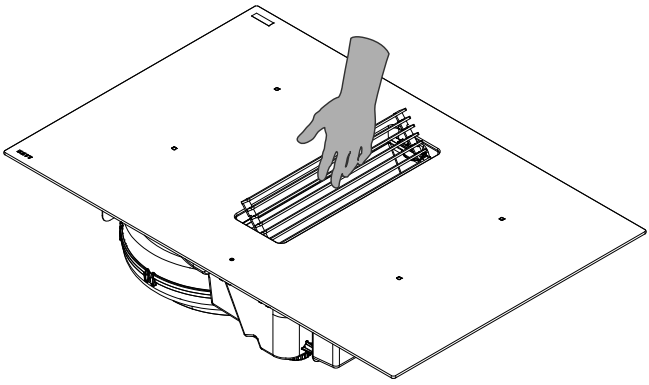
9.2 Onderhoud van de afzuiging

9.2.1 Inlaatrooster uitnemen

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

Zet de kookplaat en naloopstand eerst volledig uit vooraleer onderdelen van de afzuiging te verwijderen.

– Druk rechts op het inlaatrooster zodat deze kan kantelen.



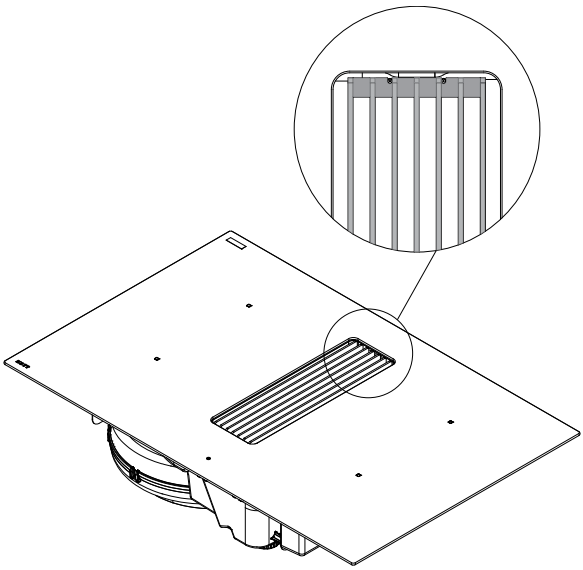
– Neem het inlaatrooster vast en leg het veilig weg op het keukenwerkblad.

Plaats het inlaatrooster niet op het glas van de kookplaat om krassen te vermijden. Plaats het inlaatrooster niet op een inschakelde kookplaat om opwarming te vermijden.

9.2.2 Inlaatrooster terugplaatsen

Zorg ervoor dat de recirculatiefilter en vetfilter eerst in het toestel geplaatst zijn vooraleer het inlaatrooster terug te plaatsen.

Neem het inlaatrooster vast en plaats deze centraal in de aanzuigopening via de positioneerpunten.

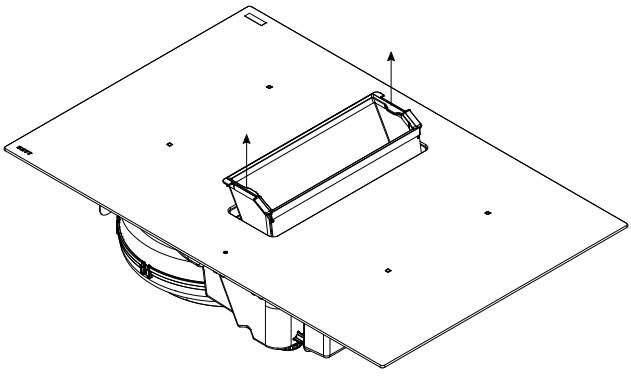


9.2.3 Reiniging van de vetfilter

Wanneer de vetfilter gereinigd dient te worden, wordt dit aangegeven door de vetfilter reinigingsindicatie (zie **7.1**).

Toegang tot filter

– Verwijder het inlaatrooster (zie **9.2.1**).
– Neem het vetfilter vast via de handgrepen en hef deze uit de aanzuigopening.



Reinigen vetfilter

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

Het filter handmatig reinigen:

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

Het filter in de vaatwasser reinigen:

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

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

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

Na het reinigen:

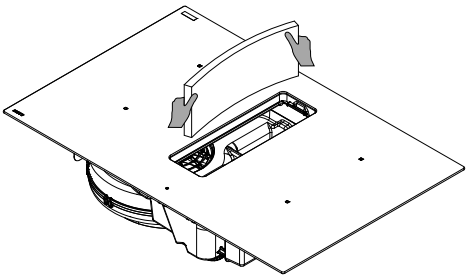
– Plaats het vetfilter via de handgrepen terug in de aanzuigopening in de juiste richting.
– Plaats het inlaatrooster terug in de aanzuigopening.
– Reset de vetfilterindicatie (**zie 7.1**).

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

- 1851 / 1861**: artikelnummer 99003**
- 1871 / 1881**: artikelnummer 99005**
- 1861-g1**: artikelnummer 99003**
- 1881-g1**: artikelnummer 99005**

9.2.4 Vervangen van de recirculatiefilter bij 1861 / 1881 1861-g1 / 1881-g1 (in recirculatiemodus)[1]

– Verwijder het inlaatrooster (zie **9.2.1**).
– Verwijder het vetfilter (zie **9.2.3**).
– Neem de recirculatiefilter vast en kantel deze naar voor.
– Plooi beide hoeken om en neem de recirculatiefilter uit de aanzuigopening.



Na het vervangen

– Plooi de hoeken van de nieuwe recirculatiefilter terug om en plaats deze in het frame via de aanzuigopening.
– Druk het filter goed aan tegen het frame.
– Plaats het vetvilter via de handgrepen terug in de aanzuigopening in de juiste richting.
– Plaats het inlaatrooster terug in de aanzuigopening.

☛ **Indien vervanging door dezelfde recirculatiefilter als standaard meegeleverd:**

– Reset de vervangingsindicatie van de recirculatiefilter (zie **7.2**).

☛ **Indien vervanging door andere recirculatiefilter als standaard meegeleverd:**

– Wijzig de recirculatietimer van het recirculatiefilter om de juiste gebruiksduur in te stellen (zie **9.2.5**).
– Reset de vervangingsindicatie van de recirculatiefilter (zie **7.2**).

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

Recirculatiefilter			
Artikel	**Monoblock**	**Pure Pro**	**Pure Pro Finesse**
1861	98002	1861560 (standaard)	1861570
1881	98005 (standaard)	-	-
1861-g1	98002 (standaard)	1861560	1861570
1881-g1	98005 (standaard)	-	-

[1] Uw juiste typenummer vindt u op het typeplaatje, dat zich aan de onderkant van uw toestel bevindt, of eventueel op uw factuur.

9.2.5 Instellen recirculatietimer (enkel bij 1861-g1 / 1881-g1)[1]

De **1851 en 1871**[1] zijn **alleen geschikt** voor **afvoer naar buiten** en worden zonder recirculatiefilter geleverd.

De **1861 en 1881**[1] zijn **alleen geschikt** voor **recirculatie** en worden standaard met een recirculatiefilter geleverd:

- **1861**[1]: met een gebruiksduur van 300u.
- **1881**[1]: met een gebruiksduur van 450u.

De **1861-g1 en 1881-g1**[1] zijn **geschikt voor recirculatie** en wordt met een rericulatiefilter van 450 uur geleverd. Bij deze modellen is het mogelijk de recirculatiemodus **om te stellen naar afvoermodus**. Dit kan middels de configuratieprocedure in de installatiehandleiding.

Een nieuw recirculatiefilter kunt u verkrijgen via de vakhandel of via de website van Novy. Op de website van Novy treft u een keuze aan recirculatiefilters die geschikt zijn voor dit toestel.

Indien u als accessoire een andere recirculatiefilter aankoopt dan de standaard uitvoering, dan dient de recirculatietimer aangepast te worden. Dit kan middels volgende configuratieprocedure.

Daarna reset u de indicatie om de gebruiksduur op nul te zetten (zie **7.2**).

[1] Uw juiste typenummer vindt u op het typeplaatje, dat zich aan de onderkant van uw toestel bevindt, of op eventueel op uw factuur.

Configuratieprocedure:
Wijzigen recirculatietimer bij gebruik andere recirculatiefilter

Deze procedure geldt **uitsluitend** voor de **1861-g1 & 1881-g1**[1].

De **1861-g1 & 1881-g1**[1] zijn geschikt **voor zowel afvoer naar buiten als recirculatie**.

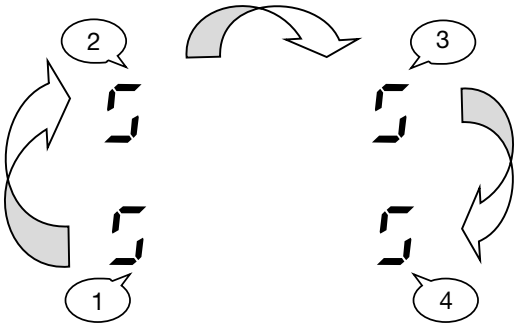
Af fabriek staat het apparaat ingesteld op recirculatie.

Voor gebruik in afvoer naar buiten moet de instelling worden aangepast (zie de procedure in de installatiehandleiding).

Let op: Voor de 1851, 1861, 1871 en 1881[1] is deze procedure niet nodig, deze modellen zijn standaard correct ingesteld.

1) Schakel de kookplaat in door op de ⏻ toets te drukken.
2) Schakel de kookplaat weer uit binnen 3 seconden door opnieuw op de ⏻ toets te drukken.
3) Houd de ⏯ toets ingedrukt.
4) In elk display verschijnt nu een S.
5) Activeer het gebruikersmenu door met een vinger van de andere hand snel (binnen 2 seconden) de displays met het symbool S in te drukken in deze volgorde:
   - 1 (linksvoor)
   - 2 (linksachter)
   - 3 (rechtsachter)
   - 4 (rechtsvoor)
   - Laat daarna de ⏯ toets los.

Let op: Bij een dubbele pieptoon is er een bedieningsfout. Herstart de procedure vanaf stap 3.



[1] Uw juiste typenummer vindt u op het typeplaatje, dat zich aan de onderkant van uw toestel bevindt, of eventueel op uw factuur.

6) In display 2 verspringt de aanduiding van *U* naar *1*, wat aangeeft dat het gebruikersmenu actief is.

7) Wijzig de configuratie voor een andere recirculatiefilter:
   - Druk eerst op display 1 om de configuratie te activeren.
   - Gebruik de SLIDER om de instelling te wijzigen van bv. 3 (Monoblock filter) naar 2 (Pure Pro filter).
   - Bevestig de wijziging door de ⏻ toets 2 seconden ingedrukt te houden.

Het apparaat is nu ingesteld op een ander type recirculatiefilter met een andere gebruiksduur. Reset vervolgens de gebruiksduur door de teller op nul te zetten (zie **7.2**).

Configuratie	Toepassing	Recirculatie-filter	Modus*	Vetfilter (u)	Recirculatietijd	Nalooptijd (min.)
0	**1851** (standaard), **1861-g1** (optioneel)	-	A	20	-	10
1	**1861 & 1861-g1** (optioneel)	Pure Pro Finesse	R	20	150u	30
2	**1861** (standaard), **1861-g1** (optioneel)	Pure Pro	R	20	300u	30
3	**1861** (optioneel), **1861-g1** (standaard)	Monoblock filter	R	20	450u	30
5	**1871** (standaard), **1881-g1** (optioneel)	-	A	20	-	10
6	**1881 & 1881-g1** (optioneel)	Pure Pro Finesse	R	20	150u	30
7	**1881** (standaard), **1881-g1** (optioneel)	Pure Pro	R	20	300u	30
8	**1881** (optioneel), **1881-g1** (standaard)	Monoblock filter	R	20	450u	30

* Modus: A = afvoer, R = recirculatie

8) Druk op de ⏻ toets gedurende 2 seconden om de configuratie te bevestigen.

10 KLEINE STORINGEN VERHELPEN

10.1 Meldingen op de kookplaat

Code	
U	– er staat geen kookpot op de kookzone – de kookpot is niet geschikt voor inductie – de diameter van de bodem van de kookpot is te klein in vergelijking met de kookzone
u	Zie hoofdstuk 5.3.9 Warmhoudfunctie
E	– Het elektronisch systeem is ontregeld. – Ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan. – Doe beroep op de dienst na verkoop
II	Zie hoofdstuk 5.3.7 Stop&Go functie
(Er03)	Een voorwerp of vloeistof bedekt de toetsen van de bediening. Het symbool verdwijnt van zodra de toetsen vrijgemaakt of afgekuist zijn.
E2	De kooktafel is oververhit, laat afkoelen, daarna kunt u ze terug inschakelen.
E8	De luchttoevoer van de ventilator is afgesloten. Maak deze vrij.
U400	De kooktafel werd niet goed aan het netwerk aangesloten. Kijk de aansluiting na.
(Er47)	Probleem in het intern BUS-systeem van het apparaat.

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

De kookplaat of de kookzone werkt niet:
– de kookplaat is slecht op het elektrisch net aangesloten.
– de veiligheidszekering is gesprongen.
– kijk na of de vergrendeling is ingeschakeld.
– de tiptoetsen zijn met water of vet bespat.
– er staat een voorwerp op de tiptoetsen.

Een enkele zone of alle zones vallen uit:
– de veiligheid is in werking getreden.
– deze treedt in werking wanneer u vergeten bent een kookzone uit te schakelen.
– de veiligheid treedt eveneens in werking wanneer één of meerdere tiptoetsen bedekt zijn.
– een kookpan is leeg en de bodem is oververhit.

– de kookplaat beschikt eveneens over een automatische vermindering van het vermogen en van een automatische uitschakeling bij oververhitting.

De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel:
– dit is geen defect, de ventilator beveiligt zo de elektronische apparatuur.
– de ventilator stopt vanzelf.

De bediening van automatisch koken treedt niet in werking:
– de kookzone is nog warm [H].
– het maximum kookniveau staat aan [9].
– het kookniveau werd aangezet met de toets [–].

10.2 Meldingen bij de afzuiging

De afzuigkap zuigt niet goed af. Wat kan dit probleem veroorzaken?
– Controleer of de recirculatiefilter en vetfilter samen met het inlaatrooster correct zijn geplaatst.
– Controleer de vetfilter. Respecteer de reinigingsindicatie. De filter dient gemiddeld één maal in de twee weken gereinigd te worden om een goede werking van de afzuiging te garanderen.
– Controleer de luchttoevoer in de woning. Zodra de afzuigkap aangezet wordt, dient er luchttoevoer aanwezig te zijn d.m.v. roosters in de ramen of door een raam open te zetten.

10.3 Storingen

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

Kies eerst uw land.

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

OVERZICHT FUNCTIES NOVY EASY

Indicatie afzuiging	
⏻	Aan/uit toets voor de afzuiging
8	Aanduiding en selectietoets afzuiging
.....	Sliderbediening vermogen
8 8 8	Aanduiding van de timertijd
+ + + - - -	Timer-toetsen

Indicatie kookplaat	
⏻	Aan/uit toets voor de kookplaat
8 8 8	Aanduiding van de timertijd
+ + + - - -	Timer-toetsen
II	Stop & Go-toets
8	Aanduiding en zone-selectietoets
⌐	Flexzone-indicatie
	Timer Indicatie
	Warmhoudfunctietoets
GRILL	Grillfunctietoets
.....	Sliderbediening vermogen
	Vergrendelingstoets

Bediening kookplaat

Kookplaat inschakelen / uitschakelen

IN - Druk op ⏻ en 2 sec blijven duwen.
Bedieningspaneel licht op.

UIT - Druk op ⏻.
Bedieningspaneel dooft.

Vermogensregeling instellen

MEER - Glijden over de SLIDER (Vermogensregeling).

MINDER - Glijden tot 0 over de SLIDER.

In- en uitschakelen van Power

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

UIT - Over de SLIDER glijden [900].

In- en uitschakelen van Super Power

IN - Power inschakelen.
Druk nogmaals op einde van de SLIDER.

UIT - Over de SLIDER glijden [P00].

Vermogensgrens geactiveerd

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

Stop & Go functie

AAN - Druk op **||** gedurende 2 sec. tot deze knippert.

UIT - Druk op **||** gedurende 2 sec. tot deze knippert.
Druk daarna op een zone-selectietoets.

Selecteer de timer

Druk op het ⏲ boven de zone-selectietoets.

Duurtijd verminderen

Druk op [–] van de timer.

Duurtijd verlengen

Druk op [+] van de timer.

Uitschakelen van de timerfunctie

Druk op het ⏲ boven de zone-selectietoets.

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

Gebruik van de timer zonder koken

De kookplaat inschakelen.
Druk op ⏻ gedurende 2 seconden.
Druk op de timer-indicatie [000].
Wijzig de duurtijd met [–] of [+].

Programmeren van de aankookautomaat

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

UIT - Glijd over de SLIDER.

Warmhoudfunctie

IN - Druk op .

UIT - Druk op .

Flexzone manueel

AAN - tegelijkertijd op de 2 zone-selectietoetsen drukken.

UIT - tegelijkertijd op de 2 zone-selectietoetsen drukken.

Flexzone automatisch

AAN - plaats een kookpot op de 2 flexzones.

UIT - tegelijkertijd op de 2 zone-selectietoetsen drukken.

Grill Functie

AAN - Druk op GRILL.

UIT - Druk op GRILL.

Bediening afzuiging

Vermogensregeling afzuiging instellen

MEER - Glijden over de SLIDER.

MINDER - Gluiden tot 0 over de SLIDER.

Automatische vermogensregeling afzuiging

AAN - Druk op de zone-selectietoets van de afzuiging en houd 3 seconden ingedrukt.

UIT - Druk op de zone-selectietoets van de afzuiging en houd 3 seconden ingedrukt.

CONTENU

1	**INFORMATIONS GÉNÉRALES**	46
2	**ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES**	47
2.1	Matériel d'emballage	47
2.2	Recyclage de l'appareil usagé	47
2.3	Conseils pour réduire la consommation d'énergie et augmenter l'efficacité	47
3	**UTILISATION DE L'APPAREIL**	49
3.1	Première utilisation de l'appareil	49
3.2	Précautions contre les dommages	49
4	**DESCRIPTION DE L'APPAREIL**	50
4.1	Principe de l'induction	50
4.2	Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction	51
4.3	Bruits lors de la cuisson par induction	52
4.4	Résumé global	53
5	**PLAQUE DE CUISSON**	54
5.1	Commande de la plaque de cuisson	54
5.2	Commande des touches et du bandeau	54
5.3	Commande de la plaque de cuisson	55
	5.3.1 Mise en marche et arrêt	55
	5.3.2 Détection de récipient	55
	5.3.3 Indicateur de chaleur résiduelle	56
	5.3.4 Fonctions Power et Super Power	56
	5.3.5 Fonction minuterie	59
	5.3.6 Programmation de l'accélérateur de chauffe	60
	5.3.7 Fonction Stop & Go	61
	5.3.8 Fonction de répétition	61
	5.3.9 Fonction de maintien au chaud	61
	5.3.10 Zone flexible	62
	5.3.11 Fonction grill	63
	5.3.12 Verrouillage plaque de cuisson	63
6	**ASPIRATION**	64
6.1	Panneau de commande	64
6.2	Commande des touches et du bandeau	64
6.3	Mode évacuation **1851 / 1871 & 1861-g1 / 1881-g1 (paramètre optionnel)**[1]	65
6.4	Mode recyclage **1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (paramètre par défaut)**	65
6.5	Commande	66
	6.5.1 Mise en marche et arrêt	66
	6.5.2 Aspiration automatique	66
	6.5.3 Fonction d'arrêt différé automatique	67

7 INDICATEURS DE NETTOYAGE 68

7.1 Indicateur de maintenance du filtre à graisses 68

7.2 Indicateur de remplacement du filtre de recyclage
1861 / 1881 &
1861-g1 / 1881-g1 (en mode recyclage) 69

8 CONSEILS DE CUISSON 70

9 NETTOYAGE ET ENTRETIEN 72

9.1 Entretien de la plaque de cuisson 72

9.2 Entretien de l'aspiration 75

9.2.1 Dépose de la grille d'entrée 75

9.2.2 Remise en place de la grille d'entrée 75

9.2.3 Nettoyage du filtre à graisses 76

9.2.4 Remplacement du filtre de recyclage
1861 / 1881 &
1861-g1 / 1881-g1 (en mode recyclage)[1] 77

9.2.5 Réglage de la durée de fonctionnement du filtre de recyclage
(uniquement 1861-g1 / 1881-g1) 78

10 RÉSOUDRE DES PETITES PANNES 81

10.1 Messages sur la plaque de cuisson 81

10.2 Messages sur l'aspiration 82

10.3 Service 82

RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS NOVY EASY 83

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.

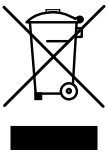
2 ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES

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.
- Placez vos ustensiles de cuisine de manière à ce que les vapeurs montantes atteignent la surface d'extraction de la hotte.
- Allumez le ventilateur de l'appareil à la vitesse la plus faible lorsque vous commencez à cuisiner pour contrôler l'humidité et éliminer les odeurs de cuisson.
- N'augmentez la vitesse du ventilateur de l'appareil que lorsque la quantité de vapeur de cuisson le nécessite.
- N'utilisez la vitesse la plus élevée du ventilateur qu'en cas d'absolue nécessité.
- Si une grande quantité de vapeur de cuisson se dégage, passez en temps opportun à une vitesse de ventilateur plus élevée. C'est plus efficace que d'essayer d'évacuer les vapeurs qui se sont déjà répandues dans la cuisine lors d'une utilisation prolongée de l'appareil.
- Utilisez le mode de temporisation si l'appareil en est équipé. Ne laissez pas l'appareil ventiler inutilement après la cuisson.
- Maintenez le(s) filtre(s) de l'appareil propre(s) pour optimiser l'efficacité du filtrage des graisses et des odeurs.
- Veillez à une arrivée d'air suffisante dans la pièce, afin que l'appareil puisse fonctionner de manière efficiente et économique.
- Évitez tout courant d'air au-dessus de la surface de cuisson pour un meilleur fonctionnement.

3 UTILISATION DE L'APPAREIL

3.1 Première utilisation de l'appareil

– Scannez votre code QR sur l'étiquette de garantie et enregitrez votre appareil.
– Enlevez toutes les étiquettes et tous les autocollants de la vitre.
– Nettoyez la plaque en verre avant la première utilisation de la plaque de cuisson comme suit :
  • Utilisez un chiffon doux et humide ou une éponge non abrasive et anti-rayures.
  • Nettoyez à l'aide d'un nettoyant spécialement conçu pour le verre céramique. Suivez toujours les instructions du fabricant du produit de nettoyage.
  • Séchez la vitre avec un chiffon en microfibres pour obtenir une finition brillante et sans traces.
– Voir le chapitre **9.1** pour les instructions complètes concernant le nettoyage de la plaque de cuisson après utilisation.

3.2 Précautions contre les dommages

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

4 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil est une taque de cuisson à induction avec aspiration intégrée au plan de travail. La taque de cuisson à induction dispose de 4 zones de cuisson, et possède en son centre une aspiration intégrée assurant l'évacuation des vapeurs de cuisson.

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

4.1 Principe de l'induction

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

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

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

4.2 Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction

Type	1851 /1861 / 1861-g1	1871 / 1881 / 1881-g1	
Puissance totale	7400	7400	W
Consommation énergétique de la table de cuisson EChob**	185,1		Wh/kg
Zone avant gauche	240 x 210	220 x 210	mm
Détection minimum	Ø 110	Ø 110	mm
Puissance nominale*	2100	2100	W
Puissance du Power*	2300	2300	W
Puissance du Super Power*	3000	3000	W
Catégorie de la casserole standard**	A	A	
Consommation énergétique ECcw**	186,3		Wh/kg
Zone arrière gauche	240 x 210	220 x 210	mm
Détection minimum	Ø 110	Ø 110	mm
Puissance nominale*	2100	2100	W
Puissance du Power*	2300	2300	W
Puissance du Super Power*	3000	3000	W
Catégorie de la casserole standard**	A	A	
Consommation énergétique ECcw**	183,9		Wh/kg
Zone avant droit	240 x 210	Ø 175	mm
Détection minimum	Ø 110	Ø 90	mm
Puissance nominale*	2100	1400	W
Puissance du Power*	2300	2100	W
Puissance du Super Power*	3000	-	W
Catégorie de la casserole standard**	A	A	
Consommation énergétique ECcw**	186,3		Wh/kg
Zone arrière droit	240 x 210	Ø 175	mm
Détection minimum	Ø 110	Ø 90	mm
Puissance nominale*	2100	1400	W
Puissance du Power*	2300	2100	W
Puissance du Super Power*	3000	-	W
Catégorie de la casserole standard**	A	A	
Consommation énergétique ECcw**	183,9		Wh/kg

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

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

4.3 Bruits lors de la cuisson par induction

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

Ronflement

Ceci se produit lorsque vous utilisez un niveau de puissance élevé. Le ronflement est causé par la quantité d'énergie transmise de la plaque de cuisson à l'ustensile de cuisson. Le bruit s'arrête ou diminue lorsque vous réglez la plaque de cuisson à un niveau moins élevé.

Crépitement

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

Sifflement

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

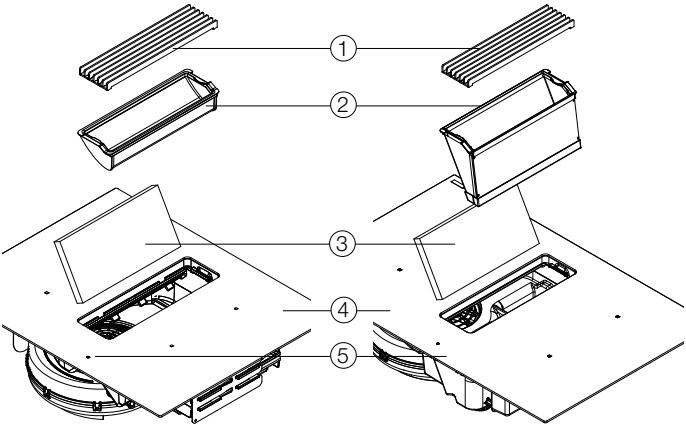
Clics

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

Bourdonnement

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

4.4 Résumé global

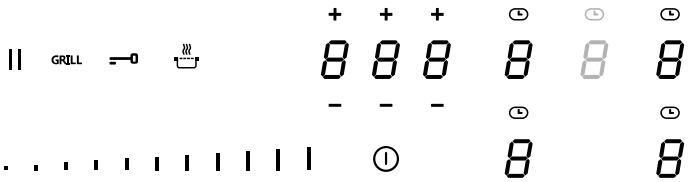


1	Grille d'entrée
2	Filtre à graisses, le type de filtre est fonction du modèle
3	Filtre de recyclage **1861 / 1881 / 1861-g1 / 1881-g1**[1]
4	Plaque de cuisson à induction
5	Commande

[1] La référence exacte du type se trouve sur la plaque signalétique, qui se trouve sur la face inférieure de votre appareil, ou éventuellement sur votre facture.

5 PLAQUE DE CUISSON

5.1 Commande de la plaque de cuisson



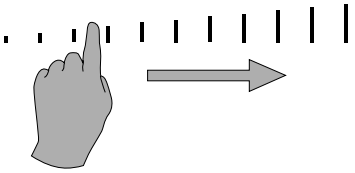
Commande de la plaque de cuisson	
Affichage et réglage du temps de la minuterie	
Curseur de sélection de puissance (slider)	
Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson	
Affichage et touche de sélection de zone	
Affichage de la zone flexible	
Affichage de la minuterie	
Touche Stop & Go	
Touche de fonction Grill	GRILL
Touche de verrouillage	
Affichage du maintien au chaud	

5.2 Commande des touches et du bandeau

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

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

La sélection de la puissance se fait en glissant le doigt sur le bandeau de commande **juste en dessous de l'affichage à LED**. Vous pouvez également sélectionner un niveau précis en touchant directement du doigt la position correspondant au niveau souhaité.



Bandeau de commande (SLIDER)

5.3 Commande de la plaque de cuisson

5.3.1 Mise en marche et arrêt

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

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

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

5.3.2 Détection de récipient

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

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

La plaque à induction ne fonctionne pas :

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

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

[1] H = hot (chaud)

5.3.3 Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

5.3.4 Fonctions Power et Super Power

Les fonctions Power P et Super Power 11 permettent d'amplifier la puissance de la zone de cuisson sélectionnée. Lorsque cette fonction est activée, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes à une puissance nettement supérieure. La fonction Power sert notamment lors de la préparation de pâtes pour porter une grande quantité d'eau à ébullition, par exemple.

5.3.4.1 Fonction Power

La fonction Power est disponible sur toutes les zones de cuisson.

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

5.3.4.2 Function Super Power

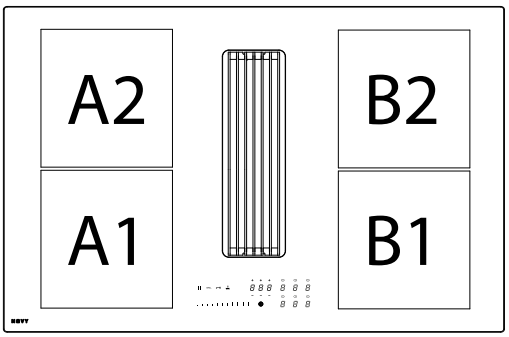
La fonction Super Power est disponible sur les modèles :

– **1851 / 1861 / 1861-g1**[1] : pour toutes les zones.
– **1871 / 1881 / 1881-g1**[1] : uniquement pour les zones de gauche.

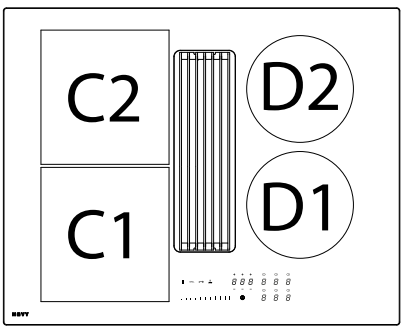
Activer/désactiver le Super Power	
Activer le Power	**Affichage**
Glisser jusqu'à l'extrémité du bandeau de commande ou appuyer directement sur l'extrémité du bandeau de commande.	P
Activer le Super Power	
Appuyez de nouveau sur l'extrémité du bandeau de commande.	,, II + P
Désactiver le Super Power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

Contrôle de la puissance maximale :

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



1851 / 1861 / 1861-g1



1871 / 1881 / 1881-g1

Lorsque la limite de puissance est atteinte par un niveau de cuisson élevé ou lors de l'activation de la fonction Power, le système de gestion de la puissance réduit automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson concernée. L'afficheur de la zone de cuisson

[1] La référence exacte du type se trouve sur la plaque signalétique, qui se trouve sur la face inférieure de votre appareil, ou éventuellement sur votre facture.

concernée se met à clignoter, puis la puissance est automatiquement réduite au niveau maximal possible.

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

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

Type	Zone de cuisson	en cm	Puissance (W)
1851 **1861** **1861-g1**	A1	24 x 21	Normale : 2100 Power : 2300 Super Power : 3000
	A2	24 x 21	
	B1	24 x 21	
	B2	24 x 21	
1871 **1881** **1881-g1**	C1	22 x 21	Normale: 2100 Power: 2300 Super Power: 3000
	C2	22 x 21	
	D1	Ø 175	Normale: 1400 Power: 2100
	D2	Ø 175	

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

Pour utiliser simultanément deux zones de cuisson à puissance maximale, il faut alors combiner deux zones de deux groupes de chauffe différents, A1 & A2, B1 & B2 ou C1 & C2.

5.3.5 Fonction minuterie

La fonction minuterie peut être utilisée simultanément avec toutes les zones de cuisson, et ce, même pour des durées différentes (de 0 à 1H59 minutes) pour chaque zone.

Fonction minuterie	
Réglage ou modification de la durée de cuisson	**Affichage**
Sélectionnez la puissance en glissant sur le bandeau de commande.	1-P
Sélectionner la minuterie	
Appuyez sur l'icône de la minuterie au-dessus de la touche de sélection de la zone de cuisson souhaitée.	
Diminuer la durée	001-
Appuyez sur le [+] de la minuterie. (H MM)	159...
Augmenter la durée	060-
Appuyez sur le [–] de la minuterie. (H MM)	059...

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

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

Après quelques secondes, la LED ⏲ arrête de clignoter. Le temps du minuterie est maintenant désactivé.

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

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

Utilisation de la minuterie hors cuisson	
Minuterie hors cuisson	**Affichage**
Allumez la plaque de cuisson. Appuyez sur ⏻ pendant 2 secondes.	
Sélectionner la minuterie	
Appuyez sur l'affichage de la minuterie [000].	000
Diminuer la durée	060- 059...
Appuyez sur le [–] de la minuterie.	
Augmenter la durée	001- 002...
Appuyez sur le [+] de la minuterie.	

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

Arrêt automatique en fin de cuisson :
Dès que la durée de cuisson sélectionnée s'est écoulée, l'afficheur 000 se met à clignoter et un signal sonore retentit. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur le [–] ou le [+] de la minuterie.

5.3.6 Programmation de l'accélérateur de chauffe

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

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

Tableau accélérateur de chauffe	
Niveau de cuisson sélectionné	**Accélérateur de chauffe Temps (min:sec)**
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	--:--

5.3.7 Fonction Stop & Go

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

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

5.3.8 Fonction de répétition

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

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

La procédure de répétition est la suivante :

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

Les réglages préalablement sélectionnés sont rappelés.

5.3.9 Fonction de maintien au chaud

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

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

Activation et désactivation de la fonction de maintien au chaud	
Activation	**Affichage**
Sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone. Appuyez sur .	u
Désactivation	
Sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone. Appuyez sur .	0

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

5.3.10 Zone flexible

Cette fonction permet de sur les modèles:

- **1851 / 1861 / 1861-g1[1]:**
  relier les 2 zones flex de gauche et les 2 zones flex de droite pour former 2 grandes zones.
- **1871 / 1881 / 1881-g1[1]:**
  relier les 2 zones flex de gauche pour former 1 grande zone.

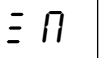
Cette fonction peut être enclenchée manuellement ou automatiquement lorsqu'un récipient de grande taille est posé sur la surface de cuisson.

Zone flexible	
Activer manuellement	**Affichage**
Appuyer simultanément sur les 2 touches de sélection de zone de la zone modulable à constituer, A1 & A2, B1 & B2 ou C1 & C2.	0 n
Activer automatiquement	
Posez un récipient sur les zones modulables A1 & A2, B1 & B2 ou C1 & C2.	n
Augmenter la puissance	
Glisser sur le bandeau de commande de gauche jusqu'à la puissance souhaitée. Les deux zones affichent la puissance sélectionnée.	0-9
Désactiver la Zone flexible	
Appuyer simultanément sur les 2 touches de sélection de zone de la zone modulable à dissocier.	0

[1] La référence exacte du type se trouve sur la plaque signalétique, qui se trouve sur la face inférieure de votre appareil, ou éventuellement sur votre facture.

5.3.11 Fonction grill

Cette fonction de cuisson spéciale permet d'optimiser la chauffe et le maintien au chaud d'un récipient ou d'une plaque de grill en fonte. Vous obtiendrez ainsi une meilleure cuisson de vos plats. À cet effet, les zones modulables A1 & A2, B1 & B2 ou C1 & C2 sont automatiquement combinées par la Zone flexible.

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

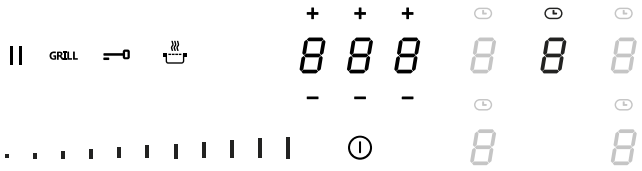
5.3.12 Verrouillage plaque de cuisson

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

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

6 ASPIRATION

6.1 Panneau de commande



Commande d'aspiration	
Mise en marche/arrêt de l'aspiration	⏻
Touche de sélection de zone pour aspiration	8
Affichage et réglage du temps de la minuterie	+ + + 8 8 8 − − −
Affichage de la minuterie	⏲
Curseur de sélection de puissance (slider)	.....

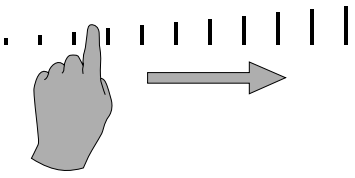
6.2 Commande des touches et du bandeau

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

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

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

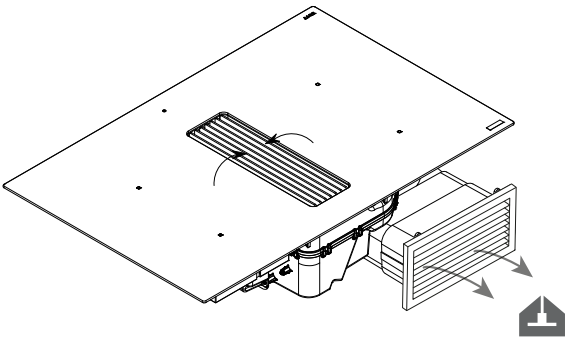
Vous pouvez également sélectionner un niveau précis en touchant directement du doigt la position correspondant au niveau souhaité.



Bandeau de commande (SLIDER)

6.3 Mode évacuation 1851 / 1871 & 1861-g1 / 1881-g1 (paramètre optionnel)[1]

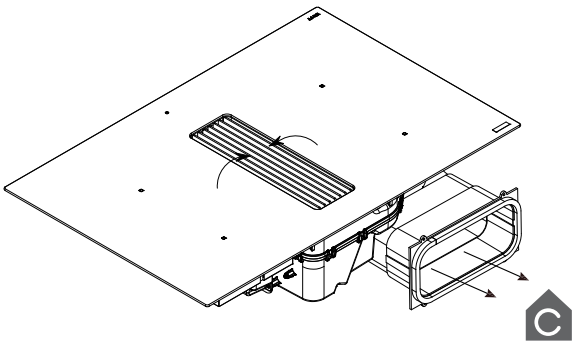
L'air aspiré est d'abord nettoyé à travers les filtres à graisses avant d'être rejeté à l'extérieur. Pour ce faire, on peut utiliser des gaines connectées entre l'appareil et une grille d'évacuation murale.



Assurez-vous que l'arrivée d'air est suffisante dans la cuisine, pour une efficacité optimale du système.

6.4 Mode recyclage 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (paramètre par défaut)[1]

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



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

[1] La référence exacte du type se trouve sur la plaque signalétique, qui se trouve sur la face inférieure de votre appareil, ou éventuellement sur votre facture.

6.5 Commande

6.5.1 Mise en marche et arrêt

Aspiration	
Augmenter la puissance d'aspiration	**Affichage**
Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration. Glisser le doigt sur le SLIDER.	0-9
Réduire la puissance d'aspiration	
Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration. Glisser le doigt sur le SLIDER.	9-0
Arrêter l'aspiration	
Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration. Glisser le doigt sur le SLIDER.	0

6.5.2 Aspiration automatique

Cette fonction ajuste automatiquement la puissance d'aspiration en fonction de la puissance utilisée par la ou les zones de cuisson. Si cette fonction est active lors de l'arrêt de l'appareil, elle sera automatiquement réactivée lorsque l'appareil sera rallumé.

Aspiration automatique	
Activer l'aspiration automatique	
Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration et maintenez-la enfoncée 3 secondes.	A
Désactiver l'aspiration automatique	
Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration et maintenez-la enfoncée 3 secondes.	0

Astuce : il est possible de modifier rapidement la puissance d'aspiration en utilisant le SLIDER. Cette action met en pause momentanée l'aspiration automatique. Toutefois, l'aspiration automatique sera réactivée lors de la prochaine mise en marche de l'appareil.

6.5.3 Fonction d'arrêt différé automatique

L'appareil est muni d'une fonction d'arrêt différé automatique.

La vitesse 1 ou, en mode automatique, A s'affiche.

D'arrêt différé automatique	
Activer la fonction d'arrêt différé	A ou 1
Appuyez sur ⏻.	
Désactiver la fonction d'arrêt différé	la LED s'éteint
Appuyez à nouveau sur ⏻.	

Fonction d'arrêt différé mode évacuation (1851 / 1871)[1]

Cette fonction s'enclenche lorsque la taque de cuisson cesse d'être utilisée. À cette occasion, la hotte absorbe pendant une durée déterminée les dernières vapeurs de cuisson de la cuisine, avec une faible puissance d'aspiration. En mode d'évacuation, la temporisation après utilisation est réglée par défaut sur 10 minutes. Il est recommandé de laisser toujours cette fonction s'effectuer complètement. À la fin de la temporisation, l'aspiration s'éteint automatiquement.

La fonction d'arrêt différé peut être désactivée manuellement en appuyant à nouveau sur le bouton ⏻.

Les modèles **1861-g1 et 1881-g1**[1] peuvent également être configurés en mode évacuation. Voir à cet effet le **chapitre 9.2.5**.

Fonction d'arrêt différé mode recyclage (1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1)[1]

Cette fonction s'enclenche lorsque la taque de cuisson cesse d'être utilisée. À cette occasion, la hotte absorbe pendant une durée déterminée les dernières vapeurs de cuisson de la cuisine, avec une faible puissance d'aspiration. En mode de recyclage, les filtres sont séchés et la fonction d'arrêt différé est réglée par défaut sur 30 minutes. Il est recommandé de laisser toujours cette fonction s'effectuer complètement. À la fin de la temporisation, l'aspiration s'éteint automatiquement.

La fonction d'arrêt différé peut être désactivée manuellement en appuyant à nouveau sur le bouton ⏻, mais cela n'est pas recommandé afin de ne pas affecter la durée de vie et le fonctionnement du filtre de recyclage.

[1] La référence exacte du type se trouve sur la plaque signalétique, qui se trouve sur la face inférieure de votre appareil, ou éventuellement sur votre facture.

7 INDICATEURS DE NETTOYAGE

7.1 Indicateur de maintenance du filtre à graisses

Il est recommandé de nettoyer le filtre à graisses après 20 heures de cuisson. Cette indication est donnée par l'appareil lui-même.

Lorsque l'appareil est allumé et que la puissance d'aspiration est réglée sur 0, le temps restant avant le nettoyage du filtre s'affiche sur l'écran de la minuterie. Après 20 heures de cuisson apparaît sur l'écran de la minuterie GrE 00h.

Filtre à graisses	
Durée restante du filtre à graisses	**Affichage**
Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration. Appuyez sur ⏲ au-dessus de la touche de sélection de zone de l'aspiration. Le temps restant s'affiche.	GrE HHh
Réinitialisation de l'indication du filtre à graisses	
Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration. Appuyez sur ⏲ au-dessus de la touche de sélection de zone de l'aspiration. Appuyez 5 secondes à l'affichage de ⏲, jusqu'à ce que celui-ci devienne « 20h ». Appuyez une nouvelle fois 5 secondes ⏲ pour confirmer la valeur 20h.	20h

Suivez les instructions de nettoyage décrites au chapitre 9 Nettoyage et entretien.

7.2 Indicateur de remplacement du filtre de recyclage 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (en mode recyclage)[1]

La durée de vie utile du filtre de recyclage dépend du type de filtre utilisé. Une fois la durée de vie utile écoulée, il est recommandé de remplacer le filtre de recyclage. Cette indication de remplacement est donnée par l'appareil lui-même. Une fois la durée de vie utile écoulée, ChA 00h apparaît sur l'affichage de la minuterie.

Filtre de recyclage	
Durée restante du filtre de recyclage	**Affichage**
Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration. Appuyez 2x sur ⏲ au-dessus de la touche de sélection de zone de l'aspiration. Le temps restant s'affiche.	ChA 00h
Réinitialisation de l'indication du filtre de recyclage	
Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration. Appuyez 2x sur ⏲ au-dessus de la touche de sélection de zone de l'aspiration. Appuyez 3 secondes à l'affichage de « 00h » jusqu'à ce que la minuterie soit réinitialisée. Appuyez une nouvelle fois 3 secondes pour confirmer la valeur de la minuterie de réinitialisation.	150h 300h 450h

Suivez les instructions de remplacement décrites au chapitre 9 Nettoyage et entretien.

[1] La référence exacte du type se trouve sur la plaque signalétique, qui se trouve sur la face inférieure de votre appareil, ou éventuellement sur votre facture.

8 CONSEILS DE CUISSON

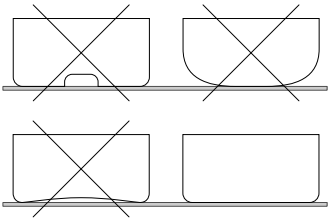
Qualité des poêles et casseroles

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

Pour vous assurer que vos récipients sont compatibles :

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

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



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

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

– Couvrez autant que possible vos récipients pendant la cuisson.

Dimensions des récipients

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

minimal (± 9cm) en fonction du diamètre de la zone de cuisson choisie. Posez le récipient bien au milieu de la zone de cuisson afin d'obtenir un rendement optimal de votre plaque de cuisson. Le fond du récipient doit autant que possible couvrir la zone de cuisson. Si le diameter du récipient est bien plus important que celui de la zone, vous ne pourrez pas obtenir une cuisson optimale.

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

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

Exemples de réglage de niveau de puissance
(Les valeurs mentionnées ci-dessous le sont à titre indicatif uniquement.)

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

9 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

9.1 Entretien de la plaque de cuisson

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

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

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

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

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

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

Produits de nettoyage inadaptés

Évitez d'utiliser les produits suivants, car ils risquent d'endommager la surface :
– Liquide vaisselle non dilué
– Détergents pour lave-vaisselle
– Produits de nettoyage abrasifs
– Nettoyants agressifs ou corrosifs (tels que les sprays pour four ou les détachants)
– Éponges à récurer
– Équipement de nettoyage à haute pression ou à vapeur

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

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

Taches tenaces

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

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

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

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

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

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

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

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

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

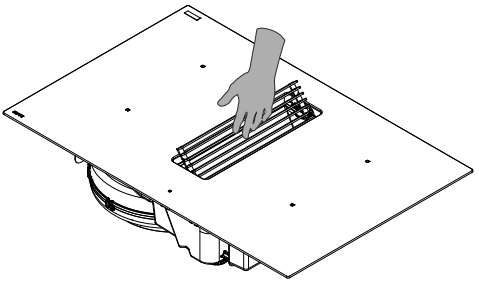
9.2 Entretien de l'aspiration

9.2.1 Dépose de la grille d'entrée

N'utilisez pas d'objets susceptibles d'endommager la grille d'entrée, tels que des éponges abrasives, des produits à récurer ou des produits de nettoyage agressifs.

Avant de retirer des composants de l'aspiration, éteignez complètement la taque de cuisson en désactivant l'arrêt différé.

– Appuyez à droite sur la grille d'entrée pour qu'elle s'incline.



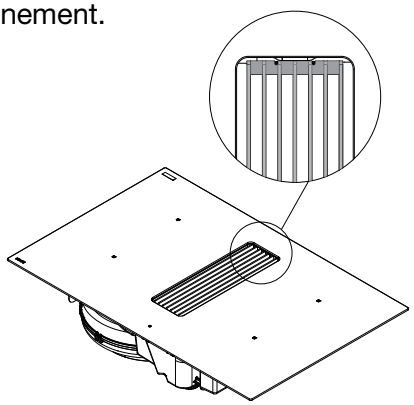
– Saisissez la grille d'entrée et posez-la en toute sécurité sur le plan de travail de cuisine.

Ne posez pas la grille d'entrée sur la vitre de la taque de cuisson, pour éviter de la rayer. Ne posez pas la grille d'entrée sur une taque de cuisson allumée, pour éviter un échauffement.

9.2.2 Remise en place de la grille d'entrée

Assurez-vous que le filtre de recyclage et le filtre à graisses sont d'abord placés dans l'appareil avant de remettre en place la grille d'entrée.

– Saisissez la grille d'entrée et placez-la au centre de l'ouverture d'aspiration à l'aide des ergots de positionnement.

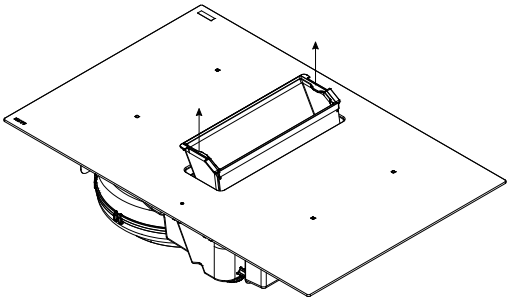


9.2.3 Nettoyage du filtre à graisses

Le moment où le filtre à graisses doit être nettoyé est signalé par l'indicateur de nettoyage du filtre à graisses (voir **7.1**).

Accès au filtre à graisses

– Enlevez la grille d'entrée (voir **9.2.1**).
– Tenez le filtre à graisses par les poignées et soulevez-le pour le sortir de l'orifice d'aspiration.



Nettoyage du filtre à graisses

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

Nettoyage du filtre à la main :

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

Nettoyage du filtre au lave-vaisselle :

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

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

AVERTISSEMENT : Si les instructions ci-dessus ne sont pas respectées, il existe un risque d'incendie dû à un encrassement excessif.

Après nettoyage

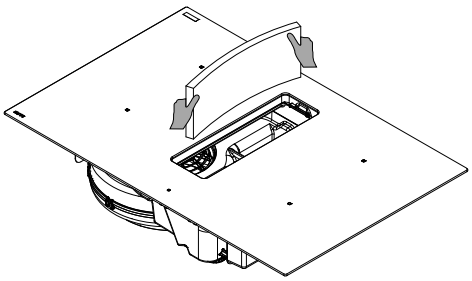
– Remettez en place le filtre à graisses dans l'orifice d'aspiration dans le bon sens, en utilisant les poignées.

– Remettez en place la grille d'entrée dans l'orifice d'aspiration.
– Réinitialisez l'indicateur du filtre à graisses (voir **7.1**).

Vous pouvez obtenir un nouveau filtre à graisses chez les revendeurs Novy ou pour la Belgique via le site web de Novy.
- 1851 / 1861**: Numéro de référence 99003**
- 1871 / 1881**: Numéro de référence 99005**
- 1861-g1**: Numéro de référence 99003**
- 1881-g1**: Numéro de référence 99005**

9.2.4 Remplacement du filtre de recyclage 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (en mode recyclage)[1]

– Enlevez la grille d'entrée (voir **9.2.1**).
– Enlevez le filtre à graisses (voir **9.2.3**).
– Saisissez le filtre de recyclage et faites-le basculer vers l'avant.
– Repliez les deux coins et retirez le filtre de recyclage de l'ouverture d'aspiration.



Après remplacement :
– Repliez les coins du filtre de recyclage neuf et placez-le dans le cadre à travers l'ouverture d'aspiration.
– Pressez fermement le filtre contre le cadre.
– Remettez en place le filtre à graisses dans l'orifice d'aspiration dans le bon sens, en utilisant les poignées.
– Remettez en place la grille d'entrée dans l'orifice d'aspiration.

☛ **S'il est remplacé par un filtre de recyclage identique à celui fourni de série :**
– Réinitialiser l'indicateur de remplacement du filtre de recirculation (voir **7.2**).

☛ **S'il est remplacé par un filtre de recyclage différent de celui fourni de série :**
– Modifiez le minuteur de recyclage du filtre pour définir la durée d'utilisation correcte (voir **9.2.5**).
– Réinitialiser l'indicateur de remplacement du filtre de recirculation (voir **7.2**).

Vous pouvez obtenir un nouveau filtre de recyclage chez les revendeurs Novy ou pour la Belgique via le site web de Novy:

Filtre de recyclage			
Article	**Filtre monoblock**	**Pure Pro**	**Pure Pro Finesse**
1861	98002	1861560 (standard)	1861570
1881	98005 (standard)	-	-
1861-g1	98002 (standard)	1861560	1861570
1881-g1	98005 (standard)	-	-

9.2.5 Réglage de la durée de fonctionnement du filtre de recyclage (uniquement 1861-g1 / 1881-g1)[1]

Les modèles **1851 et 1871**[1] convientent **pour une évacuation vers l'extérieur**, et sont fourni sans filtre de recyclage.

Les modèles **1861 et 1881**[1] sont **uniquement adaptées au mode recyclage** et sont livrés de série avec un filtre de recyclage:

- **1861**[1] : avec une durée d'utilisation de 300 h.
- **1881**[1] : avec une durée d'utilisation de 450 h.

Le **1861-g1 et le 1881-g1**[1] sont **adaptés au mode recyclage** et sont livrés avec un filtre de recyclage d'une durée de 450 heures. Sur ces modèles, il est possible de **passer du mode recyclage au mode évacuation**. Consultez la procédure de configuration dans les instructions d'installation.

Un nouveau filtre de recyclage peut être obtenu auprès du revendeur ou pour la Belgique via le site web de Novy. Sur ce site, vous trouverez une sélection de filtres de recyclage adaptés à cet appareil.

Si vous achetez comme accessoire séparé un filtre de recyclage autre que le modèle standard, la minuterie de recyclage doit être réglée. Cette opération peut être effectuée à l'aide de la procédure de configuration présente dans le menu utilisateur et décrite sur la page suivante.

Ensuite, réinitialisez l'indicateur afin de remettre la durée d'utilisation à zéro (voir **7.2**).

[1] La référence exacte du type se trouve sur la plaque signalétique, qui se trouve sur la face inférieure de votre appareil, ou éventuellement sur votre facture.

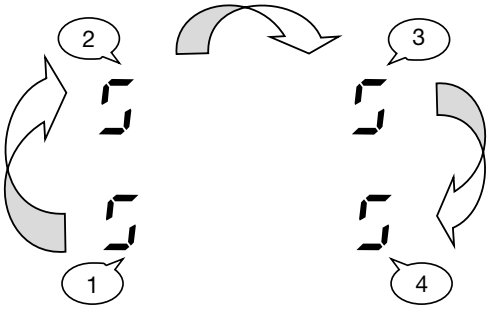
Procédure de configuration :
Modifier le minuteur de recyclage lors de l'utilisation d'un autre filtre de recyclage.
Cette procédure **ne s'applique qu'aux 1861-g1 et 1881-g1**[1].

Les modèles **1861-g1 et 1881-g1**[1] conviennent **à la fois à l'évacuation extérieure et le recyclage**.
Au départ de l'usine, l'appareil est réglé sur le recyclage.
Pour une utilisation en évacuation extérieure, le réglage doit être ajusté (voir la procédure dans les instructions d'installation).

Attention : Pour les modèles 1851, 1861, 1871 et 1881[1], cette procédure n'est pas nécessaire, ces modèles sont réglés correctement par défaut.

1) Allumer le plan de cuisson en appuyant sur le bouton ⏻.
2) Éteindre à nouveau le plan de cuisson dans les 3 secondes en appuyant à nouveau sur le bouton ⏻.
3) Presser le bouton || et le maintenir enfoncé.
4) Un ⎍ apparaît maintenant sur chaque affichage.
5) Activer le menu utilisateur en appuyant rapidement (dans les 2 secondes) sur les affichages portant le symbole ⎍ avec un doigt de l'autre main dans l'ordre suivant :
   - 1 (avant gauche)
   - 2 (arrière gauche)
   - 3 (arrière droit)
   - 4 (avant droit)
   - Relâcher ensuite le bouton ||.

Attention : si un double bip est émis, il y a une erreur de manipulation. Recommencez la procédure à partir de l'étape 3.



[1] La référence exacte du type se trouve sur la plaque signalétique, qui se trouve sur la face inférieure de votre appareil, ou éventuellement sur votre facture.

6) Sur l'affichage 2, l'indication passe de *U* à *1*, indiquant que le menu utilisateur est actif.

7) Modifier la configuration pour un autre filtre de recyclage :
   - Appuyer d'abord sur l'affichage 1 pour activer la configuration.
   - Utiliser le CURSEUR pour modifier le réglage de ex. 3 (filtre monoblock) à 2 (filtre Pure Pro).
   - Confirmer la modification en appuyant sur le bouton ⏻ pendant 2 secondes.

L'appareil est maintenant configuré pour un autre type de filtre de recyclage avec une durée d'utilisation différente. Réinitialisez ensuite la durée d'utilisation en remettant le compteur à zéro (voir **7.2**).

Configuration	Application	Filtre de recyclage	Mode*	Minuterie du filtre à graisses (h)	Minuterie du filtre de recyclage (h)	Arrêt différé (min.)
0	**1851** (standard), **1861-g1** (optionnel)	-	E	20	-	10
1	**1861 &** **1861-g1** (optionnel)	Pure Pro Finesse	R	20	150	30
2	**1861** (standard), **1861-g1** (optionnel)	Pure Pro	R	20	300	30
3	**1861** (optionnel), **1861-g1** (standard)	Filtre monoblock	R	20	450	30
5	**1871** (standard), **1881-g1** (optionnel)	-	E	20	-	10
6	**1881 &** **1881-g1** (optionnel)	Pure Pro Finesse	R	20	150	30
7	**1881** (standard), **1881-g1** (optionnel)	Pure Pro	R	20	300	30
8	**1881** (optionnel), **1881-g1** (standard)	Filtre monoblock	R	20	450	30

* Mode: E = évacuation, R = recyclage.

8) Appuyer ⏻ pendant 2 secondes pour confirmer la configuration.

10 RÉSOUDRE DES PETITES PANNES

10.1 Messages sur la plaque de cuisson

Code	
u	– Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. – Le récipient n'est pas adapté à la cuisson par induction. – Le diamètre du fond du récipient est trop petit par rapport à la zone de cuisson.
u	Voir le § 5.3.9 Fonction de maintien au chaud
E	– Le système électronique est déverrouillé. – Débranchez puis rebranchez la plaque de cuisson. – Appelez le service après-vente.
II	Voir le § 5.3.7 Fonction Stop & Go
r (Er03)	Les commandes sont couvertes par un objet ou un liquide. Le symbole disparaît dès que les touches sont libérées ou nettoyées.
E2	La plaque de cuisson est trop chaude. Laissez-la refroidir. Vous pourrez la rallumer ensuite.
E8	L'arrivée d'air du ventilateur est obstruée. Libérez-la.
U400	La plaque de cuisson n'est pas correctement raccordée au réseau électrique. Vérifiez le raccordement.
(Er47)	Problème dans le système BUS interne de l'appareil.

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

La plaque ou une zone de cuisson ne fonctionne pas :

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

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 sensitives sont couvertes.
– Un récipient et vide et son fond est surchauffé.
– La plaque de cuisson est également équipée d'un dispositif de réduction automatique de la puissance et d'un dispositif d'arrêt automatique en cas de surchauffe.

Le ventilateur continue de fonctionner une fois la plaque de cuisson éteinte :
– Cela n'est pas une défaillance, le ventilateur protège l'électronique.
– Le ventilateur s'arrêtera tout seul.

Les commandes de cuisson automatiques ne fonctionnent pas :
– La zone de cuisson est encore chaude [H].
– La puissance de cuisson est à son niveau maximal [9].
– Le niveau de puissance a été sélectionné à l'aide de la touche [–].

10.2 Messages sur l'aspiration

La hotte n'aspire pas bien. Que peut causer ce problème ?
– Vérifiez que le filtre de recyclage et le filtre à graisses ainsi que la grille d'entrée sont correctement positionnés
– Vérifiez le filtre à graisses. Respectez l'indication de nettoyage. Le filtre doit être nettoyé en moyenne une fois toutes les 2 semaines pour garantir le bon fonctionnement du système d'aspiration.
– Vérifiez l'aération de l'habitation. Dès sa mise en service, la hotte doit être alimentée en air frais. Pour ce faire, ouvrez les grilles placées dans les fenêtres ou ouvrez une fenêtre.

10.3 Service

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

Sélectionnez votre pays.

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

RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS NOVY EASY

Indication d'aspiration	
⏻	Mise en marche/arrêt de l'aspiration
8	Affichage et touche de sélection de l'aspiration
.....	Curseur de commande de puissance (slider)
8 8 8	Affichage du temps de la minuterie
+ + +	Réglage du temps de la minuterie

Indication de la plaque de cuisson	
⏻	Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson
8 8 8	Affichage du temps de minuterie
+ + +	Règlage de la minuterie
⏸	Touche Stop & Go
8	Affichage et touche de sélection de zone
⎍	Affichage de la Zone flexible
◷	Affichage de la minuterie
≋	Touche de fonction de maintien au chaud
GRILL	Touche fonction Grill
.....	Curseur de commande de puissance (slider)
⊸	Touche de verrouillage

Commande de plaque de cuisson

Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson

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

ARRÊT – Appuyez sur ⏻. L'affichage s'éteint.

Réglage de la puissance

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

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

Activer/désactiver le Power

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

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

Activer/désactiver le Super Power

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

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

Limite de puissance activée

[9] est réduit à [8] et clignote [8].

Fonction Stop & Go

MARCHE – Appuyer sur II pendant 2 secondes jusqu'à ce qu'il clignote.

ARRÊT – Appuyer sur II pendant 2 secondes jusqu'à ce qu'il clignote. Sélectionnez une zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone.

Sélectionner la minuterie

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

Diminuer la durée

Appuyez sur le [–] de la minuterie.

Augmenter la durée

Appuyez sur le [+] de la minuterie.

Arrêter la fonction minuterie

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

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

Utilisation de la minuterie hors cuisson

Allumez la plaque de cuisson.
Appuyez sur ⏻ pendant 2 secondes.
Appuyez sur l'affichage de la minuterie [000].
Modifiez la durée avec [–] ou [+].

Programmation de l'accélérateur de chauffe

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

ARRÊT – Glisser sur le bandeau de commande.

Fonction de maintien au chaud

MARCHE – Appuyez sur .

Arrêt – Appuyez sur .

Zone flexible manuelle

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

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

Zone flexible automatique

MARCHE – Posez un une casserole ou un récipient sur la zone avant et la zone arrière.

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

Fonction grill

MARCHE – Appuyez sur GRILL.

Arrêt – Appuyez sur GRILL.

Commande d'aspiration

Réglage de puissance de l'aspiration

PLUS – Glisser le doigt sur le SLIDER vers la droite.

MOINS – Glisser le doigt vers le 0 du SLIDER.

Réglage de puissance automatique de l'aspiration

MARCHE – Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration et maintenez-la enfoncée 3 secondes.

ARRÊT – Appuyez sur la touche de sélection de zone de l'aspiration et maintenez-la enfoncée 3 secondes.

INHALT

1	**ALLGEMEINE INFORMATIONEN**	88
2	**UMWELTSCHUTZ UND RECYCLING**	89
2.1	Verpackungsmaterial	89
2.2	Entsorgung des Altgeräts	89
2.3	Tipps zur Reduzierung des Energieverbrauchs und zur Verbesserung der Effizienz	89
3	**VERWENDUNG DES GERÄTS**	91
3.1	Erste Verwendung des Geräts	91
3.2	Maßnahmen zum Schutz vor Beschädigung	91
4	**BESCHREIBUNG DES GERÄTS**	92
4.1	Prinzip der Induktion	92
4.2	Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds	93
4.3	Geräusche beim Kochen mit Induktion	93
4.4	Allgemeine Übersicht	95
5	**INDUKTIONSKOCHFELD**	96
5.1	Bedienung	96
5.2	Tasten und Schieberegler	96
5.3	Bedienung des Kochfelds	97
	5.3.1 Ein- und Ausschalten	97
	5.3.2 Topferkennung	97
	5.3.3 Restwärme-Anzeige	98
	5.3.4 Power-Funktion und Super Power-Funktion	98
	5.3.5 Timer-Funktion	101
	5.3.6 Programmieren der Ankochautomatik	102
	5.3.7 Stop & Go-Funktion	103
	5.3.8 Wiederholfunktion	103
	5.3.9 Warmhaltefunktion	103
	5.3.10 Flexzone	104
	5.3.11 Grillfunktion	105
	5.3.12 Sperren der Bedienelemente	105
6	**BEDIENUNG DER ABSAUGUNG**	106
6.1	Bedienfeld	106
6.2	Tasten und Schieberegler	106
6.3	Abluftmodus **1851 / 1871 & 1861-g1 / 1881-g1 (optional)**[1]	107
6.4	Umluftmodus **1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (Standardeinstellung)**	107
6.5	Bedienung der Absaugung	108
	6.5.1 Ein- und Ausschalten	108
	6.5.2 Automatische Absaugung	108
	6.5.3 Automatische Nachlauffunktion	109

7 REINIGUNGSANZEIGEN 110
7.1 Reinigungsanzeige Fettfilter 110
7.2 Austauschanzeige Umluftfilter
1861 / 1881 &
1861-g1 / 1881-g1 (in Umluftmodus) 111
8 EMPFEHLUNGEN 112
9 REINIGUNG UND PFLEGE 114
9.1 Pflege des Kochfelds 114
9.2 Pflege des Dunstabzugs 117
9.2.1 Einlassgitter entnehmen 117
9.2.2 Einlassgitter wieder einsetzen 117
9.2.3 Reinigung des Fettfilters 118
9.2.4 Austausch des Umluftfilters
1861 / 1881
1861-g1 / 1881-g1 (in Umluftmodus) 119
9.2.5 Einstellen Betriebsdauer Umluftfilter
(nur 1861-g1 / 1881-g1) 120
10 BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN 123
10.1 Meldungen auf dem Kochfeld 123
10.2 Meldungen in Bezug auf den Dunstabzug 124
10.3 Kundendienst 124
FUNKTIONSÜBERSICHT NOVY EASY 125

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.

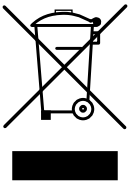
2 UMWELTSCHUTZ UND RECYCLING

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

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

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

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

3 VERWENDUNG DES GERÄTS

3.1 Erste Verwendung des Geräts

– Scannen Sie Ihren QR-Code auf dem Garantieaufkleber und registrieren Sie Ihr Gerät.
– Entfernen Sie alle sichtbaren Aufkleber vor der Inbetriebnahme.
– Reinigen Sie die Glasplatte vor der ersten Benutzung des Kochfelds wie folgt:
  • Verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch oder einen kratzfreien, nicht scheuernden Schwamm.
  • Reinigen Sie das Kochfeld mit einem speziell für Glaskeramik entwickelten Reiniger. Befolgen Sie stets die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels.
  • Trocknen Sie das Kochfeld mit einem Mikrofasertuch, um eine streifenfreie, glänzende Oberfläche zu erhalten.
– Siehe Kapitel **9.1** für vollständige Anweisungen zur Reinigung des Kochfelds nach dem Gebrauch.

3.2 Maßnahmen zum Schutz vor Beschädigung

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

4 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

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

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

4.1 Prinzip der Induktion

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

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

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

4.2 Technische Eigenschaften des Induktionskochfelds

Type	1851 /1861 / 1861-g1	1871 / 1881 / 1881-g1	
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	7400	7400	W
Energieverbrauch ECcw**	185,1		Wh/kg
Kochzone vorne links	240 x 210	220 x 210	mm
Minimal Durchmesser Topfboden	Ø 110	Ø 110	mm
Nominal Leistung*	2100	2100	W
Power Leistung*	2300	2300	W
Super Power Leistung*	3000	3000	W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A	A	
Energieverbrauch ECcw**	186,3		Wh/kg
Kochzone hinten links	240 x 210	220 x 210	mm
Minimal Durchmesser Topfboden	Ø 110	Ø 110	mm
Nominal Leistung*	2100	2100	W
Power Leistung*	2300	2300	W
Super Power Leistung*	3000	3000	W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A	A	
Energieverbrauch ECcw**	183,9		Wh/kg
Kochzone vorne rechts	240 x 210	Ø 175	mm
Minimal Durchmesser Topfboden	Ø 110	Ø 90	mm
Nominal Leistung*	2100	1400	W
Power Leistung*	2300	2100	W
Super Power Leistung*	3000	-	W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A	A	
Energieverbrauch ECcw**	186,3		Wh/kg
Kochzone hinten rechts	240 x 210	Ø 175	mm
Minimal Durchmesser Topfboden	Ø 110	Ø 90	mm
Nominal Leistung*	2100	1400	W
Power Leistung*	2300	2100	W
Super Power Leistung*	3000	-	W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A	A	
Energieverbrauch ECcw**	183,9		Wh/kg

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

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

4.3 Geräusche beim Kochen mit Induktion

Bei Benutzung eines Induktionskochfelds können in dem Kochgeschirr allerlei Geräusche entstehen. Diese Geräusche 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.

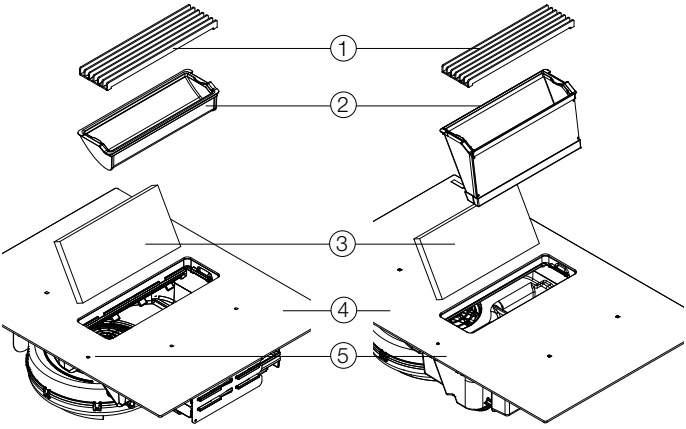
Klicken

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.

4.4 Allgemeine Übersicht

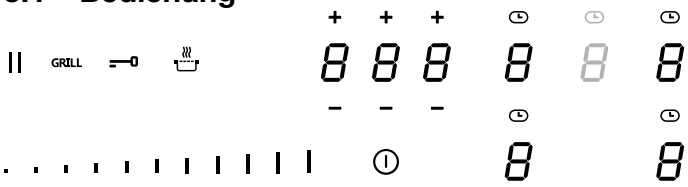


1	Einlassgitter
2	Fettfilter, Filtertyp je nach Modell
3	Umluftfilter **1861 / 1881 / 1861-g1 / 1881-g1**[1]
4	Induktionskochfeld
5	Bedienung

[1] Die richtige Typennummer finden Sie auf dem Typenschild, das sich an der Unterseite Ihres Geräts befindet, oder eventuell auf Ihrer Rechnung.

5 INDUKTIONSKOCHFELD

5.1 Bedienung



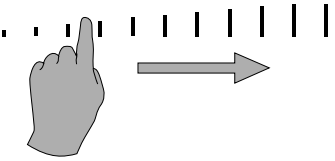
Bedienelemente am Kochfeld	
Anzeige und Auswahl der Timer-Zeit	
Schiebreglerbedienung Leistung	
Ein- / Ausschalten des Kochfelds	
Anzeige der Leistungsstufe	
Anzeige der Flexzone	
Timer-Anzeige	
Stop & Go-Taste	
Grill-Funktionstaste	GRILL
Verriegelungstaste	
Anzeige für Warmhalteeinstellung	

5.2 Tasten und Schieberegler

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

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

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

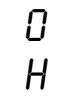


Zone für Schieberegler (SLIDER)

5.3 Bedienung des Kochfelds

5.3.1 Ein- und Ausschalten

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

Ein- und Ausschalten einer Kochzone	
Einstellen	**Display**
Von links nach rechts über den SCHIEBEREGLER (Leistungsschieberegler) wischen.	
Ausschalten	
Von rechts nach links über den SCHIEBEREGLER wischen, bis das Display  oder H[1] anzeigt.	

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

5.3.2 Topferkennung

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

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

Das Induktionskochfeld funktioniert nicht:

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

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

[1] H = heiß

5.3.3 Restwärme-Anzeige

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

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

5.3.4 Power-Funktion und Super Power-Funktion

Die Power-Funktion P und Super Power ,, !! ermöglichen eine erhöhte Leistung für die gewählte Kochzone. Wenn diese Funktion aktiviert ist, funktionieren die betreffenden Kochzonen 10 Minuten lang mit einer wesentlich höheren Leistung.

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

5.3.4.1 Power-Funktion

Die Power-Funktion ist auf allen Kochzonen verfügbar.

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

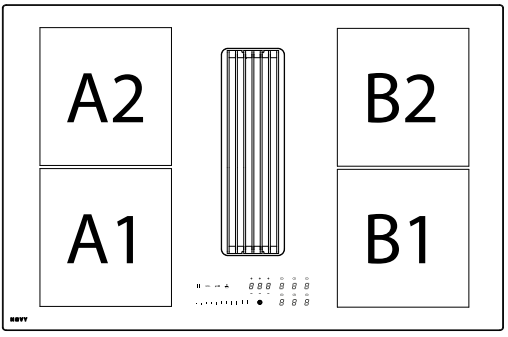
5.3.4.2 Super Power-Funktion

Die Super Power-Funktion ist verfügbar bei:

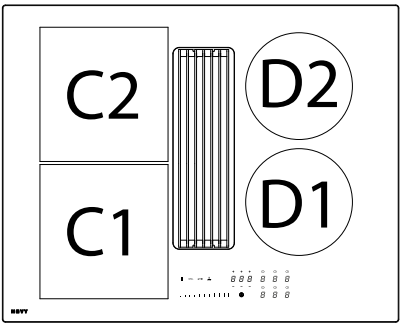
- **1851 / 1861 / 1861-g1**[1] : alle Zonen.
- **1871 / 1881 / 1881-g1**[1] : nur die linken Zonen.

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

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



1851 / 1861 / 1861-g1



1871 / 1881 / 1881-g1

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

[1] Die richtige Typennummer finden Sie auf dem Typenschild, das sich an der Unterseite Ihres Geräts befindet, oder eventuell auf Ihrer Rechnung.

Die maximale Leistung der einzelnen Zonen beträgt jeweils 3.000 W.
Wenn gleichzeitig auf den Zonen A1 & A2, B1 & B2 oder C1 & C2. gekocht wird, wird die Leistung von 3.700 W auf diese beiden Zonen A1 & A2, B1 & B2 oder C1 & C2 verteilt.

Typ	Koch-zone	in cm	Leistung (W)
1851 **1861** **1861-g1**	A1 A2 B1 B2	24 x 21 24 x 21 24 x 21 24 x 21	Normal: 2100 Power: 2300 Super Power: 3000
1871 **1881** **1881-g1**	C1 C2	22 x 21 22 x 21	Normal: 2100 Power: 2300 Super Power: 3000
	D1 D2	Ø 175 Ø 175	Normal: 1400 Power: 2100

Leistungsgrenze	**Display**
Gewählte Kochzone mit Power-Funktion.	P
Leistungsgrenze aktiviert [9] wird auf [8] reduziert und blinkt.	8

Wenn Sie zwei Zonen gleichzeitig bei maximaler Leistung nutzen möchten, stellen Sie eine Kombination zwischen Zone A1 & A2, B1 & B2 oder C1 & C2 ein.

5.3.5 Timer-Funktion

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

Timer-Funktion	
Einstellen oder Ändern der Garzeit	**Display**
Die Leistungsstufe wählen, indem Sie über den SCHIEBEREGLER wischen.	1-P
Timer auswählen	
Drücken Sie auf das Timer-Symbol über der Auswahltaste für die gewünschte Kochzone.	⏲
Zeitdauer reduzieren	001- 159...
Auf [–] am Timer drücken.	
Zeitdauer verlängern	060- 059...
Auf [+] am Timer drücken.	

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

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

Nach einigen Sekunden hört das Blinken der LED ⏲ auf. Die Timer-Zeit ist jetzt deaktiviert.

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

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

Verwendung des Timers ohne Kochen:	
Timer ohne Kochen	**Display**
Das Kochfeld einschalten. 2 Sekunden lang auf ⏻ drücken.	
Timer auswählen Auf die Timer-Anzeige drücken [000].	000
Zeitdauer reduzieren Auf [–] am Timer drücken.	060- 059...
Zeitdauer verlängern Auf [+] am Timer drücken.	001- 002...

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

Automatisches Ausschalten am Ende der Garzeit:

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

5.3.6 Programmieren der Ankochautomatik

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

Programmieren der Ankochautomatik	
Aktivieren der Ankochautomatik	**Display**
Über den SCHIEBEREGLER wischen bis (z.B.) 6 und weiterhin 3 Sekunden auf diese Einstellung drücken.	6A
Stoppen der Ankochautomatik	**Display**
Über den SCHIEBEREGLER von 0 bis 9 wischen.	0-9

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

5.3.7 Stop & Go-Funktion

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

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

5.3.8 Wiederholfunktion

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

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

Die Wiederholprozedur wird wie folgt ausgeführt:

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

5.3.9 Warmhaltefunktion

Mit dieser Funktion kann eine Temperatur von 70 °C erreicht und automatisch aufrechterhalten werden. Dies verhindert das Überlaufen von Flüssigkeiten und das Anbrennen von Speisen am Boden des Kochtopfs.

Einschalten und Ausschalten der Warmhaltefunktion	
Einschalten	**Display**
Mit der Zonenauswahltaste eine Zone wählen. Auf drücken.	u
Ausschalten	
Mit der Zonenauswahltaste eine Zone wählen. Auf drücken.	0

Die maximale Warmhaltedauer beträgt zwei Stunden.

5.3.10 Flexzone

Diese Funktion ermöglicht es bei den Modellen:

- **1851 / 1861 / 1861-g1**[1]:
  die beiden linken und die beiden rechten Flexzonen zu koppeln, sodass 2 große Kochzonen entstehen.
- **1871 / 1881 / 1881-g1**[1]:
  die beiden linken Flexzonen zu koppeln, sodass 1 große Kochzone entsteht.

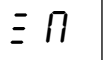
Diese Funktion kann manuell oder automatisch aktiviert werden, wenn ein großer Topf bzw. eine große Pfanne auf die Kochfläche gestellt wird.

Flexzone	
Manuell aktivieren	**Display**
Gleichzeitig auf die Zonenauswahltasten der beiden zu kombinierenden Flexzonen A1 & A2, B1 & B2 oder C1 & C2 drücken.	0 n
Automatisch aktivieren	
Einen Kochtopf auf die Flexzonen A1 & A2, B1 & B2 oder C1 & C2 stellen.	n
Leistungsstufe erhöhen	
Über den linken SCHIEBEREGLER bis zur gewünschten Leistungsstufe wischen; beide Zonen heizen mit der gewählten Leistungsstufe.	0-9
Flexzone ausschalten	
Gleichzeitig auf die Zonenauswahltasten der beiden kombinierten Zonen drücken.	0

[1] Die richtige Typennummer finden Sie auf dem Typenschild, das sich an der Unterseite Ihres Geräts befindet, oder eventuell auf Ihrer Rechnung.

5.3.11 Grillfunktion

Diese spezielle Kochfunktion ist für das Aufwärmen und Warmhalten eines gusseisernen Topfs oder einer Grillplatte optimiert und ermöglicht bessere Kochergebnisse. Die Kochzonen A1 & A2, B1 & B2 oder C1 & C2 werden automatisch über die Flexzone gekoppelt.

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

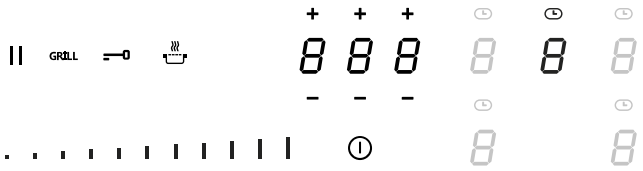
5.3.12 Sperren der Bedienelemente

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

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

6 BEDIENUNG DER ABSAUGUNG

6.1 Bedienfeld



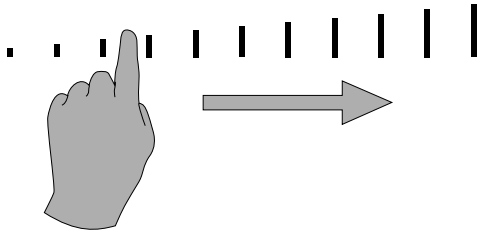
Bediening afzuiging	
Ein-/Ausschalten der Absaugung	⏻
Zonenauswahltaste Absaugung	8
Anzeige und Auswahl der Timer-Zeit	+ + + 8 8 8 − − −
Timer-Anzeige	⏲
Schiebereglerbedienung Leistung	.....

6.2 Tasten und Schieberegler

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

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

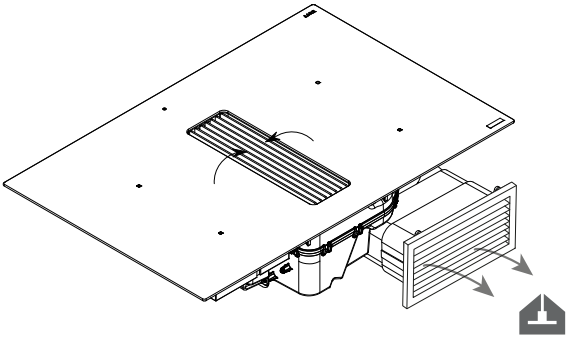
Für die Auswahl der Leistung ist es ausreichend, mit dem Finger **auf der LED-Anzeige über den Schiebeschalter** zu wischen. Sie können eine bestimmte Leistungsstufe auch direkt einstellen, indem Sie die gewünschte Leistungsstufe direkt mit Ihrem Finger auswählen.



Zone für Schieberegler (SLIDER)

6.3 Abluftmodus 1851 / 1871 & 1861-g1 / 1881-g1 (optional)[1]

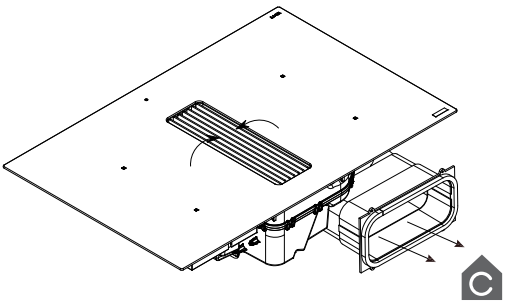
Zuerst wird die Luft angesaugt und über die Fettfilter gereinigt. Danach wird die Luft über einen Kanal zum Mauerkasten geführt, wo sie dann letztendlich nach draußen abgeleitet wird.



Ausreichend Luftzufuhr in der Küche sorgt für optimale Effizienz des Systems.

6.4 Umluftmodus 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (Standardeinstellung)[1]

Zuerst wird die Luft angesaugt und über die Fettfilter gereinigt. Danach werden die Gerüche durch den Umluftfilter entfernt, bevor die Luft zurück in die Küche geführt wird.



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

[1] Die richtige Typennummer finden Sie auf dem Typenschild, das sich an der Unterseite Ihres Geräts befindet, oder eventuell auf Ihrer Rechnung.

6.5 Bedienung der Absaugung

6.5.1 Ein- und Ausschalten

Absaugung	
Absaugleistung erhöhen	**Display**
Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken. Über den SCHIEBEREGLER wischen.	0-9
Absaugleistung verringern	
Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken. Über den SCHIEBEREGLER wischen.	9-0
Absaugung ausschalten	
Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken. Über den SCHIEBEREGLER wischen.	0

6.5.2 Automatische Absaugung

Mit dieser Funktion wird die Absaugleistung automatisch an die verwendete Leistung der Kochzone(n) angepasst.

Wenn diese Funktion bei Ausschalten des Geräts aktiv ist, wird sie bei Einschalten automatisch wieder aktiviert.

Automatische Absaugung	
Automatische Absaugung einschalten	
Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken und 3 Sekunden gedrückt halten.	A
Automatische Absaugung ausschalten	
Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken und 3 Sekunden gedrückt halten.	0

Tipp: Die Absaugleistung lässt sich schnell durch Wischen über den SCHIEBEREGLER ändern.

Diese Aktion unterbricht die automatische Absaugung zeitweise. Die automatische Absaugung wird beim nächsten Einschalten des Geräts wieder aktiviert.

6.5.3 Automatische Nachlauffunktion

Das Gerät ist mit einer automatischen Nachlauffunktion ausgestattet.

Stufe 1 oder, im automatischen Modus, A wird dargestellt.

Automatische Nachlauffunktion	
Nachlauffunktion einschalten	A oder 1
⏻ drücken.	
Nachlauffunktion ausschalten	LED geht aus
Nochmals ⏻ drücken.	

Nachlauffunktion Abluftmodus (1851 / 1871)[1]

Diese Funktion wird nach Beendigung des Kochvorgangs gestartet. Dabei werden für eine bestimmte, fest eingestellte Zeit alle noch verbliebenen Kochdämpfe aus der Küche durch die Dunstabzug mit geringer Absaugleistung aufgenommen. Die Nachlaufzeit ist standardmäßig auf 10 Minuten eingestellt. Es wird empfohlen, diese Funktion immer vollständig auszuführen. Nach Ablauf der Nachlaufzeit wird die Absaugung automatisch ausgeschaltet.

Die Nachlauffunktion kann durch erneutes Drücken der ⏻ Taste manuell ausgeschaltet werden.

Die Modelle **1861-g1 und 1881-g1[1]** können auch in den Abluftmodus umgeschaltet werden.
Siehe hierzu **Kapitel 9.2.5.**

Nachlauffunktion Umluftmodus (1861/ 1881 & 1861-g1 / 1881-g1)[1]

Diese Funktion wird nach Beendigung des Kochvorgangs gestartet. Dabei werden für eine bestimmte, fest eingestellte Zeit alle noch verbliebenen Kochdämpfe aus der Küche durch die Dunstabzug mit geringer Absaugleistung aufgenommen. Bei Umluft werden die Umluftfilter getrocknet, die Nachlaufzeit ist standardmäßig auf 30 Minuten eingestellt. Es wird empfohlen, diese Funktion immer vollständig auszuführen. Nach Ablauf der Nachlaufzeit wird die Absaugung automatisch ausgeschaltet.

Die Nachlauffunktion kann durch erneutes Drücken der ⏻ Taste manuell ausgeschaltet werden. Hiervon wird jedoch abgeraten, um Lebensdauer und Funktion des Umluftfilters nicht zu beeinträchtigen.

[1] Die richtige Typennummer finden Sie auf dem Typenschild, das sich an der Unterseite Ihres Geräts befindet, oder eventuell auf Ihrer Rechnung.

7 REINIGUNGSANZEIGEN

7.1 Reinigungsanzeige Fettfilter

Nach 20 Kochstunden empfiehlt sich die Reinigung des Fettfilters. Dies wird durch das Gerät selbst angezeigt. Wenn das Gerät eingeschaltet und die Leistung der Absaugung auf 0 eingestellt ist, kann die bis zur Reinigung des Filters verbleibende Zeit auf dem Timer-Display abgelesen werden Nach 20 Kochstunden erscheint auf dem Timer-Display GrE 00h.

Fettfilter	
Verbleibende Zeit Fettfilter	**Display**
Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken Auf ⏲ über der Zonenauswahltaste der Absaugung drücken Verbleibende Zeit wird angezeigt.	GrE HHh
Zurücksetzen der Fettfilteranzeige	
Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken. Auf ⏲ über der Zonenauswahltaste der Absaugung drücken. 5 Sekunden lang auf ⏲ drücken, bis 20h erscheint. Danach nochmals 5 Sekunden ⏲ drücken, um 20h zu bestätigen.	20h

Befolgen Sie die Reinigungsinstruktionen in Abschnitt 9 Reinigung und Pflege.

7.2 Austauschanzeige Umluftfilter 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (in Umluftmodus)[1]

Die Betriebsdauer des Umluftfilters hängt von dem Typ Umluftfilters ab, der verwendet wird. Nach Verstreichen der Betriebsdauer empfiehlt es sich, den Umluftfilters auszutauschen. Das Gerät selbst gibt an, dass Austausch nötig ist. Nach Verstreichen der Betriebsdauer erscheint ChA 00h auf dem Timer-Display.

Umluftfilter	
Verbleibende Zeit Umluftfilter	**Display**
Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken. 2 x auf ⏲ über der Zonenauswahltaste der Absaugung drücken. Verbleibende Zeit wird angezeigt.	ChA 00h
Zurücksetzen der Umluftfilteranzeige	
Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken. 2 x auf ⏲ über der Zonenauswahltaste der Absaugung drücken. 3 Sekunden lang auf 00hStd drücken, bis der Timer zurückgesetzt wird. Danach nochmals 3 Sekunden um den zurückgesetzten Timerwert zu bestätigen.	150h 300h 450h

⚠ **Befolgen Sie die Reinigungsinstruktionen in Abschnitt 9 Reinigung und Pflege.**

[1] Die richtige Typennummer finden Sie auf dem Typenschild, das sich an der Unterseite Ihres Geräts befindet, oder eventuell auf Ihrer Rechnung.

8 EMPFEHLUNGEN

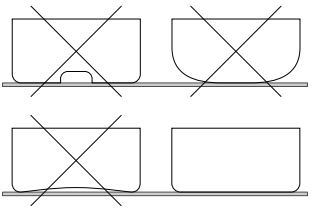
Qualität der Kochtöpfe und Pfannen

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

Überprüfen Sie, ob die Kochtöpfe geeignet sind:

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

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



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

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

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

Größe der Kochtöpfe

Die Kochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an den Durchmesser des Kochtopfs an. Der Boden des Kochtopfs muss allerdings einen bestimmten Mindestdurchmesser in Abhängigkeit von dem Durchmesser der gewählten Kochzone haben.

Stellen Sie den Kochtopf in die Mitte der Kochzone, damit die Wärme optimal übertragen übertragen wird. Der Boden des Kochtopfs muss die Kochzone so weit wie möglich abdecken. Wenn der Durchmesser des Kochtopfs viel größer als der Durchmesser der Kochzone ist, wird dies nicht zu einem optimalen Kochergebnis führen.
Die Fläche des Kochtopfs, die dann direkt über der Induktionsspule liegt, erzeugt dann die Wärme. Der restliche Fläche, die nicht über der Induktionsspule liegt, erhält dann die Wärme über die Aufbauschichten des Kochtopfs.

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

Beispiele für Leistungsregelung
(die unten aufgeführten Werte sind nur Richtwerte)

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

9 REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

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

9.1 Pflege des Kochfelds

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

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

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

Reinigung der Glasfläche des Kochfeldes

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

Reinigungsanleitung Schritt für Schritt

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

– Trocknen Sie das Kochfeld mit einem Mikrofasertuch, um eine streifenfreie, glänzende Oberfläche zu erhalten.

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

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

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

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

Bei hartnäckigen Flecken

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

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

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

Übergekochte Speisen weichen Sie zuerst mit einem nassen Tuch ein und entfernen anschließend die Rückstände mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder. Reinigen Sie danach das

Kochfeld wie unter „**Reinigung der Glasfläche des Kochfeldes**“ beschrieben.

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

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

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

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

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

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

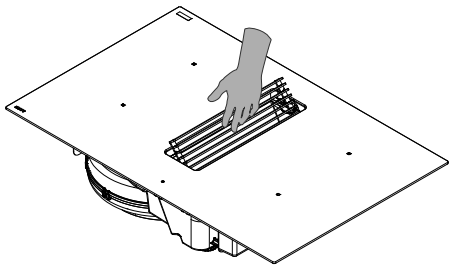
9.2 Pflege des Dunstabzugs

9.2.1 Einlassgitter entnehmen

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

Kochfeld und Nachlaufstand vor Entfernung von Komponenten der Absaugung erst vollständig ausschalten.

– Rechts auf das Einlassgitter drücken, sodass dieses sich kippen lässt.



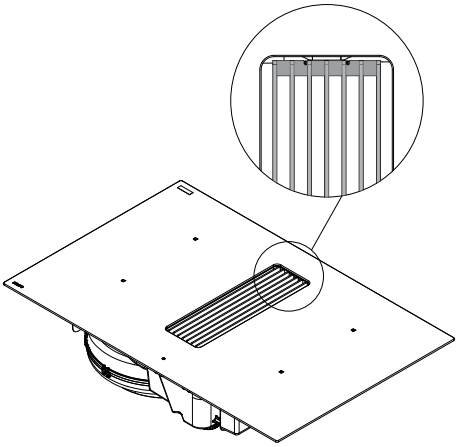
– Das Einlassgitter greifen und sicher auf die Küchenarbeitsplatte legen.

Das Einlassgitter nicht auf das Glas des Kochfelds legen, um Kratzer zu vermeiden. Das Einlassgitter nicht auf eine eingeschaltete Kochplatte legen, um Erhitzung zu vermeiden.

9.2.2 Einlassgitter wieder einsetzen

Umluft- und Fettfilter müssen vor Wiedereinsetzen des Einlassgitters erst wieder in das Gerät zurück platziert werden.

– Das Einlassgitter greifen und dieses über die Positionierpunkte zentral in der Ansaugöffnung platzieren.

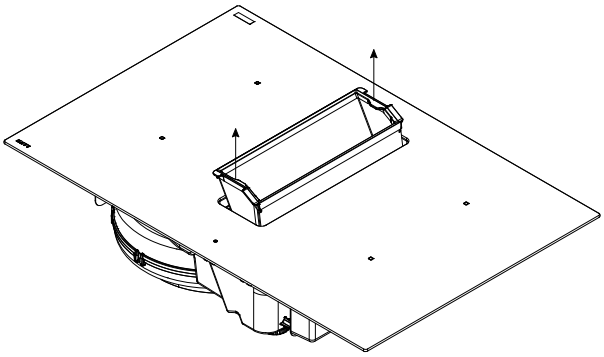


9.2.3 Reinigung des Fettfilters

Wenn die Fettfilter gereinigt werden müssen, wird dies durch die Fettfilter-Reinigungsanzeige angezeigt (siehe **7.1**).

Zugang zum Fettfilter

– Einlassgitter entfernen (siehe **9.2.1**).
– Den Fettfilter über die Handgriffe greifen und aus der Ansaugöffnung heben.



Reinigung des Fettfilters

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

Reinigung des Fettfilters von Hand:

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

Reinigung des Filters im Geschirrspüler:

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

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

WARNUNG: Bei Nichtbeachtung der folgenden Anweisungen entsteht infolge zu starker Verschmutzung Brandgefahr.

Nach der Reinigung

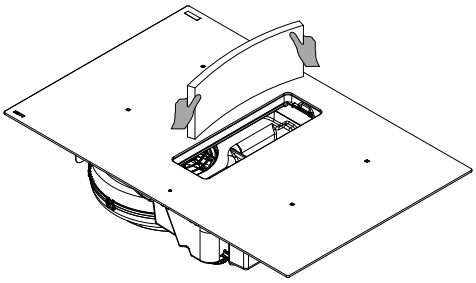
– Den Fettfilter über die Handgriffe in der richtigen Richtung wieder in der Ansaugöffnung platzieren.
– Das Einlassgitter wieder in der Ansaugöffnung platzieren.
– Fettfilteranzeige zurücksetzen (siehe **7.1**).

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

- 1851 / 1861**: Artikelnummer 99003**
- 1871 / 1881**: Artikelnummer 99005**
- 1861-g1**: Artikelnummer 99003**
- 1881-g1**: Artikelnummer 99005**

9.2.4 Austausch des Umluftfilters 1861 / 1881 1861-g1 / 1881-g1 (in Umluftmodus)[1]

– Einlassgitter entfernen (siehe **9.2.1**).
– Fettfilter entfernen (siehe **9.2.3**).
– Den Umluftfilter festhalten und nach vorne kippen.
– Beide Ecken umschlagen und den Umluftfilter aus der Ansaugöffnung entnehmen.



Nach dem Austausch:

– Die Ecken des neuen Umluftfilters umschlagen und diesen im Rahmen über der Ansaugöffnung platzieren.
– Den Filter gut gegen den Rahmen drücken.
– Den Fettfilter über die Handgriffe in der richtigen Richtung wieder in der Ansaugöffnung platzieren.
– Das Einlassgitter wieder in der Ansaugöffnung platzieren.

☛ **Wenn durch denselben Umluftfilter wie bei der Standardlieferung ersetzt:**

– Setzen Sie die Anzeige für den Austausch des Umluftfilters zurück (siehe **7.2**).

☛ **Wenn durch einen anderen Umluftfilter wie bei der Standardlieferung ersetzt:**

– Ändern Sie den Umluft-Timer des Filters, um die korrekte Nutzungsdauer einzustellen (siehe **9.2.5**).

[1] Die richtige Typennummer finden Sie auf dem Typenschild, das sich an der Unterseite Ihres Geräts befindet, oder eventuell auf Ihrer Rechnung.

– Setzen Sie die Anzeige für den Austausch des Umluftfilters zurück (siehe **7.2**).

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

Umluftfilters			
Artikel	**Monoblock**	**Pure Pro**	**Pure Pro Finesse**
1861	98002	1861560 (standard)	1861570
1881	98005 (standard)	-	-
1861-g1	98002 (standard)	1861560	1861570
1881-g1	98005 (standard)	-	-

9.2.5 Einstellen Betriebsdauer Umluftfilter (nur 1861-g1 / 1881-g1)[1]

Die **1851 & 1871**[1] sind **ausschließlich** für **Abluftbetrieb** geeignet und werden ohne Umluftfilter geliefert.

Die **1861 & 1881**[1] ist sind **ausschließlich für Umluftbetrieb** geeignet und werden standardmäßig mit einem Umluftfilter geliefert:
- **1861**[1]: mit einer Nutzungsdauer von 300 Stunden.
- **1881**[1]: mit einer Nutzungsdauer von 450 Stunden.

Die Modelle **1861-g1 und 1881-g1**[1] sind für **den Umluftbetrieb** geeignet und werden mit einem Umluftfilter mit einer Lebensdauer von 450 Stunden geliefert.
Bei diesen Modellen ist es möglich, vom **Umluftmodus auf Abluftmodus** umzuschalten.
Siehe die Konfigurationsanleitung in die Montageanleitung.

Einen neuen Umluftfilter erhalten Sie im Fachhandel, der auf der Novy Website zu finden ist. Dort finden Sie auch eine Auswahl von Umluftfiltern, die für dieses Gerät geeignet sind.

Wenn Sie als Zubehör einen anderen Umluftfiltern als die Standardausführung kaufen, muss der Nachlaufzeit angepasst werden. Siehe die Konfigurationsanleitung auf der nächsten Seite.

Anschließend setzen Sie die Anzeige zurück, um die Nutzungsdauer auf null zu stellen (siehe **7.2**).

[1] Die richtige Typennummer finden Sie auf dem Typenschild, das sich an der Unterseite Ihres Geräts befindet, oder eventuell auf Ihrer Rechnung.

Konfigurationsverfahren:
Zur Änderung des Umluft-Timers bei Verwendung eines anderen Umluftfilters.

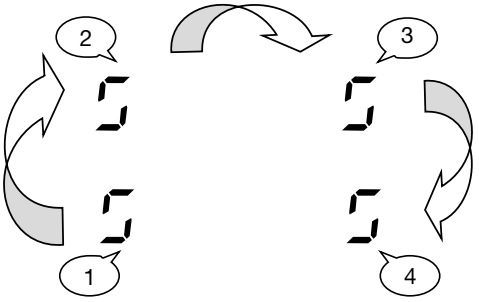
Dieses Verfahren gilt nur für die Modelle **1861-g1 & 1881-g1**[1].

Die Geräte **1861-g1 und 1881-g1**[1] sind **sowohl für Abluftbetrieb als auch für Umluftbetrieb** geeignet.
Ab Werk ist das Gerät auf Umluftbetrieb eingestellt.
Für den Einsatz mit Abluftbetrieb muss die Einstellung angepasst werden (siehe Verfahren in die Montageanleitung).

Achtung: Für die Modelle 1851, 1861, 1871 und 1881[1] ist dieses Verfahren nicht erforderlich, da diese Modelle standardmäßig korrekt eingestellt sind.

1) Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken der ⏻-Taste ein.
2) Schalten Sie das Kochfeld innerhalb von 3 Sekunden wieder aus, indem Sie die ⏻-Taste erneut drücken.
3) Drücken und halten Sie die ||-Taste.
4) In jeder Anzeige erscheint nun eine 5.
5) Aktivieren Sie das Benutzermenü, indem Sie schnell (innerhalb von 2 Sekunden) die Anzeigen mit dem Symbol 5 mit einem Finger der anderen Hand in dieser Reihenfolge drücken:
   - 1 (vorne links)
   - 2 (hinten links)
   - 3 (hinten rechts)
   - 4 (vorne rechts)
   - Dann lassen Sie die ||-Taste los.

Hinweis: Wenn ein doppelter Piepton ertönt, liegt ein Bedienungsfehler vor. Starten Sie den Vorgang erneut ab Schritt 3.



[1] Die richtige Typennummer finden Sie auf dem Typenschild, das sich an der Unterseite Ihres Geräts befindet, oder eventuell auf Ihrer Rechnung.

6) Im Display 2 wechselt die Anzeige von *U* auf *1*, was bedeutet, dass das Benutzermenü aktiv ist.

7) Konfigurieren Sie das Gerät für einen anderen Umluftfilter:
   - Drücken Sie zuerst die Anzeige 1, um die Konfiguration zu aktivieren.
   - Verwenden Sie den SLIDER, um die Einstellung von z.B. 3 (Monblockfilter) auf 2 (Pure Pro) zu ändern.
   - Bestätigen Sie die Änderung, indem Sie die ⏻-Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten.

Das Gerät ist jetzt auf einen anderen Umluftfiltertyp mit einer abweichenden Nutzungsdauer eingestellt. Setzen Sie anschließend die Nutzungsdauer zurück, indem Sie den Zähler auf null stellen (siehe **7.2**).

Konfiguration	Anwendung	Umluftfilter	Modus*	Zeitschaltuhr für den Fettfilter (S)	Zeitschaltuhr für den Umluftfilter (Std)	Nachlaufzeit (Min.)
0	**1851** (Standard), **1861-g1** (optional)	-	A	20	-	10
1	**1861 &** **1861-g1** (optional)	Pure Pro Finesse	U	20	150	30
2	**1861** (Standard), **1861-g1** (optional)	Pure Pro	U	20	300	30
3	**1861** (optional), **1861-g1** (Standard)	Monoblockfilter	U	20	450	30
5	**1871** (Standard), **1881-g1** (optional)	-	A	20	-	10
6	**1881 &** **1881-g1** (optional)	Pure Pro Finesse	U	20	150	30
7	**1881** (Standard), **1881-g1** (optional)	Pure Pro	U	20	300	30
8	**1881** (optional), **1881-g1** (Standard)	Monoblockfilter	U	20	450	30

* Modus: A = Abluftbetrieb, U = Umluftbetrieb

8) Drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste ⏻, um die Konfiguration zu bestätigen.

10 BEHEBEN KLEINERER STÖRUNGEN

10.1 Meldungen auf dem Kochfeld

Code	
u	– Es steht kein Kochtopf auf der Kochzone – Der Kochtopf ist nicht für Induktion geeignet – Der Durchmesser des Kochtopfbodens ist zu klein im Vergleich zu der Kochzone
u	siehe Abschnitt 5.3.9 Warmhaltefunktion
E	– Das elektronische System ist gestört. – Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen und wieder anschließen. – Wenden Sie sich an den Kundendienst
II	siehe Abschnitt 5.3.7 Stop & Go - Funktion
r (Er03)	Ein Gegenstand oder Flüssigkeit bedeckt die Tasten des Bedienfelds. Das Symbol verschwindet, sobald die Tasten freigelegt oder gereinigt wurden.
E2	Das Kochfeld ist überhitzt. Abkühlen lassen. Danach können Sie es wieder einschalten.
E8	Die Luftzufuhr für den Ventilator ist blockiert. Die Blockierung entfernen.
U400	Das Kochfeld wurde nicht korrekt an die Stromversorgung angeschlossen. Überprüfen Sie den Anschluss.
(Er47)	Problem im internen Bussystem des Geräts.

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

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

Eine einzelne Zone oder alle Zonen ist/sind ausgefallen:
- die Schutzfunktion wurde aktiviert.
- sie tritt in Funktion, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten.
- die Schutzfunktion wird auch aktiviert, wenn eine oder mehrere Tipptasten abgedeckt sind.

– ein Kochtopf ist leer und der Boden ist überhitzt.
– das Kochfeld verfügt außerdem über eine automatische Leistungsreduzierung und eine automatische Abschaltung bei Überhitzung.

Ventilator läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter:
– dies ist keine Fehlfunktion, sondern der Ventilator schützt so das elektronische Gerät.
– der Ventilator stoppt automatisch.

Bedienelemente für automatisches Garen sind funktionslos:
– Kochzone ist noch warm [H].
– maximale Leistungsstufe ist eingeschaltet [9].
– Leistungsstufe wurde mit der Taste [–] eingeschaltet.

10.2 Meldungen in Bezug auf den Dunstabzug

Der Dunstabzug zieht die Kochdünste nicht gut ab. Wodurch kann dieses Problem verursacht werden?
– Prüfen Sie, ob der Umluft- und Fettfilter zusammen mit dem Einlassgitter korrekt platziert sind.
– Überprüfen Sie den Fettfilter. Halten Sie sich an die Reinigungsanzeige. Der Filter muss durchschnittlich einmal alle zwei Wochen gereinigt werden, damit die Dämpfe gut hindurchströmen können.
– Überprüfen Sie die Luftzufuhr in der Wohnung. Sobald ein Dunstabzug im Abluftbetrieb eingeschaltet wird, muss eine Luftzufuhr vorhanden sein, beispielsweise indem ein Fenster geöffnet wird.

10.3 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.

FUNKTIONSÜBERSICHT NOVY EASY

Anzeige des Dunstabzugs	
⏻	Ein-/Aus-Taste für die Absaugung
8	Anzeige und Auswahltaste Absaugung
.....	Schiebreglerbedienung Leistung
8 8 8	Anzeige der Timer-Zeit
+ + + - - -	Timer-Tasten

Anzeige des Kochfelds	
⏻	Ein/Aus-Taste für das Kochfeld
8 8 8	Anzeige der Timerzeit
+ + + - - -	Timer-Tasten
⏸	Stop & Go-Taste
8	Anzeige der Leistungsstufe/Zonenauswahltaste
⊓	Anzeige der Flexzone
◷	Timer-Anzeige
≋	Warmhalte-Funktionstaste
GRILL	Grillfunktion
.....	Schiebreglerbedienung Leistung
⊸	Verriegelungstaste

Bedienung Kochfeld

Kochfeld einschalten / ausschalten

EIN - Taste ⏻ drücken und 2 Sekunden gedrückt halten. Display leuchtet auf.

AUS - Taste ⏻ drücken. Display erlischt.

Leistungsregelung einstellen

MEHR - Über den SCHIEBEREGLER (Leistungsregelung) wischen.

WENIGER - Über den SCHIEBEREGLER bis 0 wischen.

Ein- und Ausschalten von Power

EIN - Bis zum Ende des SCHIEBEREGLERS wischen - [P].

AUS - Über den SCHIEBEREGLER wischen [900].

Ein- und Ausschalten von Super Power

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

AUS - Über den SCHIEBEREGLER wischen [900].

Leistungsgrenze aktiviert

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

Stop & Go-Funktion

EIN - 2 Sekunden lang auf II drücken bis es blinkt.

AUS - 2 Sekunden lang auf II drücken bis es blinkt. Wählen Sie eine Kochzone mit der Zonenauswahltaste.

Timer auswählen

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

Zeitdauer reduzieren

Am Timer auf [–] drücken.

Zeitdauer verlängern

Am Timer auf [+] drücken.

Ausschalten der Timer-Funktion

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

Weiterhin auf [–] am Timer drücken, bis der Timer auf 000 steht.

Verwendung des Timers ohne Kochen

Das Kochfeld einschalten.

2 Sekunden lang auf ⏻ drücken.

Auf die Timer-Anzeige drücken [000]. Ändern Sie die Dauer mit [–] oder [+].

Programmieren der Ankochautomatik

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

AUS - Über den SCHIEBEREGLER wischen.

Warmhaltefunktion

EIN - drücken.

AUS - drücken.

Flexzone manuell

EIN - Gleichzeitig auf die beiden Zonenauswahltasten drücken.

AUS - Gleichzeitig auf die beiden Zonenauswahltasten drücken.

Flexzone automatisch

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

AUS - Gleichzeitig auf die beiden Zonenauswahltasten drücken.

Grillfunktion

EIN - GRILL drücken.

AUS - GRILL drücken.

Bedienung Absaugung

Leistungsregelung Absaugung einstellen

MEHR - Über den SCHIEBEREGLER wischen.

WENIGER - Bis 0 über den SCHIEBEREGLER wischen.

Automatische Leistungsregelung Absaugung

EIN - Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken und 3 Sekunden gedrückt halten.

AUS - Auf die Zonenauswahltaste der Absaugung drücken und 3 Sekunden gedrückt halten.

CONTENT

1	**GENERAL INFORMATION**	130
2	**ENVIRONMENT AND SAVINGS**	131
2.1	Packaging material	131
2.2	Disposal of old appliance	131
2.3	Tips for reducing energy consumption and increasing efficiency	132
3	**USING THE APPLIANCE**	133
3.1	First use of the appliance	133
3.2	Precautions against damage	133
4	**DESCRIPTION OF THE DEVICE**	134
4.1	Principle of induction	134
4.2	Technical specifications of the induction hob	135
4.3	Noise caused by induction	135
4.4	Global overview	136
5	**INDUCTION HOB**	137
5.1	Controlling the induction hob	137
5.2	Control keys and slide operation	137
5.3	Controlling the hob	138
	5.3.1 Switch on and off	138
	5.3.2 Pan detection	138
	5.3.3 Indication of residual heat	139
	5.3.4 Power function and Super Power function	139
	5.3.5 Timer function	142
	5.3.6 Programming auto heat up	143
	5.3.7 Stop & Go function	144
	5.3.8 Recall function	144
	5.3.9 Keep warm function	144
	5.3.10 Flexzone	145
	5.3.11 Grill function	146
	5.3.12 Locking the controller	146
6	**EXTRACTOR**	147
6.1	Control panel	147
6.2	Control keys and slide operation	147
6.3	Extraction mode **1851 / 1871 & 1861-g1 / 1881-g1 (optional setting)**[1]	148
6.4	Recirculation mode **1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (default setting)**	148
6.5	Extractor controls	149
	6.5.1 Switch on and off	149
	6.5.2 Automatic extraction	149
	6.5.3 Automatic run-on function	150

7	**CLEANING INDICATIONS**	151
7.1	Grease filter cleaning indicator	151
7.2	Recirculation filter replacement indicator **1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (in recirculation mode)**	152
8	**COOKING ADVICE**	153
9	**CLEANING AND MAINTENANCE**	155
9.1	Maintenance of the hob	155
9.2	Maintenance of the extractor	158
	9.2.1 Remove the inlet grille	158
	9.2.2 Replace inlet grille	158
	9.2.3 Cleaning the grease filter	159
	9.2.4 Replacing the recirculation filter **1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (in recirculation mode)**	160
	9.2.5 Setting the recirculation filter usage time **(only for 1861-g1 / 1881-g1)**	161
10	**TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS**	164
10.1	Messages on the hob	164
10.2	Messages at the extraction	165
10.3	Service	165
	OVERVIEW FUNCTIONS NOVY EASY	166

1 GENERAL INFORMATION

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

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

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

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

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

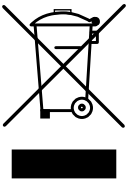
2 ENVIRONMENT AND SAVINGS

2.1 Packaging material

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

2.2 Disposal of old appliance

Your appliance also contains many materials that can be recycled.



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

Keep old appliances out of the reach of children.

2.3 Tips for reducing energy consumption and increasing efficiency

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

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

3 USING THE APPLIANCE

3.1 First use of the appliance

– Scan your QR code on the warranty sticker and register your device.
– Remove all labels and stickers from the glass.
– Clean the glass plate before using the cooktop for the first time as follows:
  • Use a damp, soft cloth or a non-scratch, non-abrasive sponge.
  • Clean using a cleaner specifically designed for ceramic glass. Always follow the manufacturer's instructions for the cleaning product.
  • Dry the glass with a microfibre cloth to achieve a streak-free, glossy finish..
– See chapter **9.1** for full instructions on cleaning the cooktop after use.

3.2 Precautions against damage

– Damaged cooking pans or cooking pans with rough bases (cast iron without enamelling) can cause damage to the glass.
– Ensure that the outside of the pan is dry and clean. Make sure there are no food residues or other particles on the hob or underneath the cookware, as these may cause scratches or damage.
– Sand or other abrasive materials may cause damage to the glass.
– Do not allow items (even small ones) to fall on the glass.
– Avoid the impact of cooking pans against the edge of the glass.
– Do not place or leave empty cooking pans on the hob.
– Never place a hot pan on the control zone.

4 DESCRIPTION OF THE DEVICE

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

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

4.1 Principle of induction

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

Of course, suitable cooking pans are required for this:

– Recommended cooking pans include those with a magnetic base (you can check this using a magnet): a cast iron kettle, black iron pan, enamelled metal cooking pans, stainless steel pans with magnetic base, etc.

– Unsuitable cooking pans include copper, stainless steel, aluminium, glass, wood, ceramics, pottery, stainless steel without magnetic base, etc.

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

4.2 Technical specifications of the induction hob

Type	1851 /1861 / 1861-g1	1871 / 1881 / 1881-g1	
Total power	7400	7400	W
Energy consumption for the hob EChob**	185,1		Wh/kg
Front left heating zone	240 x 210	220 x 210	mm
Minimum detection	Ø 110	Ø 110	mm
Nominal level*	2100	2100	W
Power level*	2300	2300	W
Super Power*	3000	3000	W
Standardised cookware category**	A	A	
Energy consumption ECcw**	186,3		Wh/kg
Rear left heating zone	240 x 210	220 x 210	mm
Minimum detection	Ø 110	Ø 110	mm
Nominal level*	2100	2100	W
Power level*	2300	2300	W
Super Power*	3000	3000	W
Standardised cookware category**	A	A	
Energy consumption ECcw**	183,9		Wh/kg
Front right heating zone	240 x 210	Ø 175	mm
Minimum detection	Ø 110	Ø 90	mm
Nominal level*	2100	1400	W
Power level*	2300	2100	W
Super Power*	3000	-	W
Standardised cookware category**	A	A	
Energy consumption ECcw**	186,3		Wh/kg
Rear right heating zone	240 x 210	Ø 175	mm
Minimum detection	Ø 110	Ø 90	mm
Nominal level*	2100	1400	W
Power level*	2300	2100	W
Super Power*	3000	-	W
Standardised cookware category**	A	A	
Energy consumption ECcw**	183,9		Wh/kg

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

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

4.3 Noise caused by induction

When using an induction hob, all kinds of 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.

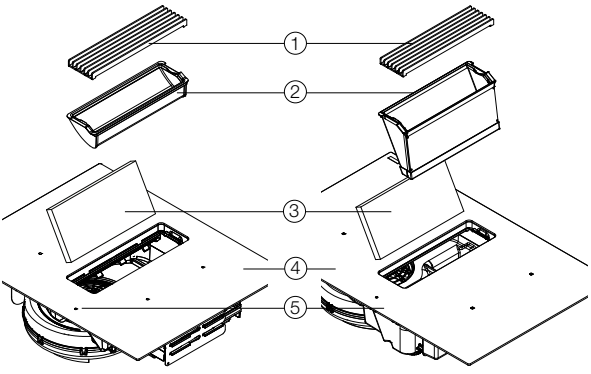
Clicking

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.

4.4 Global overview

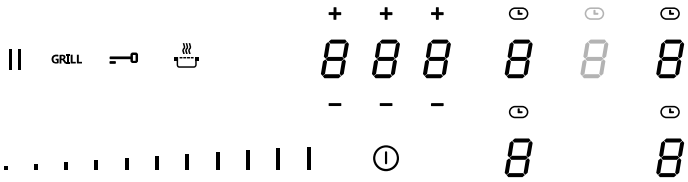


1	Inlet grille
2	Grease filter, filter type depending on model
3	Recirculation filter **1861 / 1881 / 1861-g1 / 1881-g1**[1]
4	Induction hob
5	Controls

[1] Your correct type number can be found on the model (marking) plate, which is located on the bottom of your appliance, or possibly on your invoice.

5 INDUCTION HOB

5.1 Controlling the induction hob



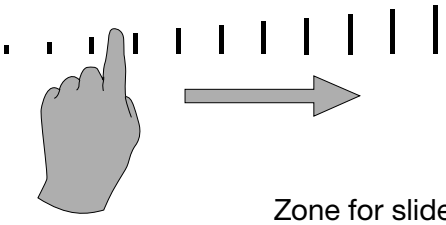
Hob control	
Indication and selection of timer time	
Slider control	
On/off control key hob	
Zone selection key	
Flexzone indication	
Timer indicator	
Stop & Go control key	
Grill function key	GRILL
Lock key	
Keep warm function key	

5.2 Control keys and slide operation

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

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

In order to select power, simply slide your finger **over the slider, on the LED indication**.
You can also access a certain level directly by using your finger to select the desired level.



Zone for slider control

5.3 Controlling the hob

5.3.1 Switch on and off

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

Switching a cooking zone on and off	
Set up	**Display**
Select a cooking zone with the zone selection key. Slide from left to right on the slider (slider operation for power).	
Switch off	
Select a cooking zone with the zone selection key. Slide from right to left on the SLIDER until the display shows 0 or H[1].	

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

5.3.2 Pan detection

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

When you place a pan on the hob, it is automatically detected. You will also see a 0 to show you which slider to use for the zone in question. The pan detection ensures optimum safety.

The induction hob does not work:

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

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

[1] H = hot

5.3.3 Indication of residual heat

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

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

5.3.4 Power function and Super Power function

The Power function P and Super Power 11 increases the power rating of the selected cooking zone. If this function is activated, these cooking zones will be subjected to considerably higher power for 10 minutes. The Power function is designed to quickly heat large quantities of water, for pasta for example.

5.3.4.1 Power function

The Power function is available on all cooking zones.

Switching Power on and off	
Switch on power	**Display**
Slide your finger over the slider to the end or push the end of the slider.	P
Switch off Power	9-0
Slide your finger over the slider.	

5.3.4.2 Super Power function

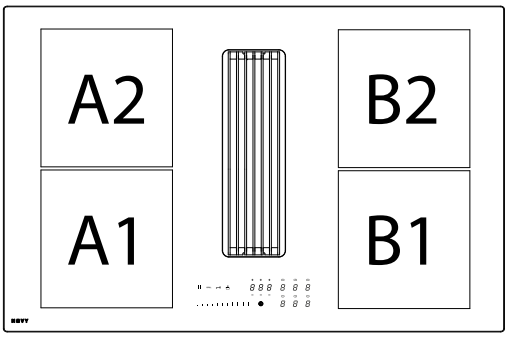
The Super Power function is available for:

– **1851 / 1861 / 1861-g1**[1]: all zones.
– **1871 / 1881 / 1881-g1**[1]: the left-hand zones only.

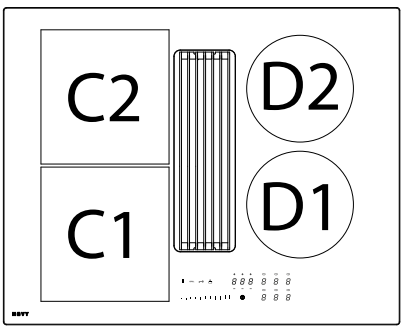
Switching Super Power on and off	
Switch on power	**Display**
Slide your finger over the slider to the end or push the end of the slider.	P
Switch on Super Power	
Press the end of the slider again.	11 11 + P
Switch off Super Power	
Slide your finger over the slider.	P-0
Switch off Power	
Slide your finger over the slider.	9-0

Management of maximum power:

The hob is divided into 2 separate heating groups.



1851 / 1861 / 1861-g1



1871 / 1881 / 1881-g1

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

[1] Your correct type number can be found on the model (marking) plate, which is located on the bottom of your appliance, or possibly on your invoice.

The maximum individual power for each zone is 3000W. If simultaneous cooking is taking place on zones A1 & A2, B1 & B2 or C1 & C2, the power of 3700W is divided between these 2 zones A1 & A2, B1 & B2 or C1 & C2.

Type	Cooking zone	in cm	Power (W)
1851 **1861** **1861-g1**	A1 A2 B1 B2	24 x 21 24 x 21 24 x 21 24 x 21	Normal: 2100 Power: 2300 Super Power: 3000
1871 **1881** **1881-g1**	C1 C2	22 x 21 22 x 21	Normal: 2100 Power: 2300 Super Power: 3000
	D1 D2	Ø 175 Ø 175	Normal: 1400 Power: 2100

Power limit	**Display**
Selected cooking zone with Power function.	P
Power limit activated	8
[9] reduced to [8] and blinks.	

In order to be able to make use of the maximum possible power for 2 zones at the same time, use a combination of zone A1 & A2, B1 & B2 or C1 & C2.

5.3.5 Timer function

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

Timer function	
Setting or changing the cooking time	**Display**
Select the power by sliding your finger over the slider.	1-P
Select the timer	
Press the timer icon above the zone selection key for the required cooking zone.	⏲
Reduce the time	001-159...
Press [–] on the timer.	
Increase the time	060-059...
Press [+] on the timer.	

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

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

After a few seconds the LED ⏲ no longer flashes. The timer is now deactivated.

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

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

Using the timer without cooking	
Timer without cooking	**Display**
Switch on the hob. Press ⏻ for 2 seconds.	
Select the timer Press the timer indicator [000].	000
Reduce the time Press [–] on the timer.	060- 059...
Increase the time Press [+] on the timer.	001- 002...

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

Turn off automatically at the end of the cooking time

As soon as the selected cooking time is up, the display will flash [000], a beep will be heard. To stop the audible signal and the flashing, press [–] or [+]on the timer.

5.3.6 Programming auto heat up

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

Programming auto heat up	
Activating auto heat up	**Display**
Slide your finger over the slider to (for example) 6 and hold for 3 seconds.	6A
Switching auto heat up off	**Display**
Slide your finger over the slider 0 to 9.	0-9

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

5.3.7 Stop & Go function

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

Turning Stop & Go on and off	
Switching on	**Display**
Press **||** for 2 seconds until it blinks.	11
Switching off	
Press **||** for 2 seconds until it blinks. Select a cooking zone with the zone selection key.	0-9

5.3.8 Recall function

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

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

The recall procedure is as follows:

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

The previous settings are now active again.

5.3.9 Keep warm function

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

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

Switching the keep warm function on and off	
Switching on	**Display**
Select the zone using the zone selection button. Press .	u
Switching off	
Select the zone using the zone selection button. Press .	0

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

5.3.10 Flexzone

This function allows on models:

- **1851 / 1861 / 1861-g1[1]:**
  linking the 2 left and the 2 right flex zones to form 2 large zones.
- **1871 / 1881 / 1881-g1[1]:**
  linking the 2 left flex zones to form 1 large zone.

This function can be activated manually, or automatically when a large pot/pan be placed on the cooking surface.

Flexzone	
Manual activation	**Display**
Simultaneously press the 2 zone selection keys of the 2 flex zones A1 & A2, B1 & B2 or C1 & C2 to be shared.	0 n
Automatic activation	
Place a pot on the zones A1 & A2, B1 & B2 or C1 & C2.	n
Increase the power	
Slide your finger over the left slider until you reach the desired power level, both flex zones display the chosen power.	0-9
Switch Flexzone off	
Simultaneously press the 2 zone selection keys of the 2 combined zones.	0

[1] Your correct type number can be found on the model (marking) plate, which is located on the bottom of your appliance, or possibly on your invoice.

5.3.11 Grill function

This special cooking function optimises heating and warming in a cast iron pot/grill plate. This will ensure improved results of the food you are cooking. The cooking zones A1 & A2, B1 & B2 or C1 & C2 will be automatically shared using the Flexzone.

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

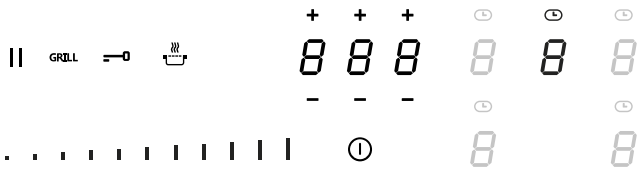
5.3.12 Locking the controller

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

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

6 EXTRACTOR

6.1 Control panel



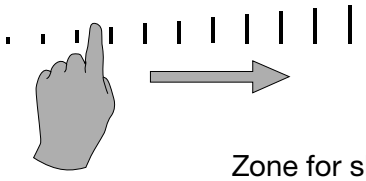
Extractor control	
On/off control key for extractor	⏻
Zone selection key	8
Timer time indication and selection	+ + + 8 8 8 − − −
Timer indicator	◷
Slider control	

6.2 Control keys and slide operation

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

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

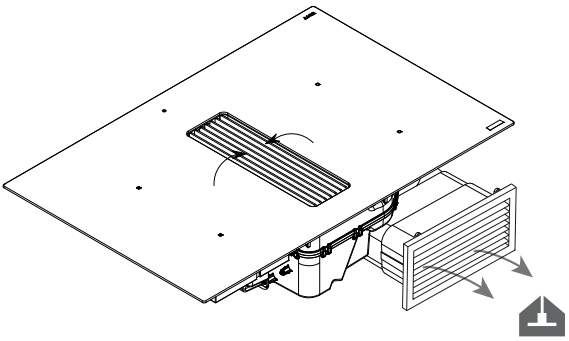
In order to select power, simply **slide your finger over the slider, on the LED indication**.
You can also access a certain level directly by using your finger to select the desired level.



Zone for slider control

6.3 Extraction mode 1851 / 1871 & 1861-g1 / 1881-g1 (optional setting)[1]

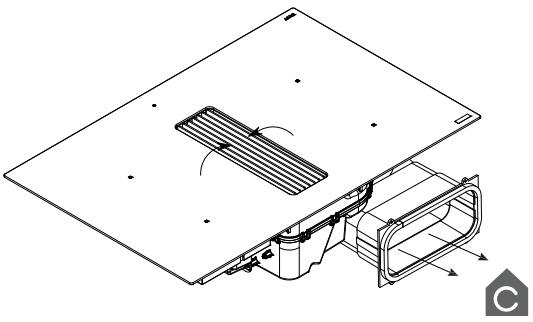
The air drawn in is first cleaned by the grease filters before being expelled outside. This can be done by making use of ducting connected between the appliance and a wall outlet grille.



Ensure adequate air supply to the kitchen for the system to work efficiently.

6.4 Recirculation mode 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (default setting)[1]

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



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

[1] Your correct type number can be found on the model (marking) plate, which is located on the bottom of your appliance, or possibly on your invoice.

6.5 Extractor controls

6.5.1 Switch on and off

Extractor	
Increase extraction power	**Display**
Press the zone selection button of the extractor. Slide over the SLIDER.	0 - 9
Reduce extraction power	
Press the zone selection button of the extractor. Slide over the SLIDER.	9 - 0
Switch off extractor	
Press the zone selection button of the extractor. Slide over the SLIDER.	0

6.5.2 Automatic extraction

This function automatically adjusts the extraction power depending on the power used of the cooking zone(s).

When this function is active when switching off the appliance, it is automatically activated when switching on again.

Automatic extraction	
Switch on automatic extraction	
Press the zone selection button of the extractor and keep pressed for 3 seconds.	A
Switch off automatic extraction	
Press the zone selection button of the extractor and keep pressed for 3 seconds.	0

Tip: the extraction power can be changed quickly by sliding over the SLIDER.

This action temporarily halts the automatic extraction. The automatic extraction is reactivated the next time the appliance is switched on.

6.5.3 Automatic run-on function

The appliance is equipped with an automatic run-on function.

Speed 1 or, in automatic mode, A is displayed.

Automatic extraction	
Switch on delay function	A or 1
Press ⏻.	
Switch off delay function	LED goes out
Press ⏻ again.	

Run-on function extraction mode (1851 / 1871)[1]

This function starts up after the cooking stops. With it, all the last cooking vapours are extracted from the kitchen for a pre-set time by the extraction hood at low extraction power. The run-on time is by default set to 10 minutes in extraction mode. It is advisable always to carry out this function completely. After the end of the run-on time, the extractor switches off automatically.

The run-on function can be switched off manually by pressing the button ⏻ again.

The **1861-g1 and 1881-g1[1]** models can also be switched to extraction mode.

Refer to section **9.2.5** for more information.

Run-on function recirculation mode (1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1)[1]

This function starts up after the cooking stops. With it, all the last cooking vapours are extracted from the kitchen for a pre-set time by the extraction hood at low extraction power. With recirculation, the recirculation filters are dried, and the run-on time is by default set to 30 minutes. It is advisable always to carry out this function completely. After the end of the run-on time, the extractor switches off automatically.

The run-on function can be switched off manually by pressing the button ⏻ again, but this is advised against to avoid affecting the service life and operation of the recirculation filter.

[1] Your correct type number can be found on the model (marking) plate, which is located on the bottom of your appliance, or possibly on your invoice.

7 CLEANING INDICATIONS

7.1 Grease filter cleaning indicator

The grease filter should be cleaned after 20 hours of cooking. This is automatically indicated by the appliance.

When the appliance is switched on and the extraction power is set to 0, the time remaining before cleaning the filter can be read off from the timer display.

After 20 hours of cooking, GrE 00h will appear on the timer display.

Grease filter	
Grease filter remaining time	**Display**
Press the zone selection button of the extractor. Press ⏲ above the zone selection button of the extractor. The remaining time is indicated.	GrE HHh
Resetting the grease filter indicator	
Press the zone selection button of the extractor. Press ⏲ above the zone selection button of the extractor. Press ⏲ for 5 seconds until it changes to 20h. Then press ⏲ again for 5 seconds to confirm.	20h

Follow the cleaning instructions set out in the chapter 9 Cleaning and maintenance.

7.2 Recirculation filter replacement indicator 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (in recirculation mode)[1]

The usage time of the recirculation filter depends on the type of recirculation filter used. After the usage time has expired, it is recommended to replace the recirculation filter. The message that replacement is necessary is indicated by the appliance itself. After the usage time has expired, ChA 00h appears on the timer display.

Recirculation filter	
Recirculation filter remaining time	**Display**
Press the zone selection button of the extractor. Press 2x ⏲ above the zone selection button of the extractor. The remaining time is indicated.	ChA 00h
Resetting the recirculation filter indicator	
Press the zone selection button of the extractor. Press 2x ⏲ above the zone selection button of the extractor. Press 00h for 3 seconds until the timer is reset. Then press again for 3 seconds to confirm the reset timmer value.	150h 300h 450h

Follow the replacement instructions set out in the chapter 9 Cleaning and maintenance.

[1] Your correct type number can be found on the model (marking) plate, which is located on the bottom of your appliance, or possibly on your invoice.

8 COOKING ADVICE

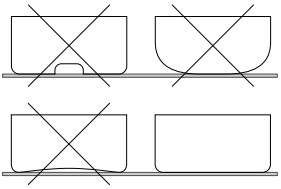
Quality of the pots and pans

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

In order to ensure your pans are suitable:

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

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



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

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

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

Dimensions of the cooking pans

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

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

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

Examples of power control

(The values indicated below are only indicative)

Application		Display
Melting Warming up	– Sauces, butter, chocolate, gelatine – Pre-prepared meals	1-2
Rising Defrosting	– Rice pudding and pre-prepared meals – Vegetables, fish, frozen products	2-3
Steaming	– Vegetables, fish, meat	3-4
Water	– Boiled potatoes, soups, pasta – Fresh vegetables	4-5
Simmering	– Meat, liver, eggs, grilled sausages – Goulash, rolled meat, black/white pudding	6-7
Cooking Roasting	– Potatoes, fritters, flat biscuits	7-8
Roasting Bringing to cooking temperature	– Steaks, omelettes – water	9
Cooking	– Bringing large quantities of water to the boil	P+ 11

9 CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

9.1 Maintenance of the hob

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

Never use “steam” or “pressure” equipment.

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

Cleaning the glass of the hob

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

Step-by-Step Cleaning Instructions

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

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

Unsuitable Cleaning Products

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

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

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

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

In case of stubborn stains

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

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

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

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

Burnt-on sugar and melted plastics are best removed immediately – while still hot – with a glass scraper. After this, clean the hob as described under "**Cleaning**

the glass of the hob". Grains of dirt/sand may fall on the cooking plate while peeling potatoes or washing vegetables and may cause scratches when moving the pans. Therefore, ensure there are no grains left on the surface.

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

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

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

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

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

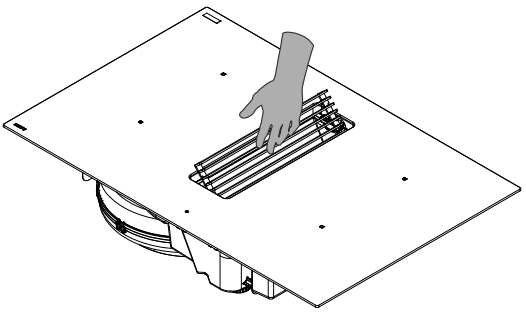
9.2 Maintenance of the extractor

9.2.1 Remove the inlet grille

Do not use any objects that could damage the inlet grille, such as potscourers, scouring agents or aggressive cleaning agents.

First switch off the hob and the delay before removing components from the extractor.

– Press on the right of the inlet grille until it tilts.



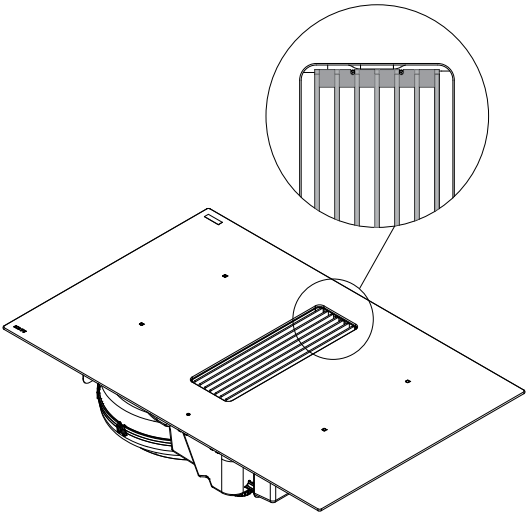
– Grasp the inlet grille and put it aside safely on the kitchen worktop.

Do not place the inlet grille on the hob glass to avoid scratches. Do not place the inlet grille on a hob that has been switched on to prevent it heating up.

9.2.2 Replace inlet grille

Take care that the recirculation filter and grease filter have first been placed in the appliance before replacing the inlet grille.

Grasp the inlet grille and insert it in the centre of the extraction opening in line with the position marks.

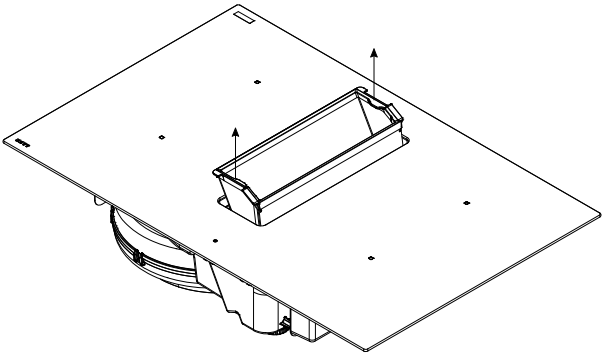


9.2.3 Cleaning the grease filter

When the grease filters need to be cleaned, this is indicated by the grease filter cleaning indicator (see **7.1**).

Accessing the grease filter

– Remove the inlet grille (see **9.2.1**).
– Grasp the grease filter by the grips and lift it out of the extraction opening.



Cleaning the grease filter

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

Cleaning the filter by hand:

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

Cleaning the filter in a dishwasher:

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

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

WARNING: If the instructions above are not carried out, serious soiling can cause a fire hazard.

After cleaning

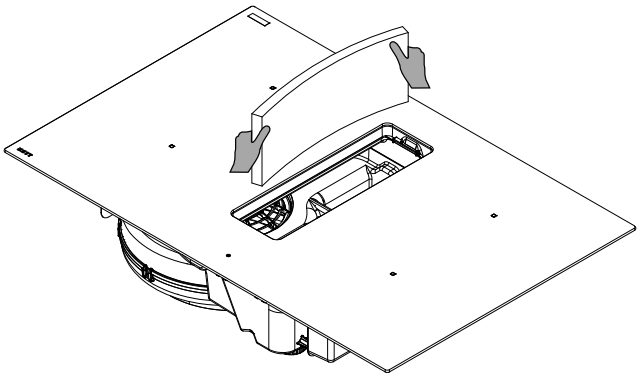
– Using the grips, replace the grease filter in the right direction in the extraction opening.
– Replace the inlet grille in the extraction opening.
– Reset the grease filter indicator (see **7.1**).

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

- 1851 / 1861**: Article number 99003**
- 1871 / 1881**: Article number 99005**
- 1861-g1**: Article number 99003**
- 1881-g1**: Article number 99005**

9.2.4 Replacing the recirculation filter 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (in recirculation mode)

– Remove the inlet grille (see **9.2.1**).
– Remove the grease filter (see **9.2.3**).
– Grasp the recirculation filter, tilting it forwards.
– Fold both corners over and remove the recirculation filter from the extraction opening.



After replacing:

– Fold back the corners of the new recirculation filter and replace it in the frame through the extraction opening.
– Press the filter right up against the frame.
– Using the grips, replace the grease filter in the right direction in the extraction opening.
– Replace the inlet grille in the extraction opening.

☛ **If replaced by the same recirculation filter as supplied as standard:**

– Reset the recirculation filter replacement indicator (see **7.2**).

☛ **If replaced by a different recirculation filter as supplied as standard:**

– Adjust the recirculation timer of the filter to set the correct lifespan (see **9.2.5**).
– Reset the recirculation filter replacement indicator (see **7.2**).

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

Recirculation filter			
Artikel	**Monoblock filter**	**Pure Pro**	**Pure Pro Finesse**
1861	98002	1861560 (default)	1861570
1881	98005 (default)	-	-
1861-g1	98002 (default)	1861560	1861570
1881-g1	98005 (default)	-	-

9.2.5 Setting the recirculation filter usage time (only for 1861-g1 / 1881-g1)[1]

The **1851 and 1871**[1] are **suitable** for **external extraction only** and are supplied without recirculation filter.

The **1861 and 1881**[1] are **suitable** for **recirculation only** and are supplied as standard with a recirculation filter:

- **1861**[1]: with a usage lifespan of 300 hours.
- **1881**[1]: with a usage lifespan of 450 hours.

The **1861-g1 and 1881-g1**[1] models are **suitable for recirculation** and come equipped with a recirculation filter with a lifespan of 450 hours.

On these models, it is possible to **switch from recirculation mode to extraction mode**.

Refer to the configuration procedure in the installation instructions.

You can buy a new recirculation filter from your dealer which you can find on the Novy website. You will find a selection of recirculation filters suitable for this appliance on the Novy website.

[1] Your correct type number can be found on the model (marking) plate, which is located on the bottom of your appliance, or possibly on your invoice.

Then reset the indicator to set the usage time to zero (see **7.2**).

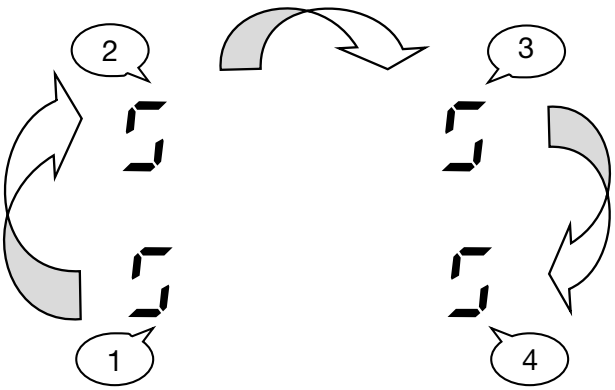
Configuration procedure:
For modifying the recirculation timer when using a different recirculation filter.
This procedure **only applies** to the **1861-g1 & 1881-g1**[1].

The **1861-g1 & 1881-g1**[1] are **suitable for both extraction to outside and recirculation**.
In the factory, the unit is set to recirculation.
For use with extraction to outside, the setting must be adjusted (see procedure in the installation instructions).

Please note: For the 1851, 1861, 1871 and 1881[1], this procedure is not necessary, these models are set correctly by default.

1) Switch on the cooktop by pressing the ⏻ button.
2) Switch the cooktop off again within 3 seconds by pressing the ⏻ button again.
3) Press and hold the || button.
4) A S now appears in each display.
5) Activate the user menu by quickly (within 2 seconds) pressing the displays with the symbol S with one finger of the other hand in this order:
   - 1 (front left)
   - 2 (rear left)
   - 3 (rear right)
   - 4 (front right)
   - Then release the || button.

Please note: If there is a double beep, there is an operating error. Restart the procedure from step 3.



[1] Your correct type number can be found on the model (marking) plate, which is located on the bottom of your appliance, or possibly on your invoice.

6) In display 2, the indication changes from *0* to *1*, indicating that the user menu is active.

7) Change the configuration for a different recirculation filter:
   - Press display 1 first to activate the configuration.
   - Use the SLIDER to change the setting from ex. 3 (Monoblock filter) to 2 (Pure Pro).
   - Confirm the change by pressing and holding the ⏻ button for 2 seconds.

The appliance is now set to a different type of recirculation filter with a different lifespan. Then reset the usage time by setting the counter to zero (see **7.2**).

Configuration	Application	Recirculation-filter	Mode*	Grease timer (h)	Recirculation timer	Run-on time (min.)
0	**1851** (default), **1861-g1** (optional)	-	E	20	-	10
1	**1861 &** **1861-g1** (optional)	Pure Pro Finesse	R	20	150h	30
2	**1861** (default), **1861-g1** (optional)	Pure Pro	R	20	300h	30
3	**1861** (optional), **1861-g1** (default)	Monoblock filter	R	20	450h	30
5	**1871** (default), **1881-g1** (optional)	-	E	20	-	10
6	**1881 &** **1881-g1** (optional)	Pure Pro Finesse	R	20	150h	30
7	**1881** (default), **1881-g1** (optional)	Pure Pro	R	20	300h	30
8	**1881** (optional), **1881-g1** (default)	Monoblock filter	R	20	450h	30

* Mode: E = extraction, R = recirculation

8) Press the ⏻ button for 2 seconds to confirm the configuration.

10 TROUBLESHOOTING MINOR FAULTS

10.1 Messages on the hob

Code	
U	– there is no cooking pan on the cooking zone. – the cooking pan is not suitable for induction. – the diameter of the bottom of the cooking pan is too small when compared to the cooking zone.
u	See Chapter 5.3.9 Keep warm function
E	– The electronic system is disrupted. – Disconnect and reconnect the hob. – Call the after-sales service.
II	See Chapter 5.3.7 Stop & Go function
(Er03)	The controller keys are covered by liquid or an item. The symbol will disappear as soon as the keys are released or cleaned.
E2	The hob has overheated, leave to cool, then switch back on.
E8	The fan air supply is blocked. Unblock it.
U400	The hob has not been properly connected to the network. Check the connection.
(Er47)	Problem in the device's internal bus system.

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

The hob or the cooking zone does not work:
– the hob has been poorly connected to the electrical power supply.
– the safety fuse has blown.
– check the locking key has been enabled.
– the touch control keys have been splashed with water or fat.
– there is an object on the touch control keys.

A single zone or all zones are not working:
– the safety device has been operated.
– this shall engage when a cooking zone has been left on unintentionally.
– the safety shall also engage when one or more touch control keys are covered.
– a pan is empty and the base has overheated.
– the hob also has an automatic power reducer and automatic shut-down in the event of overheating.

The fan continues to operate after the hob has switched off:
– this is not a defect, the fan is protecting the electronic equipment.
– the fan will stop automatically.

The automatic cooking controller does not seem to be working:
– the cooking zone is still warm [H].
– the maximum cooking level has been selected [9].
– the cooking level was selected using the control key [–].

10.2 Messages at the extraction

The cooker hood does not extract well. What can be the cause of this problem?
– Check that the recirculation filter and grease filter have been correctly inserted with the inlet grille.
– Check the grease filter. Follow the cleaning indication. On average, the filter must be cleaned every two weeks to ensure the extraction works correctly.
– Check the air supply in the house. As soon as the cooker hood is switched on, make sure that air is supplied by opening the grates in the windows or by opening a window.

10.3 Service

In case of a malfunction, please do not hesitate to contact our after sales service:
www.novy.com/contact.

Choose your country.

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

OVERVIEW FUNCTIONS NOVY EASY

Indication extractor	
⏻	On/off control key for the extractor
8	Extractor selection key
.....	Slider control
8 8 8	Timer time indicator
+ + + - - -	Timer time control keys

Indication hob	
⏻	On/off control key for the hob
8 8 8	Timer time indicator
+ + + - - -	Timer time control keys
⏸	Stop & Go control key
8	Power level indication/zone selection key
⊓	Flexzone indication
◷	Timer indicator
≋	Keep warm function key
GRILL	Grill function key
.....	Slider control
⊶	Lock key

Hob control

Switch hob on/off

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

OFF - Press ⏻. LED goes out.

Set the power control

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

Less - Slide your finger over the slider to 0.

Switching Power on and off

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

OFF- Slide your finger over the slider [900].

Switching Super Power on and off

ON - Switch power on.
Press the end of the slider again.

OFF- Slide your finger over the slider [900].

Power limit activated

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

Stop & Go function

ON - Press II for 2 seconds until it blinks.

OFF - Press II for 2 seconds until it blinks.
Select a cooking zone with the zone selection key.

Select the timer

Press ⏲ above the zone selection key.

Reduce the time

Press [–] on the timer.

Increase the time

Press [+] on the timer.

Switch off the timer function

Press ⏲ above the zone selection key.

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

Using the timer without cooking

Switch on the hob.
Press ⏻ for 2 seconds.

Press the timer indicator [000]. Adjust the duration using [–] or [+].

Programming auto heat up

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

OFF - Slide your finger over the slider.

Keep warm function

IN - Press .

OFF - Press .

Operate Flexzone manually

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

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

Operate Flexzone automatically

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

OFF - Press the 2 zone selection keys.

Grill function

ON - Press GRILL.

Off - Press GRILL.

Extractor control

Set extraction power regulator

HIGHER - Slide over the SLIDER.

LOWER - Slide to 0 over the SLIDER.

Automatic extraction power regulator

ON - Press the zone selection button of the extractor and keep pressed for 3 seconds.

OFF - Press the zone selection button of the extractor and keep pressed for 3 seconds.

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