

N O V Y[®]

NL p. 3 – 16
FR p. 17 – 30

1728₁

GEBRUIKSAANWIJZING

1. TECHNISCHE KENMERKEN	P. 4
2. HET PRINCIPE VAN INDUCTIE	P. 5
3. VOORSTELLING VAN DE KOOKTAFELS	P. 6
4. INSTALLATIE	P. 7
4.1. Uitsnijding	P. 7
4.2. Elektrische aansluiting	P. 8
4.3. Aansluiting van de kooktafel	P. 8
4.4. Aansluitingsinstructies	P. 9
5. GEBRUIK	P. 11
5.1. Het functioneren van een inductiekooktafel met sensortoetsen	P. 11
5.2. Bediening	P. 12
5.3. Vergrendelingstoets	P. 12
5.4. Veiligheidstoets	P. 12
5.5. Aanduiding van de restwarmte	P. 13
5.6. Power functie	P. 13
5.7. Timer	P. 13
5.8. Veiligheid	P. 13
5.9. Aankookautomaat	P. 13
5.10. Uitschakelen van één zone	P. 13
5.11. Gebruiksrichtlijnen om te koken met inductie	P. 14
5.12. Gebruikstabel van de warmteniveaus	P. 14
6. ONDERHOUD EN REINIGING	P. 15
7. INBOUWAFMETINGEN 1728/1	P. 16

Beste klant,

Wij danken u voor het vertrouwen dat u in ons gesteld heeft bij aankoop van een inductiekooktafel NOVY.

Dit nieuwe product is zorgvuldig bestudeerd en bestaat uit materialen van een superieure kwaliteit. Dit om aan al uw eisen te voldoen, zodat deze kooktafel lange tijd een nuttige en trouwe hulp zal zijn in uw keuken.

Deze gebruiksaanwijzing bevat alle nodige informatie om een optimaal gebruik van de plaat te waarborgen.

Alvorens u succes toe te wensen bij het bereiden van uw gerechten, raden wij u dan ook aan om volgende bladzijden aandachtig te lezen.

1. TECHNISCHE KENMERKEN

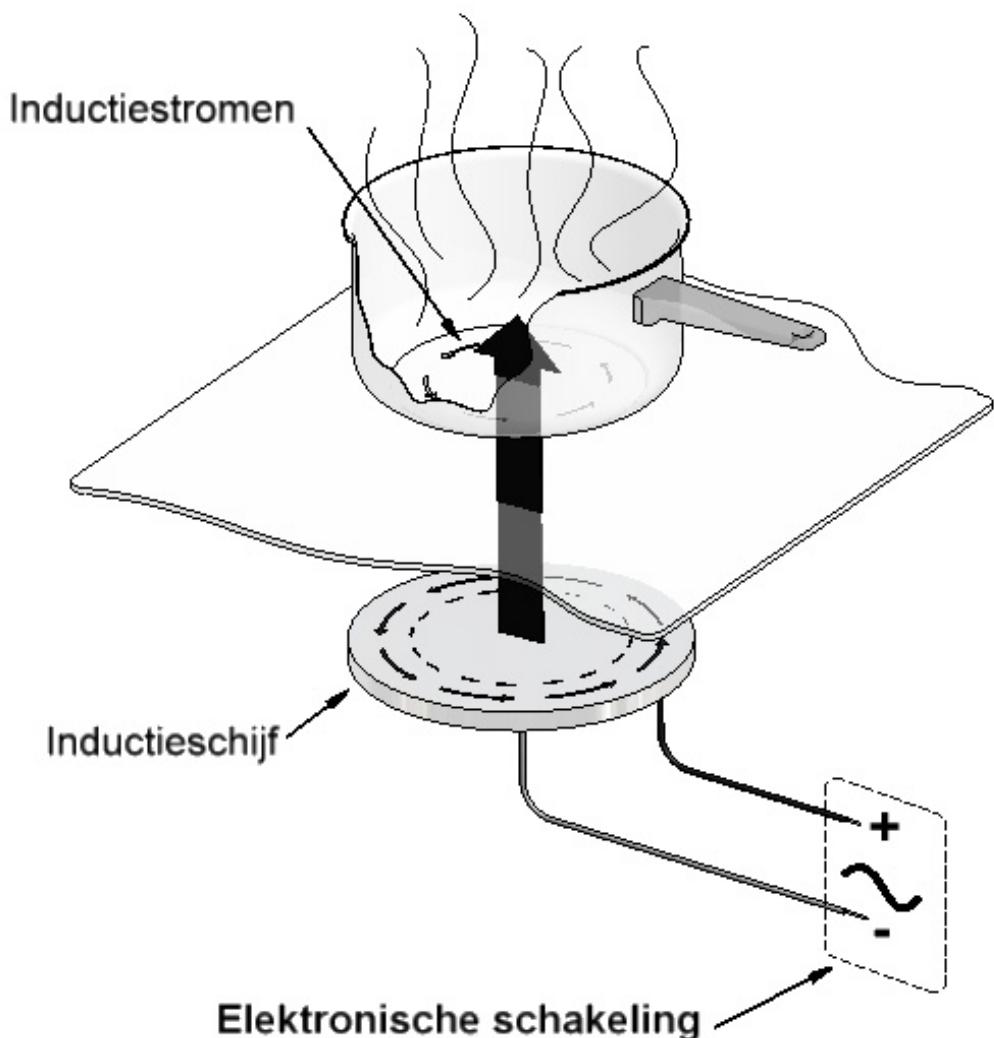
Type: **1728/1**

Max. Vermogen: 7400 W

	<u>Diameter (mm)</u>	<u>Vermogen (W)</u>
Kookzone LV	Ø 180 mm	1850 W (+booster 2500)
Kookzone LA	Ø 180 mm	1850 W (+booster 2500)
Kookzone RA	Ø 210 mm	2300 W (+booster 3300)
Kookzone RV	Ø 145 mm	1400 W (+booster 1800)

2. HET PRINCIPE VAN INDUCTIE

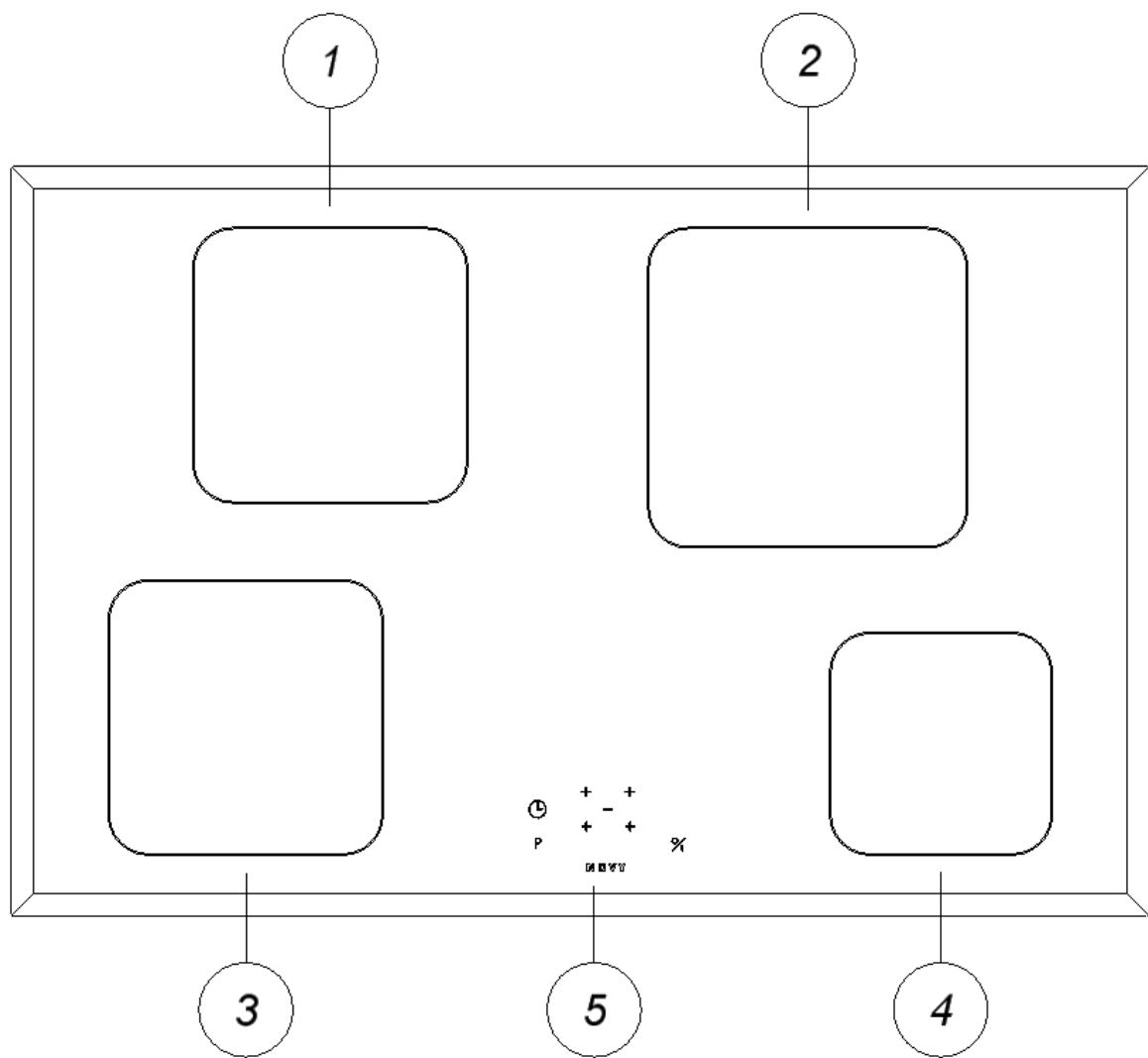
fig.1



De werking van een inductiekookplaat berust op magnetisme. In het toestel bevinden zich 4 spoelen die een wisselend magnetisch veld opwekken. De + en de - pool wisselen met een hoge frequentie. Door een pan met een ijzeren bodem op de spoel te plaatsen, zal ook in de panbodem het magnetisch veld zeer snel afwisselen. Hierdoor ontstaat warmte in de panbodem. De warmte wordt direct in de pan opgewekt. Zo verloopt het koken praktisch zonder energieverlies tussen de inductieplaat en de levensmiddelen. Door de pan van de inductieplaat te verwijderen, of door het apparaat uit te schakelen met de functietoetsen, houdt het koken meteen op. Het koken wordt volledig bestuurd door een elektronische schakeling. Hierdoor zult u een groot gemak in het gebruik ervaren en een perfecte fijnafstelling kunnen uitvoeren.

3. VOORSTELLING VAN DE KOOKTAFEL

1. Kookzone links achter
2. Kookzone rechts achter
3. Kookzone links voor
4. Kookzone rechts voor
5. Bediening

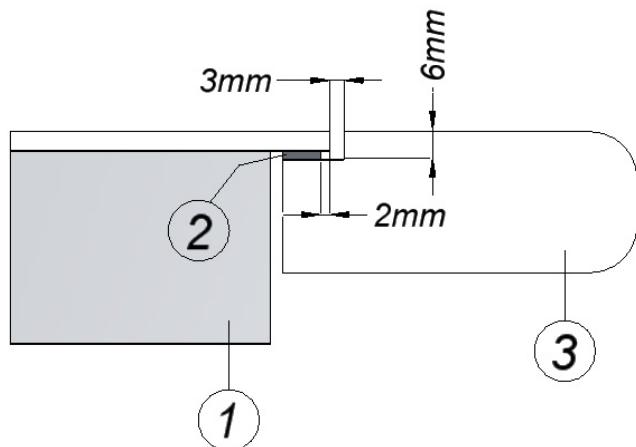


4. INSTALLATIE

4.1. Uitsnijding en inbouw

Maak in uw keukenmeubel of werkblad een uitsnijding met volgende afmetingen:

- Uitsnijding in het werkblad (B x H): 730 x 470 mm
- Buitenafmeting glas (B x H): 750 x 490 mm R = 5
- Uitsnijding voor vlakbouw (B x H x D): 756 x 496 x 4 mm R = 8



1: Glasplaat

2: Dichting

3: Werkblad

3mm = afstand tussen werkblad en glasplaat

2mm = afstand tussen rand glasplaat en dichting

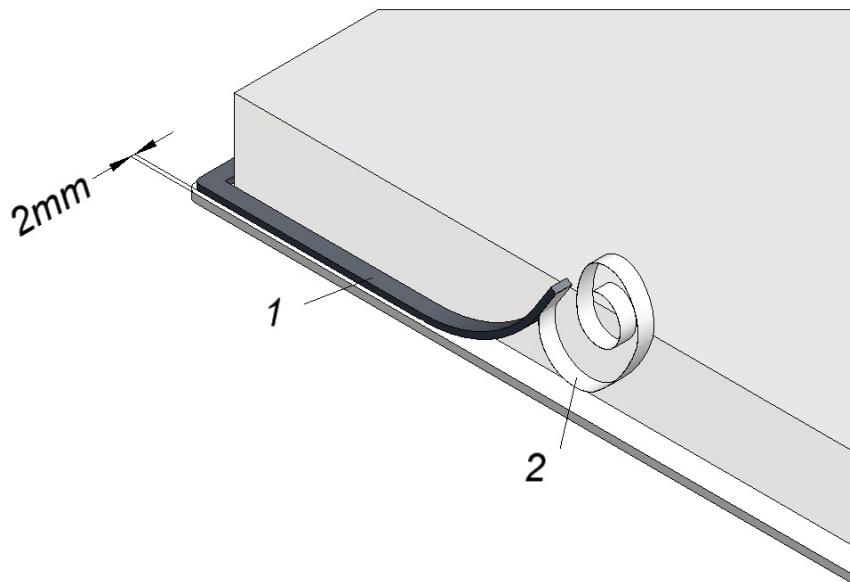
6mm = infreesdiepte voor glasplaat

U hoeft een afstand te voorzien van 5 cm tussen de uitsnijding van de kooktafel en de muur of het rugwandpaneel. Sommige werkbladen die in contact komen met water zwollen op bij de uitsnijding, gebruik daarvoor een speciale vernis of lijm, in de uitsnijding. Het werkblad, keukenmeubel en meubelwanden in de nabijheid, moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C.

Ook de bekleding en de lijm moeten warmtebestendig zijn. Om een goede luchtcirculatie rond de kooktafel te hebben, moet u minimum 1 cm onder de kooktafel vrijlaten. Rond de kooktafel moet u een dichting plaatsen (die is bijgeleverd) om insijpeling van vocht te voorkomen.

Plaatsing van de dichting:

De dichting die bij de kookplaat wordt geleverd zorgt ervoor dat er geen vocht kan doorsijpelen in uw kast. Onderstaande tekening brengt meer duidelijkheid over de plaatsing van de dichting.



Kleef de dichting (1) op de boord van de kooktafel op 2 mm van de rand, na het verwijderen van de beschermlaag (2).

4.2. Elektrische aansluiting

Voor u met de aansluiting begint , moet u zeker zijn dat:

- de aanwezige installatie voldoet aan de gestelde eisen, voor het toestel, vermeld op het typeplaatje.
- de installatie uitgevoerd is volgens de eisen van het AREI .

Het toestel moet worden aangesloten aan een contactdoos , via de voorziene soepele kabel. De installatie moet worden beschermd door automaten , zie aansluitinstucties .

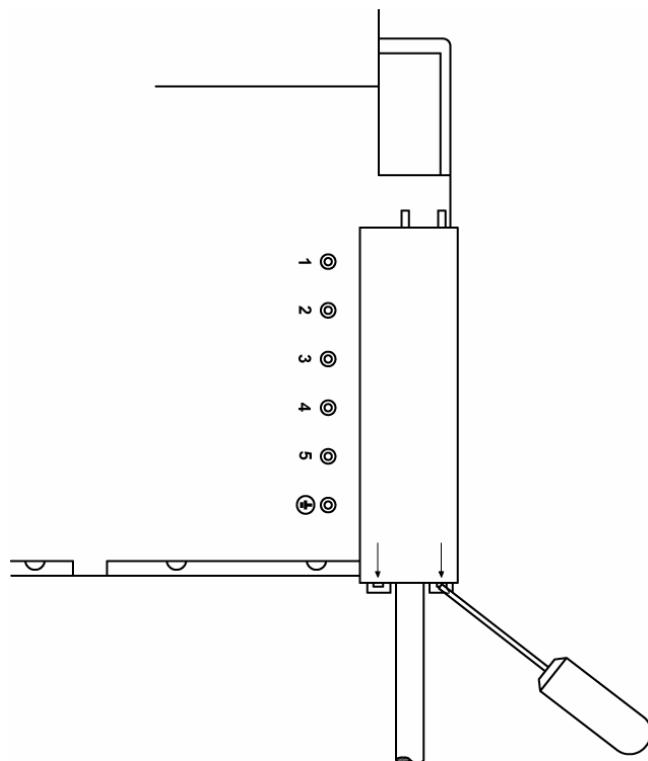
Bij het inbouwen en aansluiten , moeten de elektrische geleiders goed geïsoleerd zijn.

Let op , dat u de meerlengte van de voedingskabel niet in de ruimte steekt die gereserveerd is voor de inbouw van de kookplaat .

4.3. Aansluiting van de kooktafel

Het aansluitingsdoosje van de kooktafel bevindt zich onderaan rechts achter op de kooktafel. Gebruik een middelmatige schroevendraaier om het klepje van de aansluitdoos te openen.

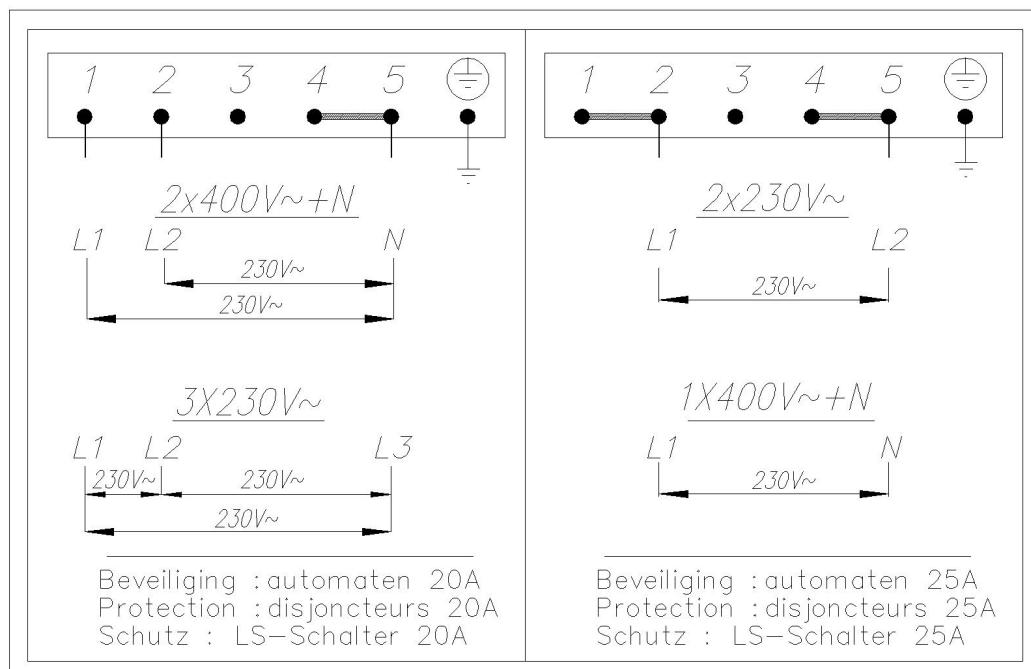
Plaats de schroevendraaier in de opening voor de twee pijlen.



4.4. Aansluitinstructies

Naargelang het soort elektrisch net sluit men de aansluitkabel aan, met of zonder de koperen brugjes die zich in de aansluitdoos bevinden, op volgende wijze:

fig. 4



I. 2 FASEN 400 V + NULLEIDER (blauw)

De gemeten spanning tussen de twee lijndraden onderling is
400 V

De gemeten spanning tussen de twee lijndraden en nulleider is
230 V

÷ Plaatsen brugje in aansluitdoos tussen klem 4 en klem 5

÷ Aansluiten draden op contactdoos

- , Eerste lijndraad op klem 1
- , Tweede lijndraad op klem 2
- , Nulleider op klem 5 (of klem 4)
- , Aardingsdraad (geel/groen) op aardklem

II. 3 FASEN 230 V

De gemeten spanning tussen de drie lijndraden is
230 V

÷ Plaatsen brugje in aansluitdoos tussen klem 4 en klem 5

÷ Aansluiten draden op contactdoos

- , Eerste lijndraad op klem 1
- , Tweede lijndraad op klem 2
- , Derde lijndraad op klem 5 (of klem 4)
- , Aardingsdraad (geel/groen) op aardklem

III. 2 FASEN 230 V OF 1 FASE 400 V + NULLEIDER (blauw)

De gemeten spanning tussen de draden is 230 V

÷ Plaatsen brugjes in aansluitdoos

- , Eerste brug tussen klem 1 en klem 2
- , Tweede brug tussen klem 4 en klem 5

÷ Aansluiten draden op contactdoos

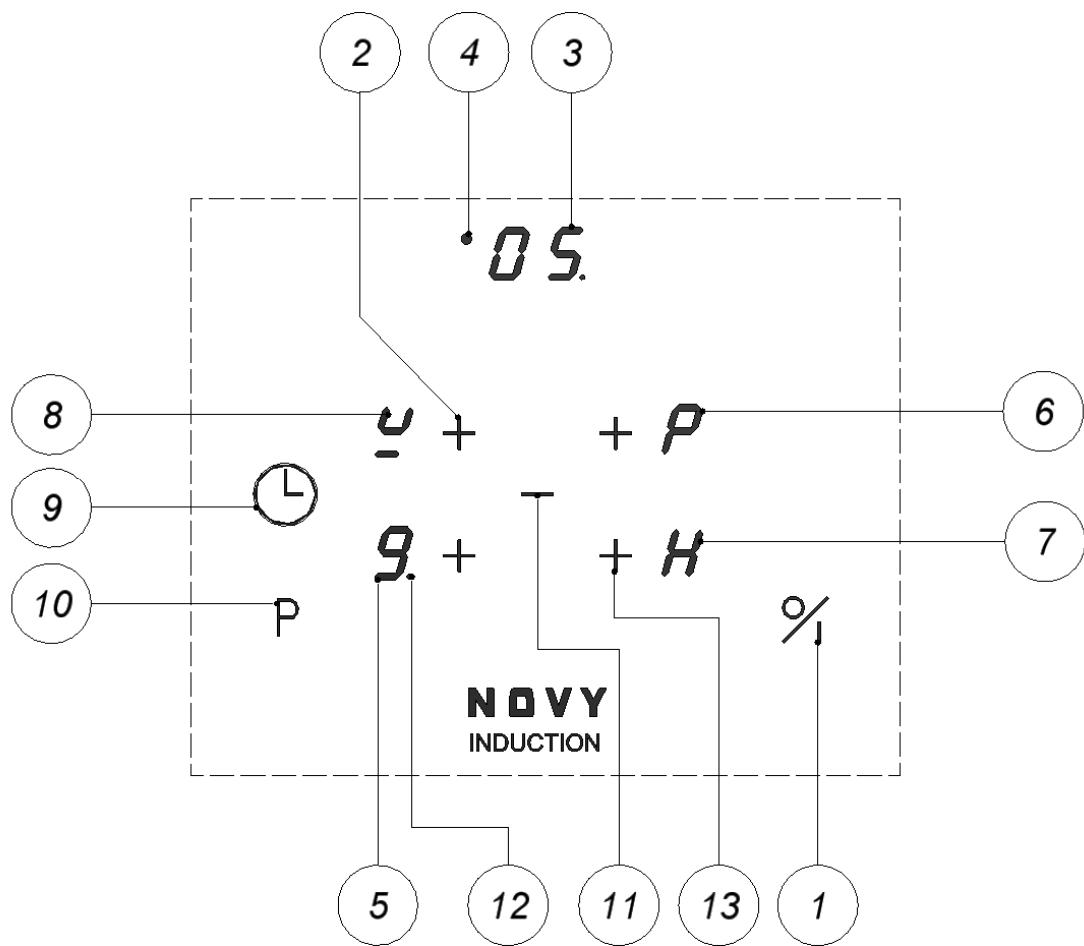
- , Eerste aansluitdraad op klem 1 (of klem 2)
- , Tweede aansluitdraad (nulleider indien aanwezig) op klem 5
(of klem 4)
- , Aardingsdraad (geel/groen) op aardklem

**WIJ ZIJN NIET VERANTWOORDELIJK VOOR PROBLEMEN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN EEN
SLECHTE OF NIET
AANGESLOTEN AARDING.**

5. GEBRUIK

5.1. Het functioneren van een inductie kooktafel met sensoroetsen

Uw kooktafel is uitgerust met een elektronische bediening: sensoroetsen. Uw vinger in aanraking met één van de toetsen, brengt de functie in werking. Wanneer een functie reageert op uw aanraking, hoort u een 'bip'.



5.2. Bediening

Om de kooktafel in werking te brengen, moet u toets % gedurende ongeveer 2 seconden aanhouden. Op de plaats van de displays van de kookzones verschijnt een "0" met pinkende stip.

Om de gewenste kookzone in werking te zetten, de overeenkomstige toets + aanraken. De display van de gekozen kookzone duidt 0 met stip aan.

Om de gewenste warmtegraad te bekomen, raak de toetsen + of - aan. De toetsen + en - zijn uitgerust om de kookzone continu in werking te houden. Wanneer u uw vingers op één van bovenvermelde toetsen houdt, dan kunt u respectievelijk uw kookzone warmer of minder warm laten worden (van 1 t.e.m. 9). Het interval tussen twee niveaus bedraagt 0,5 seconde.

Indien de eerste toets die u kiest, na het activeren van een kookzone d.m.v. toets + terug deze toets is, kiest u voor niveau 1. Door uw vinger op toets + te houden, bereikt u geleidelijk aan niveau 9.

Indien de eerste toets die u kiest na het activeren van de kookzone - is, kiest u voor niveau 9. Door uw vinger op deze toets te houden, bereikt u geleidelijk niveau 1. U kunt op ieder willekeurig niveau stoppen (naargelang de gewenste warmtegraad).

NOTA: U kunt slechts één toets kiezen. De toets die u selecteert, kunt u herkennen aan het stipje.

Indien u 2 of meer toetsen tegelijk aantoeft, wordt er geen enkele functie in werking gesteld.

5.3. Vergrendeling van de bediening

De vergrendeling van de bediening laat toe alle verkeerde bewegingen tijdens de werking of het schoonmaken te vermijden. De vergrendeling kunt u laten werken tijdens of na het koken. De ingestelde niveaus blijven in werking en de aangegeven niveaus blijven op het display staan.

Hoe de bediening vergrendelen?

Druk op % om uw kooktafel in te schakelen. Druk vervolgens tegelijkertijd op - en + . Druk daarna nogmaals op +, nu verschijnt de melding "L" op de 4 displays van de kookzones.

*Hoe de bediening ontgrendelen?

Druk gelijktijdig op + en - , vervolgens nogmaals op - om de vergrendeling te ontgrendelen.

5.4. Veiligheidstoets

Door toets % aan te raken, worden alle functies die in werking zijn onmiddellijk uitgeschakeld, ook wanneer de functies vergrendeld zijn. Duw 2 seconden op deze toets tot al de kookzones doven.

5.5. Aanduiding van de restwarmte

Indien u na het gebruik van een kookzone de vermelding "H" ziet, betekent dit dat de kookzone nog warmer is dan +/- 50°C. Raak deze zone dus niet aan (gevaar voor brandwonden).

5.6. Aankookautomaat

Leg eerst de kookplaat aan, door middel van toets %. Toets dan eerst de te gebruiken zone aan. Daarna het volle vermogen 9 aantoeften door eerst de + en daarna de - aan te raken, nu ziet u het cijfer 9 afwisselend met een A. Nu toetst u terug de - aan om een lager vermogen in te stellen. U kiest nu een stand van 8 tot 1. De kooktafel neemt dit dan op in haar geheugen en begint eerst te koken op het maximum niveau, om dan na een paar minuten terug te vallen op een lager vermogen om verder te sudderen of te koken (de tijd hangt af van het geselecteerde vermogen).

5.7. Timer

De timer kan op elk van de vier zones tegelijkertijd ingesteld worden.

Hoe instellen?

Kies een kookzone en selecteer de warmtegraad, duw dan op toets ☰. Om de tijd te doen toenemen, druk op +. En om de tijd te doen afnemen, druk op -.

Op de display verschijnt dan het aantal minuten die u hebt ingesteld, bijv. '0 5. Als u bijv. voor de kookzone links achter hebt gekozen, dan brandt het lichtje van de desbetreffende kookzone op de display van de minuterie.

5.8. Veiligheid: plaat kan niet werken zonder pot

Indien u een zone aanlegt zonder dat er een pot op staat dan zal de zone niet opwarmen. U ziet dan het teken ⚡.

5.9. Power-functie

De 4 kookzones zijn voorzien van een Power-functie. Schakel eerst de kookplaat in met behulp van toets %. Selecteer de zone d.m.v. de + toets van de gewenste zone aan te raken. Hierna hoeft u enkel nog de ☰ aan te toetsen.

5.10. Veiligheid tegen oververhitting

Om oververhitting van het glas te vermijden, is elke kookzone voorzien van een interne temperatuurslimiet, die de kookzone uitschakelt wanneer het glas te heet wordt.

5.11. Gebruiksrichtlijnen om te koken met inductie

* De kookzone werkt alleen als er een geschikte pan op de kookzone staat. Wanneer er geen pan op de kookzone staat (of een ongeschikte pan), dan ziet u het teken . Zodra een (geschikte) pan op de kookzone staat, verdwijnt deze vermelding.

GESCHIKT : gietijzer, geëmailleerd gietijzer, geëmailleerd plaatstaal, roestvrij stalen potten met metalen bodem voor inductie

ONGESCHIKT : aardewerk, aluminium, kunststof, koper, porselein, roestvrij staal

U kunt uw bestaande potten testen op inductie door bijgeleverde magneet te testen aan de onderkant. Blijft de magneet kleven, dan kunt u uw kookpotten gebruiken om te koken op inductie.

* Deze inductiekookplaat produceert magnetische velden in de nabijheid van de kookplaat. Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden dient de pacemaker te voldoen aan de geldende bepalingen met betrekking tot pacemakers. Wij kunnen enkel garanderen dat onze kookplaat aan de geldende normen voldoet. Wat de technische specificatie van de pacemaker of mogelijke storingen tussen pacemaker en kookplaat betreft, raden wij u aan informatie in te winnen bij de fabrikant van de pacemaker of bij uw behandelende arts.

* Het is belangrijk dat u bij de positionering van uw kookpotten er op let dat er nooit een driehoek ontstaat. Dit wil zeggen dat de stelen nooit contact mogen hebben en dat bijvoorbeeld bij gebruik van 3 kookpotten, er tevens geen onderling contact mag zijn (zowel voor stelen als pot zelf).

5.12. Gebruikstabbel van de warmteniveaus

1	2 - 3	4	5 - 6	7 - 8	9
<u>Opwarmen en warm houden</u> Bereide gerechten				<u>Koken en braden</u> Schnitzel, steak, omelet	
	<u>Ontdooien en zachtjes koken</u> Groenten, fruit, vis, diepvriesproducten				
<u>Smelten</u> Boter, chocolade		<u>Ontdooien en zachtjes koken</u> Aardappelen, groenten, soepen, deegwaren			
<u>Opwarmen</u> Rijst met melk, suikersiroop			<u>Sterk doorkoken, stoven</u> Goulash, roulades, ingewanden		

6. ONDERHOUD EN REINIGING

Alhoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden, raden wij toch aan de kookplaat direct na gebruik schoon te maken. Hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel (bv. een sopje van een afwasmiddel) te verwijderen. Waterkringen of kalkresten kunt u het gemakkelijkst verwijderen met schoonmaakazijn. Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak moeilijker te verwijderen. Gebruik hiervoor een speciaal reinigingsproduct voor vitroceramische platen, zoals staalfix, cera-fix... Nadat u een reinigingsmiddel gebruikt heeft, moet u de kookzone grondig reinigen met een natte doek, ook wanneer de gebruiksaanwijzing van die middelen anders luidt. Bij verhitting kunnen die middelen immers bijkantend werken. Daarna droogwrijven.

Gebruik nooit : Schuurmiddelen (deze veroorzaken krasjes waarin het vuil zich ophoert) ; Scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

Belangrijk:

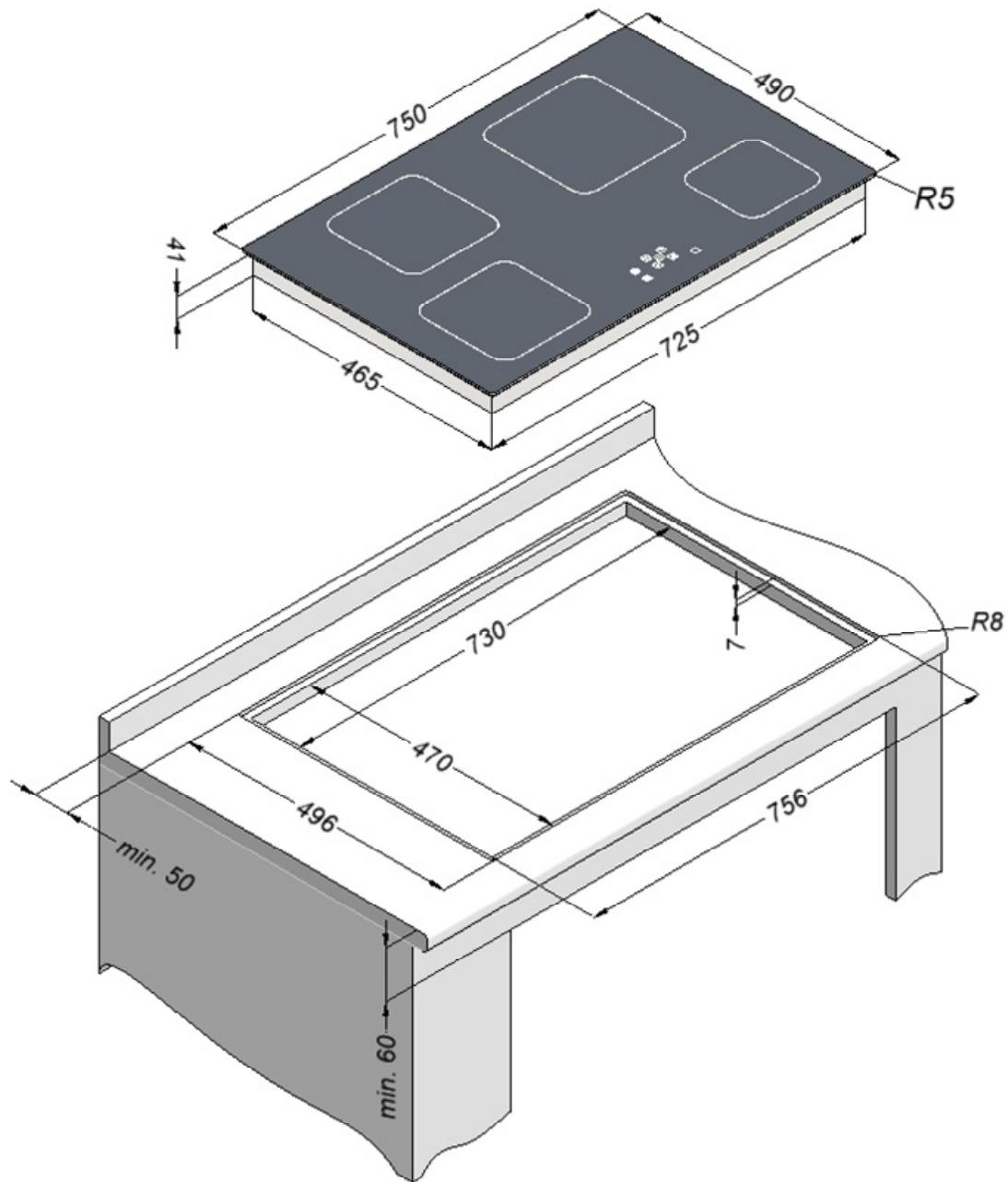
- Van zodra er aan de kooktafel gewerkt dient te worden (demontage,...), moet de stroomtoevoer verbroken worden!
- Indien u een barstje op de glasplaat vaststelt, schakelt u via de zekeringen of de beveiligingsschakelaar meteen de elektrische stroomtoevoer naar de kookplaat uit om elektrische schokken te vermijden. Contacteer vervolgens de servicedienst. Gebruik de kooktafel pas opnieuw na de installatie van een nieuwe glasplaat.
- De kookplaat mag niet dienen als "opslagplaats" voor eender welk voorwerp.
- Let er op dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat, dat op een vlak bij de kookplaat gelegen stopcontact is aangesloten, de kookzones niet kan raken.
- Gebruik nooit aluminiumfolie voor het bereiden van gerechten. Plaats in aluminiumfolie verpakte producten of diepvriesproducten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kooktafel. Aluminium smelt en brengt de kooktafel schade toe.
- Indien uw oven zich onder uw kookplaat bevindt (zie inbouwmogelijk-heden), is het omwille van de thermische veiligheden onmogelijk gelijktijdig de kooktafel en de oven in pyrolysestand te gebruiken.
- Gebruik nooit een stoomreiniger



**GEEN LOSSE ACCESSOIRES GEBRUIKEN OM POTTEN EN PANNEN, DIE NIET VOOR INDUCTIE GESCHIKT ZIJN, OP TE WARMEN.
GEVAAR VOOR BRANDWONDEN EN BESCHADIGINGEN VAN DE KOOKPLAAT.**



6. INBOUWAFMETING



MODE D'EMPLOI

1. DONNEES TECHNIQUES	P. 18
2. LE PRINCIPE D'INDUCTION	P. 19
3. PRESENTATION DE LA TAQUE	P. 20
4. INSTALLATION	P. 21
4.1. Découpe et encastrement	P. 21
4.2. Raccordement électrique	P. 22
4.3. Raccordement de la table	P. 23
4.4. Instructions de raccordement	P. 23
5. UTILISATION	P. 25
5.1. Fonctionnement d'une table à induction commandée par des touches sensitives	P. 25
5.2. Mise en marche	P. 26
5.3. Verrouillage de la commande	P. 26
5.4. Arrêt de sécurité	P. 26
5.5. Indicateur de la chaleur résiduelle	P. 27
5.6. Accélérateur de chauffe	P. 27
5.7. Minuterie	P. 27
5.8. Sécurité	P. 27
5.9. Fonction Power	P. 27
5.10. Sécurité de surchauffe	P. 27
5.11. Conseils d'utilisation pour cuisiner à l'induction	P. 28
5.12. Tableau d'utilisation des niveaux de chaleur	P. 28
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	P. 29
7. DIMENSIONS D'ENCASTREMENT 1728/1	P. 30

Cher client,

Nous vous remercions vivement et nous vous félicitons pour le choix que vous avez fait. Ce nouveau produit soigneusement étudié et réalisé avec des matériaux de première qualité a été attentivement essayé pour satisfaire toutes vos exigences pour une cuisson parfaite. Nous vous prions pourtant de lire et de respecter les instructions qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Avec cet appareil performant, nous vous souhaitons bien des satisfactions.

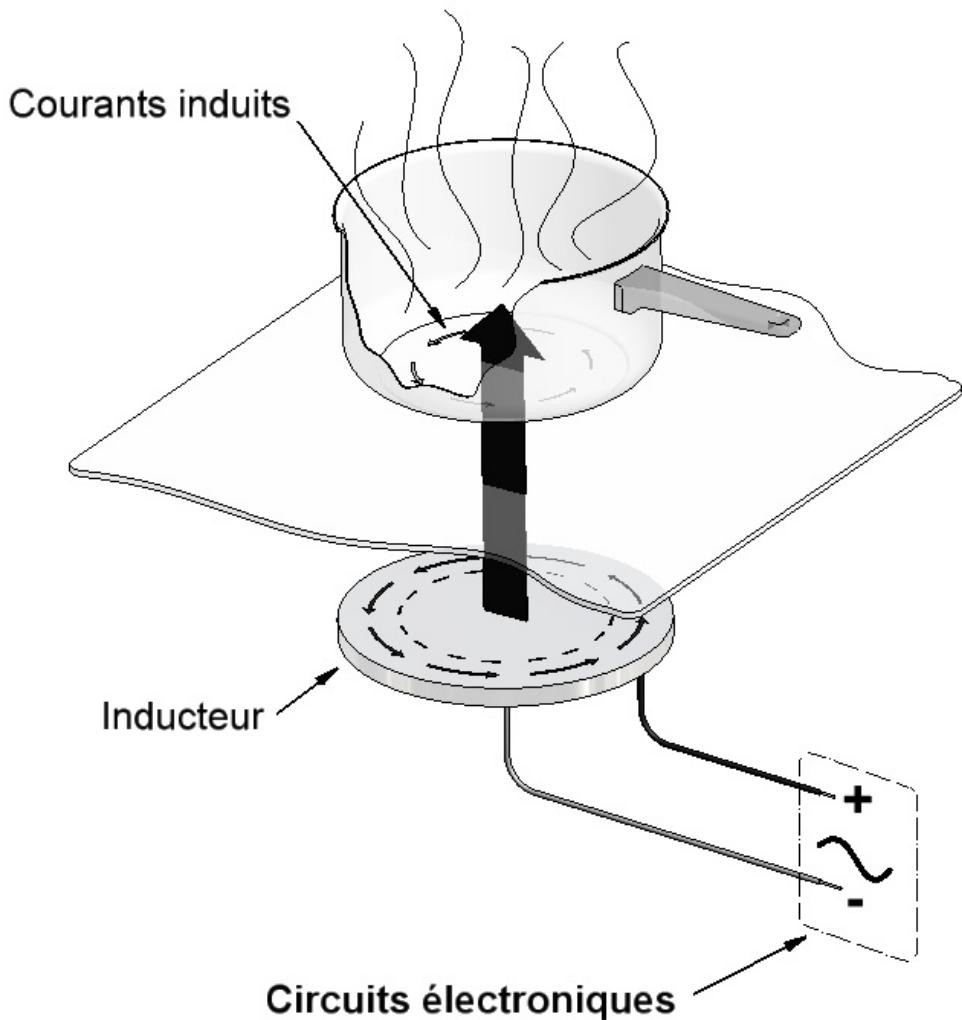
1. DONNEES TECHNIQUES

Type: **1728/1**

Puissance totale: 7400 W

	<u>Diamètre</u>	<u>Puissance</u>
Foyer gauche avant	Ø 180 mm	1850 W (+booster 2500)
Foyer gauche arrière	Ø 180 mm	1850 W (+booster 2500)
Foyer droite arrière	Ø 210 mm	2300 W (+booster 3300)
Foyer droite avant	Ø 145 mm	1400 W (+booster 1800)

2. LE PRINCIPE D'INDUCTION

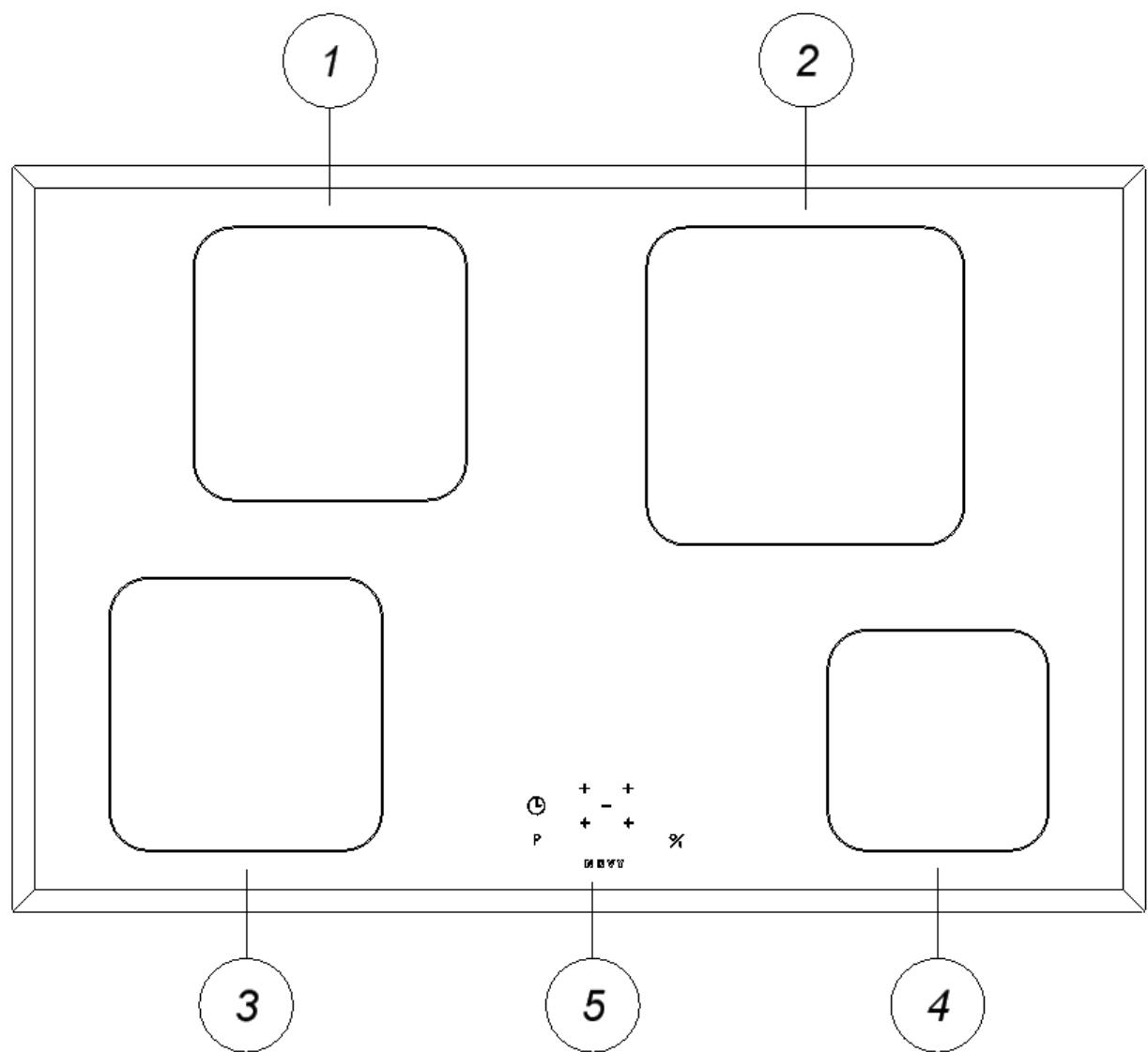


Le fonctionnement d'une plaque de cuisson à induction repose sur les principes de l'électromagnétisme. Une bobine située à l'intérieur de l'appareil produit un champ magnétique. Les pôles positif et négatif alternent à haute fréquence. L'échauffement du récipient placé au-dessus de la bobine est dû à cette alternance. La cuisson à induction repose sur le principe électromagnétique. Le fond de l'ustensile doit donc contenir du fer. La chaleur est directement produite à l'intérieur du récipient. Ainsi, la cuisson s'effectue pratiquement sans perte d'énergie entre la table à induction et les aliments. La puissance de chauffe de l'appareil est restituée à son maximum. Le retrait du récipient de la table à induction, ou le simple arrêt de l'appareil à partir des touches de fonction, suffit à stopper instantanément la cuisson.

La cuisson est entièrement gérée par un circuit électronique. Ce qui vous offre une très grande souplesse d'utilisation et une finesse de réglage.

3. PRESENTATION DE LA TAQUE

1. Foyer gauche arrière
2. Foyer droite arrière
3. Foyer gauche avant
4. Foyer droite avant
5. Commande

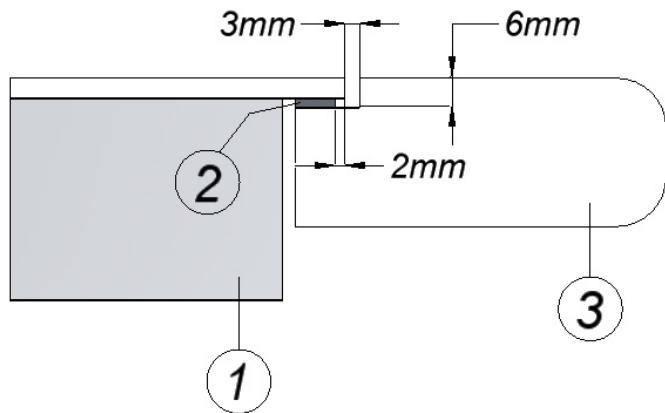


4. INSTALLATION

4.1. Découpe et encastrement

Effectuez dans le meuble ou le plan de travail une découpe aux dimensions suivantes:

- Découpe dans le plan de travail (L x H): 730 x 470 mm
- Dimensions extérieures verre (L x H): 750 x 490 mm R = 5
- Découpe enc. "affleuré" (L x H x P): 756 x 496 x 4 mm R = 8



1: Plaque de cuisson

2: Joint

3: Meuble

3mm = distance entre plan de cuisson et plaque en verre

2mm = distance entre rebord de la plaque en verre et joint

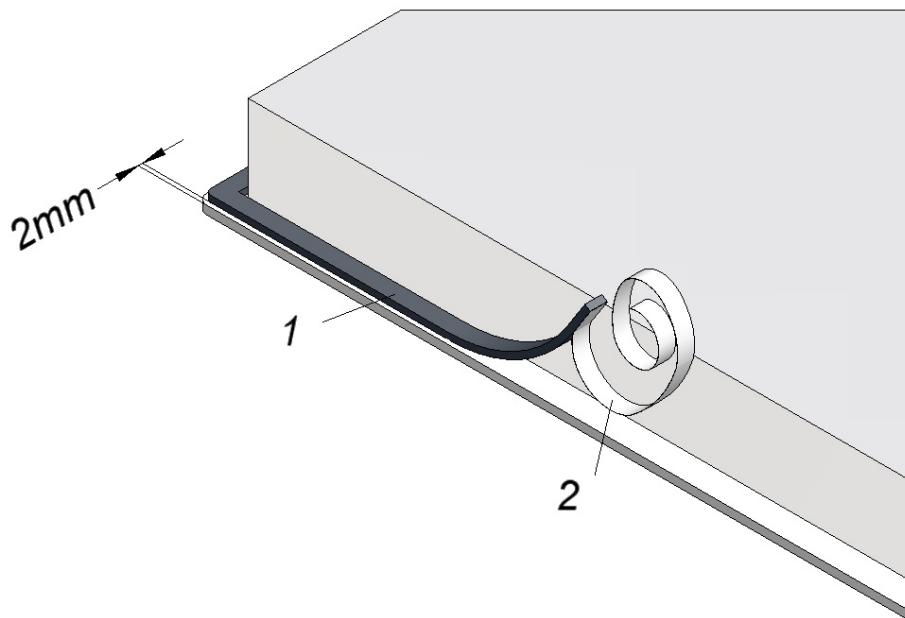
7mm = profondeur encastrement pour la plaque en verre

Une distance de 5 cm est à prévoir entre la découpe de la table et le mur ou les parois latérales. Des matériaux fréquemment utilisés pour la confection des plans de travail, gonflent en contact avec de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale. Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table de cuisson ainsi que les parois des meubles à proximité immédiate, doivent résister à une température de 100°C. Les revêtements en stratifié, ainsi que la colle fixant ceux-ci, doivent également résister à la chaleur.

Pour permettre une bonne circulation de l'air autour de la table, ne pas cloisonner à moins de 1 cm du dessous du caisson. Un soin particulier doit être porté à la pose du joint adhésif fourni avec l'appareil pour éviter toute infiltration dans le meuble support. Ce joint garantit l'étanchéité.

Mise en place du joint d'étanchéité:

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Collez le joint (1) sur le rebord de la table à 2 mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (2).

4.2. Raccordement électrique

Avant de procéder au raccordement électrique il faut s'assurer:

- que les caractéristiques de l'installation soient de nature à satisfaire toutes les indication portées sur la plaque signalétique située sous l'appareil;
- que l'installation est conforme aux exigences du RGIE

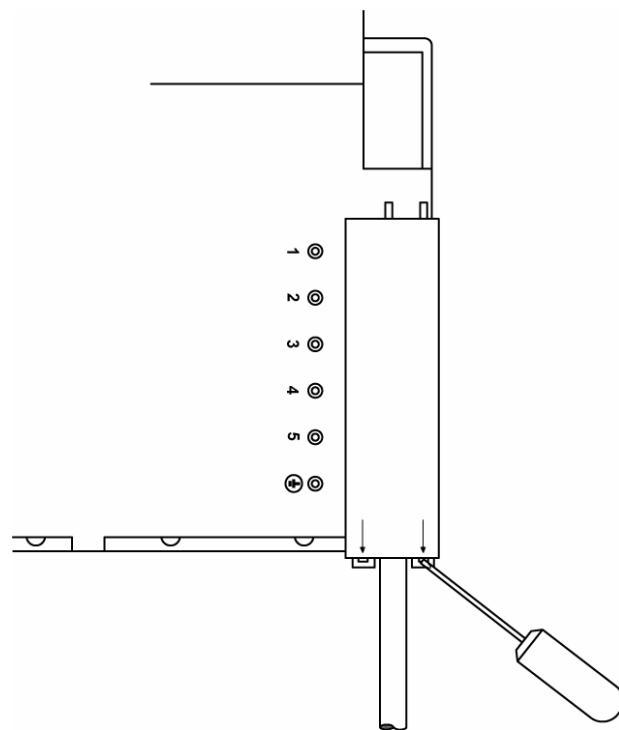
Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant, par intermédiaire du câble souple qui est prévu dans la boîte. L'installation doit être protégée par des fusibles (voir instructions de raccordement). Les conducteurs électriques doivent être parfaitement isolés à l'encastrement.

Attention à ne pas mettre la surlongueur du câble d'alimentation dans l'espace réservé à l'encastrement de la table de cuisson.

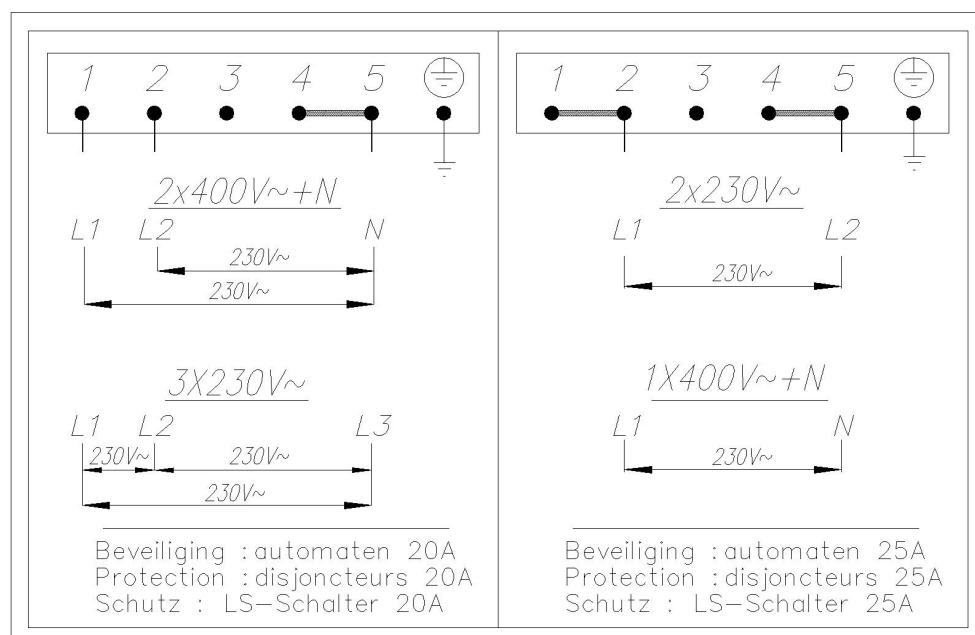
4.3. Raccordement de la table

Le bôitier de raccordement de la table se situe au bas à droite du côté arrière de la table.

Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez-le dans la fente à l'avant des deux flèches.



4.4. Instructions de raccordement



I. DEUX PHASES 400 V + FIL NEUTRE (bleu)

Le voltage mesuré entre les deux fils est 400 V

Le voltage mesuré entre les deux fils et le fil neutre est 230 V

÷ Mettre le pont dans la boîte de raccordement entre la borne 4 et la borne 5.

÷ Raccorder les fils sur la boîte de contact.

 , Premier fil sur borne 1

 , Deuxième fil sur borne 2

 , Fil neutre sur la borne 5 (ou la borne 4)

 , Fil de terre (jaune/vert) sur borne de masse

II. TROIS PHASES 230 V

Le voltage mesuré entre les trois fils est 230 V

÷ Mettre le pont dans la boîte de raccordement entre la borne 4 et la borne 5

÷ Raccorder les fils sur la boîte de contact

 , Premier fil sur borne 1

 , Deuxième fil sur borne 2

 , Troisième fil sur borne 5 (ou borne 4)

 , Fil de terre (jaune/vert) sur borne de masse

III. DEUX PHASES 230 V OU 1 PHASE 400 V + fil neutre (bleu)

Le voltage mesuré entre les fils est 230 V

÷ Mettre des ponts dans la boîte de raccordement

 , Premier pont entre borne 1 et borne 2

 , Deuxième pont entre borne 4 et borne 5

÷ Raccorder les fils sur la boîte de contact

 , Premier fil de raccordement sur borne 1 (ou borne 2)

 , Deuxième fil de raccordement (fil neutre si prévu) sur borne 5 (ou borne 4)

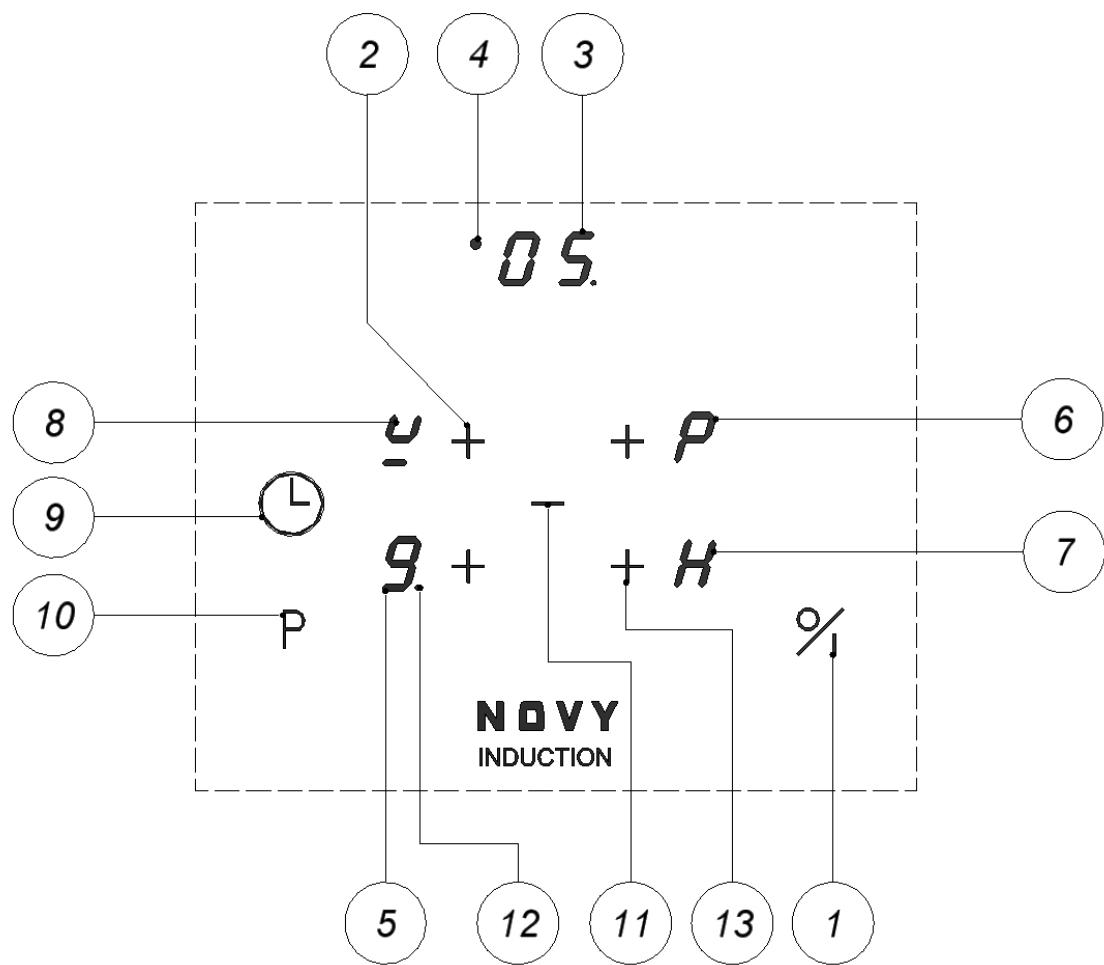
 , Fil de raccordement (jaune/vert) sur borne de masse

***NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE
POUR TOUT INCIDENT QUI POURRAIT SURVENIR A L'USAGE D'UN APPAREIL NON RELIE A
LA TERRE OU EQUIPE
D'UNE PRISE DEFECTUEUSE***

5. UTILISATION

5.1. Fonctionnement d'une table à induction commandée par des touches sensitives

Votre table vitrocéramique est équipée d'une commande électronique à touches sensitives. Votre doigt, en contact avec une des touches, actionne la commande correspondante. Dès que la commande reconnaît votre demande, elle émet un 'bip'.



5.2. Commande

Pour mettre les commandes en éveil, actionnez la touche % pendant environ 2 secondes. Sur les afficheurs, un '9' apparaît avec un point qui clignote.

Pour mettre en chauffe le foyer désiré, actionnez la touche + de la zone désiré. L'afficher du foyer choisi indique '0' avec point.

Pour obtenir l'allure de chauffe désiré, actionnez les touches + ou - . Les touches + et - sont équipées pour faire fonctionner les foyers continuellement. De ce fait, en maintenant votre doigt sur une des touches + ou - , l'allure de chauffe (de 1 à 9) augmente ou diminue de façon continue avec un intervalle de 0,5 seconde.

Si la première touche actionné, après avoir sélectionné la zone avec la touche + , est de nouveau cette touche, vous sélectionnez l'allure 1. En maintenant votre doigt sur la touche + , vous atteignez progressivement l'allure 9. Si la première touche actionné après avoir sélectionné la zone, est la touche - , vous sélectionnez l'allure 9. En maintenant votre doigt sur cette touche, vous atteignez progressivement l'allure 1. Chaque foyer peut être coupé à n'importe quelle allure.

NOTA : N'actionnez qu'une touche à la fois. Si deux touches (ou plus) sont actionnées simultanément, aucune commande n'est pris en considération.

5.3. Verrouillage de la commande

Le verrouillage de la commande permet d'éviter toute fausse manœuvre avant ou en cours de fonctionnement ou lors du nettoyage.

Les commandes peuvent être verrouillées pendant l'utilisation ou après, les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs.

Pour verrouiller les commandes ?

Actionnez la touche % pour allumer votre taque. Ensuite, actionnez simultanément les touches - et + . Après, appuyer de nouveau sur la touche + , maintenant vous voyez "L" sur l'afficheur des 4 zones.

Pour déverrouiller les commandes ?

Actionnez simultanément sur les touches + en - , après appuyez de nouveau sur la touche - pour déverrouiller la commande.

5.4. Arrêt de sécurité

La touche % permet d'arrêter en même temps toutes les zones en fonctionnement, même si les commandes sont verrouillées par la touche de verrouillage. Actionnez et maintenez pendant 2 secondes la touche jusqu'à ce que les zones de cuisson s'éteignent. Si vous voulez débrancher une zone (p.e. arrière gauche) vous devez actionner au même temps les touches + et - . Un '0' apparaît, la zone n'est plus en fonction.

5.5. Indicateur de chaleur résiduelle

Après utilisation d'une zone de cuisson un clignotement en forme de 'H' vous prévient que la température de surface est supérieure à 60°C. Il faut donc éviter de toucher cette zone (risque de brûlure).

5.6. Accélérateur de chauffe

Branchez la taque en actionnant la touche %. Choisissez la zone désirée et après la puissance maximale en actionnant la touche - et après la touche +, maintenant vous voyez '9' alternant avec 'A'. Maintenant vous actionnez la touche - pour choisir le niveau de chauffe désiré. Une fois l'allure réglée entre 9 et 1, le foyer fonctionne automatiquement à l'allure maximale pendant x minutes (le temps dépend de l'allure sélectionnée). Il redescend ensuite automatiquement sans aucune intervention de votre part.

5.7. Minuterie

La minuterie peut être réglée sur chaque foyer et sur plusieurs foyers en même temps.
Comment programmer?

Choisissez une zone de cuisson et sélectionnez le niveau de chaleur. Actionnez après la touche %. Pour choisir les minutes, vous actionnez la touche + pour augmentez, et la touche - pour diminuer le temps.

Sur l'afficheur de la minuterie le nombre de minutes apparaît, p.e. '05. Si vous avez choisi une zone, le voyant témoin s'allume.

5.8. Sécurité : taque ne fonctionne pas sans casserole

En allumant un foyer sans casserole, vous allez voir le symbole : le foyer ne chauffe pas.

5.9. Fonction Power

Les 4 foyers de la taque sont équipées d'une fonction Power.

Actionnez la touche % pour allumer la taque. Après, actionnez la touche + du foyer désiré (p.e. 6). Après, vous touchez la touche .

5.10. Sécurité de surchauffe

Pour éviter toute surchauffe de la vitre, chaque foyer est équipé d'un limiteur de température interne, qui coupe les résistances dès que la vitre devient trop chaude.

5.11. Conseils d'utilisation pour cuisiner à l'induction

* Le foyer fonctionne uniquement si l'ustensile placé dessus convient. S'il n'y a pas d'ustensile sur le foyer ou si l'ustensile ne convient pas, sur les voyants de contrôle du tableau vous voyez l'affichage (8). Dès qu'une casserole (compatible) est placée sur le foyer, les voyants s'allument en continu.
COMPATIBLE : fonte, fonte émaillée, acier émaillée, inox spécial pour cuisson à induction
INCOMPATIBLE : terre cuite, aluminium, matières synthétiques, cuivre, porcelaine, inox courant
Afin de contrôler si l'ustensile est bien compatible, un aimant est fourni avec l'appareil. Si l'aimant colle au fond de l'ustensile, celui-ci convient.

* Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne. A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

* Il est important que, lors du positionnement, les casseroles ne forment pas de triangle. Du contact entre les poignées ou l'utilisation de p.e. 3 casseroles l'un contre l'autre, n'est pas admis.

5.12. Tableau d'utilisation des niveaux de chaleur

1	2 - 3	4	5 - 6	7 - 8	9
<u>Réchauffer et maintenir au chaud</u> Mets préparés Plats cuisinés			<u>Cuire et rôtir</u> Escalopes, steaks, omelettes, friture		
	<u>Dégeler et cuire doucement</u> Légumes secs, fruits, poissons,...				
<u>Fondre</u> Boter, chocolade		<u>Cuire</u> Pommes vapeur, légumes frais, pâtes, potages			
<u>Mijoter</u> Riz au lait, sirop de sucre			<u>Cuire</u> Goulasch, roulade, tripes		

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Bien que la nourriture ayant débordée ne puisse brûler, il est recommandé de nettoyer directement la plaque de cuisson après utilisation.

Les salissures les plus résistantes seront éliminées avec un produit de nettoyage doux (par exemple, avec un peu de produit vaisselle). Les auréoles d'eau ou les traces calcaires seront éliminées facilement avec du vinaigre d'alcool blanc. Les traces métalliques, causées par les casseroles, sont plus difficiles à éliminer. Utilisez pour cela des produits de nettoyage adaptés comme Staalfix, Cerafix... En principe, après avoir utilisé un détergent, vous devez toujours rincer la surface avec un torchon humide (même si les modes d'emploi des détergents préconisent le contraire) car ils peuvent avoir un effet corrosif lors d'une nouvelle cuisson. Ensuite frotter à sec.

N'utilisez jamais : Des produits abrasifs ou à récurer, qui provoquent de fines rayures fixant des salissures. Les objets durs tels que la laine d'acier et les éponges abrasives.

Important:

- Dès qu'un démontage s'effectue, débranchez la taque!
- Si une fêlure dans la surface du verre apparaît, déconnectez immédiatement l'appareil, pour éviter un risque de choc électrique. Pour cela, enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur. Ne plus utiliser votre taque avant changement du dessus verre.
- La table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.
- Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table des produits emballés avec de l'aluminium ou produit congelé en barquette aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- Quand votre four se trouve au-dessous de votre taque (voir modalités d'encastrement), il est interdit d'activer la fonction pyrolyse de votre four, à cause des sécurités thermiques.

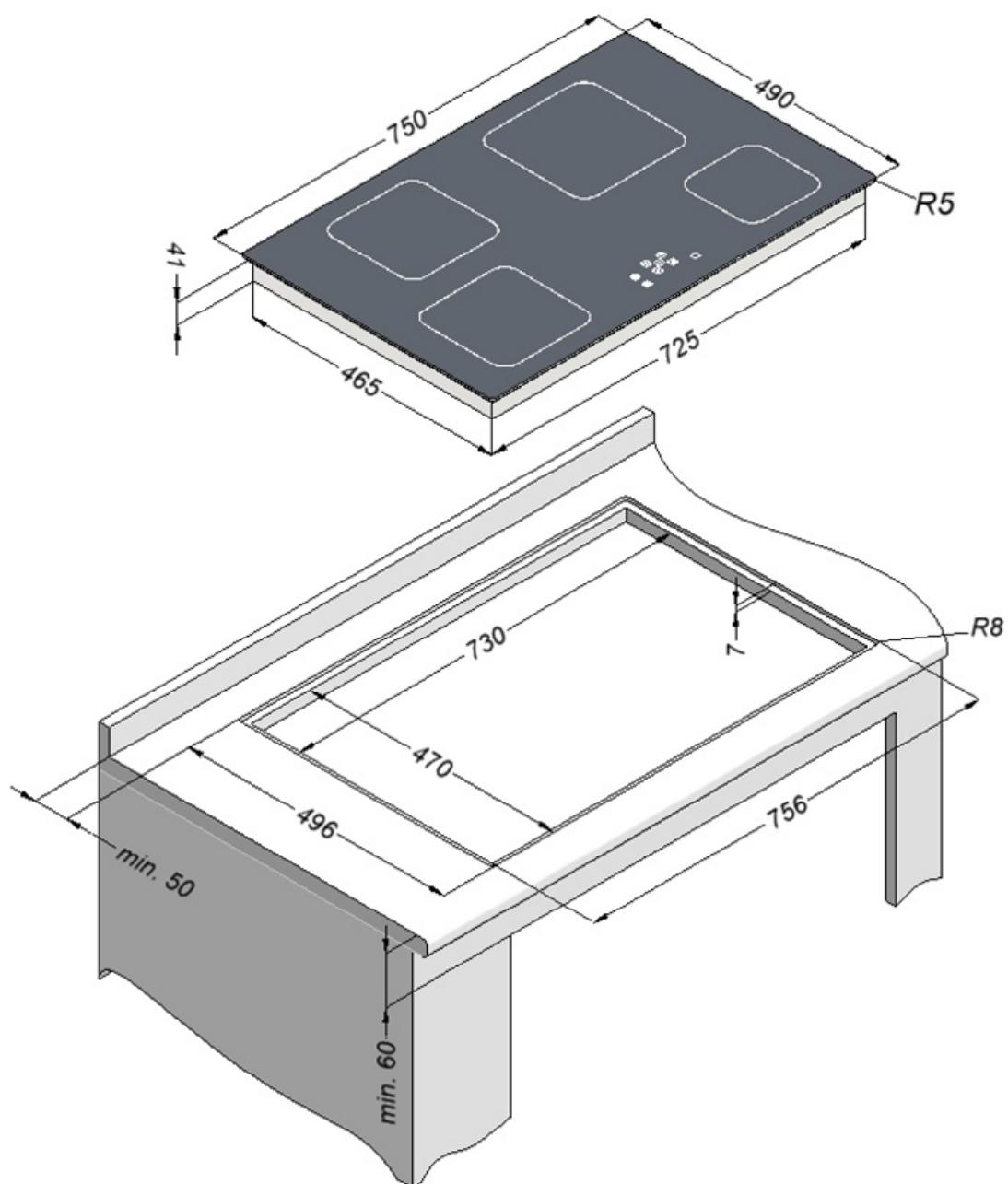
DES RAYURES OU DES PETITES ECAILLES, PROVOQUEES PAR DES OBJETS ABRASIFS OU FONDUS, NE PEUVENT PAS ETRE ELIMINEES. TOUTEFOIS, LE BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE TAQUE DE CUISSON N'EN SERRA AUCUNEMENT AFFECTE.



**NE PAS UTILISER D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMEDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON ADAPTEES A L'INDUCTION.
RISQUES DE BRULURES ET DE DETERIORATION DE LA TABLE.**



6. DIMENSIONS D'ENCASTREMENT



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

NOVY SA se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis la construction et les prix de leurs produits.

NOVY nv
Noordlaan 6
8520 Kuurne
Centrale tel. : 056/365.100
Fax : 056/35.32.51
e-mail : novy@novy.be
www.novy.be

Hersteldienst: 056/365 102
herstellingen@novy.be
reparations@novy.be

10612/2