

# **NOVY®**

## **3770**

**Inductie Wok  
Induction Wok**

NL p. 3 - 15  
FR p. 16 - 28

# **GEBRUIKSAANWIJZING**

<b>1. TECHNISCHE KENMERKEN</b> .....	<b>4</b>
<b>2. HET PRINCIPE VAN INDUCTIE</b> .....	<b>4</b>
<b>3. VOORSTELLING VAN DE KOOKTAFEL</b> .....	<b>5</b>
<b>4. INSTALLATIE</b> .....	<b>5</b>
4.1. INBOUWITSNIJDING .....	5
4.2. ELEKTRISCHE AANSLUITING .....	6
4.3 AANSLUITING OP HET NET.....	6
4.4. AANSLUITINSTRUCTIES.....	6
<b>5. GEBRUIK</b> .....	<b>7</b>
5.1. HET FUNCTIONEREN VAN EEN INDUCTIE KOOKTAFEL MET SENSORTOETSEN .....	7
5.2. BEDIENING.....	7
5.3. VERGREDELING VAN DE BEDIENING .....	7
5.4 VEILIGHEIDSTOETS .....	8
5.5. AANDUIDING VAN DE RESTWARMTE .....	8
5.6. TIMER.....	8
5.7. VEILIGHEID: KOOKPLAAT KAN NIET WERKEN ZONDER POT .....	9
5.8. POWER-FUNCTIE (WERKT MAXIMAAL 10 MINUTEN).....	9
5.9. VEILIGHEID TEGEN OVERVERHITTING .....	9
5.10. GEBRUIKSRICHTLIJNEN OM TE KOKEN MET INDUCTIE .....	9
5.11. GEBRUIKSTABEL VAN DE WARMTENIVEAUS.....	9
<b>6. ONDERHOUD EN REINIGING</b> .....	<b>10</b>
<b>7. INBOUWAFMETING</b> .....	<b>10</b>

## **Beste klant,**

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

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.

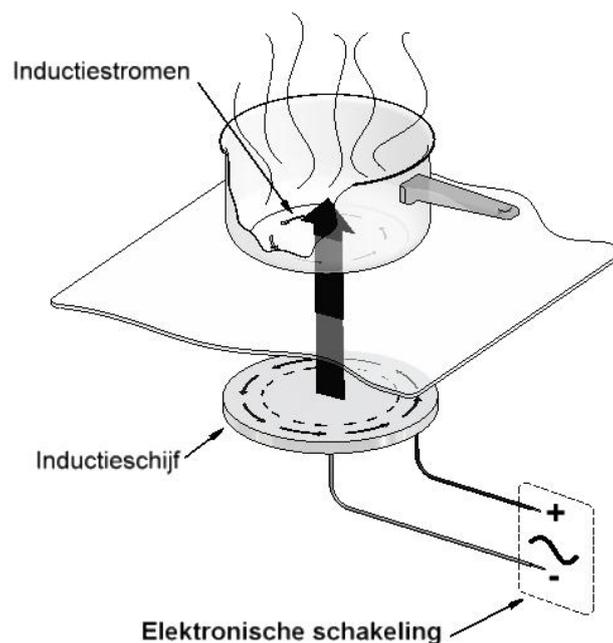
Deze gebruiksaanwijzing bevat alle nodige informatie om een optimaal gebruik van de plaat te waarborgen.

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:	<b>3770</b>	
Totaal vermogen:	3200 W	
	<u>Diameter</u>	<u>Vermogen</u>
Zone WOK	Ø 314 mm	2300 W (+booster 3200)

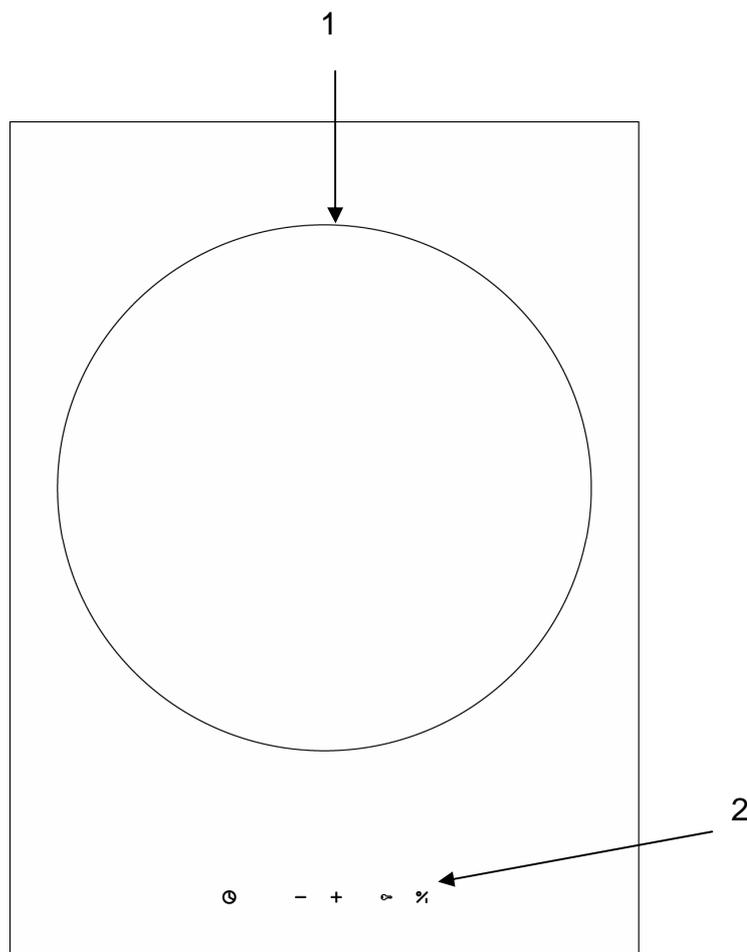
# 2. HET PRINCIPE VAN INDUCTIE



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 fijneafstelling kunnen uitvoeren.

### **3. VOORSTELLING VAN DE KOOKTAFEL**

1. Zone WOK
2. Display



### **4. INSTALLATIE**

#### **4.1. Inbouwuitsnijding**

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

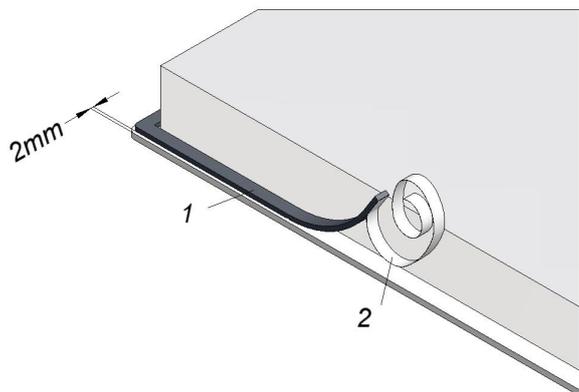
- Uitsnijding in het werkblad (L x B): 480 x 360 mm
- Buitenafmeting kookplaat (L x B x D ): 507 x 380 x 120 mm

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 zwellen 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 een soepele kabel. De installatie moet worden beschermd door automaten, zie aansluitinstructies hieronder.

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 op het net

Net	Aansluiting	Type kabel	Doorsnede	Diameter
230V+N 50 Hz	1 ph+N	H 05 VV - F H 05 RR - F	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	16

\*rekening houdend met de TN60 335-2-6/1990

## 4.4. Aansluitinstructies

Dit apparaat is ontworpen voor aansluiting op 230 V~ 50 Hz

Altijd de aarding verzekeren.

Het aansluitingsschema respecteren.

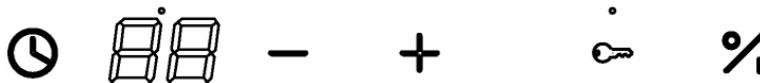
Steeds de aansluitingskabel gebruiken die aan het apparaat is verbonden.

**Wij zijn niet verantwoordelijk voor problemen die te wijten zijn aan verkeerde aansluiting en/of niet aangesloten aarding.**

## 5. GEBRUIK

### 5.1. Het functioneren van een inductie kooktafel met sensortoetsen

Uw kooktafel is uitgerust met een elektronische bediening met akoestische sensortoetsen (u hoort een “biep”). Uw vinger in aanraking met één van de toetsen brengt de functie in werking.



### 5.2. Bediening

Activeer de kooktafel door de toets  $\%$  gedurende ongeveer 2 seconden aan te raken. Op het display verschijnt een “0” met stip die pinkt.

Om de gewenste kookzone in werking te zetten, raakt u de  $+$  toets aan van de desbetreffende kookzone. Het display van de gekozen kookzone vertoont **0** met een punt.

Om de gewenste warmtegraad te bekomen gebruikt u de toetsen  $+$  en  $-$ . De toetsen  $+$  en  $-$  zijn uitgerust om de kookzone steeds 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 de kookplaat de toets  $+$  is, activeert u niveau 1. Door uw vinger op toets  $+$  te houden bereikt u geleidelijk aan niveau 9. Indien u eerst toets  $-$  aanraakt selecteert u automatisch 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. Indien u 2 of meer toetsen tegelijk aantoeft, wordt er geen enkele functie in werking gesteld.

### 5.3. Vergrendeling van de bediening

Deze kooktafel heeft 3 verschillende vergrendeling functies

- Vergrendeling (0)

Activeer de kooktafel door de toets  $\%$  gedurende ongeveer 2 seconden aan te raken. Op het display verschijnt een “0” met stip die pinkt.

Om de kooktafel te vergrendelen raakt u gelijktijdig de toetsen  $-$  en  $\text{⌚}$  aan. Het display vergrendeling licht op.

Om te ontgrendelen tegelijkertijd de toetsen  $-$  en  $\text{⌚}$  aanraken. Het display vergrendeling gaat uit.

- Vergrendeling tijdens het koken

Activeer de kooktafel door de toets  $\%$  gedurende ongeveer 2 seconden aan te raken. Op het display verschijnt een “0” met stip die pinkt.

Om de kooktafel te vergrendelen raakt u gelijktijdig de toetsen  $-$  en  $\text{⌚}$  aan. Het display vergrendeling licht op.

Om te ontgrendelen tegelijkertijd de toetsen  $-$  en  $\text{⌚}$  aanraken. Het display vergrendeling gaat uit.

- “Pauze” functie

Deze functie staat u toe om de kookzone tijdelijk uit te schakelen, om een tijdje later het koken te hervatten zonder verlies van de geprogrammeerde instellingen

Activeer de kooktafel door de toets  gedurende ongeveer 2 seconden aan te raken. Op het display verschijnt een “0” met stip die pinkt.

Om de functie “Pauze” te activeren toets  aanraken. Het display vertoont (II). Om de functie “Pauze” te ontgrendelen toets  en daarna toetsen  of  aanraken. Het display vertoont (0).

## 5.4 Veiligheidstoets

Toets  stelt u in staat om de zone uit te schakelen, ook wanneer deze vergrendeld is, door deze toets gedurende 2 seconden aan te raken.

Indien u de zone wilt uitschakelen doet u dit door de toetsen  en  tegelijkertijd aan te raken. ‘0’ verschijnt op het display, de zone is uitgeschakeld.

## 5.5. Aanduiding van de restwarmte

Indien u na het gebruik van een kookzone het symbool  knippert, betekent dit dat de kookzone nog warmer is dan +/- 60°C. Raak deze zone dus niet aan (gevaar voor brandwonden).

## 5.6. Timer

- Timer instellen en tijd veranderen tijdens koken

Activeer de kooktafel door de toets  gedurende ongeveer 2 seconden aan te toetsen. Op het display verschijnt een “0” met stip die pinkt.

U selecteert de timer door de toets  aan te raken. Op het display verschijnt (00). De tijd kan worden ingesteld met de toetsen  en . Om de tijd te doen toenemen, druk op , om de tijd te doen afnemen, druk op .

Na enkele seconden stopt de display met pinken. De timer is nu ingesteld en begint met aftellen.

Indien u na selectie  eerst op  drukt worden automatisch 30 minuten ingeschakeld (30).

- De timer uitschakelen

Om de timer uit te schakelen drukt u op  tot het display (00) aanduidt.

Raak toets  aan om de functie te annuleren. Op het display verschijnt (0) of de instelling van de kookplaat.

- Automatisch uitschakelen van de timer

Op het einde van de ingestelde tijd knippert het display (00) en hoort u een signaal. Door op een willekeurige toets te drukken stopt het signaal of het signaal schakelt automatisch uit na 2 minuten.

- Timer inschakelen zonder koken

Activeer de kooktafel door de toets  gedurende ongeveer 2 seconden aan te raken. Op het display verschijnt een “0” met stip die pinkt.

U selecteert de timer door de toets  aan te raken. Op het display verschijnt (00). De tijd kan worden ingesteld met de toetsen  en . Om de tijd te doen toenemen, druk op , om de tijd te doen afnemen, druk op .

Na enkele seconden stopt de display met pinken en begint de timer.

Indien u na selectie  eerst op  drukt schakelen automatisch 30 minuten in (30).

## 5.7. Veiligheid: kookplaat kan niet werken zonder pot

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

## 5.8. Power-functie (werkt maximaal 10 minuten)

De Power functie verhoogt het vermogen aanzienlijk gedurende 10 minuten. Power wordt bijvoorbeeld gebruikt voor het aankoken van vloeistoffen.

- Power inschakelen en uitschakelen

Schakel de kookzone in op niveau 9. Raak toets  aan en (P) schakelt in gedurende 10 minuten. Om de Power functie uit te schakelen raakt u toets  aan.

## 5.9. Veiligheid tegen oververhitting

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

## 5.10. 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 er 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 met een magneet testen. Blijft de magneet kleven aan de onderkant, 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.

## 5.11. Gebruikstabel 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 vitrokeramische 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 bijtend werken. Daarna droogwrijven.

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

Belangrijk:

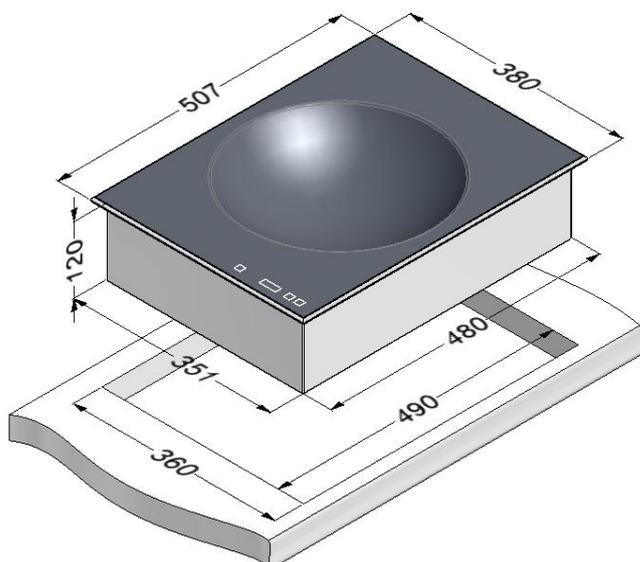


**GEEN LOSSE ACCESSOIRES GEBRUIKEN OM POTTEN EN PANNEN, DIE NIET VOOR INDUCTIE GESCHIKT ZIJN, OP TE WARMEN. GEVAAR VOOR BRANDWONDEN EN BESCHADIGINGEN VAN DE KOOKPLAAT.**



- Wanneer aan de kooktafel gewerkt dient te worden (demontage,...), moet de stroomtoevoer verbroken worden!
- Indien u een barstje in de glasplaat vaststelt, schakelt u via 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 inbouw mogelijkheden), is het omwille van de thermische veiligheidsaangeraden niet gelijktijdig de kooktafel en de oven in pyrolysestand te gebruiken.
- Gebruik nooit een stoomreiniger

## **7. INBOUWAFMETING**



# **MODE D'EMPLOI**

<b>1. DONNEES TECHNIQUES .....</b>	<b>13</b>
<b>2. LE PRINCIPE D'INDUCTION .....</b>	<b>13</b>
<b>3. PRESENTATION DE LA TAQUE .....</b>	<b>14</b>
<b>4 INSTALLATION .....</b>	<b>14</b>
4.1. DECOUPE ET ENCASTREMENT.....	14
4.2. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE .....	15
4.3. POSSIBILITÉS DE RACCORDEMENT AU RÉSEAU .....	15
4.4 INSTRUCTIONS DE RACCORDEMENT.....	15
<b>5. UTILISATION.....</b>	<b>16</b>
5.1. FONCTIONNEMENT D'UNE TABLE À INDUCTION COMMANDÉE PAR DES TOUCHES SENSITIVES .....	16
5.2. COMMANDE .....	16
5.3. VERROUILLAGE DE LA COMMANDE.....	16
5.4. ARRÊT DE SÉCURITÉ .....	17
5.5. INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE .....	17
5.6. MINUTERIE.....	17
5.7. SECURITE : TAQUE NE FONCTIONNE PAS SANS CASSEROLE.....	18
5.8. FONCTION POWER.....	18
5.9. SÉCURITÉ DE SURCHAUFFE .....	18
5.10. CONSEILS D'UTILISATION POUR CUISINER À L'INDUCTION .....	18
5.11. TABLEAU D'UTILISATION DES NIVEAUX DE CHALEUR.....	18
<b>6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....</b>	<b>19</b>
<b>7. DIMENSION D'ENCASTREMENT.....</b>	<b>19</b>

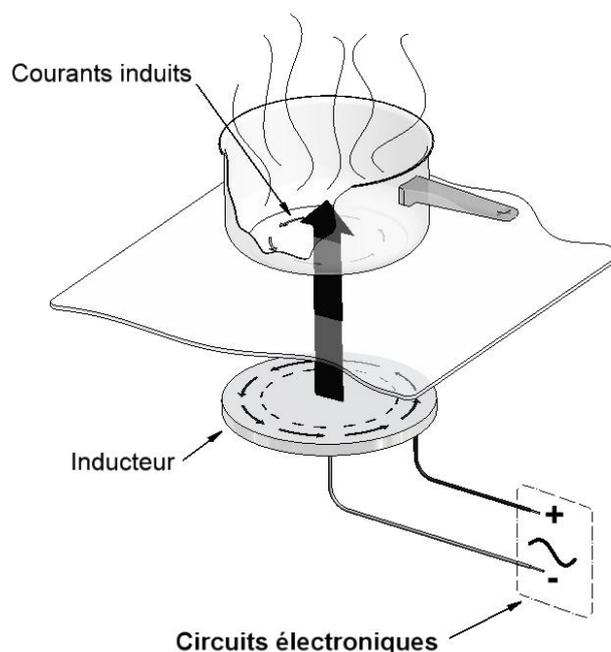
## **Cher client,**

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:	<b>3770</b>	
Puissance totale:	3200 W	
	<u>Diamètre</u>	<u>Puissance</u>
Foyer WOK	Ø 314 mm	2300 W (+booster 3200)

# 2. LE PRINCIPE D'INDUCTION

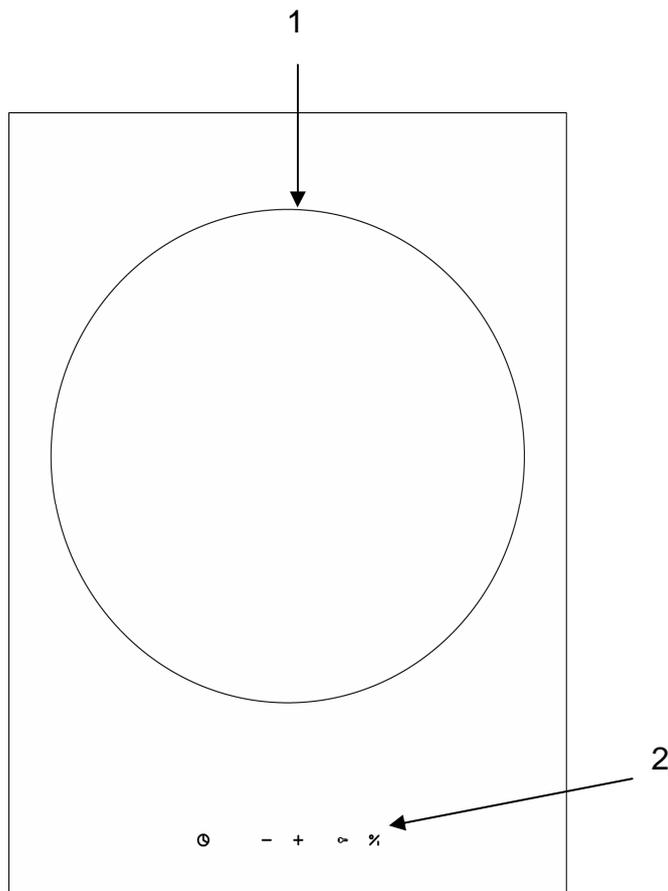


Le fonctionnement d'une taque de cuisson à induction repose sur les principes de l'électromagnétisme. Une bobine située à l'intérieur de l'appareil produit un champ magnétique. Les pôles positif et négatif alternent à haute fréquence. L'échauffement du récipient placé au-dessus de la bobine est dû à 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 WOK
2. Commande



### **4 INSTALLATION**

#### **41. Découpe et encastrement**

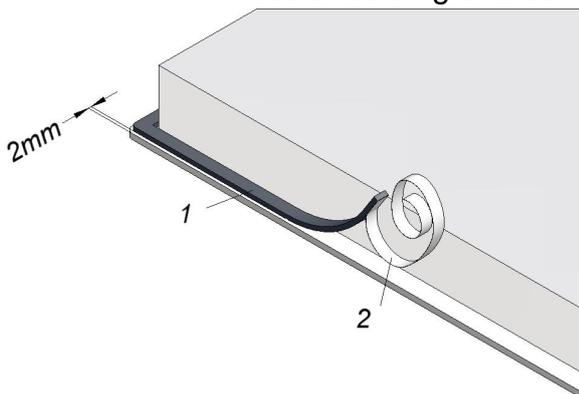
Effectuez dans le meuble ou le plan de travail une découpe aux dimensions suivantes:

- Découpe dans le plan de travail (L x H): 360 x 480 mm

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 indications portées sur la plaque signalétique située sous l'appareil;
- que l'installation dispose d'un raccordement à la terre selon les normes et dispositions en vigueur.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. L'installation doit être protégée par des fusibles (voir schéma ci-dessous). 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. Possibilités de raccordement au réseau

Secteur	Branchement	Type cable	Section	Calibre
230V+N 50 Hz	1 phase + N	H 05 VV - F H 05 RR - F	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	16A*

\* en tenant compte du facteur de simultanéité (TN60 335-2-6/1990)

## 4.4 Instructions de raccordement

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50 Hz

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

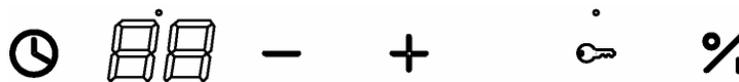
Respectez le schéma de raccordement.

Utilisez le câble de raccordement qui est fixé à l'appareil.

**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 sensibles



Votre table vitrocéramique est équipée d'une commande électronique à touches sensibles. 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 "0" apparaît avec un point qui clignote.

Pour mettre en chauffe le foyer désiré, actionnez la touche + de la zone désirée. 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 actionnée, 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 actionnée 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 prise en considération.

### 5.3. Verrouillage de la commande

Cette table de cuisson est prévue avec 3 types de verrouillages :

- Verrouillage en position [ 0 ] :

Pour mettre les commandes en éveil, actionnez la touche % pendant environ 2 secondes. Sur les afficheurs, un "0" apparaît avec un point qui clignote.

Pour verrouiller la table appuyer simultanément sur - et ⌚. Sur les afficheurs le voyant verrouillage est allumé.

Pour déverrouiller la table appuyer simultanément sur - et ⌚. Sur les afficheurs le voyant verrouillage est éteint.

- Verrouillage en position cuisson:

Pour mettre les commandes en éveil, actionnez la touche % pendant environ 2 secondes. Sur les afficheurs, un "0" apparaît avec un point qui clignote.

Pour verrouiller la table appuyer simultanément sur - et ⌚. Sur les afficheurs le voyant verrouillage est allumé.

Pour déverrouiller la table appuyer simultanément sur - et ⌚. Sur les afficheurs le voyant verrouillage est éteint.

- Verrouillage en fonction « Pause »:

Cette fonction permet de stopper la cuisson pendant un certain temps, puis de reprendre la cuisson tout en gardant en mémoire les réglages de puissance et de temps de minuterie.

Pour mettre les commandes en éveil, actionnez la touche  pendant environ 2 secondes. Sur les afficheurs, un "0" apparaît avec un point qui clignote.

Pour activer la fonction « pause » appuyer sur . Sur les afficheurs on distingue [ II ].

Pour déverrouiller la fonction « pause » appuyer sur  puis sur  $-$  ou  $+$ . Sur les afficheurs on distingue [ 0 ].

#### 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 éteindre la zone 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). Elle peut être utilisée pour économiser de l'énergie, ou être utilisée comme chauffe-plats.

#### 5.6. Minuterie

- Réglage ou modification de la durée de cuisson :

Pour mettre les commandes en éveil, actionnez la touche  pendant environ 2 secondes. Sur les afficheurs, un "0" apparaît avec un point qui clignote.

Pour activer la minuterie appuyer sur . Sur les afficheurs on distingue [ 00 ].l'ajustement du temps ce réalise avec les touches  $-$  et  $+$ . En démarrant avec la touche [ - ] l'afficheur passe directement à [ 30 ].Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ».La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- Arrêter la fonction minuterie cuisson :

Pour désactiver la minuterie appuyer sur  $-$  jusqu'à ce que l'afficheur indique [00].

Appuyer sur  pour sortir de la fonction l'afficheur indique [ 0 ] ou la puissance de cuisson. Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.

- Arrêt automatique en fin de cuisson :

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Le signal sonore et le clignotement s'arrêtent automatiquement au bout de 2 minutes.

Sinon pour stopper le son et le clignotement il suffit d'appuyer sur une touche.

- Minuterie utilisée hors cuisson :

Pour mettre les commandes en éveil, actionnez la touche  pendant environ 2 secondes. Sur les afficheurs, un "0" apparaît avec un point qui clignote.

Pour activer la minuterie appuyer sur . Sur les afficheurs on distingue [ 00 ].l'ajustement du temps ce réalise avec les touches  $-$  et  $+$ . En démarrant avec la touche [ - ] l'afficheur passe directement à [ 30 ].Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ». La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

## 5.7. Sécurité : taque ne fonctionne pas sans casserole

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

## 5.8. Fonction Power

La fonction Power [ P ] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée. Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

### **Enclencher / arrêter la fonction booster**

Sélectionner la zone en appuyer sur  la puissance passe de [ 1 ] jusqu'à [ 9 ].

Pour enclencher la fonction Power, appuyer sur  [ 9 ] passe à [ P ] pendant 10 mn.

Stopper le booster appuyer sur  [ P ] passe à [ 9 ]

## 5.9. 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.

## 5.10. 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 . 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

## 5.11. Tableau d'utilisation des niveaux de chaleur

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



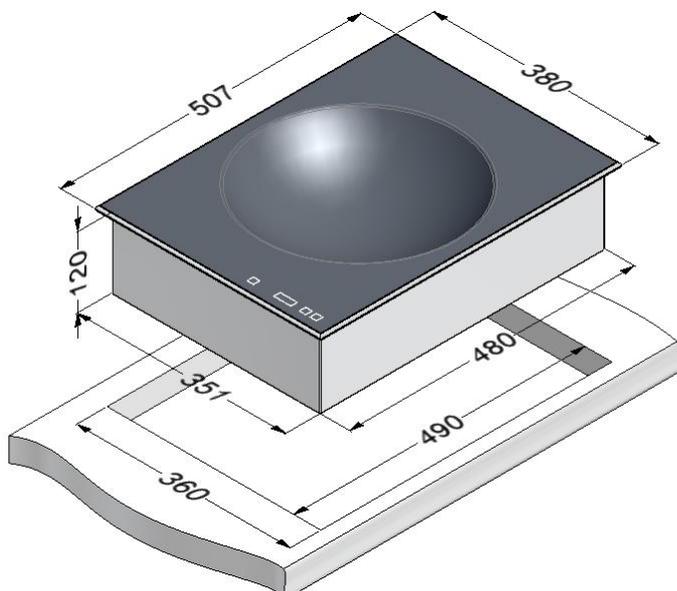
**NE PAS UTILISER D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMEDIARES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON ADAPTEES A L'INDUCTION. RISQUES DE BRULURES ET DE DETERIORATION DE LA TABLE.**



- Dès qu'un démontage s'effectue, débranchez la taque!
- Si une fêlure dans la surface du verre apparaissait, 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.**

## **7. DIMENSION D'ENCASTREMENT**



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

La S.A. NOVY se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis la construction et les prix de ses produits.

NOVY nv  
Noordlaan 6  
8520 Kuurne

Tel. 056/365 100  
Fax 056/ 353 251  
[novy@novy.be](mailto:novy@novy.be)  
[www.novy.be](http://www.novy.be)

Hersteldienst: 056/365 102  
[herstellingen@novy.be](mailto:herstellingen@novy.be)  
[reparations@novy.be](mailto:reparations@novy.be)

April 2008  
12429/1