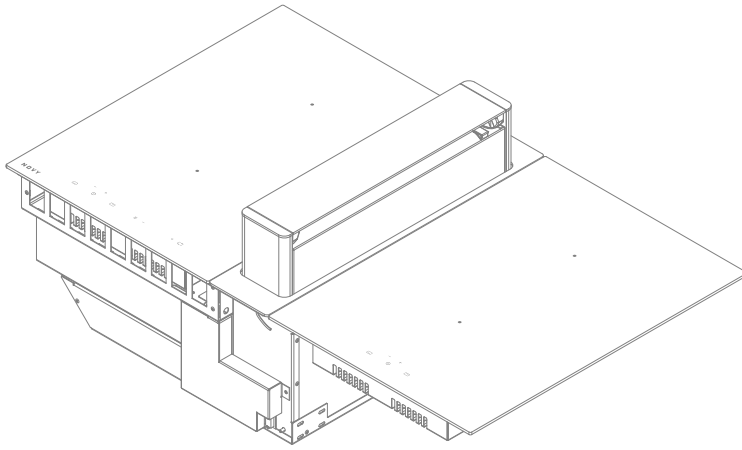


<b>ES</b>	<b>Instrucciones de uso</b>	<b>pág. 2</b>
<b>IT</b>	<b>Istruzioni per l'uso</b>	<b>p. 18</b>
<b>PL</b>	<b>Instrukcja obsługi</b>	<b>str. 34</b>
<b>CZ</b>	<b>Návod k obsluze</b>	<b>str. 50</b>

**40 00x Novy Up**

**NOVY**



# NOVY

## 40 00x Novy Up

### Índice de contenido

<b>1. INFORMACIÓN GENERAL</b>	<b>3</b>	<b>6 CONTROL DE LA TORRE DE EXTRACCIÓN</b>	<b>10</b>
<b>2 SEGURIDAD</b>	<b>3</b>	6.1 Panel de control de la campana de extracción	10
2.1 Precauciones de uso del dispositivo	3	6.2 Modos de usuario	10
2.2 Uso del dispositivo	3	6.2.1 Modo de evacuación	10
2.3 Prevención de daños	4	6.2.2 Modo de recirculación	10
2.4 Medidas de precaución en caso de fallo del dispositivo	4	6.3 Apagado y encendido y función de vaciado	11
2.5 Otras precauciones	4	6.4 Aumento y disminución del nivel de potencia	11
<b>3 DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO</b>	<b>5</b>	6.5 Posición de extracción baja	11
3.1 Especificaciones técnicas de la placa de inducción	5	6.6 Posición de extracción alta	11
3.2 Principio de inducción	5	6.7 Parada automática	12
3.3 Ruido causado por la inducción	5	6.8 Concentración de la ventilación	12
3.4 Vista global	6	<b>7 INDICACIONES DE LIMPIEZA</b>	<b>12</b>
3.5 Tipos de placa	6	7.1 Indicación de limpieza del filtro de grasa	12
<b>4 PLACA DE INDUCCIÓN ONE POWER</b>	<b>6</b>	7.2 Filtro monobloque con indicador de sustitución (solo con recirculación)	12
4.1 Panel de control de la placa	6	<b>8 CONSEJOS PARA COCINAR</b>	<b>12</b>
4.1.1 Panel de control	6	<b>9 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>	<b>13</b>
4.1.2 Encendido y apagado	6	9.1 Mantenimiento de la placa	13
4.1.3 Detección del recipiente	7	Manchas persistentes	13
4.1.4 Indicación del calor residual	7	9.2 Retirada y reposición de la torre de extracción y vaciado del depósito	14
4.1.5 Función de potencia	7	9.3 Limpieza de los filtros de grasa y del cristal de la torre de ventilación	14
4.1.6 Función de temporizador	7	<b>10 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS LEVES</b>	<b>15</b>
4.1.7 Bloqueo de la controladora	8	10.1 Mensajes de la placa	15
<b>5 PLACA DE INDUCCIÓN ONE PRO</b>	<b>8</b>	10.2 La campana de cocina no ofrece una buena extracción. ¿Cuál puede ser la causa de este problema?	15
5.1 Panel de control de la campana de extracción	8	10.3 Varios	15
5.1.1 Panel de control	8	<b>VISTA GENERAL DE LAS FUNCIONES NOVY UP</b>	<b>16</b>
5.1.2 Encendido y apagado	8		
5.1.3 Detección del recipiente	8		
5.1.4 Indicación del calor residual	10		
5.1.5 Funciones de potencia y superpotencia	10		
Gestión de la potencia máxima:	10		
5.1.6 Función de temporizador	10		
5.1.7 Función de asociación manual	11		
5.1.8 Bloqueo de la controladora	11		

## 1. INFORMACIÓN GENERAL

- Lea detenidamente el manual del usuario y las instrucciones de montaje antes de instalar y usar el dispositivo. Ambos contienen información importante relativa al montaje y al uso del dispositivo.
- Este dispositivo es apto exclusivamente para uso doméstico.
- Compruebe el estado del dispositivo y los materiales de montaje de inmediato tras desembalarlos. Extraiga con cuidado el dispositivo del embalaje. No utilice objetos afilados para abrir el embalaje. No instale el dispositivo si está dañado; si aprecia cualquier daño, póngase en contacto con Novy.
- Guarde este manual en un lugar seguro y páselo a la próxima persona que vaya a usar el dispositivo después de usted.
- Conserve con cuidado los adhesivos con el número de serie del dispositivo. Necesitará este número de serie a la hora de comunicar cualquier problema con el dispositivo.
- Recicle el embalaje de transporte y el dispositivo antiguo:

Los materiales utilizados no son perjudiciales para el medio ambiente y, por lo tanto, son aptos para el reciclaje. Opte por eliminar el embalaje de una forma respetuosa con el medio ambiente. El dispositivo también contiene numerosos materiales reciclables.

Por lo tanto, no olvide separar los dispositivos usados del resto de los residuos. De este modo, el reciclaje de los dispositivos previsto por el fabricante se llevará a cabo en condiciones óptimas de conformidad con la directiva europea 2002/96/CE sobre residuos eléctricos y electrónicos. Consulte a su ayuntamiento o distribuidor cuál es el punto de recogida más cercano al que llevar sus dispositivos antiguos.



En este manual, se utiliza una serie de símbolos, cuyos significados se detallan a continuación.

Símbolo	Significado	
	Indicación	Explicación de una indicación del dispositivo.
	Información/ Advertencia	Este símbolo indica un consejo importante o una situación de peligro

Siga estas instrucciones para evitar lesiones personales y daños materiales.

## 2 SEGURIDAD

### 2.1 Precauciones de uso del dispositivo

- Retire todas las etiquetas y adhesivos del cristal.
- No modifique ni altere la unidad.
- La placa de cocina no debe utilizarse como base o superficie de trabajo.
- La seguridad solo estará garantizada si la unidad se conecta a un cable de conexión a tierra de conformidad con la normativa aplicable.
- No utilice alargadores para conectar el dispositivo a la corriente.

### 2.2 Uso del dispositivo

- Antes de usar el dispositivo por primera vez, limpie el cristal con un paño húmedo y séquelo bien. Evite el uso de detergentes, ya que podrían provocar una pátina azulada.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores y tapaderas sobre la superficie de cocción de cristal, ya que podrían calentarse.
- Asegúrese de que los cables eléctricos de otros dispositivos fijos o portátiles no entren en contacto con la superficie de cocción caliente ni con sartenes o cacerolas que estén a alta temperatura.
- Utilice únicamente sartenes y cacerolas aptas. Los materiales no aptos podrían fundirse o incendiarse.
- No cubra nunca el dispositivo con paños o fundas de protección. Esto podría provocar un sobrecalentamiento o incendio.
- Apague la fuente de calor después del uso.
- Extreme las precauciones en las recetas que contengan aceites o grasas, ya que estas pueden prender fuego con rapidez.
- No aproxime los dispositivos magnéticamente sensibles (tarjetas de crédito, teléfonos inteligentes, etc.) al dispositivo cuando este último esté en uso.
- Tenga cuidado de no quemarse durante y después del uso del dispositivo.
- Los niños menores de 8 años, las personas con capacidades psicológicas o mentales limitadas y las personas sin conocimientos suficientes deberán abstenerse de usar el dispositivo, salvo con supervisión o tras haber recibido formación en el uso seguro de este.
- El dispositivo no está previsto para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios, salvo con supervisión o tras haber recibido instrucciones sobre el uso seguro del dispositivo de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deberán estar acompañados para garantizar que no jueguen con el dispositivo.

## 2.3 Prevención de daños

- Las sartenes y cacerolas dañados o con la base rugosa (de hierro fundido sin esmaltar) podrían dañar el cristal.
- La arena y otros materiales abrasivos también podrían dañar el cristal.
- Evite la caída de objetos, incluso si son pequeños, en el cristal.
- Evite golpear el borde del cristal con los recipientes de cocina.
- Asegúrese de que la ventilación del dispositivo se ha instalado de conformidad con las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías en la placa.
- Evite el contacto de las zonas calientes con azúcar, sustancias sintéticas o papel de aluminio. Estas sustancias pueden agrietar o dañar la superficie de vitrocerámica mientras se enfría: apague el electrodoméstico y retírelas de inmediato de las zonas calientes (cuidado: riesgo de quemaduras).
- ¡Riesgo de sufrir quemaduras! No coloque objetos sobre la placa.
- No deposite nunca una cacerola o sartén caliente sobre la zona de control.
- Si hay un cajón bajo el dispositivo encastrado, asegúrese de que exista una distancia adecuada (2 cm) entre el contenido del cajón y la parte inferior del dispositivo para garantizar una ventilación correcta.
- No coloque objetos inflamables (por ejemplo, aerosoles) en el cajón situado inmediatamente debajo de la placa. Si el cajón contiene un organizador de cubertería, asegúrese de que este sea de un material termorresistente.

## 2.4 Medidas de precaución en caso de fallo del dispositivo

- En caso de detectar un fallo, apague el dispositivo y desconecte el suministro eléctrico.
- Desconecte de inmediato la alimentación eléctrica del dispositivo si este presenta grietas o roturas en el cristal de vitrocerámica y, a continuación, informe al servicio posventa.
- Las reparaciones deberá llevarlas a cabo solo el personal especializado. No abra nunca el dispositivo.

**i** **ADVERTENCIA:** Si la superficie de cocción de cristal está rota, apague el dispositivo para evitar posibles descargas eléctricas.

## 2.5 Otras precauciones

- Asegúrese de que el recipiente de cocción permanece en el centro de la zona de cocción en todo momento. El fondo del recipiente de cocción debe cubrir lo máximo posible la zona de cocción.
- Los campos magnéticos podrían afectar al equipo. Las personas con marcapasos primero deberán consultar al distribuidor del producto o a su médico.
- No utilice recipientes de cocción sintéticos o de aluminio, ya que podrían fundirse en las zonas de cocción si estas aún están calientes.
- No intente nunca apagar un fuego con agua. Apague la zona de cocción. Cubra las llamas con cuidado ayudándose de una tapadera, manta ignífuga o similar.

**i** **El uso de cacerolas y sartenes inadecuados, o el uso de accesorios calentadores extraíbles no aptos para placas de inducción no está cubierto por las condiciones de la garantía. El fabricante no se hará responsable de los daños resultantes causados a la placa o a los objetos cercanos.**

### 3 DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

El dispositivo es una placa de cocina por inducción con extracción integrada en la encimera. La placa de inducción dispone de 4 zonas de cocción y una torre de ventilación integrada en la parte trasera de la placa que se encarga de eliminar los humos de cocción. La placa y la campana de cocina funcionan por separado. Más adelante en este manual, encontrará instrucciones sobre cómo usar el dispositivo.

#### 3.1 Especificaciones técnicas de la placa de inducción

Tipo	Power	Comfort
Potencia total	7400 W	7400 W
Consumo energético de la placa de cocina EChob**	178 Wh/kg	
Zona de cocción delantera izquierda	240x200 mm	175 mm Ø
Detección mínima	90 mm Ø	90 mm Ø
Potencia nominal*	1600 W	1400 W
Potencia adicional*	1850 W	
Superpotencia*		
Categoría estándar de utensilios de cocina**	C	
Consumo energético ECcw**	177,6 Wh/kg	210 Wh/kg
Zona de cocción trasera izquierda	240x200 mm	210 mm Ø
Detección mínima	100 mm Ø	100 mm Ø
Potencia nominal*	2100 W	2300 W
Potencia adicional*	3200 W	3000 W
Superpotencia*		
Categoría estándar de utensilios de cocina**	C	
Consumo energético ECcw**		
Tipo	Wok Teppanyaki	
Zona de cocción trasera derecha	145 mm Ø	314 mm Ø
Detección mínima	–	–
Potencia nominal*	1400 W	2000 W
Potencia adicional*		2500 W
Superpotencia*		3200 W
Categoría estándar de utensilios de cocina**		
Consumo energético ECcw**		
Zona de cocción delantera derecha	145 mm Ø	
Detección mínima	–	
Potencia nominal*	1400 W	
Potencia adicional*		
Superpotencia*		
Categoría estándar de utensilios de cocina**		
Consumo energético ECcw**		

\*La transferencia de potencia podría variar en función del tamaño y de los materiales de los recipientes de cocción


\*\*Cálculo según los métodos de medición del rendimiento (EN 60350-2)

#### 3.2 Principio de inducción

Debajo de cada zona de cocción hay una bobina de inducción. Una vez encendida, esta bobina crea un campo magnético variable que genera una corriente de inducción en el fondo del recipiente de cocción. Esto hace que el recipiente de cocción se caliente en la zona de cocción.

Por supuesto, para ello se requieren recipientes de cocción adecuados:

- Los recipientes de cocción recomendados incluyen aquellos con base magnética (pruebe comprobarlo con un imán): tetera de hierro fundido, sartén de hierro negra, sartenes metálicas esmaltadas, sartenes de acero inoxidable con base magnética, etc.
- Entre los recipientes inadecuados se incluyen los de cobre, acero inoxidable, aluminio, cristal, madera, cerámica, loza, acero inoxidable sin base magnética, etc.

La zona de inducción se ajusta de inmediato al tamaño del recipiente de cocción utilizado. Si el diámetro es demasiado pequeño, el recipiente no funcionará. El diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción. Si el recipiente no fuese apropiado para la placa, el símbolo  seguirá parpadeando.

#### 3.3 Ruido causado por la inducción

El uso de una placa de inducción puede dar lugar a distintos ruidos. Estos ruidos dependen de la fabricación y de los materiales del fondo de los utensilios de cocina.

##### Vibración

Se produce cuando se cocina a una potencia superior y está causado por la cantidad de energía que se transfiere de la placa a los utensilios de cocina. El ruido desaparece o disminuye al fijar la placa en un ajuste de potencia más bajo.

##### Chisporroteo

Este ruido se produce cuando los utensilios están compuestos por distintas capas de materiales. El ruido es el resultado de las vibraciones en las zonas de contacto entre distintos materiales.

##### Silbido

Este tipo de ruidos suele aparecer cuando se cocina con utensilios compuestos por capas de distintos materiales y cuando se utilizan dos zonas de cocción adyacentes de forma simultánea a máxima potencia. El silbido desaparece o disminuye al fijar la placa en un ajuste de potencia más bajo.

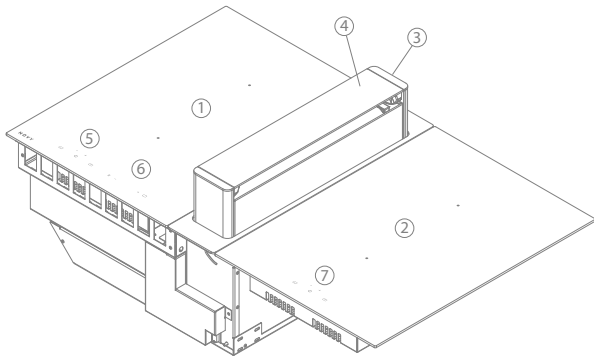
##### Chasquidos

Los interruptores electrónicos podrían emitir chasquidos al utilizar los ajustes de potencia más bajos.

### Zumbido

Se podría producir un zumbido al encender el ventilador. El ventilador se encarga de enfriar los componentes electrónicos de la placa cuando se hace un uso intensivo de esta. Cuando la temperatura sea demasiado alta, el ventilador continuará funcionando incluso después de haber apagado la placa.

### 3.4 Vista global



1	Placa de inducción izquierda
2	Placa de inducción derecha (40 002-8)
3	Torre de extracción
4	Válvula
5	Control de las zonas de cocción de la izquierda
6	Control del extractor
7	Control de las zonas de cocción de la derecha

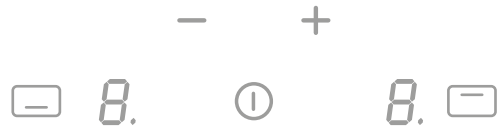
### 3.5 Tipos de placa

Izquierda	Derecha
Placa de inducción Comfort	Placa de inducción Comfort
Placa de inducción Power	Placa de inducción Power
	Teppanyaki
	Wok

## 4 PLACA DE INDUCCIÓN ONE POWER

### 4.1 Panel de control de la placa

#### 4.1.1 Panel de control



Control de la placa	
Encendido/apagado de la placa	ⓘ
Indicación del nivel de potencia	8.
Selección de la zona de cocción	☐
Aumento del nivel de potencia	+
Disminución del nivel de potencia	-

#### 4.1.2 Encendido y apagado

Encendido y apagado de la placa:	
<b>Encendido</b>	ⓘ
Mantenga pulsado ⓘ durante 2 segundos. El visor de las zonas de cocción se iluminará.	
<b>Apagado</b>	ⓘ
Pulse ⓘ. El visor de las zonas de cocción se apagará.	




Encendido y apagado de una zona de cocción	
<b>Ajuste</b>	<b>Visor</b>
Pulse el botón de selección de la zona de cocción. ☐	0 ▶ 0
<b>Apagado</b>	0
Pulse los botones de selección de las zonas de cocción ☐ y - simultáneamente hasta que el visor muestre 0 o H = «hot» (caliente).	H

De no introducirse ningún control en un periodo de 20 segundos, los componentes electrónicos volverán al ajuste en espera.

#### 4.1.3 Detección del recipiente



La zona de cocción encendida solo se activará cuando el sistema de detección detecte la presencia de un recipiente.

La placa de inducción no funciona:

- Si no hay ningún recipiente en la zona de cocción o si el recipiente no es apto para inducción. Si este es el caso, no se podrá encender el dispositivo y el símbolo  parpadeará en el visor.
- El funcionamiento se interrumpe al retirar el recipiente de la zona de cocción mientras se cocina. El símbolo  parpadeará en el visor. El símbolo  desaparecerá al volver a colocar el recipiente en la superficie de cocción. La cocción se reanuda al mismo nivel de potencia seleccionado anteriormente.


Apague la zona de cocción después del uso.

#### 4.1.4 Indicación del calor residual





Tras apagar por completo la zona de cocción o la placa de cocina, el cristal de la placa seguirá estando caliente, lo cual puede apreciarse por el símbolo . El símbolo  desaparecerá cuando el cristal de la zona de cocción pueda manipularse sin peligro.

**ⓘ ADVERTENCIA:** Mientras la indicación de calor residual permanezca activa, se deberá evitar tocar las zonas de cocción o colocar sobre ellas objetos sensibles al calor. Existe riesgo de incendio y de sufrir quemaduras.

#### 4.1.5 Función de potencia

La función de potencia  incrementa la potencia en la parte trasera de la zona de cocción. Cuando la función esté activada, estas zonas de cocción estarán sometidas a una potencia considerablemente más alta durante 10 minutos.

La función de potencia está diseñada para calentar con rapidez grandes cantidades de agua (por ejemplo, para cocer pasta).



Encendido y apagado de la función de potencia	
Encendido de la función de potencia	Visor
Pulse el botón de selección de la zona de cocción. 	
Pulse el botón [-] y, a continuación, el botón [+] hasta llegar al ajuste 	
Apagado de la función de potencia	
Pulse el botón [-].	

#### Gestión de la potencia máxima:

De excederse este límite de potencia al cambiar a una temperatura de cocción más alta o al activar la función de potencia, el módulo de gestión de potencia reduce el ajuste de cocción de la zona de cocción que corresponda. Esta zona de cocción parpadeará, y a continuación, se reducirá automáticamente a la máxima temperatura de cocción posible.








Si se está cocinando simultáneamente en ambas zonas, la potencia de 3700 W se dividirá entre ellas.

Zona de cocción	en cm	Potencia (W)
Delantera	17,5 Ø	Normal: 1400
Trasera	21 Ø	Normal: 2300 Potencia: 3000

Límite de potencia	Visor
Zona de cocción seleccionada con función de potencia	
Límite de potencia activado	
[9] reducida a [8] y parpadeo	




#### 4.1.6 Función de temporizador

La función de temporizador permite usar todas las zonas de cocción simultáneamente durante periodos de tiempo distintos (de 0 a 99 minutos) para cada zona.


Función de temporizador	
Ajuste o modificación del tiempo de cocción	Visor
Pulse el botón de selección de la zona de cocción  . Pulse [-] y [+] simultáneamente.	
Selección del temporizador	
Pulse [-] y [+] simultáneamente.	
Disminución del tiempo	
Pulse [-] en el temporizador.	
Aumento del tiempo	
Pulse [+] en el temporizador.	

Se iluminará un punto situado junto al visor de nivel de potencia de la zona seleccionada para indicar la activación del temporizador.

Se selecciona el tiempo y empieza la cuenta atrás.


Apagado de la función de temporizador	
Selección del temporizador	Visor
Pulse el botón de selección de la zona de cocción  . Pulse [-] y [+] simultáneamente.	Se encenderá la luz de dicha zona.
Detención del temporizador	
Siga pulsando [-] en el temporizador hasta que este muestre  .	

El temporizador también puede usarse como una alarma de cocina independiente, sin necesidad de seleccionar una zona de cocción. Si fuera necesario apagar la placa, el temporizador independiente seguirá contando hasta que finalice el tiempo establecido.

Uso del temporizador sin cocinar	
Temporizador sin cocinar	Visor
Encienda la placa. Pulse  durante 2 segundos.	
<b>Selección del tiempo</b>	
Pulse [-] y [+] simultáneamente.	00
<b>Disminución del tiempo</b>	
Pulse [-] en el temporizador.	30- 29...
<b>Aumento del tiempo</b>	
Pulse [+] en el temporizador.	01- 02...






Se selecciona el tiempo y empieza la cuenta atrás.

#### Apagado automático una vez finalizado el tiempo de cocción:

Tan pronto como haya finalizado el tiempo de cocción, el visor parpadeará con la indicación , se escuchará una señal acústica y se apagará la zona de cocción. Para detener la señal acústica y la luz parpadeante, pulse un botón de control.

#### 4.1.7 Bloqueo de la controladora

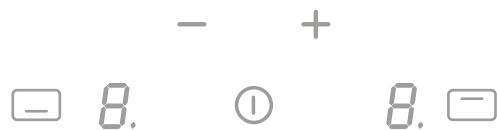
Para evitar cambiar accidentalmente un ajuste de la placa (salvo el botón de encendido/apagado) —por ejemplo, al limpiarla— debe bloquear la controladora.



Bloqueo	
Bloqueo	Visor
1. Encienda la placa con el botón  .	
2. Pulse simultáneamente los botones [-] y  de la parte trasera.	L
3. Vuelva a pulsar el botón  de la zona trasera.	
<b>Desbloqueo:</b>	
1. Encienda la placa con el botón  .	
2. Pulse simultáneamente los botones [-] y  de la parte trasera.	0
3. Vuelva a pulsar el botón [-].	

## 5 PLACA DE INDUCCIÓN ONE PRO




### 5.1 Panel de control de la campana de extracción



#### 5.1.1 Panel de control



Control de la placa	
Tecla de encendido/apagado de la placa	
Indicación del nivel de potencia	8
Selección de la zona de cocción	
Aumento del nivel de potencia	+
Disminución del nivel de potencia	-

#### 5.1.2 Encendido y apagado


Encendido y apagado de la placa:	
<b>Encendido</b>	
Mantenga pulsado  durante 2 segundos. El LED se iluminará.	
<b>Apagado</b>	
Pulse  .	
El LED se apagará.	

Encendido y apagado de una zona de cocción:	
Ajuste	Visor
Pulse el botón de selección de la zona de cocción. 	0 ▶ 0
<b>Apagado</b>	
Pulse los botones de selección de las zonas de cocción  y - simultáneamente hasta que el visor muestre 0 o H = «hot» (caliente).	0 H




De no introducirse ningún control en un periodo de 20 segundos, los componentes electrónicos volverán al ajuste en espera.

#### 5.1.3 Detección del recipiente

Esta placa está equipada con un sistema de control interactivo que facilita aún más su uso.

Al colocar un recipiente en la placa, este se detectará automáticamente. También se mostrará un  para indicarle qué control deslizante utilizar para la zona en cuestión. La detección del recipiente garantiza una seguridad óptima.

La placa de inducción no funciona:

- Si no hay ningún recipiente en la zona de cocción o si el recipiente no es apto para inducción. Si este es el caso, no se podrá encender el dispositivo y el símbolo  parpadeará en el visor.
- El funcionamiento se interrumpe al retirar el recipiente de la zona de cocción mientras se cocina. El símbolo  parpadeará en el visor. El símbolo  desaparecerá al volver a colocar el recipiente en la superficie de cocción. La cocción se reanudará.



al mismo nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Apague la zona de cocción después del uso. La detección del recipiente  $\underline{U}$  dejará de estar activa.

#### 5.1.4 Indicación del calor residual

Tras apagar por completo la zona de cocción o la placa de cocina, el cristal de la placa seguirá estando caliente, lo cual puede apreciarse por el símbolo  $H$ . El símbolo  $H$  desaparecerá cuando el cristal de la zona de cocción pueda manipularse sin peligro.

**ⓘ ADVERTENCIA:** Mientras la indicación de calor residual permanezca activa, se deberá evitar tocar las zonas de cocción o colocar sobre ellas objetos sensibles al calor. Existe riesgo de incendio y de sufrir quemaduras.

#### 5.1.5 Funciones de potencia y superpotencia

La función de potencia  $P$  aumenta la potencia nominal de la zona de cocción seleccionada. Cuando la función esté activada, estas zonas de cocción estarán sometidas a una potencia considerablemente más alta durante 10 minutos.

La función de potencia está diseñada para calentar con rapidez grandes cantidades de agua (por ejemplo, para cocer pasta).

Encendido y apagado de la función de potencia	
Encendido de la función de potencia	Visor
Pulse el botón de selección de la zona de cocción. $\square$	$P$
Pulse el botón [-] y, a continuación, el botón [+] hasta llegar al ajuste $P$	
Apagado de la función de potencia	
Pulse el botón [-].	$9-0$

#### Gestión de la potencia máxima:

De excederse este límite de potencia al cambiar a una temperatura de cocción más alta o al activar la función de potencia, el módulo de gestión de potencia reduce el ajuste de cocción de la zona de cocción que corresponda. Esta zona de cocción parpadeará, y a continuación, se reducirá automáticamente a la máxima temperatura de cocción posible. La potencia individual máxima de cada zona es de 3700 W.

Zona de cocción	en cm	Potencia (W)
Delantera	24 x 20	Normal: 1600 Potencia: 1850
Trasera	24 x 20	Normal: 2100 Potencia: 3000

Límite de potencia	Visor
Zona de cocción seleccionada con función de potencia	$P$
Límite de potencia activado	
[9] reducida a [8] y parpadeo	$8$

#### 5.1.6 Función de temporizador

La función de temporizador permite usar todas las zonas de cocción simultáneamente durante periodos de tiempo distintos (de 0 a 99 minutos).

Función de temporizador	
Ajuste o modificación del tiempo de cocción	Visor
Pulse el botón de selección de la zona de cocción $\square$ . Pulse [-] y [+] simultáneamente.	$1-P$
Selección del temporizador	
Pulse [-] y [+] simultáneamente.	$00$
Disminución del tiempo	
Pulse [-] en el temporizador.	$30-$ $29...$
Aumento del tiempo	
Pulse [+] en el temporizador.	$01-$ $02...$

Se iluminará un punto situado junto a la indicación del ajuste de potencia de la zona seleccionada para activar el temporizador. Se selecciona el tiempo y empieza la cuenta atrás.


Apagado de la función de temporizador	
Selección del temporizador	Visor
Pulse el botón de selección de la zona de cocción $\square$ . Pulse [-] y [+] simultáneamente.	Se encenderá el punto.
Detención del temporizador	
Siga pulsando [-] en el temporizador hasta que este muestre $00$ , o ajuste la potencia de la zona de cocción en $0$ .	$00$

El temporizador también puede usarse como una alarma de cocina independiente, sin necesidad de seleccionar una zona de cocción. Si fuera necesario apagar la placa, el temporizador independiente seguirá contando hasta que finalice el tiempo establecido.

Uso del temporizador sin cocinar:	
Temporizador sin cocinar	Visor
Encienda la placa. Pulse $\odot$ durante 2 segundos.	
Selección del temporizador	
Pulse [-] y [+] simultáneamente en el temporizador.	$00$
Disminución del tiempo	
Pulse [-] en el temporizador.	$30-$ $29...$
Aumento del tiempo	
Pulse [+] en el temporizador.	$01-$ $02...$








Pasados unos segundos, el LED deja de parpadear [min]. Se selecciona el tiempo y empieza la cuenta atrás.

### Apagado automático una vez finalizado el tiempo de cocción:

Tan pronto como haya terminado el tiempo de cocción, el visor parpadeará con la indicación , se escuchará una señal acústica y se apagará la zona de cocción. Para detener la señal acústica y la luz parpadeante, pulse [-] o [+] en el temporizador.








### 5.1.7 Función de asociación manual

Esta función le permite vincular las 2 zonas de la izquierda y las 2 zonas de la derecha de modo que funcionen como 2 zonas de gran tamaño. La función solo puede activarse manualmente tras colocar una cacerola o sartén grandes en la superficie de cocción.

Función de asociación	
Activación manual	Visor
Pulse simultáneamente los botones de selección  +  de ambas zonas de cocción para vincularlas.	
Aumento de la potencia	
Pulse los botones [+] o [-].	
Apagado de la función de asociación	
Pulse simultáneamente los botones de selección  +  de ambas zonas de cocción vinculadas.	

### 5.1.8 Bloqueo de la controladora






Para evitar cambiar accidentalmente un ajuste de la placa (salvo el botón de encendido/apagado) —por ejemplo, al limpiarla— debe bloquear la controladora.

Bloqueo	
Bloqueo	Visor
1. Encienda la placa con el botón  . 2. Pulse simultáneamente los botones [-] y  de la parte trasera. 3. Vuelva a pulsar el botón  de la zona trasera.	
Desbloqueo:	
1. Encienda la placa con el botón  . 2. Pulse simultáneamente los botones [-] y  de la parte trasera. 3. Vuelva a pulsar el botón [-].	

## 6 CONTROL DE LA TORRE DE EXTRACCIÓN

### 6.1 Panel de control de la campana de extracción



extracción	
Encendido/aumento	
Disminución de la velocidad de extracción	
Indicación de la velocidad de extracción	
Aumento de la velocidad de extracción	
Indicación de limpieza del filtro de recirculación (opcional)	

### 6.2 Modos de usuario

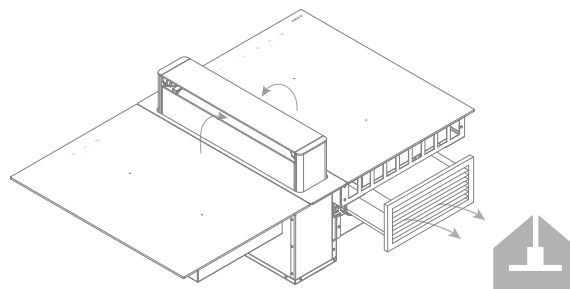
Este dispositivo se puede usar en modo de evacuación o de recirculación (ajuste estándar de entrega).

#### 6.2.1 Modo de evacuación

El aire aspirado se limpia primero por la acción de los filtros de grasa antes de evacuarse al exterior. Esto se consigue utilizando una serie de canales conectados entre el dispositivo y una cubierta de evacuación mural.

Para poner el dispositivo en modo de evacuación, mantenga pulsada la combinación de teclas [+] y [-] durante 3 segundos con la torre de extracción cerrada.

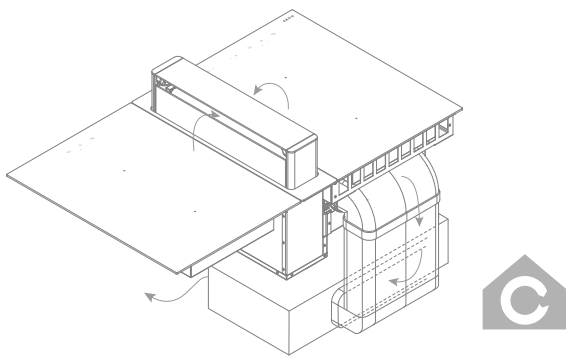
El 3.º LED verde del filtro de recirculación parpadeará 5 veces.



#### 6.2.2 Modo de recirculación

El aire aspirado se limpia primero por la acción de los filtros de grasa. A continuación, se eliminan los olores en el filtro de recirculación antes de devolver el aire a la cocina.

Para poner el dispositivo en modo de recirculación (ajuste predeterminado), mantenga pulsada la combinación de teclas [+] y [-] durante 3 segundos con la torre de extracción cerrada. El LED rojo parpadeará 5 veces.



**i INFORMACIÓN:** Habilite una ventilación óptima en la cocina para garantizar una eficiencia óptima del sistema de recirculación.

### 6.3 Apagado y encendido y función de vaciado

Torre de extracción	
Encendido	Visor
Pulse  . o encienda la válvula. o presione la torre de extracción hacia arriba.	el LED se enciende
<b>Encendido de la función de vaciado</b>	El primer LED
Pulse  .	parpadea
<b>Apagado</b>	
Pulse  . o cierre la válvula. o presione la torre de extracción hacia abajo.	El LED se apaga

**Función de vaciado:** Esta función se inicia al terminar de cocinar. Durante un tiempo determinado, la torre de extracción eliminará de la cocina los vapores de cocción restantes en modo de extracción baja. Al seleccionar el modo de recirculación, también se secan los filtros.

El tiempo de vaciado está establecido de forma predeterminada en 30 minutos para el modo de recirculación, y en 10 minutos para el modo de evacuación. Se recomienda agotar por completo el tiempo de esta función. Una vez finalizado el tiempo de vaciado, el motor y la torre de extracción se apagarán automáticamente.

### 6.4 Aumento y disminución del nivel de potencia

La torre de extracción se puede ajustar en 3 niveles + función de potencia, lo cual se indica por medio de los 4 LED, que van subiendo de intensidad con cada nivel.

Active un nivel de potencia más alto en presencia de olores o vapores muy intensos. La torre de extracción funcionará entonces con un caudal mayor.

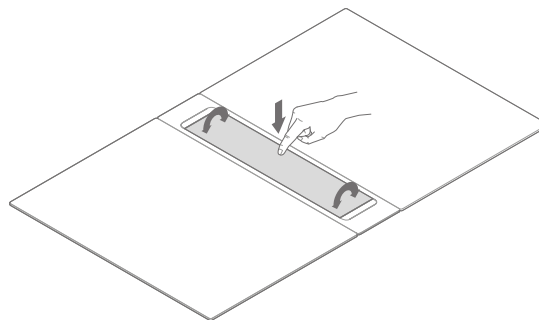
#### Ajuste del nivel de potencia:

<b>Aumento de la potencia</b>	LED(s) más intenso(s)
Pulse [+].	
<b>Disminución de la potencia</b>	LED(s) atenuados
Pulse [-].	

### 6.5 Posición de extracción baja

La extracción puede iniciarse inclinando la válvula de la torre de extracción.

La velocidad de extracción puede ajustarse con los botones [+] y [-] del control táctil de la campana.



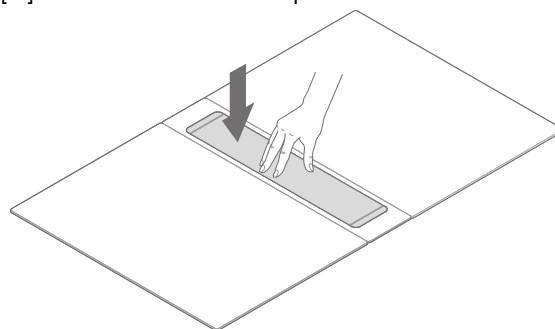
#### Posición de extracción baja

<b>Encendido</b>
Girar la válvula a la posición deseada
<b>Apagado</b>
Cerrar la válvula

### 6.6 Posición de extracción alta

La extracción puede iniciarse presionando la válvula de la torre de extracción.

La torre se moverá automáticamente a una posición de 10 cm. La velocidad de extracción puede ajustarse con los botones [+] y [-] del control táctil de la campana.



#### Posición de extracción alta

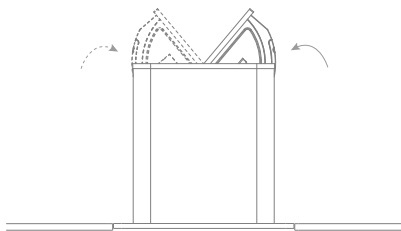
<b>Encendido</b>
Presionar la torre de extracción hacia arriba
<b>Apagado</b>
Presionar la torre de extracción hacia abajo

## 6.7 Parada automática

Para asegurarse de que la extracción no siga funcionando, el motor se apaga automáticamente después de 3 horas (si los ajustes de la controladora no se han modificado durante estas 3 horas).

## 6.8 Concentración de la ventilación

A la hora de cocinar en un solo lado de la placa de cocina, puede controlar la extracción de los humos en dicho lado. El uso de este interruptor permite concentrar la extracción de humos en el lado derecho o izquierdo. Esto incrementa aún más la eficiencia de la unidad.



## 7 INDICACIONES DE LIMPIEZA


### 7.1 Indicación de limpieza del filtro de grasa

 **Indicación: Los 4 LED parpadean**

Tras cocinar 20 horas, los 4 LED del control táctil de la campana parpadean.

 **Siga las instrucciones de limpieza descritas en el capítulo 'Limpieza'.**

Después de limpiar y cambiar los filtros de grasa, restablezca la indicación de limpieza.

Restablecimiento: pulse la tecla de control  durante 3 segundos.


### 7.2 Filtro monobloque con indicador de sustitución (solo con recirculación)

 **Indicación: el LED rojo parpadea**

Transcurrido un tiempo determinado, el LED rojo de la pantalla táctil de la campana empieza a parpadear. Esto indica que el filtro de recirculación debe cambiarse.

 **Siga las instrucciones de limpieza que se describen en el manual de la caja/filtro de recirculación.**

Puede obtener un nuevo filtro monobloque de un distribuidor especializado o del sitio web de Novy.

Tras cambiar el filtro de recirculación, restablezca la indicación de limpieza. Restablecimiento: pulse la tecla de control  durante 3 segundos.

## 8 CONSEJOS PARA COCINAR

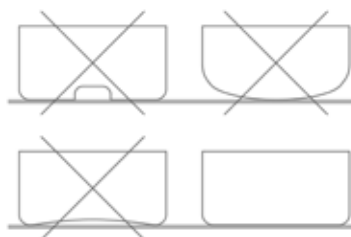
### Calidad de las cacerolas y sartenes


Los materiales adecuados para los utensilios de cocina, cacerolas y sartenes incluyen: acero, acero esmaltado, hierro fundido, acero inoxidable con base magnética y aluminio con base magnética (100 mm). Los materiales no adecuados incluyen: aluminio y acero inoxidable sin base magnética, cobre, latón, cerámica o porcelana. El fabricante indicará en cada caso si sus productos son aptos para inducción.

Para asegurarse de que sus recipientes son aptos:

- Vierta un poco de agua en el recipiente y coloque este último en una zona de cocción definida en el ajuste **9**. El agua debería estar caliente en unos pocos segundos.
- Sostenga un imán contra la base del recipiente. El imán debería adherirse.

Algunos recipientes vibran al colocarse en una zona de cocción de inducción. Esto no significa que el dispositivo esté defectuoso, y no afectará al funcionamiento. Este ruido disminuye al ajustar la potencia.



 **Levante los recipientes al moverlos para evitar manchas y arañazos.**

- Empiece a preparar los alimentos lo antes posible utilizando la tapadera.

### Dimensiones de los recipientes de cocción

Las zonas de cocción pueden adaptarse, en cierta medida, al diámetro del recipiente. La base del recipiente debe tener un diámetro mínimo para funcionar en la zona de cocción. Coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción para optimizar la transferencia de energía. Si el diámetro del recipiente es mucho mayor que la zona, el resultado de la cocción no será óptimo.

Solo generará calor la superficie del recipiente situada justo encima de la bobina de inducción. El resto de la superficie que no esté encima de la bobina de inducción recibirá calor por conducción a través de la superficie del recipiente.

Por lo tanto, si el recipiente es mucho mayor que la zona de cocción, es aconsejable ajustar la zona de cocción en un nivel ligeramente inferior para permitir que el calor se distribuya de manera más uniforme.

### Ejemplos de control de la potencia

(los valores indicados arriba son meramente orientativos)

Aplicación	Visor
Derretir/fundir Calentar	– Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina – Alimentos precocinados 1-2
Aumentar/levantar Descongelar	– Arroz con leche y alimentos precocinados – Verduras, pescados, productos congelados 2-3
Cocinar al vapor	– Verduras, pescados, carnes 3-4
Agua	– Patatas hervidas, sopas, pasta – Verduras frescas 4-5
Cocer a fuego lento	– Carnes, hígado, huevos, salchichas a la parrilla – Goulash, rollo de carne, salchichas blancas y morcillas 6-7
Cocinar Asar	– Patatas, buñuelos, galletas 7-8
Asar Llevar a temperatura de cocción	– Bistecs, tortillas – Agua 9
Cocinar	– Hervir grandes cantidades de agua P

## 9 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**i** Siga todas las instrucciones que se describen en el capítulo 'Seguridad'.

**i** Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de haber apagado por completo la placa de cocina y de que el cristal que está encima de las zonas de cocción se haya enfriado.

**i** Siga las instrucciones de limpieza que se detallan a continuación para disfrutar de un funcionamiento óptimo del dispositivo y prolongar su vida útil.

### 9.1 Mantenimiento de la placa

**i** Espere primero a que el dispositivo se enfríe; de lo contrario, corre el riesgo de sufrir quemaduras.

**i** No utilice nunca utensilios de cocina al vapor o a presión.

**i** Absténgase de utilizar objetos que puedan dañar el cristal de la vitrocerámica, como esponjas abrasivas, líquidos de limpieza abrasivos o limpiadores agresivos.

#### **Limpieza del cristal de la placa de cocina**

Limpie la superficie con un paño o esponja humedecidos con un poco de líquido de limpieza (se recomienda hacer esto después de cada uso) y, a continuación, seque la placa con un paño o con papel de cocina. Asegúrese siempre de usar paños limpios para evitar arañar la superficie.

#### **Manchas persistentes**

Suciedad intensa y manchas (manchas de cal, bolitas brillantes): se eliminan mejor con la placa aún un poco caliente. En estos casos, aplique los agentes de limpieza y métodos comunes. Si esto no funciona lo suficiente, puede usar un producto de limpieza específico para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen).

Alimentos derramados: primero deben empaparse con un paño húmedo; a continuación, se deberán retirar los residuos de suciedad con una espátula especial para vitrocerámicas. Por último, limpie la placa tal como se describe en el apartado "Limpieza de la placa de cristal".

Azúcar quemada y plásticos fundidos: se eliminan mejor de inmediato, mientras aún estén calientes, con una espátula para vidrio. Por último, limpie la placa tal como se describe en el apartado “Limpieza de la placa de cristal”. Los granos de suciedad o arena que se depositen en la placa de cocina al pelar patatas o lavar verduras podrían provocar arañazos al mover los recipientes de cocción. Asegúrese de retirarlos de la superficie.

Decoloración de la placa: no afecta en modo alguno al funcionamiento ni a la intensidad de la vitrocerámica. No significa que la placa está dañada, sino que es el resultado de no haber retirado los residuos que, con el calor, se han quemado.

Manchas brillantes: aparecen como resultado del desgaste provocado por la base de los recipientes, en especial al utilizar recipientes con fondo de aluminio o al usar agentes de limpieza inadecuados. Estas solo podrán eliminarse, y con gran dificultad, utilizando agentes de limpieza comunes. Si es necesario, repita la limpieza varias veces.

Debido al uso de agentes de limpieza agresivos y a los arañazos causados por las bases de los recipientes, la superficie de cristal se va desgastando con el paso del tiempo, dejando manchas oscuras.

No utilice la placa de cocción como encimera ni para colocar utensilios.

Levante siempre los recipientes al moverlos, sin deslizarlos por la placa de cristal.

## 9.2 Retirada y reposición de la torre de extracción y vaciado del depósito

Si ha entrado líquido en la abertura de la toma, este se recogerá en el depósito de agua fijo (capacidad de 150 ml).

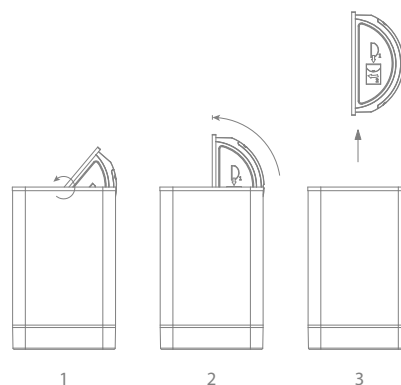
- Retire la torre de extracción del sistema de elevación.
- Limpie/retire el contenido del depósito de agua fijo.
- Vuelva a colocar la torre de extracción en el sistema de elevación.

## 9.3 Limpieza de los filtros de grasa y del cristal de la torre de ventilación

Tras cocinar 20 horas, los 4 LED del control táctil de la campana empezarán a parpadear.

El filtro de grasa se encuentra en la torre de extracción. La totalidad de la torre puede limpiarse en el lavavajillas junto con el filtro de grasa.

El filtro de grasa también puede extraerse por separado de la torre de extracción para limpiarse. Siga los pasos descritos a continuación.



El filtro puede limpiarse de la siguiente forma:

- En lavavajillas


**i INFORMACIÓN:** Limpie los filtros de grasa utilizando un programa de lavado a baja temperatura.

A mano: Sumerja el filtro en una mezcla de agua hirviendo y detergente para vajillas de efecto desengrasante. Aclare el filtro bajo el grifo con agua tibia y déjelo secar.

- Limpie la torre de extracción con un paño húmedo y, si es preciso, añada detergente neutro.

**i ADVERTENCIA:** De no seguirse las instrucciones anteriores, los residuos acumulados en el filtro podrían provocar un incendio.

Después de la limpieza:

- Vuelva a colocar el filtro en la torre de extracción.
- Vuelva a colocar la cubierta inclinable en la torre de extracción.
- Vuelva a colocar la torre de extracción en el sistema de elevación.
- Pulse la tecla de control  durante 3 segundos.

## 10 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS LEVES

### 10.1 Mensajes de la placa

Código	
U	<ul style="list-style-type: none"><li>- No hay ningún recipiente en la zona de cocción.</li><li>- El recipiente de cocción no es apto para inducción.</li><li>- El diámetro inferior del recipiente de cocción es demasiado pequeño en comparación con la zona de cocción.</li></ul>
E	<ul style="list-style-type: none"><li>- El sistema electrónico está alterado.</li><li>- Desconecte y vuelva a conectar la placa.</li><li>- Llame al servicio posventa.</li></ul>
E2	La placa se ha sobrecalentado. Espere a que se enfríe y luego vuelva a encenderla.
EB	El suministro de aire del ventilador está bloqueado. Desbloquéelo.

Si uno de estos mensajes de error persiste, póngase en contacto con el servicio posventa.

#### **La placa o la zona de cocción no funcionan:**

- La placa no se ha conectado correctamente a la alimentación eléctrica.
- El fusible de seguridad se ha fundido.
- Asegúrese de que la tecla de bloqueo esté habilitada.
- Las teclas de control táctil tienen salpicaduras de agua o de grasa.
- Hay un objeto depositado sobre las teclas de control táctil.

#### **Una sola zona o todas las zonas no funcionan:**

- Se ha accionado el dispositivo de seguridad.
- Este dispositivo se accionará si se ha dejado una zona de cocción encendida por descuido.
- El dispositivo de seguridad se accionará también cuando haya una o más teclas de control táctil cubiertas por un objeto.
- Se ha dejado un recipiente vacío y la base se ha sobrecalentado.
- La placa dispone también de un reductor de potencia y un mecanismo de cierre automáticos para situaciones de sobrecalentamiento.

#### **El ventilador sigue funcionando después de apagar la placa:**

- Esto no es un defecto; el ventilador funciona para proteger los componentes electrónicos.
- El ventilador se detendrá automáticamente.

#### **La controladora de cocción automática no parece funcionar:**

- La zona de cocción aún está un poco caliente [H].
- Se ha seleccionado el nivel de cocción máximo [9].
- El nivel de cocción se ha seleccionado utilizando la tecla de control [-].

### 10.2 La campana de cocina no ofrece una buena extracción. ¿Cuál puede ser la causa de este problema?

- Compruebe el filtro de grasa. Siga la indicación de limpieza. De media, el filtro debe limpiarse cada dos semanas para garantizar una extracción correcta.
- Compruebe el suministro de aire de la vivienda. Inmediatamente después de encender la campana de cocina, asegúrese de que llega suministro de aire abriendo las rejillas de las ventanas o toda una ventana.
- Inspeccione el conducto para ver si hay bloqueos o restricciones que obstaculicen la correcta extracción del aire.

### 10.3 Varios

Fallos: En caso de fallo, no dude en ponerse en contacto con nuestro servicio de reparación:

Bélgica:	Tel.: +32 (0)56 36 51 02
Francia:	Tel.: +33 (0)3 20 94 06 62
Alemania:	Tel.: +49 (0)511.54.20.771
Países Bajos:	Tel.: +31088-0119110
España:	Tel.: +34 938 700 895
Italia:	Tel.: +39 039.20.57.501

En el resto de los países, póngase en contacto con su técnico de instalaciones de Novy en Bélgica: Tel.: +32 (0)56/36.51.02

Para poder ofrecerle una atención correcta y ágil, el Servicio de Reparaciones necesita conocer su tipo de dispositivo. Puede encontrar esta información en la placa de identificación que figura en el marco interior de la unidad de extracción.

Peque el adhesivo que se incluye con la placa de identificación y el número de identificación aquí.



## VISTA GENERAL DE LAS FUNCIONES NOVY UP

### Control del extractor

	Modo de extracción alta/función de vaciado
	Disminución de la velocidad de extracción
	Aumento de la velocidad de extracción
	Indicación de la extracción
	Indicación de limpieza del filtro de recirculación (opcional)

### Control de la placa

	Tecla de encendido/apagado de la placa
	Indicación del nivel de potencia
	Selección de la zona de cocción
	Aumento del nivel de potencia
	Disminución del nivel de potencia

### Encendido/apagado de la placa

Mantenga pulsado durante 2 segundos.  
El visor de las zonas de cocción se iluminará.

Pulse . El visor de las zonas de cocción se apagará.

### Encendido y apagado de una zona de cocción

Pulse el botón de selección de la zona de cocción .

Pulse los botones de selección de las zonas de cocción y simultáneamente hasta que el visor muestre 0 o H = «hot» (caliente).

### Encendido y apagado de la función de potencia

ENCENDIDO: pulse el botón de selección de la zona de cocción   
Pulse el botón y luego el botón hasta llegar al ajuste *p*.

APAGADO: pulse el botón .

### Límite de potencia

Zona de cocción seleccionada con función de potencia [P].

### Límite de potencia activado

[9] se reduce a [8] y parpadea [8].

### Bloqueo de la controladora

1. Encienda la placa con el botón .
2. Pulse simultáneamente los botones y de la zona trasera.
3. Vuelva a pulsar el botón de la zona trasera.

### Desbloqueo de los controles

1. Encienda la placa con el botón .
2. Pulse simultáneamente los botones y de la zona trasera.
3. Vuelva a pulsar el botón .

### Función de temporizador

Pulse y simultáneamente.

### Disminución del tiempo

Pulse .

### Aumento del tiempo

Pulse .

### Apagado de la función de temporizador

Pulse el botón de selección de la zona de cocción .

Pulse y simultáneamente.

### Detención del temporizador

Pulse hasta que el temporizador se ajuste en 00.

### Uso del temporizador sin cocinar

Encienda la placa.

Pulse durante 2 segundos.

### Selección del temporizador

Pulse y simultáneamente.

### Disminución del tiempo

Pulse en el temporizador.

### Aumento del tiempo

Pulse en el temporizador.

### Accionamiento manual de la función de asociación

ACTIVAR: pulse simultáneamente los 2 botones de selección de zona de cocción .

DESACTIVAR: pulse simultáneamente los botones de selección de las 2 zonas de cocción activas .

### Campana de extracción: encendido

Pulse .

o gire la válvula.

o presione la torre de extracción hacia arriba.

### Campana de extracción: función de vaciado/apagado

ENCENDER: Pulse .

APAGAR: Vuelva a pulsar .

### Campana: apagado

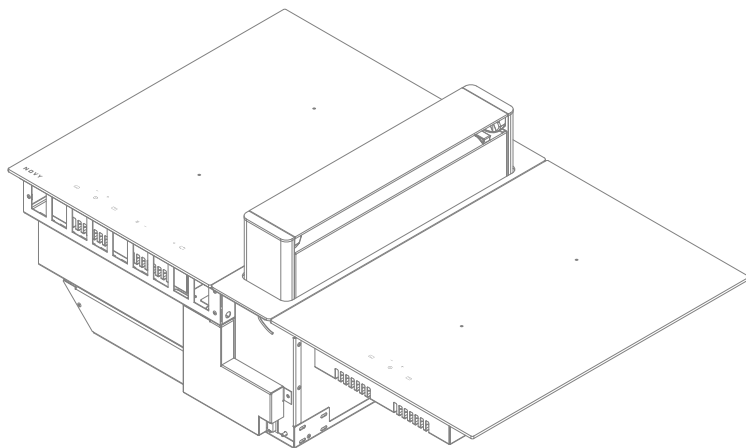
Pulse .

o cierre la válvula.

o presione la torre de extracción hacia abajo.







# NOVY

## 40 00x Novy Up

### Indice

<b>1. INFORMAZIONI GENERALI</b>	19	<b>6 CONTROLLO DELLA TORRE DI ESTRAZIONE</b>	26
<b>2 SICUREZZA</b>	19	6.1 Pannello di controllo cappa di estrazione	26
2.1 Precauzioni per l'uso del dispositivo	19	6.2 Modalità utente	26
2.2 Uso del dispositivo	19	6.2.1 Modalità scarico	26
2.3 Precauzioni contro i danni	20	6.2.2 Modalità ricircolo	26
2.4 Precauzioni in caso di errore del dispositivo	20	6.3 Spegnimento e accensione e funzione "run-out"	27
2.5 Altre precauzioni	20	6.4 Aumentare e diminuire il livello di potenza	27
<b>3 DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO</b>	21	6.5 Posizione estrazione bassa	27
3.1 Specifiche tecniche del piano a induzione	21	6.6 Posizione estrazione alta	27
3.2 I principi dell'induzione	21	6.7 Arresto automatico	28
3.3 Rumore causato dall'induzione	21	6.8 Concentrazione della ventilazione	28
3.4 Panoramica globale	22	<b>7 INDICAZIONI DI PULIZIA</b>	28
3.5 Tipi di piani cottura	22	Indicazioni di pulizia per il filtro del grasso	28
<b>4 PIANO COTTURA A INDUZIONE ONE POWER</b>	22	7.2 Indicatore sostituzione filtro monoblocco (solo con ricircolo)	28
4.1 Pannello di controllo del piano cottura	22	<b>8 SUGGERIMENTI DI COTTURA</b>	28
4.1.1 Pannello di controllo	22	<b>9 PULIZIA E MANUTENZIONE</b>	29
4.1.2 Spegnimento e accensione	22	9.1 Manutenzione del piano cottura	29
4.1.3 Rilevamento pentole	23	In caso di macchie ostinate	29
4.1.4 Indicazione del calore residuo	23	9.2 Rimozione e sostituzione della torre di estrazione e sostituzione del serbatoio	30
4.1.5 Funzione Power	23	9.3 Pulizia dei filtri del grasso e del vetro della torre di ventilazione	30
4.1.6 Funzione Timer	23	<b>10 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI MINORI</b>	31
4.1.7 Blocco del controller	24	10.1 Messaggi sul piano cottura	31
<b>5 PIANO COTTURA A INDUZIONE ONE PRO</b>	24	10.2 La cappa non funziona correttamente. Quale potrebbe essere la causa di questo problema?	31
5.1 Pannello di controllo cappa di estrazione	24	10.3 Varie	31
5.1.1 Pannello di controllo	24	<b>PANORAMICA DELLE FUNZIONI NOVY UP</b>	32
5.1.2 Spegnimento e accensione	24		
5.1.3 Rilevamento pentole	24		
5.1.4 Indicazione del calore residuo	25		
5.1.5 Funzione Power e Super Power	25		
Gestione della potenza massima:	25		
5.1.6 Funzione timer	25		
5.1.7 Funzione bridge manuale	26		
5.1.8 Blocco del controller	26		

## 1. INFORMAZIONI GENERALI

- Leggere attentamente il manuale di istruzioni e le istruzioni di montaggio prima di installare e attivare il dispositivo. Questo manuale contiene informazioni importanti per il montaggio e l'uso del dispositivo.
- Il dispositivo è idoneo esclusivamente per uso domestico.
- Subito dopo averli disimballati, verificare lo stato del dispositivo e i materiali di montaggio. Rimuovere delicatamente il dispositivo dall'imballo. Non utilizzare lame affilate per aprire la confezione. Non installare il dispositivo se danneggiato; in caso di danni, contattare Novy.
- Conservare questo manuale con attenzione e consegnarlo all'eventuale proprietario successivo del dispositivo.
- Conservare gli adesivi con il numero di serie del dispositivo. Tale numero sarà necessario per segnalare eventuali problemi con il dispositivo.
- Riciclare l'imballo e il dispositivo non funzionante:

I materiali utilizzati non sono nocivi per l'ambiente e sono idonei per il riciclaggio. Scegliere una modalità eco-sostenibile per smaltire l'imballo. Il dispositivo contiene diversi materiali riciclabili.

Separare i dispositivi usati da altri rifiuti. In questo modo il riciclaggio dei dispositivi organizzato dal produttore può svolgersi nelle condizioni migliori in conformità alla Direttiva europea 2002/96/CE sullo smaltimento dei dispositivi elettrici ed elettronici. Consultare le autorità locali o il concessionario del marchio per informazioni sui centri di raccolta più vicini.



In questo manuale sono presenti diversi simboli. I significati di questi simboli sono indicati qui sotto.

Simbolo	Significato	
	Indicazione	Spiegazione di un'indicazione sul dispositivo.
	Informazione/avvertenza	Questo simbolo indica un suggerimento importante o una situazione pericolosa

Seguire queste istruzioni per prevenire infortuni e danni al materiale.

## 2 SICUREZZA

### 2.1 Precauzioni per l'uso del dispositivo

- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dal vetro.
- Non modificare o cambiare l'unità.
- La piastra di cottura non deve essere utilizzata come piano di lavoro.
- La sicurezza può essere garantita soltanto qualora l'unità sia collegata a una messa a terra in conformità alle normative in vigore.
- Non utilizzare una prolunga per collegarsi alla rete elettrica.

### 2.2 Uso del dispositivo

- Prima del primo utilizzo pulire il piano in vetro con un panno umido e asciugarlo. Non utilizzare detergenti; ciò può causare la comparsa di un alone blu.
- Gli oggetti in metallo come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posizionati sul piano di cottura in vetro, poiché potrebbe diventare caldo.
- Assicurarsi che i cavi elettrici dei dispositivi mobili o fissi non entrino in contatto con le superfici di cottura calde o con pentole calde.
- Utilizzare esclusivamente pentole e stoviglie adeguate. Altri materiali possono sciogliersi o prendere fuoco.
- Non coprire mai il dispositivo con panni o fogli protettivi. Ciò può causare surriscaldamento o fiamme.
- Spegnerne la fonte di calore dopo l'uso.
- Prestare sempre attenzione alle ricette che contengono oli e grassi, poiché questi ingredienti sono infiammabili.
- Oggetti sensibili al magnetismo come carte di credito, smartphone, ecc. non devono trovarsi nelle vicinanze immediate del dispositivo in funzione.
- Prestare attenzione alle ustioni durante e dopo l'uso del dispositivo.
- Bambini di età inferiore a 8 anni, persone con abilità mentali e/o psicologiche ridotte e persone non adeguatamente formate sull'uso, possono utilizzare questo dispositivo sotto supervisione o soltanto previa formazione sull'uso sicuro dell'apparecchio.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o persone senza adeguate esperienze e conoscenze, a meno che non siano supervisionate o non vengano istruite sull'uso sicuro del dispositivo da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.

## 2.3 Precauzioni contro i danni

- Pentole o stoviglie danneggiate con basi irregolari (metallo senza rivestimento smaltato) possono danneggiare il vetro.
- Sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare il vetro.
- Evitare la caduta di oggetti (anche piccoli) sul vetro.
- Evitare di urtare le pentole contro il bordo del vetro.
- Assicurarsi che il dispositivo di ventilazione sia installato in conformità con le istruzioni del produttore.
- Non collocare né lasciare pentole vuote sul piano cottura.
- Evitare il contatto delle zone calde con zucchero, sostanze sintetiche o pellicola di alluminio. Tali sostanze possono causare crepe o compromettere il funzionamento della superficie in ceramica in fase di raffreddamento: spegnere l'apparecchio e rimuoverle immediatamente dalle zone calde (attenzione: rischio di ustioni)
- Rischio di ustioni! Non collocare oggetti sul piano cottura.
- Non collocare mai una pentola calda sul pannello comandi.
- Qualora vi sia un cassetto al di sotto del dispositivo, garantire che vi sia una distanza adeguata (2 cm) fra il contenuto del cassetto e il fondo del piano cottura per assicurare una ventilazione corretta.
- Non collocare oggetti infiammabili (ad es., bombolette pressurizzate) nel cassetto sotto il piano. Qualora il cassetto contenga un porta-posate, deve essere in materiale termoresistente.

## 2.4 Precauzioni in caso di errore del dispositivo

- In caso di guasti, spegnere il dispositivo e interrompere l'alimentazione elettrica.
- Disattivare immediatamente l'alimentazione elettrica in caso di crepe o rotture sulla superficie in vetro-ceramica, quindi avvisare il servizio post-vendita.
- Qualsiasi riparazione deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato. Non aprire mai il dispositivo da soli.

**i** **ATTENZIONE: in caso di rottura della superficie di cottura, spegnere il dispositivo per evitare scosse elettriche.**

## 2.5 Altre precauzioni

- Garantire che la pentola rimanga sempre al centro della zona di cottura. Il fondo della pentola deve coprire il massimo possibile della zona di cottura.
- Eventuali campi magnetici possono compromettere le apparecchiature elettroniche. Prima di acquistare il dispositivo, le persone con pacemaker devono consultare il distributore oppure un medico.
- Non utilizzare pentole in alluminio o materiali sintetici, poiché possono sciogliersi sulle zone di cottura.
- Non usare mai acqua per spegnere le fiamme. Spegnere il piano cottura. Coprire delicatamente le fiamme con una coperta o simili.

**i** **L'uso di padelle non adeguate o l'uso di scaldavivande removibili non adatti all'uso con piani cottura a induzione non è coperto dalle condizioni di garanzia. Il produttore non è da ritenersi responsabile per danni causati al piano cottura a seguito di tali azioni.**

### 3 DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

Il dispositivo è una piastra di cottura a induzione con sistema di estrazione integrato. Il piano a induzione è dotato di 4 zone di cottura con torre di ventilazione integrata situata sul retro del piano per la rimozione dei fumi di cottura. Il piano cottura e la cappa possono essere utilizzati separatamente. Questo manuale illustrerà in dettaglio il funzionamento dei dispositivi.

#### 3.1 Specifiche tecniche del piano a induzione

Tipo	Potenza	Comfort
Potenza totale	7400 W	7400 W
Consumo energetico della piastra di cottura EChob**	178 Wh/kg	
Zona di cottura anteriore sinistra	240x200 mm	Ø 175 mm
Rilevazione minima	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale*	1600 W	1400 W
Potenza extra*	1850 W	
Super Potenza*		
Categoria di pentole da cucina standard*	C	
Consumo di energia ECcw**	177,6 Wh/kg	210 Wh/kg
Zona di cottura posteriore sinistra	240x200 mm	Ø 210 mm
Rilevazione minima	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Potenza nominale*	2100 W	2300 W
Potenza extra*	3200 W	3000 W
Super Potenza*		
Categoria di pentole da cucina standard*	C	
Consumo di energia ECcw**		
Tipo	Teppanyaki Wok	
Zona di cottura posteriore destra	Ø 145 mm	Ø 314 mm
Rilevazione minima	–	–
Potenza nominale*	1400 W	2000 W
Potenza extra*		2500 W
Super Potenza*		3200 W
Categoria di pentole da cucina standard*		
Consumo di energia ECcw**		
Zona di cottura anteriore destra	Ø 145 mm	
Rilevazione minima	–	
Potenza nominale*	1400 W	
Potenza extra*		
Super Potenza*		
Categoria di pentole da cucina standard*		
Consumo di energia ECcw**		


\* il trasferimento di potenza può variare a seconda delle dimensioni e dei materiali delle pentole

\*\* calcolato secondo i metodi di misurazione delle prestazioni EN 60350-2

#### 3.2 I principi dell'induzione

Sotto ogni zona di cottura è presente una serpentina di induzione. Quando è accesa, produce un campo elettromagnetico variabile che genera una corrente di induzione sul fondo della pentola. Ciò genera a sua volta il riscaldamento della pentola sul piano. Naturalmente, è necessario utilizzare pentole adatte:

- Le pentole consigliate sono ad esempio quelle con base magnetica (verificabile utilizzando un magnete): bollitori in ghisa, pentole in ferro nero, pentole in metallo smaltato, pentole in acciaio inox con base magnetica, ecc.
- Le pentole non adatte a questo tipo di piano sono quelle ad esempio in rame, acciaio inox senza base magnetica, alluminio, vetro, legno, ceramica, terracotta, ecc.

La zona di cottura a induzione assume istantaneamente il diametro della pentola che vi è posta al di sopra. Se il diametro è troppo ristretto, la pentola non funzionerà. Il diametro varia in funzione del diametro della zona di cottura. Qualora la pentola non sia adatta alla zona di cottura, il simbolo  continuerà a lampeggiare.

#### 3.3 Rumore causato dall'induzione

Durante l'uso di un piano a induzione possono verificarsi diversi rumori. Tali rumori dipendono dalla struttura e dai materiali del fondo degli utensili di cottura impiegati.

##### Brusio

Questo tipo di rumore si verifica durante le cotture a potenza elevata ed è causato dalla quantità di energia trasferita dal piano cottura agli utensili utilizzati. Il rumore sparisce o si attenua nel momento in cui il piano cottura viene impostato su un livello di potenza inferiore.

##### Crepitio

Questo tipo di rumore si verifica quando le pentole utilizzate sono composte da diversi materiali. Il rumore è provocato dalle vibrazioni nelle aree in cui i diversi materiali si toccano fra loro.

##### Fischi

Questo tipo di rumore è generalmente provocato dall'uso di utensili che contengono strati di materiali diversi, e quando due zone di cottura adiacenti sono impiegate contemporaneamente a potenza massima. Il rumore sparisce o si attenua nel momento in cui il piano cottura viene impostato a un livello di potenza inferiore.

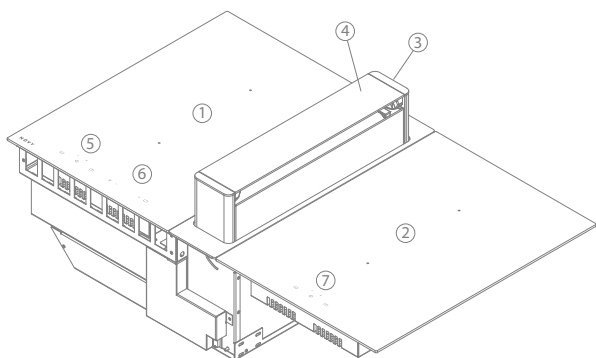
##### “Clic”

Alle impostazioni di potenza più basse possono verificarsi dei “clic” in corrispondenza degli interruttori elettronici.

### Ronzii

Quando la ventola è accesa può verificarsi un ronzio. La ventola raffredda le parti elettroniche scaldate dall'uso intensivo del piano. Quando la temperatura è molto elevata, la ventola continua a funzionare anche dopo che il piano è stato spento.

## 3.4 Panoramica globale



1	Piano cottura a induzione sinistro
2	Piano cottura a induzione destro (40 002-8)
3	Torre di estrazione
4	Valvola
5	Controllo delle zone di cottura a sinistra
6	Controllo dell'estrattore
7	Controllo delle zone di cottura a destra

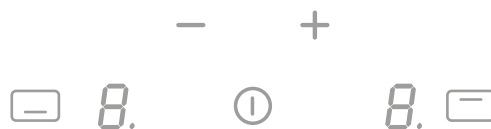
## 3.5 Tipi di piani cottura

Sinistra	Destra
Piano cottura a induzione Comfort	Piano cottura a induzione Comfort
Piano cottura a induzione Power	Piano cottura a induzione Power
	Teppanyaki
	Wok

## 4 PIANO COTTURA A INDUZIONE ONE POWER

### 4.1 Pannello di controllo del piano cottura

#### 4.1.1 Pannello di controllo



Controllo del piano cottura	
Accensione/spegnimento del piano cottura	ⓘ
Indicatore del livello di potenza	8.
Selezione zona di cottura	☐
Aumento del livello di potenza	+
Riduzione del livello di potenza	-

#### 4.1.2 Spegnimento e accensione

Spegnere e accendere il piano cottura:	
<b>Accensione</b>	ⓘ
Premere e tenere premuto ⓘ per 2 secondi. Le spie luminose delle zone di cottura si accendono.	
<b>Spegnimento</b>	ⓘ
Premere ⓘ. Le spie luminose delle zone di cottura si spengono.	




Spegnere e accendere una zona di cottura	
<b>Configurazione</b>	<b>Display</b>
Premere il pulsante di selezione della zona di cottura. ☐	☐ ▶ ☐
<b>Spegnimento</b>	
Premere contemporaneamente i pulsanti di selezione della zona di cottura ☐ e - finché sul display non compare ☐ oppure H = "hot" (caldo).	☐ H

Qualora non vengano premuti pulsanti entro 20 secondi, il dispositivo tornerà in modalità standby.

#### 4.1.3 Rilevamento pentole

La zona di cottura accesa è attiva soltanto quando viene rilevata una pentola da parte del sistema di rilevamento pentole.

Il piano cottura a induzione non funziona:

- In assenza di pentole sulla zona di cottura o in caso di pentole non compatibili. In questo caso è impossibile attivare la torre e il simbolo  lampeggerà sul display.
- Il funzionamento è sospeso quando la pentola viene rimossa dalla zona di cottura durante la cottura. Il simbolo  lampeggerà sul display. Il simbolo  sparirà quando la pentola viene rimessa sulla superficie di cottura. La cottura proseguirà alla stessa potenza selezionata in precedenza.

Spegnere il piano cottura dopo l'uso.

#### 4.1.4 Indicazione del calore residuo

Dopo lo spegnimento completo della zona di cottura o del piano cottura, il vetro del piano sarà ancora caldo, indicato dalla lettera *H*. Il simbolo *H* scompare nel momento in cui la zona di cottura può essere toccata senza pericolo.


**ATTENZIONE:** finché il calore residuo rimane attivo, le zone di cottura non devono essere toccate e non deve essere posizionato nessun elemento sensibile al calore sulla zona di cottura. Rischio di fiamme e ustioni.

#### 4.1.5 Funzione Power

La funzione Power *P* aumenta la potenza della zona di cottura posteriore.

Se questa funzione è attivata, le zone di cottura funzioneranno a potenze maggiori per 10 minuti.

La funzione Power è studiata per scaldare velocemente grosse quantità di acqua, ad esempio per cuocere della pasta.

Spegnimento e accensione	
<b>Accensione</b>	<b>Display</b>
Premere il pulsante di selezione della zona di cottura. 	<i>P</i>
Premere il pulsante [-] quindi il pulsante [+] fino a che non compare <i>P</i>	
<b>Spegnimento</b>	<i>9-0</i>
Premere il pulsante [-]	

#### Gestione della potenza massima:

Qualora venga raggiunta la potenza massima nel passaggio a un livello di calore superiore, oppure al momento dell'accensione dell'apparecchio, il modulo di gestione della potenza riduce la posizione di cottura della zona di cottura interessata. La zona di cottura lampeggerà, quindi verrà ridotta automaticamente al calore massimo possibile.


Qualora sia in corso una cottura simultanea sulle due zone, la potenza di 3700 W è suddivisa fra queste 2 zone.

Zona di cottura	in cm	Potenza (W)
Parte anteriore	Ø 17,5	Normale: 1400
Parte posteriore	Ø 21	Normale: 2300 Potenza: 3000

Limite di potenza	Display
Zona di cottura selezionata con funzione Potenza	<i>P</i>
<b>Limite di potenza attivato</b>	<i>8</i>
[9] ridotto a [8] e lampeggiante	


#### 4.1.6 Funzione Timer

Il timer consente l'uso simultaneo di tutte le zone di cottura per periodi diversi di tempo (da 0 a 99 minuti) per ogni zona.


Funzionamento timer	
<b>Impostare o modificare il tempo di cottura</b>	<b>Display</b>
Premere il pulsante di selezione della zona di cottura. 	<i>1-P</i>
Premere contemporaneamente [-] e [+].	
<b>Selezionare il timer</b>	<i>00</i>
Premere contemporaneamente [-] e [+].	
<b>Ridurre il tempo</b>	<i>30-</i>
Premere [-] sul timer	<i>29...</i>
<b>Aumentare il tempo</b>	<i>01-</i>
Premere [+] sul timer	<i>02...</i>

Un punto di fianco al livello di potenza della zona di cottura si illumina per indicare l'attivazione del timer.

L'orario è stato selezionato e il conto alla rovescia è iniziato.


Spegnere il timer	
<b>Selezionare il timer</b>	<b>Display</b>
Premere il pulsante di selezione della zona di cottura. 	La spia luminosa della zona di cottura si accende
Premere contemporaneamente [-] e [+].	
<b>Arrestare il timer</b>	<i>00</i>
Continuare a premere [-] sul timer finché non compare <i>00</i>	

Il timer può essere usato inoltre come allarme di cottura indipendente, senza dover selezionare una zona di cottura. Se il piano cottura è spento, il timer di cottura indipendente proseguirà fino alla fine del tempo stabilito.

Uso del timer senza cucinare	
<b>Timer senza cottura</b>	<b>Display</b>
Accendere il piano cottura. Premere  per 2 secondi.	
<b>Selezionare l'orario</b>	<b>00</b>
Premere [-] e [+] contemporaneamente.	
<b>Ridurre il tempo</b>	<b>30-</b> <b>29...</b>
Premere [-] sul timer	
<b>Aumentare il tempo</b>	<b>01-</b> <b>02...</b>
Premere [+] sul timer	






L'orario è stato selezionato e il conto alla rovescia è iniziato.

#### **Spegnimento automatico al termine del tempo di cottura:**

Al termine del tempo di cottura selezionato, sul display lampeggerà , si udirà un segnale acustico e la zona di cottura si spegnerà. Per arrestare il segnale acustico e la spia lampeggiante, premere uno dei pulsanti di controllo.

#### **4.1.7 Blocco del controller**

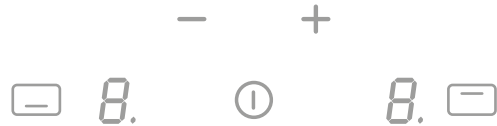
Per evitare la modifica di una selezione, ad esempio durante la pulizia, il controller deve essere bloccato (eccetto il pulsante on/off).






Blocco	
<b>Blocco</b>	<b>Display</b>
1. Accendere il piano cottura premendo il pulsante  .	
2. Premere simultaneamente [-] e  della zona posteriore.	
3. Premere di nuovo il pulsante  della zona posteriore.	
<b>Sblocco:</b>	
1. Accendere il piano cottura premendo il pulsante  .	
2. Premere simultaneamente [-] e  della zona posteriore.	
3. Premere nuovamente il pulsante [-].	

## 5 PIANO COTTURA A INDUZIONE ONE PRO




### 5.1 Pannello di controllo cappa di estrazione







#### 5.1.1 Pannello di controllo



Controllo del piano cottura	
Tasto di controllo on/off per il piano cottura	
Indicatore del livello di potenza	
Selezione della zona di cottura	
Aumento del livello di potenza	
Riduzione del livello di potenza	

#### 5.1.2 Spegnimento e accensione


Spegnere e accendere il piano cottura:	
<b>Accensione</b>	
Premere e tenere premuto  per 2 secondi La spia LED si accenderà	
<b>Spegnimento</b>	
Premere  La spia LED si spegnerà	

Spegnere e accendere una zona di cottura:	
<b>Configurazione</b>	<b>Display</b>
Premere il pulsante di selezione della zona di cottura. 	
<b>Spegnimento</b>	
Premere contemporaneamente i pulsanti di selezione della zona di cottura  e  finché sul display non compare  oppure  = 	
"hot" (caldo).	


Qualora non vengano premuti pulsanti entro 20 secondi, il dispositivo tornerà in modalità standby.

#### 5.1.3 Rilevamento pentole

Questo piano cottura è dotato di un sistema di controllo interattivo progettato per facilitarne l'uso.

Quando viene posizionata una pentola sul piano cottura, quest'ultimo la rileva automaticamente. Inoltre, comparirà uno  che indica il selettore da usare per la zona. Il sistema di rilevamento pentole garantisce la massima sicurezza.

Il piano cottura a induzione non funziona:

- In assenza di pentole sulla zona di cottura o in caso di pentole non compatibili. In questo caso è impossibile attivare la torre e il simbolo  lampeggerà sul display.
- Il funzionamento è sospeso quando la pentola viene rimossa dalla zona di cottura durante la cottura. Il simbolo



**U** lampeggerà sul display. Il simbolo **U** sparirà quando la pentola viene rimessa sulla superficie di cottura. La cottura proseguirà alla stessa potenza selezionata in precedenza.

Spegnere il piano cottura dopo l'uso. La funzione di rilevamento delle pentole **U** non sarà più attiva.

#### 5.1.4 Indicazione del calore residuo

Dopo lo spegnimento completo della zona di cottura o del piano cottura, il vetro del piano sarà ancora caldo, indicato dalla lettera **H**. Il simbolo **H** scompare nel momento in cui la zona di cottura può essere toccata senza pericolo.

**ATTENZIONE:** finché il calore residuo rimane attivo, le zone di cottura non devono essere toccate e non deve essere posizionato nessun elemento sensibile al calore sulla zona di cottura. Rischio di fiamme e ustioni.

#### 5.1.5 Funzione Power e Super Power

La funzione Power **P** aumenta la potenza della zona di cottura selezionata. Se questa funzione è attivata, le zone di cottura funzioneranno a potenze maggiori per 10 minuti.

La funzione Power è studiata per scaldare velocemente grosse quantità di acqua, ad esempio per cuocere della pasta.

Spegnimento e accensione:	
Accensione	Display
Premere il pulsante di selezione della zona di cottura.	<b>P</b>
Premere il pulsante [-] quindi il pulsante [+] fino a che non compare <b>P</b>	
Spegnimento	
Premere il pulsante [-]	<b>9-0</b>

#### Gestione della potenza massima:

Qualora venga raggiunta la potenza massima nel passaggio a un livello di calore superiore, oppure al momento dell'accensione dell'apparecchio, il modulo di gestione della potenza riduce la posizione di cottura della zona di cottura interessata. La zona di cottura lampeggerà, quindi verrà ridotta automaticamente al calore massimo possibile.

La potenza individuale massima per ogni zona è 3700 W.

Zona di cottura	in cm	Potenza (W)
Parte anteriore	24 x 20	Normale: 1600 Potenza: 1850
Parte posteriore	24 x 20	Normale: 2100 Potenza: 3000

Limite di potenza	Display
Zona di cottura selezionata con funzione Potenza	<b>P</b>
Limite di potenza attivato	
[9] ridotto a [8] e lampeggiante	<b>B</b>

#### 5.1.6 Funzione timer

Il timer consente l'uso simultaneo di tutte le zone di cottura per periodi diversi di tempo (da 0 a 99 minuti).

Funzionamento timer	
Impostare o modificare il tempo di cottura	Display
Premere il pulsante di selezione della zona di cottura.	<b>1-P</b>
Premere contemporaneamente [-] e [+].	
Selezionare il timer	
Premere contemporaneamente [-] e [+].	<b>00</b>
Ridurre il tempo	
Premere [-] sul timer	<b>30-</b> <b>29...</b>
Aumentare il tempo	
Premere [+] sul timer	<b>01-</b> <b>02...</b>

Un pallino di fianco al livello di potenza della zona di cottura si illumina per indicare l'attivazione del timer. L'orario è stato selezionato e il conto alla rovescia inizia.


Spegnere il timer	
Selezionare il timer	Display
Premere il pulsante di selezione della zona di cottura.	Il pallino è acceso
Premere contemporaneamente [-] e [+].	
Arrestare il timer	
Continuare a premere [-] sul timer finché non arriva a <b>00</b> , oppure impostare la potenza della zona di cottura su	<b>00</b>

Il timer può essere usato inoltre come allarme di cottura indipendente, senza dover selezionare una zona di cottura. Se il piano cottura è spento, il timer di cottura indipendente proseguirà fino alla fine del tempo stabilito.

Uso del timer senza cucinare:	
Timer senza cottura	Display
Accendere il piano cottura. Premere 2 sec.	
Selezionare il timer	
Premere [-] e [+] contemporaneamente sul timer	<b>00</b>
Ridurre il tempo	
Premere [-] sul timer	<b>30-</b> <b>29...</b>
Aumentare il tempo	
Premere [+] sul timer	<b>01-</b> <b>02...</b>








Dopo alcuni secondi la spia LED smette di lampeggiare [min]. L'orario è stato selezionato e il conto alla rovescia è iniziato.

### Spegnimento automatico al termine del tempo di cottura:

All'avvio del tempo di cottura selezionato, sul display lampeggerà , si udirà un segnale acustico e la zona di cottura si spegnerà. Per interrompere il segnale acustico e la spia lampeggiante premere [-] oppure [+] sul timer.








### 5.1.7 Funzione bridge manuale

Questa funzione consente di collegare le 2 zone sinistre alle 2 zone destre, affinché operino come 2 macro-zone. Questa funzione può essere attivata soltanto manualmente quando viene posizionata una pentola grande sulla superficie di cottura.

Funzione bridge	
Attivazione manuale	Display
Premere simultaneamente su entrambe le zone di cottura i pulsanti  +  di entrambe le zone da collegare.	
<b>Aumentare la potenza</b>	
Premere il pulsante [+] o [-]	
<b>Disattivare la funzione bridge</b>	
Premere simultaneamente su entrambe le zone di cottura i pulsanti  +  di entrambe le zone collegate.	

### 5.1.8 Blocco del controller





Per evitare la modifica di una selezione, ad esempio durante la pulizia, il controller deve essere bloccato (eccetto il pulsante on/off).

Blocco	
Blocco	Display
1. Accendere il piano cottura premendo il pulsante  .	
2. Premere simultaneamente [-] e  della zona posteriore.	
3. Premere di nuovo il pulsante  della zona posteriore.	
<b>Sblocco:</b>	
1. Accendere il piano cottura premendo il pulsante  .	
2. Premere simultaneamente [-] e  della zona posteriore.	
3. Premere nuovamente il pulsante [-].	

## 6 CONTROLLO DELLA TORRE DI ESTRAZIONE

### 6.1 Pannello di controllo cappa di estrazione



Controllo estrazione	
Accensione/sollevamento	
Diminuzione della velocità di estrazione	
Indicatore della velocità di estrazione	
Aumento della velocità di estrazione	
Indicazioni di pulizia per il filtro di ricircolo (facoltativo)	

### 6.2 Modalità utente

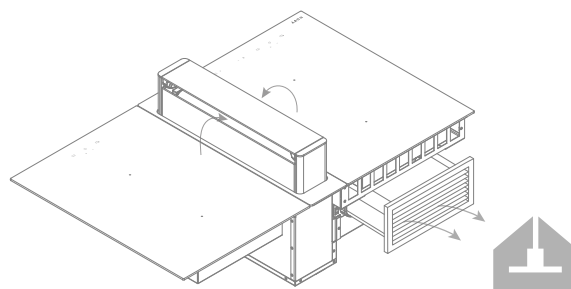
Questo dispositivo può essere usato in modalità scarico o ricircolo (impostazione standard alla consegna)

#### 6.2.1 Modalità scarico

L'aria aspirata viene prima pulita dai filtri del grasso, quindi rimossa verso l'esterno. Tale risultato è possibile grazie a una serie di canali che collegano il dispositivo a una copertura di scarico a parete.

Per impostare il dispositivo in modalità scarico, premere e tenere premuta la combinazione di tasti [+] e [-] per 3 secondi con la torre di estrazione chiusa.

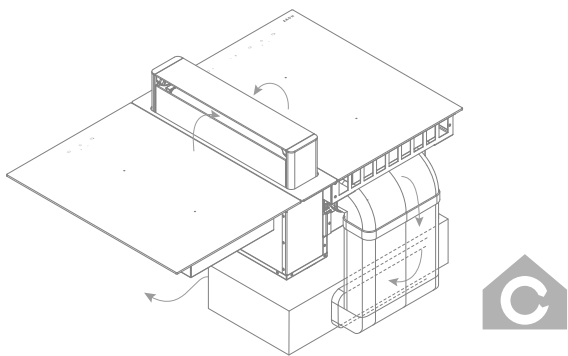
La terza spia LED verde del filtro di ricircolo lampeggerà 5 volte.



#### 6.2.2 Modalità ricircolo

L'aria aspirata viene prima pulita dai filtri del grasso. Gli odori vengono quindi rimossi nel filtro di ricircolo prima di rientrare nel locale.

Per impostare il dispositivo in modalità ricircolo (modalità predefinita), premere e tenere premuta la combinazione di tasti [+] e [-] per 3 secondi con la torre di estrazione chiusa. La spia LED rossa lampeggerà 5 volte.



**i** INFO: per garantire l'efficienza del sistema di ricircolo è necessario garantire un'adeguata ventilazione nel locale.

### 6.3 Spegnimento e accensione e funzione "run-out"

Torre di estrazione	
<b>Accensione</b>	<b>Display</b>
Premere  oppure attivare la valvola. oppure premere la torre di estrazione verso l'alto.	La spia LED si accende
<b>Attivazione della funzione "run-out"</b>	La prima spia LED lampeggia
Premere	
<b>Spegnimento</b>	
Premere  oppure chiudere la valvola. oppure premere la torre di estrazione verso il basso.	Spia LED spenta

**Funzione "run-out":** Questa funzione si avvia al termine della cottura. Per un intervallo di tempo fisso, i vapori di cottura rimanenti verranno rimossi dalla cucina tramite la torre di estrazione in modalità estrazione bassa. Se è selezionato il ricircolo, verranno asciugati anche i filtri.

Il tempo di "run-out" è impostato su 30 minuti per impostazione predefinita in modalità ricircolo, e 10 minuti in modalità scarico. Si consiglia di consentire lo svolgimento completo di questa funzione. Al termine del tempo di "run-out", il motore e la torre di estrazione si spegneranno completamente.

### 6.4 Aumentare e diminuire il livello di potenza

La torre di estrazione può essere impostata su 3 livelli + livello Power, indicati dalle 4 spie LED con intensità crescente a seconda del livello.

In caso di forti odori o vapori, attivare un livello di potenza più alto. La torre di estrazione funzionerà a una velocità superiore.

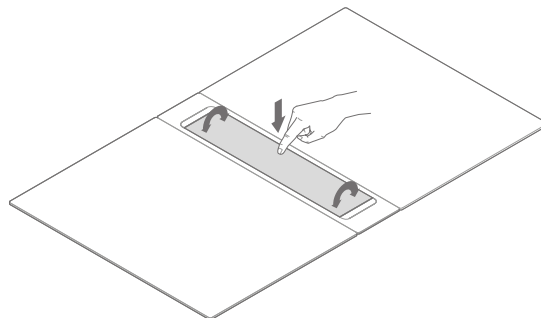
#### Regolare il livello di potenza:

<b>Aumentare la potenza</b>	LED più luminosi
Premere [+]	
<b>Ridurre la potenza</b>	LED più soffusi
Premere [-].	

### 6.5 Posizione estrazione bassa

L'estrazione può essere avviata spostando la valvola sulla torre di estrazione.

La velocità di estrazione può essere impostata premendo i pulsanti [+] e [-] sul pannello comandi della cappa.



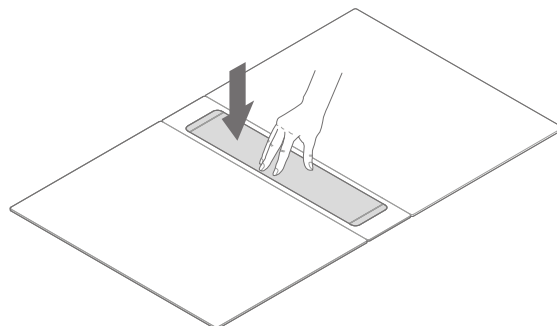
#### Posizione estrazione bassa

<b>Accensione</b>
Ruotare la valvola verso la posizione desiderata
<b>Spegnimento</b>
Chiudere la valvola

### 6.6 Posizione estrazione alta

L'estrazione può essere avviata premendo la valvola sulla torre di estrazione.

La torre si sposta automaticamente su una posizione a 10 cm. La velocità di estrazione può essere impostata premendo i pulsanti [+] e [-] sul pannello comandi della cappa.



#### Posizione estrazione alta

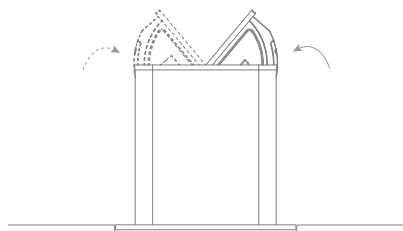
<b>Accensione</b>
Premere la torre di estrazione verso l'alto
<b>Spegnimento</b>
Premere la torre di estrazione verso il basso

## 6.7 Arresto automatico

Affinché l'estrazione non continui a funzionare inutilmente, il motore si spegne automaticamente dopo 3 ore (se il controller non è stato modificato durante queste 3 ore).

## 6.8 Concentrazione della ventilazione

Durante la cottura su un solo lato del piano cottura, è possibile concentrare l'estrazione dei fumi soltanto su tale lato. Tramite l'interruttore è possibile spostare l'estrazione a sinistra oppure a destra. Ciò garantisce la massima efficienza dell'unità.



## 7 INDICAZIONI DI PULIZIA

### 7.1 Indicazioni di pulizia per il filtro del grasso

**Indicazione: 4 LED lampeggianti**

Dopo 20 ore di cottura, i 4 LED sul pannello comandi della cappa lampeggiano.

**Seguire le istruzioni di pulizia descritte nel capitolo "Pulizia".**

Una volta puliti e riposizionati i filtri del grasso, ripristinare le indicazioni di pulizia.

Ripristino: premere il tasto per 3 secondi.

### 7.2 Indicatore sostituzione filtro monoblocco (solo con ricircolo)

**Indicazione: spia LED rossa lampeggiante**

Trascorso un determinato intervallo di tempo, la spia LED sulla cappa inizierà a lampeggiare. Ciò indica che è necessario sostituire il filtro di ricircolo.

**Seguire le istruzioni di pulizia descritte nel manuale del filtro/box di ricircolo.**

Per acquistare un nuovo filtro monoblocco, rivolgersi a un concessionario specializzato o consultare il sito Web Novy.

Una volta sostituito il filtro di ricircolo, ripristinare l'indicazione di pulizia. Ripristino: premere per 3 secondi.

## 8 SUGGERIMENTI DI COTTURA

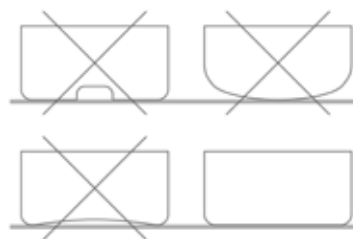
### Qualità delle pentole

Fra le pentole adeguate vi sono quelle in acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inox con base magnetica e alluminio con base magnetica (100 mm). Fra le pentole non adeguate vi sono quelle in alluminio e acciaio inox senza base magnetica, rame, bronzo, ceramica e terracotta. Ciascun produttore potrà fornire indicazioni sull'idoneità delle proprie pentole per l'uso con i piani a induzione.

Per verificare se le proprie pentole sono compatibili:

- Versare dell'acqua in una pentola e collocarla su una zona del piano di cottura impostata su 9. L'acqua dovrebbe scaldarsi in pochi secondi.
- Avvicinare un magnete alla base della pentola. Il magnete dovrebbe aderire.

Alcune pentole possono emettere un brusio se posizionate su un piano a induzione. Ciò è normale e non compromette il funzionamento del piano. Il rumore diminuisce regolando la potenza.



**Spostare le pentole sollevandole dal piano per evitare macchie e graffi.**

- Utilizzare coperchi il più spesso possibile.

### Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura sono in grado, fino a un certo punto, di adattarsi al diametro di ogni pentola. La base della pentola deve avere un diametro minimo per poter funzionare con la zona di cottura selezionata. Collocare la pentola al centro della zona di cottura per ottimizzare il trasferimento dell'energia. Qualora il diametro della pentola sia molto più largo della zona, ciò comprometterà l'efficienza della cottura.

Soltanto la superficie della pentola in corrispondenza della serpentina di induzione genererà il calore necessario. Il resto della superficie non in corrispondenza della serpentina di induzione riceverà il calore semplicemente per conduzione attraverso la superficie della pentola.

Perciò, se la pentola è molto più larga della zona di cottura, è consigliabile impostare la zona di cottura a un livello di calore leggermente più basso, per consentire una distribuzione più omogenea del calore.

### Esempi di controllo della potenza

(I valori riportati sotto sono indicativi)

Applicazione	Display
Sciogliere Scaldare	– Sughì, burro, cioccolato, gelatina – Piatti precotti 1-2
Lievitazione Scongelamento	– Budini e pasti precotti – Verdure, pesce, surgelati 2-3
Vapore	– Verdure, pesce, carne 3-4
Acqua	– Patate bollite, minestre, pasta – Verdure fresche 4-5
Cotture lente	– Carne, fegato, uova, salsicce – Goulash, rollè di carne, pudding 6-7
Cottura Arrosto	– Patate, frittelle, biscotti piatti 7-8
Arrosto Portare a temperatura di cottura	– Bistecche, omelette – acqua 9
Cottura	– Portare a ebollizione grosse quantità di acqua P

## 9 PULIZIA E LA MANUTENZIONE

- i** Seguire tutte le istruzioni descritte nel capitolo “Sicurezza”
- i** Prima della pulizia, controllare che il piano cottura sia completamente spento e il vetro sulle zone di cottura sia freddo.
- i** Seguire le istruzioni di pulizia per garantire una lunga durata e un funzionamento ottimale dell'apparecchio.

### 9.1 Manutenzione del piano cottura

- i** Lasciare sempre raffreddare il dispositivo per evitare il rischio di scottature.
- i** Non utilizzare mai apparecchi a vapore o a pressione.
- i** Non utilizzare mai oggetti che possano danneggiare il vetroceramica, come spugne abrasive, detersivi abrasivi o agenti detersivi aggressivi.

#### **Pulizia del vetro del piano cottura**

Passare un panno o una spugna con del detersivo per piatti (consigliabile dopo ogni uso), quindi asciugare le zone di cottura con un panno morbido o della carta assorbente. Assicurarsi sempre che tutti i panni utilizzati siano puliti per evitare graffi alla superficie.

#### **In caso di macchie ostinate**

Per rimuovere macchie e aloni ostinati (calcare, aloni opalescenti) è consigliabile procedere quando le zone di cottura sono ancora calde. È sufficiente utilizzare detersivi e metodi di pulizia comuni. Se i risultati non sono soddisfacenti, è possibile usare prodotti specifici per le superfici in vetroceramica (ad es., Vitroclen)

I residui di cibo devono essere prima lasciati ammorbidire e rimossi con dell'acqua utilizzando un panno bagnato; quindi, rimuovere i residui più ostinati con un raschietto specifico per i piani in vetroceramica. Quindi, completare la pulizia seguendo le istruzioni alla sezione “Pulizia del piano”.

Zucchero bruciato e plastica bruciata vanno rimossi immediatamente, ancora caldi, con un apposito raschietto. Quindi, completare la pulizia seguendo le istruzioni alla sezione “Pulizia del piano”. Lavando verdure o sbucciando le patate possono cadere sul piano piccoli granelli di sporco o sabbia, che possono causare graffi quando si spostano le pentole sul

piano. Verificare sempre che non vi siano granelli sul piano.

Lo scolorimento del piano non compromette il funzionamento e le prestazioni della superficie in vetroceramica. Non si tratta di un danno al piano, bensì semplicemente di macchie dovute a residui non rimossi per tempo.

Le macchie lucide si verificano a seguito dell'usura provocata dal fondo delle pentole, soprattutto con pentole dal fondo in alluminio, oppure dall'uso di detersivi non adatti. Queste macchie sono particolarmente ostinate, ma possono essere rimosse con detersivi normali. Se necessario, ripetere diverse volte la procedura di pulizia.

L'uso di detersivi aggressivi e i graffi provocati dalle basi delle pentole causano la rimozione progressiva del vetro, lasciando macchie scure sul piano.

Non usare il piano cottura come piano di lavoro o ripiano.

Spostare sempre le pentole sollevandole senza farle strisciare sul piano in vetro.

## 9.2 Rimozione e sostituzione della torre di estrazione e svuotamento del serbatoio

In caso di presenza di liquidi nell'apertura, essi verranno

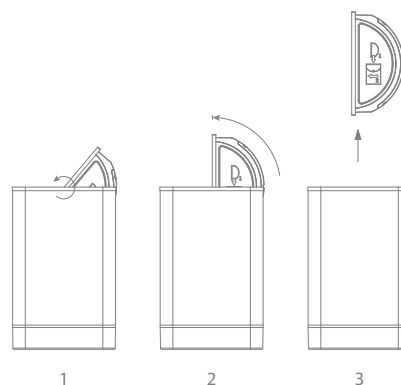
- raccolti nel serbatoio dell'acqua (capacità 150 ml).
- Rimuovere la torre di estrazione dal sistema di sollevamento.
- Pulire/rimuovere il contenuto del serbatoio
- Reinserrire la torre di estrazione nel sistema di sollevamento.

## 9.3 Pulizia dei filtri del grasso e del vetro della torre di ventilazione

Dopo 20 ore di cottura, i 4 LED sul pannello comandi della cappa lampeggiano.

Il filtro del grasso si trova sulla torre di estrazione. L'intera torre può essere lavata in lavastoviglie insieme al filtro del grasso.

Il filtro del grasso può essere inoltre rimosso separatamente dalla torre di estrazione a fini di pulizia, seguire le istruzioni di seguito.



Il filtro può essere pulito come indicato di seguito:

- In lavastoviglie


**INFO:** pulire i filtri del grasso utilizzando un programma di lavaggio standard a bassa temperatura.

Manualmente: immergere il filtro in una miscela di acqua bollente e detersivo sgrassante. Sciacquare il filtro sotto acqua corrente calda, quindi lasciarlo asciugare.

- Pulire la torre di estrazione con un panno umido e, se necessario, un detersivo a pH neutro.

**ATTENZIONE:** il mancato rispetto delle istruzioni sopra indicate può causare l'accumulo di residui nel filtro e il conseguente rischio di fiamme.

Dopo la pulizia:

- Reinserrire il filtro nella torre di estrazione
- Reinserrire il coperchio nella torre di estrazione
- Reinserrire la torre di estrazione nel sistema di sollevamento.
- Premere il tasto  per 3 secondi.

## 10 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI MINORI

### 10.1 Messaggi sul piano cottura

Codice	
<b>U</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Assenza di pentole sulla zona di cottura.</li><li>- La pentola non è compatibile con il sistema a induzione.</li><li>- Il fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura.</li></ul>
<b>E</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Guasto al sistema elettronico.</li><li>- Scollegare e ricollegare il piano.</li><li>- Contattare il servizio di assistenza.</li></ul>
<b>E2</b>	Il piano è surriscaldato, lasciare raffreddare e riaccendere.
<b>EB</b>	La ventola è bloccata. Sbloccarla.

Qualora uno di questi errori rimanga visibile, è consigliabile contattare il servizio di assistenza.

#### **Il piano cottura o le zone di cottura non funzionano:**

- Il piano non è collegato correttamente all'alimentazione elettrica.
- Il fusibile di sicurezza è bruciato.
- Verificare che il tasto di blocco sia abilitato.
- I tasti touch sono stati macchiati con acqua o grassi.
- Presenza di oggetti sui tasti touch.

#### **Una o più zone non funzionano:**

- Il dispositivo di sicurezza è entrato in funzione.
- Ciò accade qualora una zona venga lasciata accesa involontariamente.
- Il sistema di sicurezza entra in funzione anche quando uno o più tasti touch sono coperti da qualcosa.
- La pentola è vuota e la base è surriscaldata.
- Il piano cottura è dotato di un riduttore di potenza e di un dispositivo di spegnimento automatico in caso di surriscaldamento.

#### **La ventola continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano:**

- Ciò è normale, la ventola sta proteggendo le parti elettroniche.
- La ventola si arresterà automaticamente.

#### **Il controller di cottura automatico non sembra funzionare:**

- La zona di cottura è ancora calda [**H**].
- Il livello massimo di cottura è stato selezionato [**9**].
- Il livello di cottura è stato selezionato utilizzando il tasto [**-**].

### 10.2 La cappa non funziona correttamente.

#### **Quale potrebbe essere la causa di questo problema?**

- Controllare il filtro del grasso. Seguire le indicazioni di pulizia. In media, è necessario pulire il filtro ogni due settimane per garantire il corretto funzionamento dell'estrazione.
- Verificare il flusso dell'aria in casa. Non appena la cappa viene accesa, assicurare una corretta circolazione dell'aria aprendo le grate o aprendo una finestra.
- Verificare le tubature per controllare eventuali ostruzioni che impediscano il transito dell'aria.

### 10.3 Varie

Guasti: In caso di guasti, contattare il nostro Servizio Riparazioni:

Belgio:	Tel.: +32 (0)56 36 51 02
Francia:	Tel.: +33 (0)3 20 94 06 62
Germania:	Tel.: +49 (0)511.54.20.771
Paesi Bassi:	Tel.: +31088-0119110
Spagna:	Tel.: +34 938 700 895
Italia	Tel.: +39 039.20.57.501

Per tutti gli altri Paesi, contattare il servizio di installazione tecnica Novy in Belgio: Tel.: +32 (0)56/36.51.02






Per garantire una riparazione tempestiva ed efficace, il Servizio Riparazioni avrà bisogno di conoscere il modello di piano in uso. Questo dato è reperibile sulla piastra nel telaio interno dell'unità di estrazione.

Incollare qui l'adesivo con il modello e il numero di serie.








## PANORAMICA DELLE FUNZIONI NOVY UP


### Controllo dell'estrattore


-  Modalità estrazione elevata/funzione "run-out"
-  Diminuzione della velocità di estrazione
-  Aumento della velocità di estrazione
-  . . . . Indicatore estrazione
-  Indicazioni di pulizia per il filtro di ricircolo (facoltativo)

### Controllo del piano cottura




-  Tasto di controllo on/off per il piano cottura
-  Indicatore del livello di potenza
-  selezione della zona di cottura
-  Aumento del livello di potenza
-  Riduzione del livello di potenza

### Accensione/spengimento del piano cottura




Premere e tenere premuto  per 2 secondi.  
Le spie luminose delle zone di cottura si accendono.


Premere . Le spie luminose delle zone di cottura si spengono.

### Spegnere e accendere una zona di cottura

Premere il pulsante di selezione della zona di cottura.   
Premere contemporaneamente i pulsanti di selezione della zona di cottura  e   
finché sul display non compare 0 oppure H = "hot" (caldo).

### Spengimento e accensione

IN - Premere il pulsante di selezione della zona di cottura   
Premere il pulsante  quindi il pulsante  fino a che non compare p.

OFF - Premere nuovamente il pulsante .





### Limite di potenza

Zona di cottura selezionata con funzione Potenza [P].





### Limite di potenza attivato

[9] ridotto a [8] e lampeggia [8].

### Blocco del controller

- Accendere il piano cottura premendo il pulsante .
- Premere simultaneamente  e il pulsante  della zona posteriore.
- Premere di nuovo il pulsante  della zona posteriore.


### Sblocco dei controlli

- Accendere il piano cottura premendo il pulsante .
- Premere simultaneamente  e il pulsante  della zona posteriore.
- Premere nuovamente il pulsante .

### Funzionamento timer

Premere contemporaneamente  e .




### Ridurre il tempo

Premere .


### Aumentare il tempo

Premere .


### Spegnere il timer

Premere il pulsante di selezione della zona di cottura.   
Premere contemporaneamente  e .

### Arrestare il timer

Premere  finché il timer non arriva a 00.


### Uso del timer senza cucinare

Accendere il piano cottura.  
Premere  per 2 secondi.


### Selezionare il timer

Premere contemporaneamente  e .


### Ridurre il tempo


Premere .

### Aumentare il tempo


Premere .

### Attivare manualmente la funzione bridge

ON - Premere simultaneamente i pulsanti delle 2 zone di cottura .


OFF - Premere simultaneamente i pulsanti delle 2 zone di cottura attive .

### Cappa di estrazione - Accensione

Premere   
oppure girare la valvola.


oppure premere la torre di estrazione verso l'alto.

### Cappa di estrazione - Funzione "run-out"/Spengimento

ACCENSIONE: Premere 

SPEGNIMENTO: Premere nuovamente .

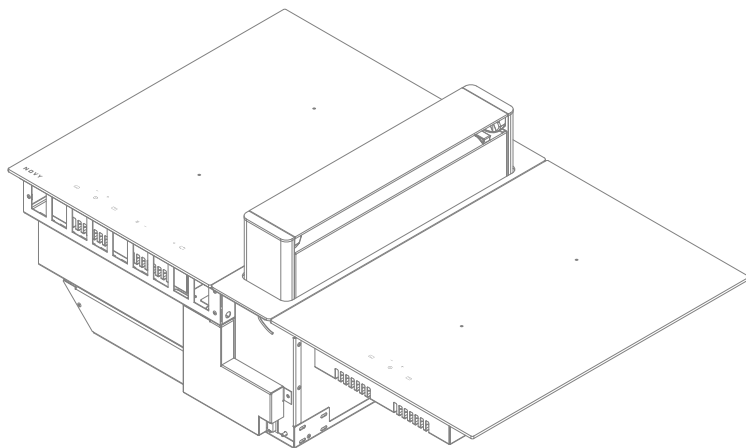
### Cappa - Spengimento

Premere   
oppure chiudere la valvola.

oppure premere la torre di estrazione verso il basso.







# NOVY

## 40 00x Novy Up

### Spis treści

<b>1. OGÓLNE INFORMACJE</b>	35	<b>6 STEROWANIE WIEŻĄ WYCIĄGOWĄ</b>	42
<b>2 ZASADY BEZPIECZEŃSTWA</b>	35	6.1 Panel sterowania wyciągu	42
2.1 Środki ostrożności dotyczące użytkowania urządzenia	35	6.2 Tryby użytkownika	42
2.2 Korzystanie z urządzenia	35	6.2.1 Tryb wyciągu	42
2.3 Zabezpieczenia przed uszkodzeniem	36	6.2.2 Tryb recyrkulacji	42
2.4 Środki ostrożności do podjęcia w razie usterki urządzenia	36	6.3 Włączanie i wyłączanie oraz funkcja dobiegu	43
2.5 Inne środki ostrożności	36	6.4 Zwiększanie i zmniejszanie poziomu mocy	43
<b>3 OPIS URZĄDZENIA</b>	37	6.5 Pozycja niskiej mocy wyciągu	43
3.1 Dane techniczne płyty indukcyjnej	37	6.6 Pozycja wysokiej mocy wyciągu	43
3.2 Zasada działania płyty indukcyjnej	37	6.7 Automatyczne zatrzymanie	44
3.3 Dźwięki powodowane przez indukcję	37	6.8 Skupienie wentylacji	44
3.4 Przegląd urządzenia	38	<b>7 ZALECENIA DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA</b>	44
3.5 Rodzaje płyt	38	7.1 Zalecenia dotyczące czyszczenia filtra tłuszczu	44
<b>4 PŁYTA INDUKCYJNA ONE POWER</b>	38	7.2 Wskaźnik konieczności wymiany filtra jednolitego (tylko w przypadku recyrkulacji)	44
4.1 Panel sterowania płyty indukcyjnej	38	<b>8 PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA</b>	44
4.1.1 Panel sterowania	38	<b>9 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	45
4.1.2 Włączanie i wyłączanie	38	9.1 Konserwacja płyty	45
4.1.3 Wykrywanie garnków	39	Usuwanie uporczywych plam	45
4.1.4 Wskaźnik ciepła reszkowego	39	9.2 Demontaż i wymiana wieży wyciągowej oraz opróżnianie zbiornika	46
4.1.5 Funkcja Power	39	9.3 Czyszczenie filtrów tłuszczu i szyby wieży wyciągowej	46
4.1.6 Funkcja regulatora czasowego	39	<b>10 WYKRYWANIE I USUWANIE MAŁYCH USTEREK</b>	47
4.1.7 Blokowanie sterownika	40	10.1 Komunikaty na płycie indukcyjnej	47
<b>5 PŁYTA INDUKCYJNA ONE PRO</b>	40	10.2 Okap kuchenny nie pracuje prawidłowo. Co może być przyczyną tego problemu?	47
5.1 Panel sterowania wyciągu	40	10.3 Różne	47
5.1.1 Panel sterowania	40	<b>PRZEGLĄD FUNKCJI PŁYTY NOVY UP</b>	48
5.1.2 Włączanie i wyłączanie	40		
5.1.3 Wykrywanie garnków	40		
5.1.4 Wskaźnik ciepła reszkowego	41		
5.1.5 Funkcja Power i Super Power	41		
Zarządzanie mocą maksymalną:	41		
5.1.6 Funkcja regulatora czasowego	41		
5.1.7 Funkcja ręcznego mostka	42		
5.1.8 Blokowanie sterownika	42		

## 1. OGÓLNE INFORMACJE

- Przed zainstalowaniem i uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i instrukcję montażu. Zawierają one ważne informacje dotyczące montażu i użytkowania urządzenia.
- Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku domowego.
- Natychmiast po rozpakowaniu sprawdź stan urządzenia i materiałów montażowych. Ostrożnie wyjmij urządzenie z opakowania. Nie używaj ostrych noży do otwierania opakowania. Nie instaluj urządzenia w przypadku jego uszkodzenia; w przypadku jego uszkodzenia skontaktuj się z firmą Novy.
- Przechowuj uważnie niniejszą instrukcję obsługi i przekaz ją następnej osobie, która będzie korzystać z urządzenia po Tobie.
- Przechowuj starannie naklejki z numerem seryjnym urządzenia. Ten numer seryjny będzie potrzebny przy zgłaszaniu problemu z urządzeniem.
- Oddaj materiały opakowaniowe i stare urządzenie do recyklingu:

Użyte materiały nie są niebezpieczne dla środowiska i nadają się do recyklingu. Wybierz przyjazny dla środowiska sposób utylizacji opakowania. Urządzenie zawiera również wiele materiałów nadających się do recyklingu.

W związku z tym należy oddzielić zużyte urządzenia od innych odpadów. Dzięki temu recykling urządzeń na zlecenie producenta jest wykonywany w najlepszych warunkach zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania informacji o najbliższym miejscu zbiórki zużytych urządzeń należy zwrócić się do gminy lub sprzedawcy.



Niniejsza instrukcja korzysta z wielu symboli. Znaczenie tych symboli podano poniżej.

Symbol	Znaczenie	
	Wskazanie	Wyjaśnienie wskazówki na urządzeniu.
	Informacja/ Ostrzeżenie	Ten symbol oznacza ważną wskazówkę lub niebezpieczną sytuację.

Postępuj zgodnie z niniejszymi instrukcjami, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych.

## 2 ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Środki ostrożności dotyczące użytkowania urządzenia

- Usuń wszystkie etykiety i naklejki ze szkła.
- Nie należy modyfikować ani zmieniać urządzenia.
- Nie wolno używać płyty kuchennej jako podstawy ani powierzchni roboczej.
- Urządzenie zapewnia bezpieczeństwo, tylko gdy jest podłączone do przewodu ochronnego zgodnie z przepisami.
- Nie używaj przedłużacza, aby podłączyć urządzenie do instalacji elektrycznej.

### 2.2 Korzystanie z urządzenia

- Przed pierwszym użyciem należy oczyścić płytę szklaną wilgotną ściereczką i ją wysuszyć. Nie używaj detergentu; może to spowodować pojawienie się niebiesko-zielonej mgiełki.
- Na szklanej powierzchni kuchenki nie umieszczaj przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzać.
- Upewnij się, że kable elektryczne urządzeń stacjonarnych lub przenośnych nie wchodzi w kontakt z gorącą powierzchnią do gotowania lub gorącym garnkiem.
- Używaj wyłącznie odpowiednich garnków/patelni. Inne materiały mogą się stopić lub zapalić.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia szmatką ani folią ochronną. Może to spowodować jej przegrzanie lub zapalenie się.
- Po użyciu wyłącz źródło ciepła.
- Zawsze uważaj na przepisy zawierające oleje i tłuszcze, ponieważ mogą się one szybko zapalić.
- Elementy wrażliwe na działanie pola magnetycznego (karta kredytowa, smartfon itp.) nie mogą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie pracującego urządzenia.
- Wystrzegaj się oparzeń zarówno w trakcie, jak i po zakończeniu użytkowania urządzenia.
- Dzieci poniżej 8 roku życia, osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych i/lub umysłowych, jak również osoby o niewystarczającej wiedzy, mogą używać tego urządzenia tylko pod nadzorem lub jeśli zostały przeszkolone w bezpiecznym jego użytkowaniu.
- Urządzenie nie służy do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych ani osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieciom należy towarzyszyć, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

## 2.3 Zabezpieczenia przed uszkodzeniem

- Uszkodzone patelnie lub patelnie z chropowatymi podstawami (żeliwne bez emalii) mogą spowodować uszkodzenie szkła.
- Piasek lub inne materiały ścierne mogą spowodować uszkodzenie szkła.
- Nie dopuść, aby przedmioty (nawet małe) spadły na szkło.
- Unikaj uderzania garnkami o krawędź szyby.
- Upewnij się, że urządzenie wentylacyjne jest zainstalowane zgodnie z instrukcjami producenta.
- Nie umieszczaj ani nie pozostawiaj pustych garnków na płycie grzewczej.
- Unikaj kontaktu cukru, substancji syntetycznych i folii aluminiowej z gorącymi strefami. Substancje te mogą spowodować pęknięcie lub wpływać na powierzchnię z tworzywa szklano-ceramicznego w trakcie schładzania; wyłącz urządzenie i natychmiast usuń je z gorących stref (uwaga: ryzyko poparzeń)
- Ryzyko poparzeń! Nie umieszczaj przedmiotów na płycie grzewczej.
- Nigdy nie umieszczaj gorącego garnka na strefie sterowania.
- Jeżeli pod urządzeniem znajduje się wbudowana szuflada, należy zostawić odpowiednią odległość (2 cm) między zawartością szuflady a dnem urządzenia, aby zapewnić dobrą wentylację.
- Nie wkładaj do szuflady pod płytą grzewczą łatwopalnych przedmiotów (np. sprayów). Jeżeli szuflada zawiera uchwyt na sztucce, musi on być wykonany z materiału odpornego na wysokie temperatury.

## 2.4 Środki ostrożności, które należy podjąć w przypadku awarii urządzenia

- Po wykryciu usterki wyłącz urządzenie i wyłącz zasilanie elektryczne.
- Natychmiast wyłącz zasilanie elektryczne urządzenia w przypadku wykrycia pęknięcia lub rozszczepienia szkła (witrocera), a następnie powiadom serwis posprzedażny.
- Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wyspecjalizowany personel. Nigdy nie otwieraj urządzenia samodzielnie.

**i** **OSTRZEŻENIE:** Jeśli szklana powierzchnia do gotowania jest uszkodzona, wyłącz urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.

## 2.5 Inne środki ostrożności

- Upewnij się, że garnek pozostaje przez cały czas w środku strefy gotowania. Dno garnka musi pokrywać jak największą część strefy gotowania.
- Pole magnetyczne może mieć wpływ na urządzenia elektroniczne. Osoby z rozrusznikiem serca muszą najpierw skonsultować się z dystrybutorem lub lekarzem.
- Nie używaj patelni syntetycznych ani aluminiowych: mogą one topić się w strefach gotowania, gdy są jeszcze gorące.
- Nigdy nie używaj wody do gaszenia ognia. Wyłącz strefę gotowania. Delikatnie przykryj płomienie pokrywką, kocem gaśniczym lub czymś podobnym.

**i** **Używanie nieodpowiednich garnków i patelni lub zdejmowanych akcesoriów do ogrzewania naczyń, które nie nadają się do stosowania z płytą indukcyjną, nie jest objęte warunkami gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone płycie grzewczej i jej otoczeniu, które z tego wynikają.**

### 3 OPIS URZĄDZENIA

Urządzenie jest płytą indukcyjną z wbudowanym wyciągiem nad blatem roboczym. Płyta indukcyjna posiada 4 strefy gotowania ze zintegrowaną wieżą wentylacyjną umieszczoną z tyłu płyty grzewczej w celu usuwania oparów kuchennych. Okap kuchenny i płyta grzewcza mogą być obsługiwane oddzielnie. Objasnienia dotyczące obsługi urządzenia znajdują się w dalszej części niniejszej instrukcji obsługi.

#### 3.1 Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej

Typ	Power	Comfort
Moc całkowita	7400 W	7400 W
Zużycie energii przez płytę grzewczą EChob**	178 Wh/kg	
Strefa gotowania z przodu po lewej	240x200 mm	Ø 175 mm
Minimalna średnica garnka	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Moc znamionowa*	1600 W	1400 W
Moc dodatkowa*	1850 W	
Super Power*		
Standardowa kategoria garnków**	C	
Zużycie energii ECcw****	177,6 Wh/kg	210 Wh/kg
Strefa gotowania z tyłu po lewej	240x200 mm	Ø 210 mm
Minimalna średnica garnka	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Moc znamionowa*	2100 W	2300 W
Moc dodatkowa*	3200 W	3000 W
Super Power*		
Standardowa kategoria garnków**	C	
Zużycie energii ECcw****		
Typ	Teppanyaki Wok	
Strefa gotowania z tyłu po prawej	Ø 145 mm	Ø 314 mm
Minimalna średnica garnka	–	–
Moc znamionowa*	1400 W	2000 W
Moc dodatkowa*		2500 W
Super Power*		3200 W
Standardowa kategoria garnków**		
Zużycie energii ECcw****		
Strefa gotowania z przodu po prawej	Ø 145 mm	
Minimalna średnica garnka	–	
Moc znamionowa*	1400 W	
Moc dodatkowa*		
Super Power*		
Standardowa kategoria garnków**		
Zużycie energii ECcw****		

\* transfer mocy może być różny, w zależności od rozmiarów i materiałów, z których wykonane są garnki.

\*\* obliczone zgodnie z metodami pomiaru osiągnięć (EN 60350-2)

#### 3.2 Zasada indukcji

Pod każdą strefą gotowania znajduje się cewka indukcyjna. Gdy jest ona włączona, wytwarza zmienne pole elektromagnetyczne, które wytwarza prąd indukcyjny w dnie garnka. Powoduje to rozgrzanie garnka w strefie gotowania.

Oczywiście do tego celu potrzebne są odpowiednie garnki:

- Zalecane garnki to te z podstawą magnetyczną (można to sprawdzić za pomocą magnesu): żeliwny czajnik, czarne garnki żeliwne, emaliowane garnki metalowe, garnki ze stali nierdzewnej z podstawą magnetyczną itp.
- Nieodpowiednie garnki to te z miedzi, stali nierdzewnej, aluminium, szkła, drewna, ceramiki, gliny, stali nierdzewnej bez podstawy magnetycznej itp.

Strefa gotowania indukcyjnego natychmiast uwzględnia wielkość garnka. Jeśli średnica jest zbyt mała, garnek nie będzie się nagrzewać. Średnica różni się w zależności od średnicy strefy gotowania. Jeśli garnek nie zostanie dostosowany do płyty grzewczej, **U** symbol będzie nadal migał.

#### 3.3 Dźwięki powodowane przez indukcję

Przy stosowaniu płyty indukcyjnej mogą wystąpić wszystkie rodzaje dźwięków. Dźwięki te zależą od konstrukcji i materiałów, z których wykonane jest dno naczynia kuchennego.

##### **Buczenie**

Występuje, gdy gotowanie odbywa się przy wyższej mocy i jest spowodowane ilością energii, która jest przenoszona z płyty grzewczej na naczynia kuchenne. Hałas zaniknie lub będzie słabszy po ustawieniu płyty indukcyjnej na niższą moc.

##### **Charczenie**

Dźwięk ten występuje wtedy, gdy naczynia składają się z warstw różnych materiałów. Dźwięk jest powodowany przez wibracje w obszarach, w których różne warstwy materiału stykają się ze sobą.

##### **Gwizdanie**

Takie odgłosy powstają zazwyczaj podczas gotowania w naczyniach składających się z warstw różnych materiałów i gdy dwie sąsiednie strefy gotowania są używane jednocześnie przy maksymalnej mocy. Gwizdanie zaniknie lub będzie słabsze po ustawieniu płyty indukcyjnej na niższą moc.

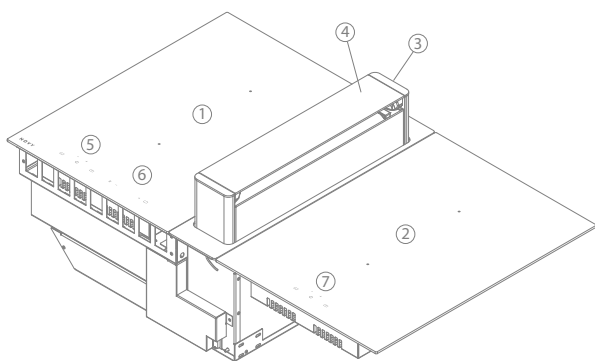
##### **Klikanie**

Przy niskiej mocy klikanie może wydobywać się z przełączników elektronicznych.

##### **Brzęczenie**

Przy włączonym wentylatorze może wystąpić brzęczenie. Wentylator ten chłodzi elektronikę przy intensywnym użytkowaniu płyty grzewczej. Gdy temperatura jest zbyt wysoka, wentylator będzie nadal pracował po wyłączeniu płyty grzewczej.

### 3.4 Przegląd urządzenia



1	Lewa płyta indukcyjna
2	Prawa płyta indukcyjna (40 002-8)
3	Wieża wyciągowa
4	Zawór
5	Sterowanie lewymi strefami gotowania
6	Sterowanie wyciągiem
7	Sterowanie prawymi strefami gotowania

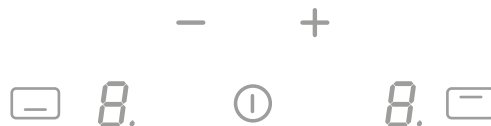
### 3.5 Rodzaje płyt

Lewa	Prawa
Płyta indukcyjna Comfort	Płyta indukcyjna Comfort
Płyta indukcyjna Power	Płyta indukcyjna Power
	Teppanyaki
	Wok

## 4 PŁYTA INDUKCYJNA ONE POWER

### 4.1 Panel sterowania płyty indukcyjnej

#### 4.1.1 Panel sterowania



Sterowanie płytą grzewczą	
Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej	
Wskaźnik poziomu mocy	
Wybór strefy gotowania	
Zwiększenie poziomu mocy	
Zmniejszenie poziomu mocy	

#### 4.1.2 Włączanie i wyłączenie

Włączanie i wyłączenie płyty grzewczej:	
<b>Włączanie</b>	
Naciśnij i przytrzymaj  przez 2 sekundy. Wyświetlacz stref gotowania zapala się.	
<b>Wyłączenie</b>	
Naciśnij . Wyświetlacz stref gotowania wygasa.	




Włączanie i wyłączenie strefy gotowania	
<b>Ustawianie</b>	<b>Wyświetlacz</b>
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania. 	
<b>Wyłączenie</b>	
Naciskaj przyciski wyboru strefy gotowania  i  jednocześnie, aż na wyświetlaczu pojawi się wartość  lub <b>H</b> = „gorąco”.	 <b>H</b>

Jeśli w ciągu 20 sekund nie nastąpi wprowadzenie danych sterowania, układ elektroniczny zostanie przełączony w tryb czuwania.

#### 4.1.3 Wykrywanie garnków



Włączona strefa gotowania jest aktywna tylko wtedy, gdy garnek zostanie wykryty przez system wykrywania garnków.


Płyta indukcyjna nie działa:

- W przypadku braku garnka w strefie gotowania lub gdy garnek nie nadaje się do indukcji. W takim przypadku nie jest możliwe włączenie zasilania i symbol  będzie migał na wyświetlaczu.
- Działanie zostaje zawieszona, gdy garnek zostaje usunięty ze strefy gotowania podczas gotowania. Na wyświetlaczu miga symbol . Symbol  zniknie, gdy garnek zostanie ponownie umieszczony na powierzchni gotowania. Gotowanie będzie kontynuowane na tym samym poziomie mocy, który wybrano wcześniej.


Po zakończeniu gotowania wyłącz strefę gotowania.





#### 4.1.4 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po całkowitym wyłączeniu strefy gotowania lub płyty grzewczej, powierzchnia szklana będzie nadal ciepła, co widać po symbolu . Symbol  znika, gdy szklaną powierzchnię strefy gotowania można obsługiwać bez zagrożenia.

 **OSTRZEŻENIE: Dopóki wskaźnik ciepła resztkowego pozostaje aktywny, nie wolno dotykać strefy (stref) gotowania i nie należy umieszczać na niej przedmiotów wrażliwych na ciepło. Niebezpieczeństwo pożaru i oparzeń.**

#### 4.1.5 Funkcja Power

Funkcja Power  umożliwi zwiększenie mocy tylnej strefy gotowania. W przypadku aktywacji tej funkcji te strefy gotowania będą poddawane znacznie większej mocy przez 10 minut. Funkcja Power służy do szybkiego podgrzewania dużych ilości wody, na przykład do makaronu.



Włączanie i wyłączanie funkcji Power	
Włączanie zasilania	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania.  . Naciśnij przycisk [–], a następnie przycisk [+], aż wyświetli się wskaźnik  .	
Wyłączanie zasilania	
Naciśnij przycisk [–].	

#### Zarządzanie maksymalną mocą:

W przypadku przekroczenia tej granicy mocy przy przełączeniu na wysoką temperaturę gotowania lub włączeniu ustawienia Power moduł zarządzania energią redukuje moc pozycji gotowania w danej strefie. Ta strefa gotowania najpierw miga, a następnie jest automatycznie redukowana do maksymalnej możliwej temperatury gotowania






Jeśli jednocześnie używane są 2 strefy, moc 3700 W jest rozdzielana na te 2 strefy.

Strefa gotowania	w cm	Moc (W)
Przód	Ø 17,5	Normalnie: 1400
Tył	Ø 21	Normalnie: 2300 Moc: 3000




Limit mocy	Wyświetlacz
Wybrana strefa gotowania z funkcją Power	
Limit mocy aktywowany	
[9] zmniejszono do [8] i miga.	

#### 4.1.6 Funkcja regulatora czasowego


Funkcja regulatora czasowego umożliwia jednoczesne korzystanie ze wszystkich stref gotowania przez różne okresy czasu (od 0 do 99 minut) dla każdej strefy.

Funkcja regulatora czasowego	
Ustawienie lub zmiana czasu gotowania	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania  . Naciśnij jednocześnie przycisk [–] i [+].	
Wybierz regulator czasowy	
Naciśnij jednocześnie przycisk [–] i [+].	
Skróć czas	
Na ekranie regulatora czasowego naciśnij przycisk [–].	
Wydłuż czas	
Na ekranie regulatora czasowego naciśnij przycisk [+].	

Punkt obok wyświetlacza poziomu mocy wybranej strefy świeci się, aby pokazać aktywację regulatora czasowego. Wybrano czas i rozpoczęło się odliczanie.


Wyłącz funkcję regulatora czasowego	
Wybierz regulator czasowy	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania  . Naciśnij jednocześnie przycisk [–] i [+].	Lampka dla tej strefy zapala się
Zatrzymaj regulator czasowy	
Na ekranie regulatora czasowego naciskaj przycisk [–], aż zostanie wyświetlona wartość  .	

Regulator czasowy może też służyć jako niezależny alarm gotowania bez wybierania strefy gotowania. Jeżeli płyta grzewcza ma zostać wyłączona, niezależny regulator czasowy gotowania będzie kontynuował gotowanie do końca ustawionego czasu.

Korzystanie z regulatora czasowego bez gotowania	
<b>Regulator czasowy bez gotowania</b>	Wyświetlacz
Włącz płytę grzewczą Naciśnij i przytrzymaj  przez 2 sekundy	
<b>Wybierz czas</b>	
Naciśnij jednocześnie przycisk [-] i [+].	00
<b>Skróć czas</b>	
Na ekranie regulatora czasowego naciśnij przycisk [-].	30- 29...
<b>Wydłuż czas</b>	
Na ekranie regulatora czasowego naciśnij przycisk [+].	01- 02...






Wybrano czas i rozpoczęło się odliczanie.

#### Wyłączanie automatyczne po zakończeniu gotowania:

Po upływie wybranego czasu gotowania na wyświetlaczu będzie migać symbol , zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a strefa gotowania zostanie wyłączona. Aby wyłączyć brzęczyk i migające światło, naciśnij klawisz sterujący.

#### 4.1.7 Blokowanie sterownika

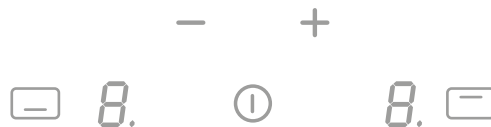
Aby uniknąć zmiany wyboru płyty grzewczej, np. podczas czyszczenia, sterownik musi być zablokowany (z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania).



Blokowanie	
<b>Zablokuj</b>	Wyświetlacz
1. Włącz płytę indukcyjną przyciskiem  .	
2. Naciśnij jednocześnie przycisk [-] i  strefy tylnej.	
3. Ponownie naciśnij przycisk  strefy tylnej.	
<b>Odblokuj</b>	
1. Włącz płytę indukcyjną przyciskiem  .	
2. Naciśnij jednocześnie przycisk [-] i  strefy tylnej.	
3. Ponownie naciśnij przycisk [-].	

## 5 PŁYTA INDUKCYJNA ONE PRO




### 5.1 Panel sterowania wyciągu







#### 5.1.1 Panel sterowania



Sterowanie płytą grzewczą	
Przycisk włączania/wyłączania płyty grzewczej	
Wskaźnik poziomu mocy	8
Wybór strefy gotowania	
Zwiększenie poziomu mocy	+
Zmniejszenie poziomu mocy	-

#### 5.1.2 Włączanie i wyłączanie


Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej:	
<b>Włączanie</b>	
Naciśnij  i przytrzymaj przez 2 sekundy Dioda LED zapala się	
<b>Wyłączanie</b>	
Naciśnij  . Dioda LED gaśnie	

Włączanie i wyłączanie strefy gotowania:	
<b>Ustawianie</b>	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania. 	 
<b>Wyłączanie</b>	
Naciskaj przyciski wyboru strefy gotowania  i - jednocześnie, aż na wyświetlaczu pojawi się wartość  lub H = „gorąco”.	 H


Jeśli w ciągu 20 sekund nie nastąpi wprowadzenie danych sterowania, układ elektroniczny zostanie przełączony w tryb czuwania.

#### 5.1.3 Wykrywanie garnków



Ta płyta indukcyjna jest wyposażona w interaktywny system sterowania, który ułatwia korzystanie z płyty.


Po umieszczeniu garnka na płycie grzewczej jest on automatycznie wykrywany. Zobaczysz również  pokazujące, którego suwaka użyć dla danej strefy. Wykrywanie garnka zapewnia optymalne bezpieczeństwo.

Płyta indukcyjna nie działa:



- W przypadku braku garnka w strefie gotowania lub gdy garnek nie nadaje się do indukcji. W takim przypadku nie jest możliwe włączenie zasilania i symbol  będzie migał na wyświetlaczu.
- Działanie zostaje zawieszono, gdy garnek zostaje usunięty ze strefy gotowania podczas gotowania. Na wyświetlaczu miga



symbol . Symbol  zniknie, gdy garnek zostanie ponownie umieszczony na powierzchni gotowania. Gotowanie będzie kontynuowane na tym samym poziomie mocy, który wybrano wcześniej.


Po zakończeniu gotowania wyłącz strefę gotowania. Wykrywanie garnka  nie będzie już aktywne.

#### 5.1.4 Wskaźnik ciepła resztkowego





Po całkowitym wyłączeniu strefy gotowania lub płyty grzewczej, powierzchnia szklana będzie nadal ciepła, co widać po symbolu . Symbol  znika, gdy szklaną powierzchnię strefy gotowania można obsługiwać bez zagrożenia.

**OSTRZEŻENIE: Dopóki wskaźnik ciepła resztkowego pozostaje aktywny, nie wolno dotykać strefy (stref) gotowania i nie należy umieszczać na niej przedmiotów wrażliwych na ciepło. Niebezpieczeństwo pożaru i oparzeń.**

#### 5.1.5 Funkcja Power i Super Power

Funkcja Power  umożliwi zwiększenie mocy wybranej strefy gotowania. W przypadku aktywacji tej funkcji te strefy gotowania będą poddawane znacznie większej mocy przez 10 minut.



Funkcja Power służy do szybkiego podgrzewania dużych ilości wody, np. do makaronu.

Włączanie i wyłączenie funkcji Power:	
Włączanie zasilania	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania.  Naciśnij przycisk [—], a następnie przycisk [+], aż wyświetli się wskaźnik  .	
Wyłączanie zasilania	
Naciśnij przycisk [—].	

#### Zarządzanie maksymalną mocą:






W przypadku przekroczenia tej granicy mocy przy przełączeniu na wysoką temperaturę gotowania lub włączeniu funkcji Power, moduł zarządzania energią redukuje moc pozycji gotowania w danej strefie. Ta strefa gotowania najpierw miga, a następnie jest automatycznie zredukowana do maksymalnej możliwej temperatury gotowania. Maksymalna moc indywidualna dla każdej strefy wynosi 3700 W.

Strefa gotowania	w cm	Moc (W)
Przód	24 x 20	Normalnie: 1600 Moc: 1850
Tył	24 x 20	Normalnie: 2100 Moc: 3000





Limit mocy	Wyświetlacz
Wybrana strefa gotowania z funkcją Power	
Limit mocy aktywowany	
[9] zmniejszono do [8] i miga.	

#### 5.1.6 Funkcja regulatora czasowego

Funkcja regulatora czasowego umożliwia jednoczesne korzystanie ze wszystkich stref gotowania przez różne okresy czasu (od 0 do 99 minut).

Funkcja regulatora czasowego	
Ustawienie lub zmiana czasu gotowania	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania  Naciśnij jednocześnie przycisk [—] i [+].	
Wybierz regulator czasowy	
Naciśnij jednocześnie przycisk [—] i [+].	
Skróć czas	
Na ekranie regulatora czasowego naciśnij przycisk [—].	
Wydłuż czas	
Na ekranie regulatora czasowego naciśnij przycisk [+].	

Kropka obok wskazania ustawienia mocy wybranej strefy zaświeci, wskazując włączenie regulatora czasowego. Wybrano czas i rozpoczyna się odliczanie.


Wyłącz funkcję regulatora czasowego	
Wybierz regulator czasowy	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania  Naciśnij jednocześnie przycisk [—] i [+].	Kropka świeci
Zatrzymaj regulator czasowy	
Na ekranie regulatora czasowego naciskaj przycisk [—], aż regulator czasowy wyświetli  , lub ustaw moc strefy gotowania na  .	

Regulator czasowy może też służyć jako niezależny alarm gotowania bez wybierania strefy gotowania. Jeżeli płyta grzewcza ma zostać wyłączona, niezależny regulator czasowy gotowania będzie kontynuował gotowanie do końca ustawionego czasu.

Korzystanie z regulatora czasowego bez gotowania:	
Regulator czasowy bez gotowania	Wyświetlacz
Włącz płytę grzewczą. Naciśnij  i przytrzymaj 2 sekundy.	
Wybierz regulator czasowy	
Na ekranie regulatora czasowego naciśnij jednocześnie przycisk [—] i [+].	
Skróć czas	
Na ekranie regulatora czasowego naciśnij przycisk [—].	
Wydłuż czas	
Na ekranie regulatora czasowego naciśnij przycisk [+].	








Po kilku sekundach dioda LED przestaje migać [min]. Wybrano czas i rozpoczęło się odliczanie.

### Wyłączanie automatyczne po zakończeniu gotowania:

Po upływie wybranego czasu gotowania na wyświetlaczu będzie migać symbol , zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i strefa gotowania zostanie wyłączona. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i migający wskaźnik, na ekranie regulatora czasowego naciśnij przycisk [-] lub [+].








### 5.1.7 Funkcja ręcznego mostka

Ta funkcja pozwala połączyć 2 lewe i 2 prawe strefy, tak aby działały jako 2 duże strefy. Tę funkcję można aktywować tylko ręcznie, umieszczając duży garnek/patelnię na powierzchni do gotowania.

Funkcja mostka	
Aktywacja ręczna	Wyświetlacz
Jednocześnie naciśnij oba przyciski wyboru strefy gotowania  +  obu stref, które mają być połączone.	
<b>Zwiększ moc</b>	
Naciśnij przycisk [+].	
<b>Wyłącz funkcję mostka</b>	
Jednocześnie naciśnij oba przyciski wyboru stref gotowania  +  obu połączonych stref.	

### 5.1.8 Blokowanie sterownika



Aby uniknąć zmiany wyboru płyty grzewczej, np. podczas czyszczenia, sterownik musi być zablokowany (z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania).

Blokowanie	
Zablokuj	Wyświetlacz
1. Włącz płytę indukcyjną przyciskiem  . 2. Naciśnij jednocześnie przycisk [-] i  strefy tylnej. 3. Ponownie naciśnij przycisk  strefy tylnej.	
<b>Odblokuj</b>	
1. Włącz płytę indukcyjną przyciskiem  . 2. Naciśnij jednocześnie przycisk [-] i  strefy tylnej. 3. Ponownie naciśnij przycisk [-].	

## 6 STEROWANIE WIEŻĄ WYCIĄGOWĄ

### 6.1 Panel sterowania wyciągu



Sterowanie wyciągiem	
Włączanie/podnoszenie	
Zmniejsz szybkość wyciągu	-
Wskazanie szybkości wyciągu	• • • •
Zwiększ szybkość wyciągu	+
Wskazanie dotyczące czyszczenia filtra recyrkulacji (opcja)	

### 6.2 Tryby użytkownika

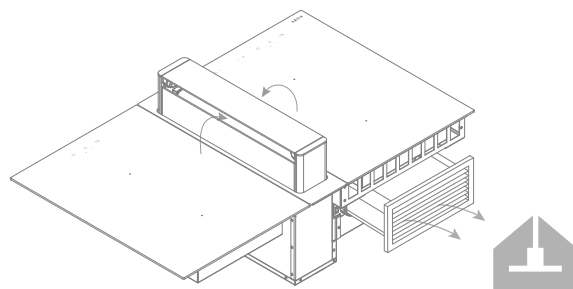
Urządzenia można używać w trybie wyciągu lub recyrkulacji (ustawienie standardowe po dostawie).

#### 6.2.1 Tryb wyciągu

Zassane powietrze jest najpierw oczyszczane przez filtry tłuszczu, a następnie usuwane na zewnątrz. Można to osiągnąć poprzez zastosowanie szeregu kanałów połączonych między urządzeniem a pokrywą wydmuchu ściennego.

Aby ustawić urządzenie w tryb wyciągu, naciśnij przyciski [+]. i [-] oraz przytrzymaj je przez 3 sekundy, gdy wieża wyciągowa jest zamknięta.

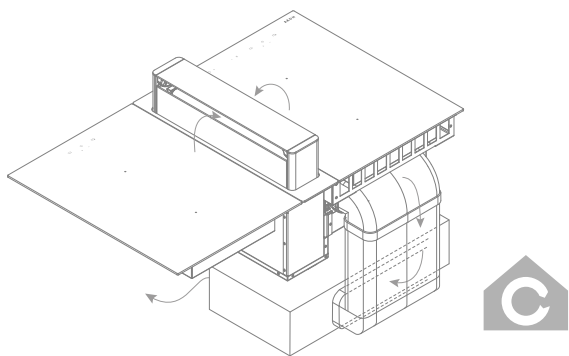
Trzeci zielony wskaźnik filtra recyrkulacyjnego zamiga 5 razy.



#### 6.2.2 Tryb recyrkulacji




Zassane powietrze jest najpierw oczyszczane przez filtry tłuszczu. Zapachy są następnie usuwane w filtrze recyrkulacyjnym przed ponownym wpuszczeniem powietrza do kuchni.

Aby ustawić urządzenie w tryb recyrkulacji (ustawienie domyślne), naciśnij przyciski [+]. i [-] oraz przytrzymaj je przez 3 sekundy, gdy wieża wyciągowa jest zamknięta. Czerwony wskaźnik zamiga 5 razy.



**i** **INFORMACJA:** Zapewnij odpowiednią wentylację w kuchni, aby zagwarantować optymalną wydajność systemu recyrkulacji.

### 6.3 Włączanie i wyłączenie oraz funkcja dobiegu

Wieża wyciągowa	
Włączanie	Wyświetlacz
Naciśnij  lub włącz zawór, lub przesunij wieżę wyciągową do góry.	Wskaźnik świeci
<b>Włącz funkcję dobiegu</b>	Pierwszy wskaźnik miga
Naciśnij 	
<b>Wyłączenie</b>	
Naciśnij  lub zamknij zawór, lub przesunij wieżę wyciągową do dołu.	Wskaźnik nie świeci

**Funkcja dobiegu:** Ta funkcja rozpoczyna się po zakończeniu gotowania. Przez ustalony czas pozostała para z gotowania będzie wyciągana z kuchni przez wieżę wyciągową w trybie niskiego wyciągu. Jeśli wybrano tryb recyrkulacji, suszone będą też filtry.

Domyślnie w trybie recyrkulacji ustawiony jest czas dobiegu na 30 minut, a w trybie wydmuchu na 10 minut. Zaleca się pełne wykonanie tej funkcji. Pod koniec okresu dobiegu silnik i wieża wyciągowa zostaną wyłączone automatycznie.

### 6.4 Zwiększanie i zmniejszanie poziomu mocy

Wieżę wyciągową można ustawić na 3 poziomy i funkcję Power, które są wskazywane za pośrednictwem czterech wskaźników odpowiadających rosnącej mocy.

Włącz wyższy poziom mocy, jeśli występują silne zapachy lub mocna para z gotowania. Wieża wyciągowa będzie działać z wyższą prędkością przepływu.

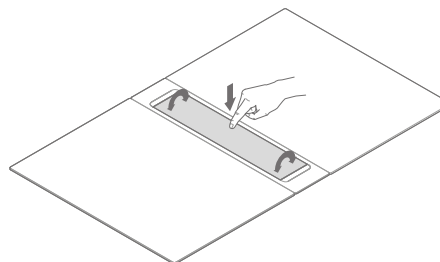
#### Regulacja poziomu mocy:

<b>Zwiększ moc</b>	Diody LED
Naciśnij przycisk [+].	świecą jaśniej
<b>Zmniejsz moc</b>	Diody LED
Naciśnij przycisk [-].	świecą słabiej

### 6.5 Pozycja niskiej mocy wyciągu

Wyciąg można uruchomić, przechylając zawór na wieży wyciągowej.

Prędkość wyciągu ustawia się przyciskiem [+] i [-] na panelu sterowania wyciągu.



#### Pozycja niskiej mocy wyciągu

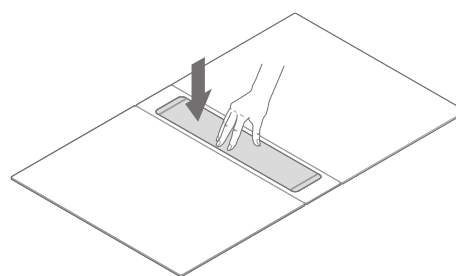
<b>Włączanie</b>
Obróć zawór w żądaną pozycję.
<b>Wyłączenie</b>
Zamknij zawór.

### 6.6 Pozycja wysokiej mocy wyciągu

Wyciąg można uruchomić, naciskając zawór na wieży wyciągowej.

Wieża zostanie automatycznie przestawiona na odległość 10 cm.

Prędkość wyciągu ustawia się przyciskiem [+] i [-] na panelu sterowania wyciągu.



#### Pozycja wysokiej mocy wyciągu

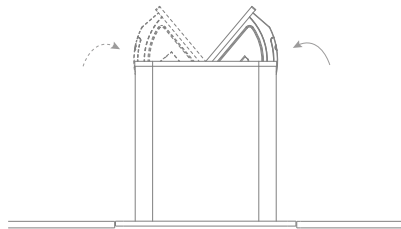
<b>Włączanie</b>
Przesunij wieżę wyciągową do góry.
<b>Wyłączenie</b>
Przesunij wieżę wyciągową do dołu.

### 6.7 Auto-stop

Aby wyeliminować możliwość pracy ciągłej wyciągu, silnik wyłącza się automatycznie po 3 godzinach (jeśli sterownik nie zostanie przeprogramowany w ciągu tych 3 godzin).

## 6.8 Skupienie wentylacji

W przypadku gotowania tylko po jednej stronie płyty indukcyjnej można skupić wyciąg na parze tylko z tej strony. Używając przełącznika, można skupić wyciąg na lewej lub prawej stronie płyty indukcyjnej. Powoduje to znaczące zwiększenie skuteczności wyciągu.




## 7 WSKAZANIA DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA


### 7.1 Zalecenia dotyczące czyszczenia filtra tłuszczu

 **Wskazanie: 4 wskaźniki LED migają**

Po 20 godzinach gotowania 4 wskaźniki LED na panelu sterowania wyciągu będą migać.

 **Postępuj zgodnie z instrukcjami czyszczenia opisanymi w rozdziale „Czyszczenie”.**


Po wyczyszczeniu i wymianie filtrów tłuszczu należy zresetować wskaźnik czyszczenia.

Reset: naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy klawisz sterujący .


### 7.2 Wskaźnik konieczności wymiany filtra jednolitego (tylko w przypadku recyrkulacji)

 **Wskazanie: czerwony wskaźnik miga**

Po ustalonym czasie czerwony wskaźnik na panelu sterowania wyciągu zacznie migać. Oznacza to, że należy wymienić filtr recyrkulacyjny.

 **Postępuj zgodnie z instrukcjami czyszczenia opisanymi w pudełku filtra recyrkulacyjnego / instrukcji obsługi.**

Nowy filtr monoblokowy można nabyć u wyspecjalizowanych sprzedawców lub z witryny firmy Novy.

Po wymianie filtra recyrkulacyjnego zresetuj wskazania dotyczące czyszczenia. Reset: naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk sterujący .

## 8 PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

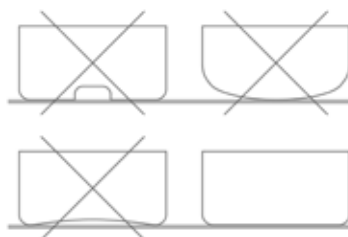
### Jakość garnków i patelni


Odpowiednie naczynia kuchenne, garnki i patelnie obejmują te wykonane ze stali, stali emaliowanej, żeliwa, stali nierdzewnej z podstawą magnetyczną, aluminium z podstawą magnetyczną (100 mm). Nieodpowiednie garnki to te wykonane z aluminium i stali nierdzewnej bez podstawy magnetycznej, wykonane z miedzi, mosiądzu, ceramiki, porcelany. Producenci określają, czy ich produkty nadają się do indukcji.

W celu upewnienia się, że Twoje garnki są odpowiednie:

- Wlej odrobinę wody do garnka i umieść go na strefie gotowania indukcyjnego ustawionej na 9. Woda powinna być gorąca w ciągu kilku sekund.
- Przyłóż magnes do podstawy garnka. Magnes powinien przywrzeć.

Niektóre garnki do gotowania szumią po umieszczeniu na strefie gotowania indukcyjnego. Nie oznacza to, że urządzenie jest uszkodzone i nie ma to wpływu na działanie. Ten dźwięk zmniejsza się po dostosowaniu mocy.



 **Przestawiając garnki i patelnie, podnoś je, aby zapobiec powstaniu plam i rys.**

- Tak często, jak to możliwe, przygotowuj posiłki w garnku przykrytym pokrywką.

### Wymiary garnków i patelni

Strefy gotowania mogą (do pewnego stopnia) automatycznie dostosowywać się do średnicy garnka. Podstawa garnka musi mieć minimalną średnicę do pracy z wybraną strefą gotowania. Umieść garnek na środku strefy gotowania, aby zoptymalizować przepływ energii. Jeśli średnica garnka jest znacznie większa niż strefa, nie da to optymalnego rezultatu gotowania.

Tylko powierzchnia garnka nad cewką indukcyjną wytwarza ciepło. Pozostała część powierzchni, która nie znajduje się powyżej cewki indukcyjnej, otrzymuje ciepło poprzez przewodzenie przez powierzchnię garnka.

W związku z tym, jeśli garnek jest znacznie większy niż strefa gotowania, zaleca się ustawienie strefy gotowania na delikatnie niższy poziom mocy, aby umożliwić równomierną dystrybucję ciepła.

### Przykłady sterownia mocą

(Wartości wskazane poniżej mają charakter wyłącznie orientacyjny)

Zastosowanie	Wyświetlacz
Topienie Podgrzewanie	– Sosy, masło, czekolada, żelatyna – Dania gotowe do spożycia 1-2
Rośnięcie Rozmrażanie	– Budyń ryżowy i dania gotowe do spożycia – Warzywa, ryby, produkty zamrożone 2-3
Gotowanie na parze	– Warzywa, ryby, mięso 3-4
Woda	– Gotowane ziemniaki, zupy, makarony – Świeże warzywa 4-5
Gotowanie na wolnym ogniu	– Mięso, wątroba, jajka, kielbasy z grilla – Gulasz, rolady mięsne, kaszanka/pasztetowa 6-7
Gotowanie Pieczenie	– Ziemniaki, placki, herbatniki płaskie 7-8
Pieczenie Doprowadzenie do temperatury gotowania	– Steki, omlety – woda 9
Gotowanie	– Doprowadzenie do wrzenia dużych ilości wody P

## 9 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- i** Postępuj zgodnie z wszystkimi instrukcjami opisanymi w rozdziale „Zasady bezpieczeństwa”.
- i** Przed czyszczeniem sprawdź, czy płyta grzewcza została całkowicie wyłączona, a szkło nad strefami grzewczymi ostygło.
- i** W celu zapewnienia długiej żywotności i optymalnego działania urządzenia postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami dotyczącymi czyszczenia.

### 9.1 Konserwacja płyty

- i** Najpierw pozostaw urządzenie do ostygnięcia, w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzeń.
- i** Nigdy nie używaj urządzeń „parowych” ani „ciśnieniowych”.
- i** Nigdy nie używaj przedmiotów, które mogłyby uszkodzić szkło vitroceram, takich jak gąbka ścierna, płyn do czyszczenia ściernego lub agresywne środki czyszczące.

#### **Oczyść szkło płyty indukcyjnej.**

Wytrzyj powierzchnię do czysta płynem do mycia naczyń na wilgotnej szmatce lub gąbce (najlepiej jest to zrobić po każdym użyciu), a następnie wysusz płytę grzewczą, wycierając ją suchą szmatką lub papierowym ręcznikiem kuchennym. Zawsze upewnij się, że wszystkie używane ściereczki są czyste, aby uniknąć zarysowania powierzchni.

#### **Usuwanie uporczywych plam**

Uporczywe zanieczyszczenia i plamy (osady kamienia, błyszczące miejsca) najlepiej usuwać, gdy płyta indukcyjna jest jeszcze ciepła. W tym celu stosuj powszechnie używane środki czyszczące i metody czyszczenia. Jeśli nie można usunąć plam, można użyć specjalistycznych środków czyszczących do czyszczenia szkła vitroceramiki (na przykład Vitroclen).

Żywność, która wykipiała z garnków, należy najpierw namoczyć mokrą szmatką. Zanieczyszczenia należy usuwać skrobakiem szklanym przeznaczonym do płyt ceramicznych. Następnie należy wyczyścić płytę grzewczą w sposób opisany w punkcie „Czyszczenie płyty szklanej”.

Przypalony cukier i stopione tworzywa sztuczne najlepiej usuwać od razu – gdy są wciąż gorące – skrobakiem szklanym. Następnie należy wyczyścić płytę grzewczą w

sposób opisany w punkcie „Czyszczenie płyty szklanej”. Ziarna brudu/piasku mogą spaść na płytę kuchenną podczas obierania ziemniaków lub mycia warzyw i mogą spowodować zadrapania podczas przestawiania garnków. W związku z tym upewnij się, że na powierzchni nie ma żadnych ziaren.

Odbarwienia płyty nie wpływają na jej działanie ani siłę vitroceramiki. Nie są to uszkodzenia płyty, ale wynik niedokładnie usuniętych pozostałości na płycie, które uległy wypaleniu.

Błyszczące miejsca powstają w wyniku zużycia spowodowanego przez podstawy garnków, w szczególności garnków ze spodem aluminiowym, lub użycia nieodpowiednich środków czyszczących. Przy użyciu zwykłych środków czyszczących można je usunąć tylko z dużą trudnością. W razie potrzeby należy powtórzyć czyszczenie kilka razy.

Ze względu na zastosowanie agresywnych środków czyszczących i zarysowania spowodowane przez podstawy garnków, powierzchnia szkła jest z czasem ścierana i pozostają ciemne plamy.

Nie używaj płyty kuchennej jako blatu ani miejsca do umieszczania przyborów kuchennych.

Zawsze podnoś garnki/patelnie. Nie przesuwaj ich po powierzchni szkła.

## 9.2 Demontaż i wymiana wieży wyciągowej oraz opróżnianie zbiornika

Jeśli płyn dostanie się do otworu wlotowego, zostanie

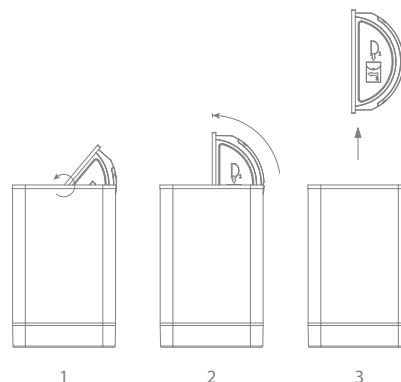
- zebrany przez zamocowany zbiornik na wodę (o pojemności 150 ml).
- Wyjmij wieżę wyciągową z podnośnika.
- Oczyszcz/wyjmij zawartość w zbiorniku na wodę.
- Zamocuj wieżę wyciągową w podnośniku.

## 9.3 Czyszczenie filtrów tłuszczu i szyby wieży wyciągowej

Po 20 godzinach gotowania 4 wskaźniki na panelu sterowania wyciągu zaczną migać.

Filtr tłuszczu jest umieszczony w wieży wyciągowej. Całą wieżę można czyścić w zmywarce wraz z filtrem tłuszczu.

Filtr tłuszczu można też wyjmować samodzielnie z wieży wyciągowej w celu jego oczyszczenia. Wykonaj poniższe czynności.



Filtr można czyścić w sposób następujący:

- W zmywarce do naczyń


**i INFORMACJA:** Oczyszczyć filtry tłuszczu za pomocą standardowego programu zmywarki w niskiej temperaturze.

Ręcznie: Zanurz filtr w mieszance wrzącej wody i płynu rozpuszczającego tłuszcz. Użyj ciepłej wody, aby spłukać filtr, a następnie odłóż go do wyschnięcia.

- Oczyszczyć wieżę wyciągową wilgotną szmatką w razie potrzeby przy użyciu środka czyszczącego o obojętnym pH.

**i OSTRZEŻENIE:** Jeżeli opisane powyżej instrukcje nie są przestrzegane, pozostałości w filtrze mogą spowodować pożar.

Po czyszczeniu:

- Włóż filtr do wieży wyciągowej.
- Zamocuj przechyłaną pokrywę na wieży wyciągowej.
- Zamocuj wieżę wyciągową w podnośniku.
- Naciśnij przycisk sterujący  i przytrzymaj go przez 3 sekundy.

## 10 WYKRYWANIE I USUWANIE MAŁYCH USTEREK

### 10.1 Komunikaty na płycie grzewczej

Kod	
<b>U</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– W strefie gotowania nie ma garnka.</li><li>– Garnek jest nieprzystosowany do płyt indukcyjnych.</li><li>– Średnica spodu garnka jest zbyt mała w odniesieniu do strefy gotowania.</li></ul>
<b>E</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– System elektroniczny został zakłócony.</li><li>– Odłącz i ponownie podłącz płytę grzewczą.</li><li>– Wezwij serwis posprzedażny.</li></ul>
<b>E2</b>	Płyta się przegrzała. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie włącz ponownie.
<b>EB</b>	Dopływ powietrza do wentylatora jest zablokowany. Odblokuj go.

Jeśli jeden z tych komunikatów o błędach pozostaje widoczny, możesz skontaktować się z serwisem posprzedażnym.

#### **Płyta lub strefa gotowania nie działają:**

- Płyta jest nieprawidłowo podłączona do instalacji elektrycznej.
- Spalony bezpiecznik.
- Sprawdź, czy blokada jest włączona.
- Przyciski panelu dotykowego zostały zalane wodą lub tłuszczem.
- Na przyciskach panelu dotykowego jest jakiś przedmiot.

#### **Nie działa jedna strefa lub wszystkie strefy:**

- Urządzenie zabezpieczające zostało aktywowane.
- Powinno się załączyć, gdy strefa gotowania zostanie przypadkowo pozostawiona włączona.
- Zabezpieczenie działa również wtedy, gdy co najmniej jeden przycisk panelu dotykowego jest zakryty.
- Garnek jest pusty i podstawa się przegrzała.
- Płyta jest wyposażona w funkcję automatycznego obniżania mocy i automatycznego wyłączenia w razie przegrzania.

#### **{o wyłączeniu płyty wentylator nadal pracuje:**

- To nie jest usterka. Wentylator zabezpiecza osprzęt elektroniczny.
- Zatrzyma się automatycznie.

#### **Automatyczny sterownik gotowania wydaje się nie działać:**

- Strefa gotowania jest nadal ciepła [ **H** ].
- Wybrano maksymalny poziom mocy [ **9** ].
- Poziom mocy wybrano przyciskiem sterowania [ **-** ].

### 10.2 Okap kuchenny nie pracuje prawidłowo. Co może być przyczyną tego problemu?

- Sprawdź filtr tłuszczu. Postępuj według wskazówek dotyczących czyszczenia. Filtr należy czyścić średnio co dwa tygodnie, aby zapewnić prawidłowe działanie wyciągu.
- Sprawdź dopływ powietrza do domu. Po włączeniu okapu kuchennego upewnij się, że powietrze jest doprowadzane poprzez otwarcie kratki w oknach lub przez otwarcie okna.
- Sprawdź, czy w kanale nie występują zatory lub zwężenia uniemożliwiające prawidłowy wyciąg powietrza.

### 10.3 Różne

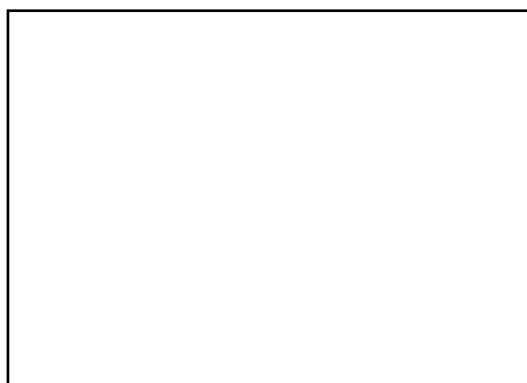
Usterka: W przypadku wystąpienia usterki, prosimy o kontakt z naszym Serwisem naprawczym:

Belgia:	Nr tel.: +32 (0)56 36 51 02
Francja:	Nr tel.: +33 (0)3 20 94 06 62
Niemcy:	Nr tel.: +49 (0)511.54.20.771
Holandia:	Nr tel.: +31088-0119110
Hiszpania:	Nr tel.: +34 938 700 895
Włochy:	Nr tel.: +39 039.20.57.501

W przypadku innych krajów skontaktuj się z lokalnym instalatorem firmy Novy w Belgii: Nr tel.: +32 (0)56/36.51.02

Dla zapewnienia właściwej i szybkiej obsługi Serwis naprawczy musi znać typ urządzenia. Te informacje znajdują się na tabliczce znamionowej na wewnętrznej ramie jednostki wyciągowej.

Przyklej dostarczoną naklejkę z tabliczką znamionową i numerem seryjnym tutaj.



## FUNKCJE PANELU STEROWANIA NOVY UP

### Sterowanie wyciągiem

	Tryb wysokiej mocy wyciągu/funkcja dobiegu
	Zmniejsz szybkość wyciągu
	Zwiększ szybkość wyciągu
	Wskazanie wyciągu
	Wskazanie dotyczące czyszczenia filtra recyrkulacji (opcja)

### Sterowanie płytą grzewczą

	Przycisk włączania/wyłączania płyty grzewczej
	Wskaźnik poziomu mocy
	Wybór strefy gotowania
	Zwiększenie poziomu mocy
	Zmniejszenie poziomu mocy

### Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej

Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy. Wyświetlacz stref gotowania zapala się.

Naciśnij . Wyświetlacz stref gotowania wygasa.

### Włączanie i wyłączanie strefy gotowania

Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania .

Naciskaj jednocześnie przyciski wyboru strefy gotowania i , aż na wyświetlaczu pojawi się wartość 0 lub H = „gorąco”.

### Włączanie i wyłączanie funkcji Power

Włączanie — Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania . Naciśnij przycisk , a następnie przycisk , aż wyświetli się wskaźnik *P*.

Wyłączenie — Naciśnij przycisk .

### Limit mocy

Wybrana strefa gotowania z funkcją Power [P].

### Limit mocy aktywowany

[9] zmniejszono do [8] i miga [8].

### Blokada sterownika

1. Włącz płytę indukcyjną przyciskiem .
2. Naciśnij jednocześnie przycisk i strefy tylnej.
3. Ponownie naciśnij przycisk strefy tylnej.

### Odblokowanie elementów sterujących

1. Włącz płytę indukcyjną przyciskiem .
2. Naciśnij jednocześnie przycisk i strefy tylnej.
3. Ponownie naciśnij przycisk .

### Funkcja regulatora czasowego

Naciśnij jednocześnie przycisk i .

### Skróć czas

Naciśnij przycisk .

### Wydłuż czas

Naciśnij przycisk .

### Wyłącz funkcję regulatora czasowego

Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania .

Naciśnij jednocześnie przycisk i .

### Zatrzymaj regulator czasowy

Naciskaj przycisk , aż regulator czasowy zostanie ustawiony na 00.

### Korzystanie z regulatora czasowego bez gotowania

Włącz płytę grzewczą.

Naciśnij przycisk i przytrzymaj go przez 2 sekundy.

### Wybierz regulator czasowy

Naciśnij jednocześnie przycisk i .

### Skróć czas

Na ekranie regulatora czasowego naciśnij przycisk .

### Wydłuż czas

Naciśnij na regulator czasowy.

### Ręczna obsługa funkcji mostka

ON – jednocześnie naciśnij przyciski wyboru 2 stref gotowania .

OFF – jednocześnie naciśnij 2 aktywne przyciski wyboru strefy gotowania .

### Wyciąg – włączanie

Naciśnij

lub włącz zawór,

lub przesunij wieżę wyciągową do góry.

### Okap wyciągowy – funkcja dobiegu/Wyłączenie

WŁĄCZANIE: Naciśnij

WYŁĄCZANIE: Ponownie naciśnij przycisk .

### Wyciąg – wyłączenie

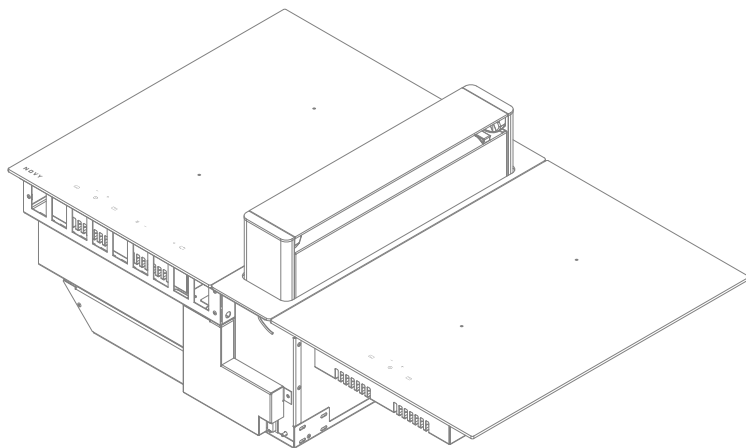
Naciśnij

lub zamknij zawór,

lub przesunij wieżę wyciągową do dołu.







# NOVY

## 40 00x Novy Up

### Obsah

<b>1. OBECNÉ INFORMACE</b>	51	<b>6 OVLÁDÁNÍ DIGESTOŘE</b>	58
<b>2 BEZPEČNOST</b>	51	6.1 Ovládací panel digestoře	58
2.1 Bezpečnostní opatření při používání zařízení	51	6.2 Uživatelské režimy	58
2.2 Používání zařízení	51	6.2.1 Režim odsávání	58
2.3 Bezpečnostní opatření proti poškození	52	6.2.2 Režim recirkulace	58
2.4 Bezpečnostní opatření v případě poruchy zařízení	52	6.3 Funkce zapnutí a vypnutí a doběhu	59
2.5 Další bezpečnostní opatření	52	6.4 Zvyšování a snižování varného výkonu	59
<b>3 POPIS ZAŘÍZENÍ</b>	53	6.5 Nízká poloha odsávání	59
3.1 Technické specifikace indukční varné desky	53	6.6 Vysoká poloha odsávání	59
3.2 Princip indukce	53	6.7 Automatické zastavení	60
3.3 Hluk způsobený indukcí	53	6.8 Směr odvětrávání	60
3.4 Celkový přehled	54	<b>7 UKAZATEL NUTNOSTI ČIŠTĚNÍ</b>	60
3.5 Typy varných desek	54	7.1 Ukazatel nutnosti čištění tukového filtru	60
<b>4 INDUKČNÍ VARNÁ DESKA ONE POWER</b>	54	7.2 Ukazatel nutnosti výměny monoblokového filtru (pouze v režimu recirkulace)	60
4.1 Ovládací panel varné desky	54	<b>8 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ</b>	60
4.1.1 Ovládací panel	54	<b>9 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA</b>	61
4.1.2 Zapnutí a vypnutí	54	9.1 Údržba varné desky	61
4.1.3 Detekce hrnce	55	V případě odolných skvrn	61
4.1.4 Ukazatel zbytkového tepla	55	9.2 Demontáž a výměna digestoře a vyprázdnění nádržky	62
4.1.5 Funkce rychlého vaření	55	9.3 Čištění tukových filtrů a skla digestoře	62
4.1.6 Funkce časovače	55	<b>10 ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD</b>	63
4.1.7 Uzamčení ovládacího panelu	56	10.1 Hlášení na varné desce	63
<b>5 INDUKČNÍ VARNÁ DESKA ONE PRO</b>	56	10.2 Digestoř dobře neodsává páru. Co může být příčinou tohoto problému?	63
5.1 Ovládací panel digestoře	56	10.3 Různé	63
5.1.1 Ovládací panel	56	<b>PŘEHLED FUNKCÍ NOVY UP</b>	64
5.1.2 Zapnutí a vypnutí	56		
5.1.3 Detekce hrnce	56		
5.1.4 Ukazatel zbytkového tepla	57		
5.1.5 Funkce rychlého vaření a extra rychlého vaření Ovládání maximálního výkonu	57		
5.1.6 Funkce časovače	57		
5.1.7 Funkce manuálního přemostění	58		
5.1.8 Uzamčení ovládacího panelu	58		

## 1. OBECNÉ INFORMACE

- Před instalací zařízení a jeho zprovozněním si pečlivě přečtete návod k použití a k instalaci. Tyto dokumenty obsahují důležité informace pro montáž a používání zařízení.
- Toto zařízení je vhodné pouze pro domácí použití.
- Ihned po vybalení zkontrolujte stav zařízení a montážního materiálu. Zařízení vybalujte opatrně. K otevření obalu nepoužívejte ostré nože. Pokud je zařízení poškozené, neinstalujte jej, kontaktujte společnost Novy.
- Tento návod pečlivě uschovejte a předejte jej další osobě, která po vás bude zařízení používat.
- Pečlivě uschovejte nálepky s uvedeným výrobním číslem. Výrobní číslo budete potřebovat při hlášení problému se zařízením.
- Recyklace přepravního obalu a starého zařízení:

Použité materiály nejsou nebezpečné pro životní prostředí a jsou vhodné k recyklaci. Obal zlikvidujte způsobem šetrným k životnímu prostředí. Zařízení rovněž obsahuje mnoho materiálů vhodných k recyklaci.

Použitá zařízení proto likvidujte odděleně od ostatního odpadu. Recyklace zařízení organizovaná výrobcem se tak provádí za nejlepších podmínek v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o elektrickém a elektronickém odpadu. Informujte se ve své obci nebo u svého prodejce o nejbližším sběrném místě pro likvidaci svého starého zařízení.



V tomto návodu je použita řada symbolů. Význam těchto symbolů je uveden níže.

Symbol	Význam	
	Signalizace	Vysvětlení signalizace zařízení.
	Informace/ varování	Tento symbol označuje důležitý pokyn nebo nebezpečnou situaci

Dodržujte tyto pokyny pro prevenci zranění a věcných škod.

## 2 BEZPEČNOST

### 2.1 Bezpečnostní opatření při používání zařízení

- Odstraňte všechny etikety a nálepky ze skla.
- Výrobek neupravujte ani neměňte.
- Varná deska nesmí být používána pro odkládání předmětů ani jako pracovní plocha.
- Bezpečnost lze zaručit pouze v případě, že je zařízení připojeno k zemnicímu vodiči v souladu s požadovanými předpisy.
- Pro připojení k elektrické síti nepoužívejte prodlužovací kabel.

### 2.2 Používání zařízení

- Před prvním použitím vyčistěte skleněnou desku vlhkým hadříkem a osušte ji. Nepoužívejte saponáty, mohou způsobit namodralý zákal.
- Nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a poklice, na skleněný povrch varné desky, mohou se rozpálit.
- Ujistěte se, že se elektrické kabely pevných nebo mobilních zařízení nedostanou do kontaktu s horkým povrchem varné desky nebo s horkým hrncem.
- Používejte pouze vhodné hrnce/pánve. Jiné materiály by se mohly roztavit nebo vzplanout.
- Zařízení nikdy nezakrývejte tkaninou či ochranným povlakem. Mohlo by dojít k přehřátí nebo ke vzplanutí.
- Po použití vypněte zdroj tepla.
- Dávejte zvýšený pozor při vaření s olejem a tukem, mohly by snadno vzplanout.
- Magneticky citlivé předměty (kreditní karty, chytré telefony apod.) se nesmí dostat do bezprostřední blízkosti zapnutého zařízení.
- Během používání zařízení a po něm zabraňte vzniku popálenin.
- Děti mladší 8 let, osoby s omezenými psychologickými a/ nebo mentálními schopnostmi a osoby s nedostatečnými znalostmi smí zařízení používat pouze pod dohledem anebo po proškolení o bezpečném používání tohoto zařízení.
- Toto zařízení není určeno pro použití osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem příslušné osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo od ní neobdržely instrukce o bezpečném použití zařízení.
- Děti musí být pod dohledem, který zajistí, aby si se zařízením nehrály.

## 2.3 Bezpečnostní opatření proti poškození

- Poškozené hrnce nebo hrnce s hrubým dnem (litina bez smaltování) mohou způsobit poškození skla.
- Písek nebo abrazivní materiály mohou způsobit poškození skla.
- Zabraňte pádu (i malých) předmětů na sklo.
- Vyvarujte se tvrdým nárazům hrnců na rohy skleněné desky.
- Ujistěte se, že je větrání zařízení instalováno v souladu s pokyny výrobce.
- Nestavte na varnou desku prázdné hrnce.
- Zamezte kontaktu horkých zón s cukrem, syntetickými látkami nebo hliníkovou fólií. Tyto látky mohou během vychládání způsobit popraskání nebo poškození sklokeramického povrchu: vypněte spotřebič a okamžitě je odstraňte z horkých zón (pozor: riziko popálení)
- Riziko popálení! Nestavte na varnou desku žádné předměty.
- Horký hrnec nikdy nestavte na ovládací zónu.
- Je-li pod vestavěným zařízením umístěná zásuvka, ujistěte se, že je mezi obsahem zásuvky a spodní částí zařízení dostatečný prostor (2 cm) pro zajištění správného odvětrávání.
- Do zásuvky pod varnou deskou neukládejte hořlavé předměty (například spreje). Je-li v zásuvce umístěn držák příborů, musí být vyroben z materiálu odolného vysoké teplotě.

## 2.4 Bezpečnostní opatření v případě poruchy zařízení

- Po zjištění poruchy vypněte zařízení i přívod elektrické energie.
- Všimnete-li si praskliny nebo trhliny na sklokeramickém povrchu, okamžitě vypněte přívod elektrické energie a uvědomte poprodejní servis.
- Opravy mohou provádět jen odborníci. Nikdy zařízení sami neotevírejte.

**i** **VAROVÁNÍ:** Je-li skleněný povrch varné desky poškozený, vypněte zařízení, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.

## 2.5 Další bezpečnostní opatření

- Dbejte na to, aby byly hrnce vždy umístěny uprostřed varné zóny. Dno hrnce musí zakrývat co možná největší plochu varné zóny.
- Magnetické pole může poškodit elektronická zařízení. Lidé s kardiostimulátorem se musí nejprve poradit s prodejcem nebo lékařem.
- Nepoužívejte syntetické nebo hliníkové hrnce: mohou se na horkém povrchu varné zóny roztavit.
- K uhašení ohně nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně zakryjte poklicí, hasicí rouškou a podobně.

**i** **Záruční podmínky se nevztahují na použití nevhodných hrnců a pánví ani na použití odnímatelného příslušenství pro ohřívání hrnců, které není určeno pro použití s indukčními varnými deskami. Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé na varné desce a jejím okolí způsobené shora uvedeným.**

### 3 POPIS ZAŘÍZENÍ

Zařízení je indukční varnou deskou s integrovaným odsáváním par z pracovní plochy. Indukční varná deska má 4 varné zóny s integrovanou digestoří umístěnou na zadní straně desky, která slouží pro odsávání výparů z vaření. Varná deska a digestoř mohou být provozovány nezávisle. V tomto návodu je vysvětlena funkce zařízení.

#### 3.1 Technické specifikace indukční varné desky

Typ	Power	Comfort
Celkový výkon	7400 W	7400 W
Energetická spotřeba varné desky EChob**	178 Wh/kg	
Varná zóna vpředu vlevo	240x200 mm	Ø 175 mm
Minimální detekce	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Jmenovitý výkon*	1600 W	1400 W
Rychlé vaření*	1850 W	
Extra rychlé vaření*		
Standardizovaná kategorie kuchyňského nádobí**	C	
Energetická spotřeba ECcw**	177,6 Wh/kg	210 Wh/kg
Varná zóna vzadu vlevo	240x200 mm	Ø 210 mm
Minimální detekce	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Jmenovitý výkon*	2100 W	2300 W
Rychlé vaření*	3200 W	3000 W
Extra rychlé vaření*		
Standardizovaná kategorie kuchyňského nádobí**	C	
Energetická spotřeba ECcw**		
Typ	Wok Teppanyaki	
Varná zóna vzadu vpravo	Ø 145 mm	Ø 314 mm
Minimální detekce	–	–
Jmenovitý výkon*	1400 W	2000 W
Rychlé vaření*		2500 W
Extra rychlé vaření*		3200 W
Standardizovaná kategorie kuchyňského nádobí**		
Energetická spotřeba ECcw**		
Varná zóna vpředu vpravo	Ø 145 mm	
Minimální detekce	–	
Jmenovitý výkon*	1400 W	
Rychlé vaření*		
Extra rychlé vaření*		
Standardizovaná kategorie kuchyňského nádobí**		
Energetická spotřeba ECcw**		

\* přenos energie se může lišit v závislosti na velikosti a materiálu hrnců


\*\* vypočteno podle metod měření výkonu (EN 60350-2)

#### 3.2 Princip indukce

Pod každou varnou zónou se nachází indukční spirála. Je-li zapnuta, vytváří proměnné elektromagnetické pole, které indukuje proud ve dně hrnce. Výsledkem je zahřívání hrnce na varné zóně.

Samozejmě je nutné použití vhodných hrnců:

- doporučujeme použití hrnců s magnetickým dnem (zda je dno magnetické, můžete zkontrolovat pomocí magnetu): litinové konvice, černé litinové pánve, smaltované kovové hrnce, pánve z nerezové oceli s magnetickým dnem atd.
- Nevhodné je nádobí z mědi, nerezové oceli, hliníku, skla, dřeva, keramiky, porcelánu, z nerezové oceli bez magnetického dna atd.

Indukční varná zóna se svou velikostí okamžitě přizpůsobí rozměrům hrnce. Je-li průměr příliš malý, hrnec nebude fungovat. Průměr se mění v závislosti na průměru varné zóny. Pokud nebude hrnec uzpůsoben varné desce, bude symbol  nadále blikat.

#### 3.3 Hluk způsobený indukci

Při používání indukční varné desky může vznikat různý hluk. Tyto zvuky jsou závislé na konstrukci a materiálu dna použitého nádobí.

##### **Bzučení**

Tento zvuk je vydáván při vaření s vyšším výkonem, což je způsobeno množstvím energie, která je přenášena z varné desky do nádobí. Zvuk zmizí nebo zeslábně při nastavení nižšího výkonu varné desky.

##### **Prskání**

Tento zvuk vzniká tehdy, sestává-li nádobí z několika vrstev různých materiálů. Zvuk je způsoben vibracemi v místech, kde se jednotlivé vrstvy vzájemně dotýkají.

##### **Pískání**

Tyto zvuky se obvykle objevují při vaření s nádobím sestávajícím z vrstev různého materiálu, a to v případě, že jsou zároveň používány dvě sousední varné zóny na maximální výkon. Pískání zmizí nebo zeslábně při nastavení nižšího výkonu varné desky.

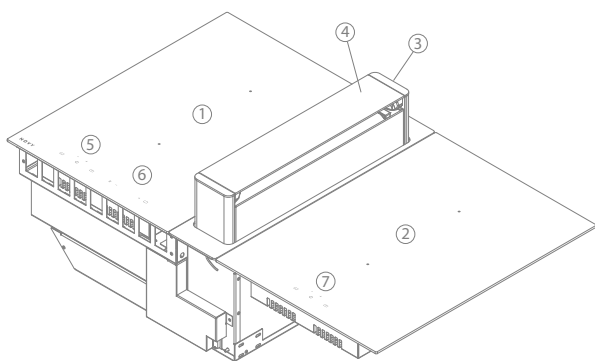
##### **Cvakání**

Při nižším výkonu mohou elektronické spínače cvakat.

##### **Bzučení**

Bzučení se může ozvat při zapnutí ventilátoru. Tento ventilátor ochlazuje elektroniku při intenzivním používání varné desky. Je-li teplota příliš vysoká, poběží ventilátor i po vypnutí varné desky.

### 3.4 Celkový přehled



1	Indukční varná deska vlevo
2	Indukční varná deska vpravo (40 002-8)
3	Digestoř
4	Ovladač
5	Ovládání varných zón vlevo
6	Ovládání digestoře
7	Ovládání varných zón vpravo

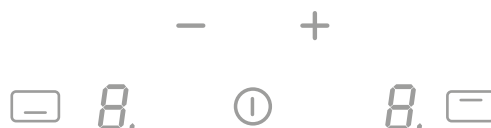
### 3.5 Typy varných desek

Levá	Pravá
Indukční varná deska Comfort	Indukční varná deska Comfort
Indukční varná deska Power	Indukční varná deska Power
	Wok
	Teppanyaki

## 4 INDUKČNÍ VARNÁ DESKA ONE POWER

### 4.1 Ovládací panel varné desky

#### 4.1.1 Ovládací panel



Ovládání varné desky	
Spínač zapnutí/vypnutí varné desky	
Ukazatel úrovně výkonu	
Volba varné zóny	
Zvýšení úrovně výkonu	
Snížení úrovně výkonu	

#### 4.1.2 Zapnutí a vypnutí

Zapnutí a vypnutí varné desky:	
<b>Zapnutí</b>	
Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund.	
Displej varné zóny se rozsvítí.	
<b>Vypnutí</b>	
Stiskněte .	
Displej varné zóny zhasne.	




Zapnutí a vypnutí varné zóny	
<b>Nastavení</b>	<b>Displej</b>
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny.	
<b>Vypnutí</b>	
Stiskněte současně tlačítka pro volbu varné zóny  a , dokud se na displeji nezobrazí  nebo <b>H</b> = „horké“.	 <b>H</b>

Pokud není v průběhu 20 sekund provedeno žádné zadání, vrátí se elektronický systém do pohotovostního režimu.

#### 4.1.3 Detekce hrnce



Zapnutá varná zóna je aktivní pouze tehdy, byla-li systémem detekce hrnce zjištěna přítomnost hrnce.

Indukční varná deska nefunguje:

- pokud není na varné zóně přítomen hrnec nebo není-li použitý hrnec vhodný pro indukci. V tomto případě není možné zařízení zapnout a na displeji bliká symbol .
- Je-li hrnec během vaření odstraněn z varné zóny, je její funkce pozastavena. Na displeji bliká symbol . Je-li hrnec postaven zpět na varnou desku, symbol  zmizí. Vaření pokračuje na té úrovni výkonu, která byla předtím nastavena.

Po použití varnou zónu vypněte.


#### 4.1.4 Ukazatel zbytkového tepla

Po úplném vypnutí varné zóny nebo varné desky je sklo stále teplé, což je indikováno symbolem . Symbol  zmizí v okamžiku, kdy je možné se bezpečně dotýkat povrchu varné zóny.







**VAROVÁNÍ:** Dokud je ukazatel zbytkového tepla aktivní, nedotýkejte se varných zón a nepokládejte na ně žádné předměty citlivé na teplo. Hrozí nebezpečí požáru nebo popálení.

#### 4.1.5 Funkce rychlého vaření

Funkce rychlého vaření  zvyšuje výkon zadní varné zóny. Je-li aktivována tato funkce, vykazují vybrané varné zóny po dobu 10 minut výrazně vyšší výkon.

Funkce rychlého vaření je určena pro rychlé ohřátí velkého množství vody, například pro těstoviny.



Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření	
<b>Zapnutí funkce rychlého vaření</b>	<b>Displej</b>
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny.  Stiskněte tlačítko [–] a poté tlačítko [+], dokud se neobjeví symbol 	
<b>Vypnutí funkce rychlého vaření</b>	
Stiskněte tlačítko [–]	

#### Ovládání maximálního výkonu:

Pokud je při zapnutí vysokého výkonu nebo funkce rychlého vaření překročena stanovená mez výkonu, modul řízení výkonu sníží výkon vaření příslušné varné zóny. Ukazatel této varné zóny se nejprve rozblíká a poté je výkon vaření automaticky snížen na maximální možnou hodnotu








Probíhá-li vaření zároveň na dvou zónách, je výkon 3700 W rozdělen mezi tyto dvě zóny.

Varná zóna	v cm	Výkon (W)
Přední	Ø 17,5	Normální: 1400
Zadní	Ø 21	Normální: 2300 Rychlé vaření: 3000

Omezení výkonu	Displej
Zvolená varná zóna s funkcí rychlého vaření	
<b>Aktivované omezení rychlého vaření</b>	
[9] se sníží na [8] a bliká	




#### 4.1.6 Funkce časovače

Funkce časovače umožňuje současné použití jednotlivých varných zón v různých časových úsecích (0 až 99 minut).


Funkce časovače	
<b>Nastavení nebo změna doby vaření</b>	<b>Displej</b>
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny  Stiskněte současně tlačítko [–] a [+].	
<b>Volba časovače</b>	
Stiskněte současně tlačítko [–] a [+].	
<b>Snížení doby</b>	
Stiskněte na časovači tlačítko [–]	
<b>Zvýšení doby</b>	
Stiskněte na časovači tlačítko [+]	

Vedle displeje úrovně výkonu zvolené zóny se rozsvítí ukazatel zobrazující aktivaci časovače.

Byl zvolen čas a začalo odpočítávání.


Vypnutí funkce časovače	
<b>Volba časovače</b>	<b>Displej</b>
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny  Stiskněte současně tlačítko [–] a [+].	Kontrolka této zóny se rozsvítí
<b>Zastavení časovače</b>	
Držte na časovači stisknuté tlačítko [–], dokud se nezobrazí symbol 	

Časovač může být rovněž použit jako kuchyňská minutka nezávislá na varné zóně. Při vypnutí varné desky pokračuje nezávislá kuchyňská minutka v odpočítávání až do uplynutí nastavené doby.

Použití časovače bez vaření	
<b>Časovač bez vaření</b>	<b>Displej</b>
Zapněte varnou desku Stiskněte  po dobu 2 sekund	
<b>Volba časovače</b>	
Stiskněte současně tlačítko [-] a [+]	00
<b>Snížení doby</b>	
Stiskněte na časovači tlačítko [-]	30- 29...
<b>Zvýšení doby</b>	
Stiskněte na časovači tlačítko [+]	01- 02...






Byl zvolen čas a začalo odpočítávání.

#### Automatické vypnutí po uplynutí doby vaření:

Jakmile uplyne zvolená doba vaření, na displeji se rozblíká symbol , ozve se akustický signál a varná zóna se vypne. Stiskem tlačítka pípaní a blikání vypnete.

#### 4.1.7 Uzamčení ovládacího panelu

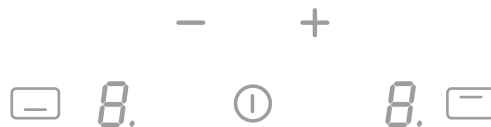
Aby nedošlo ke změně nastavení varné desky, například během čištění, je nutné uzamknout ovládací panel (s výjimkou tlačítka zapnutí/vypnutí).



Uzamčení	
<b>Uzamčení</b>	<b>Displej</b>
1. Zapněte varnou desku tlačítkem  . 2. Stiskněte současně [-] a  zadní zóny. 3. Stiskněte opět tlačítko  zadní zóny.	L
<b>Odemčení:</b>	
1. Zapněte varnou desku tlačítkem  . 2. Stiskněte současně [-] a  zadní zóny. 3. Stiskněte opět tlačítko [-].	0

## 5 INDUKČNÍ VARNÁ DESKA ONE PRO




### 5.1 Ovládací panel digestoře










#### 5.1.1 Ovládací pane



Ovládání varné desky	
Ovládací tlačítko zapnutí/vypnutí varné desky	
Ukazatel úrovně výkonu	8
Volba varné zóny	
Zvýšení úrovně výkonu	+
Snížení úrovně výkonu	-

#### 5.1.2 Zapnutí a vypnutí


Zapnutí a vypnutí varné desky:	
<b>Zapnutí</b>	
Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund LED ukazatel se rozsvítí	
<b>Vypnutí</b>	
Stiskněte  LED ukazatel zhasne	

Zapnutí a vypnutí varné zóny:	
<b>Nastavení</b>	<b>Displej</b>
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny. 	 
<b>Vypnutí</b>	
Stiskněte současně tlačítka pro volbu varné zóny  a  , dokud se na displeji nezobrazí  nebo  = „horké“.	 


Pokud není v průběhu 20 sekund provedeno žádné zadání, vrátí se elektronický systém do pohotovostního režimu.

#### 5.1.3 Detekce hrnce



Tato varná deska je vybavena interaktivním systémem ovládání, který ještě více usnadňuje používání varné desky.


Jakmile postavíte na varnou desku hrnec, je jeho přítomnost automaticky rozpoznána. Zobrazí se symbol , jenž udává, který posuvný ovladač se vztahuje ke zvolené zóně. Funkce detekce hrnce zajišťuje bezpečnost.

Indukční varná deska nefunguje:



- pokud není na varné zóně přítomen hrnec nebo není-li použitý hrnec vhodný pro indukci. V tomto případě není možné zařízení zapnout a na displeji bliká symbol .



– Je-li hrnec během vaření odstraněn z varné zóny, je její funkce pozastavena. Na displeji bliká symbol . Je-li hrnec postaven zpět na varnou desku, symbol  zmizí. Vaření pokračuje na té úrovni výkonu, která byla předtím nastavena.


Po použití varnou zónu vypněte. Detekce hrnce  bude deaktivována.

#### 5.1.4 Ukazatel zbytkového tepla





Po úplném vypnutí varné zóny nebo varné desky je sklo stále teplé, což je indikováno symbolem . Symbol  zmizí v okamžiku, kdy je možné se bezpečně dotýkat povrchu varné zóny.

**VAROVÁNÍ:** Dokud je ukazatel zbytkového tepla aktivní, nedotýkejte se varných zón a nepokládejte na ně žádné předměty citlivé na teplo. Hrozí nebezpečí požáru nebo popálení.

#### 5.1.5 Funkce rychlého vaření a extra rychlého vaření

Funkce rychlého vaření  zvyšuje výkon vybrané varné zóny. Je-li aktivována tato funkce, vykazují vybrané varné zóny po dobu 10 minut výrazně vyšší výkon.

Funkce rychlého vaření je určena pro rychlé ohřátí velkého množství vody, například pro těstoviny.



Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření:	
Zapnutí funkce rychlého vaření	Displej
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny.  Stiskněte tlačítko [–] a poté tlačítko [+], dokud se neobjeví symbol 	
<b>Vypnutí funkce rychlého vaření</b>	
Stiskněte tlačítko [–]	

#### Ovládání maximálního výkonu:

Pokud je při zapnutí vysokého výkonu nebo funkce rychlého vaření překročena stanovená mez výkonu, modul řízení výkonu sníží výkon vaření příslušné varné zóny. Ukazatel této varné zóny se nejprve rozbliká a poté je výkon vaření automaticky snížen na maximální možnou hodnotu






Maximální individuální výkon pro každou zónu činí 3 700 W.

Varná zóna	v cm	Výkon (W)
Přední	24 x 20	Normální: 1600 Rychlé vaření: 1850
Zadní	24 x 20	Normální: 2100 Rychlé vaření: 3000





Omezení výkonu	Displej
Zvolená varná zóna s funkcí rychlého vaření	
<b>Aktivované omezení rychlého vaření</b>	
[9] se sníží na [8] a bliká	

#### 5.1.6 Funkce časovače





Funkce časovače umožňuje současné použití všech varných zón v různých časových úsecích (0 až 99 minut).

Funkce časovače	
Nastavení nebo změna doby vaření	Displej
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny  Stiskněte současně tlačítko [–] a [+].	
<b>Volba časovače</b>	
Stiskněte současně tlačítko [–] a [+].	
<b>Snížení doby</b>	
Stiskněte na časovači tlačítko [–]	
<b>Zvýšení doby</b>	
Stiskněte na časovači tlačítko [+]	

Vedle displeje úrovně výkonu zvolené zóny se rozsvítí ukazatel zobrazující aktivaci časovače. Čas je vybrán a bude zahájen odpočet.


Vypnutí funkce časovače	
Volba časovače	Displej
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny  Stiskněte současně tlačítko [–] a [+].	Ukazatel svítí
<b>Zastavení časovače</b>	
Držte na časovači stisknuté tlačítko [–], dokud se nezobrazí  ,	
nebo nastavte výkon varné zóny na 	

Časovač může být rovněž použit jako kuchyňská minutka nezávislá na varné zóně. Při vypnutí varné desky pokračuje nezávislá kuchyňská minutka v odpočítávání až do uplynutí nastavené doby.

Použití časovače bez vaření:	
Časovač bez vaření	Displej
Zapněte varnou desku. Stiskněte  po dobu 2 sekund	
<b>Volba časovače</b>	
Stiskněte na časovači současně tlačítko [–] a [+]	
<b>Snížení doby</b>	
Stiskněte na časovači tlačítko [–]	
<b>Zvýšení doby</b>	
Stiskněte na časovači tlačítko [+]	






Po několika sekundách LED přestane blikat [min]. Byl zvolen čas a začalo odpočítávání.

### Automatické vypnutí po uplynutí doby vaření:

Jakmile uplyne zvolená doba vaření, na displeji se rozblíká symbol , ozve se akustický signál a varná zóna se vypne. Pro vypnutí akustického signálu a blikání stiskněte na časovači tlačítko [–] nebo [+].






### 5.1.7 Funkce manuálního přemostění

Tato funkce vám umožní spojit 2 levé a 2 pravé zóny a vytvořit tak 2 velké varné zóny. Tato funkce může být aktivována pouze manuálně umístěním velkého hrnce/pánve na povrch varné desky.

Funkce přemostění	
<b>Manuální aktivace</b>	<b>Displej</b>
Stiskněte současně obě tlačítka volby varné zóny  +  obou zón, které chcete spojit.	
<b>Zvýšení výkonu</b>	
Stiskněte tlačítko [+] nebo [–]	0-9
<b>Vypnutí funkce přemostění</b>	
Stiskněte současně tlačítka volby varné zóny  +  obou spojených zón.	0

### 5.1.8 Uzamčení ovládacího panelu



Aby nedošlo ke změně nastavení varné desky, například během čištění, je nutné uzamknout ovládací panel (s výjimkou tlačítka zapnutí/vypnutí).

Uzamčení	
<b>Uzamčení</b>	<b>Displej</b>
1. Zapněte varnou desku tlačítkem  .	L
2. Stiskněte současně [–] a  zadní zóny.	
3. Stiskněte opět tlačítko  zadní zóny.	
<b>Odemčení:</b>	
1. Zapněte varnou desku tlačítkem  .	0
2. Stiskněte současně [–] a  zadní zóny.	
3. Stiskněte opět tlačítko [–].	

## 6 OVLÁDÁNÍ DIGESTOŘE

### 6.1 Ovládací panel digestoře



odsávání	
Zapnutí/zvednutí	
Snížení rychlosti odsávání	–
Ukazatel rychlosti odsávání	• • • •
Zvýšení rychlosti odsávání	+
Ukazatel nutnosti čištění recirkulačního filtru (volitelná výbava)	

### 6.2 Uživatelské režimy

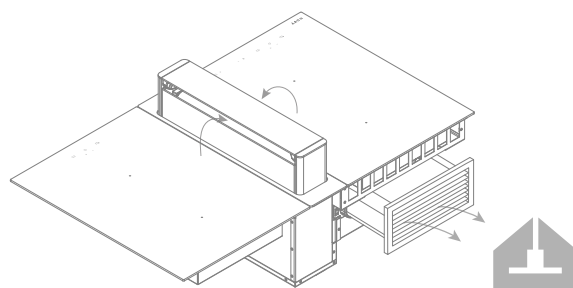
Toto zařízení může být používáno v režimu odsávání nebo recirkulace (standardní nastavení při dodávce)

#### 6.2.1 Režim odsávání

Nasávaný vzduch je nejprve vyčištěn tukovými filtry, poté je vyveden ven. To je umožněno odtahovým potrubím propojujícím zařízení s venkovní větrací mřížkou.

Pro nastavení zařízení do režimu odsávání stiskněte a po dobu 3 sekund podržte kombinaci tlačítek [+] a [–] v okamžiku, kdy je digestoř zavřená.

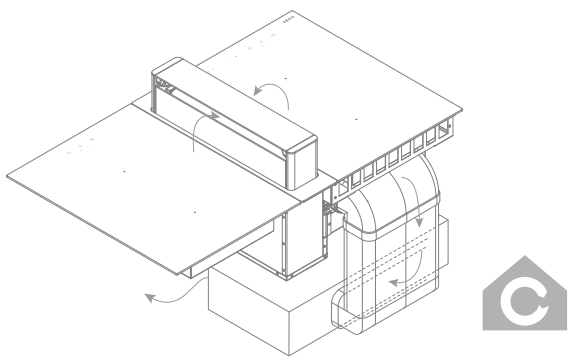
3. zelená LED kontrolka recirkulačního filtru 5x zabliká.



#### 6.2.2 Režim recirkulace




Nasávaný vzduch je nejprve vyčištěn tukovými filtry. Pachy jsou pohlceny recirkulačním filtrem a vzduch je navrácen zpět do kuchyně.

Pro nastavení zařízení do režimu recirkulace (tovární nastavení) stiskněte a po dobu 3 sekund podržte kombinaci tlačítek [+] a [–] v okamžiku, kdy je digestoř zavřená. Červená LED kontrolka 5x zabliká.



**i** INFO: Pro optimální účinnost recirkulačního systému zajistěte dostatečné odvětrávání kuchyně.

### 6.3 Funkce zapnutí a vypnutí a doběhu

Digestoř	
<b>Zapnutí</b>	<b>Displej</b>
Stiskněte  nebo zapněte ovladač. nebo zatlačte digestoř směrem nahoru.	LED kontrolka svítí
<b>Zapnutí funkce doběhu</b>	1. LED kontrolka bliká
Stiskněte 	
<b>Vypnutí</b>	LED kontrolka nesvítí
Stiskněte  nebo vypněte ovladač. nebo zatlačte digestoř směrem dolů.	

**Funkce doběhu:** Tato funkce se spustí na konci vaření. Zbývající výpary z vaření jsou po určitou dobu odsávány digestoři z kuchyně při nízkém výkonu. Je-li zvolen režim recirkulace, jsou rovněž vysoušeny filtry.

Doba doběhu v režimu recirkulace je z výroby nastavena na 30 minut, v režimu odsávání na 10 minut. Tuto funkci je doporučeno provádět kompletně. Na konci doby doběhu se motor a digestoř automaticky vypnou.

### 6.4 Zvyšování a snižování výkonu

Digestoř může být nastavena do 3 stupňů výkonu + intenzivního stupně výkonu, které jsou označeny pomocí 4 LED kontrolky se zvyšující se intenzitou pro každý stupeň.

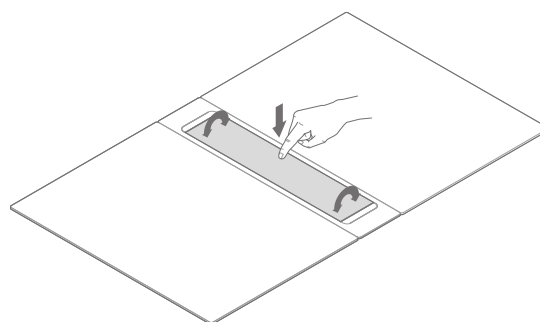
Při vaření pokrmů s intenzivním aroma nebo se silným vývinem páry zapněte vyšší stupeň výkonu. Digestoř bude potom v provozu ve vyšší úrovni průtoku.

#### Nastavení výkonu:

<b>Zvýšení výkonu</b>	Jasnější LED kontrolky
Stiskněte [+]	
<b>Snižování výkonu</b>	Tlumenější LED kontrolky
Stiskněte [-]	

### 6.5 Nízká poloha odsávání

Odsávání lze spustit naklopením ovladače na digestoři. Rychlost odsávání lze nastavit pomocí tlačítek [+] a [-] na dotykovém ovládání digestoře.

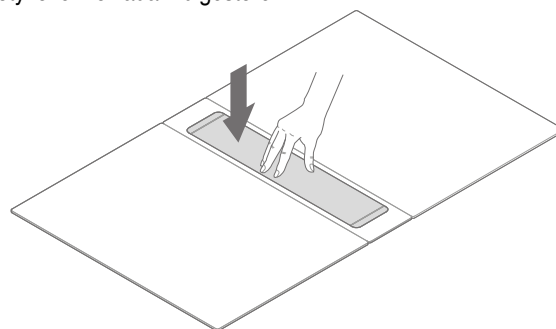


#### Snižovaná nízká poloha odsávání

<b>Zapnutí</b>
Otočte ovladač do požadované polohy
<b>Vypnutí</b>
Vypněte ovladač

### 6.6 Vysoká poloha odsávání

Odsávání lze spustit stisknutím ovladače na digestoři. Digestoř se automaticky posune do polohy zvýšené o 10 cm. Rychlost odsávání lze nastavit pomocí tlačítek [+] a [-] na dotykovém ovládání digestoře.



#### Vysoká poloha odsávání

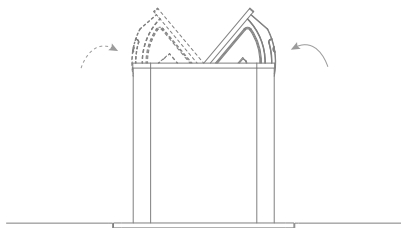
<b>Zapnutí</b>
Zatlačte digestoř směrem nahoru
<b>Vypnutí</b>
Zatlačte digestoř směrem dolů

## 6.7 Automatické zastavení

Aby digestoř nezůstala běžet, automaticky se po 3 hodinách vypne motor (nedojde-li během těchto 3 hodin ke změně nastavení).


## 6.8 Směr odvětrávání

Při vaření pouze na jedné straně varné desky můžete nasměrovat odsávání výparů na tuto stranu. Pomocí přepínače můžete nasměrovat odsávání výparů na levou nebo na pravou stranu. To ještě zvýší účinnost zařízení.




## 7 UKAZATEL NUTNOSTI ČIŠTĚNÍ


### 7.1 Ukazatel nutnosti čištění tukového filtru

 **Signalizace: 4 LED kontrolky blikají**

Po 20 hodinách vaření blikají 4 LED kontrolky na dotykovém ovládní digestoře.

 **Postupujte podle pokynů k čištění popsaných v kapitole „Čištění“.**


Po vyčištění a výměně tukových filtrů vynulujte ukazatel nutnosti čištění.

Vynulování: stiskněte po dobu 3 sekund ovládací tlačítko .


### 7.2 Ukazatel nutnosti výměny monoblokového filtru (pouze v režimu recirkulace)

 **Signalizace: červená LED kontrolka bliká**

Po uplynutí pevně nastavené doby začne červená LED kontrolka na dotykovém ovládní digestoře blikat. To napovídá, že je nutná regenerace recirkulačního filtru.

 **Postupujte podle pokynů k čištění popsaných v návodu k recirkulační jednotce/filtru.**

Nový monoblokový filtr si můžete zakoupit u specializovaného prodejce, kterého najdete na webových stránkách společnosti Novy.


Po výměně recirkulačního filtru vynulujte ukazatel nutnosti čištění. Vynulování: stiskněte po dobu 3 sekund ovládací tlačítko .

## 8 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ

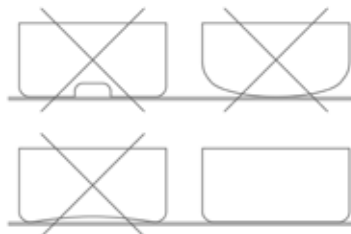
### Kvalita hrnců a pánví


Vhodné kuchyňské nádobí, hrnce a pánve jsou vyrobeny z: oceli, smaltované oceli, litiny, nerezové oceli s magnetickým dnem, hliníku s magnetickým dnem (100 mm). Nevhodné nádobí je vyrobeno z: hliníku a nerezové oceli bez magnetického dna, mědi, mosazi, keramiky a porcelánu. Výrobci udávají, zda jsou jejich výrobky vhodné pro indukci.

Abyste se ujistili, že je vaše nádobí vhodné:

- Nalijte trochu vody do hrnce a umístěte jej na indukční varnou zónu nastavenou na . Voda by měla být během několika sekund horká.
- Přidržte u dna hrnce magnet. Magnet by měl přitahován.

Některé hrnce po postavení na indukční varnou zónu hučí. To však neznamená, že je zařízení vadné; neovlivní to ani jeho funkci. Při zvýšení výkonu se zvuk ztiší.



 **Chcete-li hrnce přesunout, zvedněte je, zabráníte tak vzniku skvrn a poškrábání.**

- Pokud je to možné, připravujte pokrmy pod poklicí.

### Rozměry hrnců

Varné zóny se mohou (do určité míry) přizpůsobit průměru hrnce. Aby varná zóna fungovala, musí mít dno hrnce odpovídající minimální průměr. Umístěte hrnec doprostřed varné zóny, abyste optimalizovali přenos energie. Je-li průměr hrnce o mnoho větší než zóna, nebude výsledný efekt vaření optimální. Teplu bude generovat pouze povrch hrnce umístěný nad indukční spirálou. Zbývá část povrchu, který se nenachází nad indukční spirálou, bude teplo přejímat z ohříváné části povrchu. Je-li tedy hrnec o mnoho větší než varná zóna, doporučujeme nastavit varnou zónu na menší výkon, který umožní rovnoměrnější rozdělení tepla.

## Příklady ovládání výkonu

(Uvedené hodnoty jsou pouze ilustrativní)

	Použití	Displej
Tažení Ohřívání	– Omáčky, máslo, čokoláda, želatina – Hotová jídla	1-2
Kynutí Rozmrazování	– Rýžový puding a hotová jídla – Zelenina, ryby, zmrzlé pokrmly	2-3
Vaření v páře	– Zelenina, ryby, maso	3-4
Voda	– Vařené brambory, polévky, těstoviny – Čerstvá zelenina	4-5
Dušení	– Maso, játra, vejce, grilované klobásy – Guláš, masové závitky, puding	6-7
Vaření Pečení	– Brambory, lívance, sušenky	7-8
Pečení Uvedení do varu	– Steaky, omelety – voda	9
Vaření	– Uvedení velkého množství vody do varu	P

## 9 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- i** Dodržujte všechny pokyny uvedené v kapitole „Bezpečnost“
- i** Před čištěním zkontrolujte, zda byla varná deska zcela vypnuta a zda sklo nad varnými zónami vychladlo.
- i** Dodržujte níže uvedené pokyny pro čištění, abyste zachovali dlouhou životnost a správnou funkci zařízení.

### 9.1 Údržba varné desky

- i** Nechte zařízení vychladnout, v opačném případě hrozí riziko popálení.
- i** Nepoužívejte parní ani tlakové čističe.
- i** Nikdy nepoužívejte předměty, které by mohly poškodit sklokeramický povrch, jako například drátěnky či abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky.

#### **Vyčistěte sklo varné desky**

Očistěte povrch navlhčeným hadříkem nebo houbičkou (nejlépe po každém použití), poté varnou desku vysušte suchou látkovou nebo papírovou kuchyňskou utěrkou. Vždy se ujistěte, že používáte čistou utěrku, abyste zabránili poškrábání povrchu.

#### **V případě odolných skvrn**

Silné znečištění a odolné skvrny (skvrny způsobené vodním kamenem, perleťovělesklé skvrny) se nejlépe odstraní v okamžiku, kdy je varná deska dosud teplá. Použijte běžné čisticí prostředky a běžný postup čištění. Není-li výsledek ideální, můžete použít speciální čisticí prostředky pro čištění sklokeramických povrchů (například Vitroclen)

Vyteké pokrmly nejprve odsajte vlhkou utěrkou; zbytky znečištění odstraňte škrabkou na sklo, která je určena speciálně na sklokeramické varné desky. Poté varnou desku vyčistěte podle pokynů v kapitole „Čištění sklokeramické varné desky“.

Napálený cukra roztavený plast se nejlépe odstraní ještě za horka škrabkou na sklo. Poté varnou desku vyčistěte podle pokynů v kapitole „Čištění sklokeramické varné desky“. Zrnka nečistot/písku mohou při loupání brambor nebo mytí zeleniny spadnout na varnou desku a při přesunu hrnce způsobit škrábance. Proto se ujistěte, že se na povrchu nenacházejí žádné nečistoty.

Změna barvy varné desky nemá žádný vliv na funkci nebo výkon sklokeramické desky. Neznamená poškození varné desky, ale je výsledkem neodstraněných a napálených zbytků nečistot.

Lesklé skvrny se objevují jako důsledek opotřebení způsobeného dnem hrnců, zvláště při používání hrnců s hliníkovým dnem nebo nesprávných čisticích prostředků. Lze je jen obtížně odstranit za použití běžných čisticích prostředků. Je-li to nutné, proces čištění několikrát opakujte.

Skleněný povrch je v průběhu času namáhán používáním agresivních čisticích prostředků a poškrábáním způsobeným dnem hrnce, toto namáhání zanechává na povrchu tmavé skvrny.

Nepoužívejte varnou desku jako stůl nebo odkládací plochu pro nádobí.

Pánve/hrnce vždy nadzvedněte, neposouvejte je po skleněné desce.

## 9.2 Demontáž a výměna digestoře a vyprázdnění nádržky

Pokud došlo k vniknutí kapaliny do nasávacího otvoru, bude

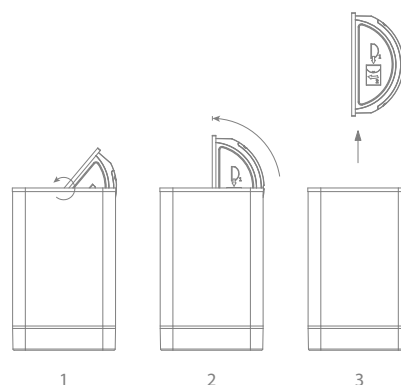
- zachycena v pevné vodní nádržce (objem 150 ml).
- Demontujte digestoř ze zvedacího systému.
- Vyčistěte/odstraňte obsah pevné vodní nádržky
- Vyměňte digestoř ve zvedacím systému.

## 9.3 Čištění tukových filtrů a skla digestoře

Po 20 hodinách vaření začnou 4 LED kontrolky na dotykovém ovládacím panelu digestoře blikat.

Tukový filtr se nachází v digestoři, celou digestoř lze umýt v myčce nádobí společně s tukovým filtrem.

Tukový filtr lze také pro účely čištění vyjmout samostatně z digestoře podle níže uvedeného postupu.



Filtry lze vyčistit následujícím způsobem:

- V myčce nádobí


**INFO:** Omyjte tukové filtry pomocí běžného mycího programu nádobí při nízké teplotě.

Ručně: Ponořte filtr do směsi vařící vody a odmašťovacího prostředku na mytí nádobí. Filtr opláchněte pod tekoucí horkou vodou a nechte jej oschnout.

- Očistěte digestoř vlhkým hadříkem, v případě potřeby použijte čisticí prostředek s neutrální hodnotou pH

**VAROVÁNÍ:** Při nedodržení shora uvedených pokynů mohou zbytky ve filtru způsobit požár.

Po čištění:

- Vyměňte filtr digestoře
- Vyměňte vyklápěcí kryt digestoře.
- Vyměňte digestoř ve zvedacím systému.
- Stiskněte po dobu 3 sekund ovládací tlačítko .

## 10 ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD

### 10.1 Hlášení na varné desce

Kód	
U	<ul style="list-style-type: none"><li>- Na varné zóně není umístěn žádný hrnec.</li><li>- Hrnec není vhodný pro indukci.</li><li>- Průměr dna hrnce je oproti varné zóně příliš malý.</li></ul>
E	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elektronický systém je poškozený.</li><li>- Varnou desku odpojte a znovu ji připojte.</li><li>- obraťte se na poprodejní servis.</li></ul>
E2	Varná deska se přehřála, nechte ji zchladnout a poté ji opět zapněte.
EB	Je zablokovaný přívod vzduchu do ventilátoru. Uvolněte jej.

Pokud zůstane zobrazeno některé z těchto chybových hlášení, kontaktujte poprodejní servis.

#### **Varná deska nebo varná zóna nefunguje:**

- Varná deska byla špatně připojena k přívodu elektrické energie.
- Je spálená pojistka.
- Zkontrolujte, zda bylo uvolněno uzamčení.
- Dotykové ovládání bylo poříšněno vodou nebo omastkem.
- Na dotykovém ovládání se nachází nějaký předmět.

#### **Jedna nebo žádná zóna nefunguje:**

- Bylo aktivováno bezpečnostní zařízení.
- To se aktivuje v případě, že je varná zóna omylem nechána zapnutá.
- Bezpečnostní zařízení by mělo být aktivováno také v případě, že dojde k zakrytí jednoho nebo více dotykových ovládacích tlačítek.
- Hrnec je prázdný a došlo k přehřátí dna.
- Varná deska je rovněž vybavena automatickým snižováním výkonu a automatickým vypnutím v případě přehřátí.

#### **Ventilátor běží i po vypnutí varné desky:**

- Nejedná se o závadu, ventilátor chrání elektronické součástky.
- Ventilátor se automaticky vypne.

#### **Ovladač automatického vaření zřejmě nefunguje:**

- Varná zóna je stále teplá [ H ].
- Byl zvolen maximální varný výkon [ 9 ].
- Varný výkon byl zvolen pomocí ovládacího tlačítka [ - ].

### 10.2 Digestoř dobře neodsává páru. Co může být příčinou tohoto problému?

- Zkontrolujte tukový filtr. Dbejte na signalizaci nutnosti čištění. Průměrně musí být filtr vyčištěn každé dva týdny, aby byla zajištěna správná funkce odsávání.
- Zkontrolujte přívod vzduchu do domu. Při zapnutí digestoře zajistěte přísun čerstvého vzduchu otevřením ventilace nebo okna.
- Zkontrolujte potrubí, zda ucpání nebo zúžení nebrání řádnému odsávání vzduchu.

### 10.3 Ostatní

Porucha: V případě poruchy neváhejte kontaktovat naše servisní oddělení:

Belgie:	Tel.: +32 (0)56 36 51 02
Francie:	Tel.: +33 (0)3 20 94 06 62
Německo:	Tel.: +49 (0)511.54.20.771
Nizozemsko:	Tel.: +31088-0119110
Španělsko:	Tel.: +34 938 700 895
Itálie:	Tel.: +39 039.20.57.501

Z ostatních zemí kontaktujte příslušného technika v Belgii:  
Tel.: +32 (0)56/36.51.02

Pro správnou a rychlou reakci potřebuje servisní oddělení znát typ vašeho zařízení. Tuto informaci naleznete na typovém štítku umístěném na vnitřním rámu digestoře.

Na toto místo nalepte dodanou nálepku s typovým štítkem a sériovým číslem.



## PŘEHLED FUNKCÍ NOVOY UP

### Ovládání digestoře



Režim vysokého odsávání / funkce doběhu



Snížení rychlosti odsávání



Zvýšení rychlosti odsávání

. . . . Ukazatel odsávání



Ukazatel nutnosti čištění recirkulačního filtru (volitelná výbava)

### Ovládání varné desky



Ovládací tlačítko zapnutí/vypnutí varné desky



Ukazatel úrovně výkonu



volba varné zóny




Zvýšení úrovně výkonu




Snížení úrovně výkonu


### Spínač zapnutí/vypnutí varné desky

Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund.  
Displej varné zóny se rozsvítí.


Stiskněte . Displej varné zóny zhasne.

### Zapnutí a vypnutí varné zóny

Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny .

Stiskněte současně tlačítka pro volbu varné zóny  a [-] , dokud se na displeji nezobrazí 0 nebo H = „horké“.

### Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření

ZAPNUTÍ - Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny   
Stiskněte tlačítko [-] a poté [+], dokud se nezobrazí P.

VYPNUTÍ - Stiskněte tlačítko [-].




### Omezení výkonu

Zvolená varná zóna s funkcí rychlého vaření [P].



### Aktivované omezení rychlého vaření

[9] se sníží na [8] a bliká [8].

### Uzamčení ovládacího panelu

1. Zapněte varnou desku tlačítkem .
2. Stiskněte současně tlačítko [-] a  zadní zóny.
3. Stiskněte opět tlačítko  zadní zóny.

### Odemčení ovládacího panelu

1. Zapněte varnou desku tlačítkem .
2. Stiskněte současně tlačítko [-] a  zadní zóny.
3. Stiskněte opět tlačítko [-].

### Funkce časovače

Stiskněte současně tlačítko [-] a [+].


### Snížení doby

Stiskněte [-]

### Zvýšení doby

Stiskněte [+]

### Vypnutí funkce časovače


Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny   
Stiskněte současně tlačítko [+] a [-].

### Zastavení časovače

Stiskněte tlačítko [-] , dokud se časovač nevynuluje na 00.

### Použití časovače bez vaření

Zapněte varnou desku.

Stiskněte  po dobu 2 sekund.

### Volba časovače

Stiskněte současně tlačítko [-] a [+].


### Snížení doby


Stiskněte na časovačí tlačítko [-].

### Zvýšení doby

Stiskněte na časovačí tlačítko [+].

### Manuální ovládání funkce přemostění

ZAPNUTÍ – Stiskněte současně 2 tlačítka volby varné zóny .

VYPNUTÍ – Stiskněte současně 2 tlačítka volby aktivních varných zón .


### Digestoř - zapnutí

Stiskněte 

nebo zapněte ovladač.

nebo zatlačte digestoř směrem nahoru.

### Digestoř - funkce doběhu/vypnutí

ZAPNUTÍ: Stiskněte 

VYPNUTÍ: Stiskněte opět .

### Digestoř - vypnutí

Stiskněte 

nebo vypněte ovladač.

nebo zatlačte digestoř směrem dolů.





NOVY nv se reserva el derecho a cambiar la construcción y las piezas de sus productos en cualquier momento y sin previo aviso.

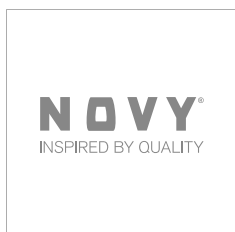
NOVY si riserva il diritto di modificare la struttura e i prezzi dei propri prodotti in qualsiasi momento e senza preavviso.

Firma NOVY nv zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian konstrukcyjnych i cen swoich produktów w dowolnym momencie bez uprzedzenia.

Společnost NOVY nv si vyhrazuje právo kdykoli a bez upozornění změnit konstrukci a cenu svých výrobků.

NOVY nv se reserva el derecho a modificar en cualquier momento y sin condiciones la construcción y los precios de sus productos.

NOVY nv si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso la struttura e i prezzi dei suoi prodotti.



**NOVY nv**  
Noordlaan 6  
B - 8520 KUURNE  
Tel. 056/36.51.00  
Fax 056/35.32.51

E-mail: [novy@novy.be](mailto:novy@novy.be)  
<http://www.novy.be>

France: 0320.940662  
Deutschland / Österreich: +49 (0)511.54.20.771  
Nederland: +31 (0)88-0119110  
España: +34 938 700 895  
Italia: +39 039.20.57.501