

NOVY

Your kitchen's secret ingredient

DAKE
CULTO A LA COCINA

Novy Undercover

GUIA DE USUARIO

NOVY

GUÍA DE USO – SISTEMA UNDERCOVER

Esta guía explica de forma clara y práctica cómo utilizar el sistema Undercover de NOVY en el día a día. Está pensada para un usuario que ya ha elegido este sistema y quiere sacarle el máximo partido con seguridad y precisión.

¿Qué es y cómo funciona Undercover?

Undercover es un sistema de inducción integrado bajo encimera. El calor se genera directamente en el recipiente, no en la superficie, lo que permite cocinar de forma precisa manteniendo una encimera continua y limpia.

El sistema solo se activa cuando detecta un recipiente apto para inducción (con fondo magnético). La encimera permanece visualmente intacta y fácil de limpiar.

Encendido y manejo básico

Pulse el botón de encendido táctil sobre la encimera durante aproximadamente 1 segundo. Seleccione la zona de cocción con el mando NOVY. Ajuste el nivel de potencia deseado.

Nota: si no se selecciona un nivel de potencia en 60 segundos, el sistema se apaga automáticamente por seguridad.

Niveles de potencia y ejemplos de uso

En tanto que la potencia de las áreas de inducción es de 3700W, no es necesario utilizar potencias altas para obtener buenos resultados. El control de potencia es progresivo y muy preciso. Estos son usos habituales orientativos:

– Potencias bajas

Nivel 1–2

Derretir chocolate o mantequilla. Mantener salsas calientes sin que hiervan.

Nivel 2–3

Huevos revueltos, tortillas francesas, descongelar suavemente.

– Potencias medias

Nivel 3–4

Verduras al vapor, pescado delicado.

Nivel 4–5

Arroz, quinoa, cocción suave de salsas.

Nivel 5–6

Cocción estable de pasta, guisos y estofados.

– Potencias altas

Nivel 7–8

Freír, saltear, sellar carne o pescado.

Nivel 9 - Power

Llevar grandes cantidades de agua a ebullición rápidamente (pasta, hervidos).

La función Power aporta máxima potencia durante unos minutos y luego vuelve automáticamente al nivel 9.

Use ambas funciones solo para calentamientos rápidos y reduzca la potencia cuando alcance la temperatura deseada.

Gestión inteligente de la potencia

Undercover gestiona automáticamente la potencia total disponible. Si se utilizan varias zonas a la vez, el sistema redistribuye la energía para mantener un funcionamiento estable y seguro, sin que el usuario tenga que intervenir.

Seguridad y protección

Detección de recipientes: la zona solo calienta si detecta una olla o sartén adecuada.

Protección por sobrecalentamiento: si el sistema detecta temperatura excesiva, reduce la potencia o se detiene temporalmente hasta que se enfría.

Ventilación automática: el ventilador puede seguir funcionando tras apagar la placa para disipar el calor interno.

Bloqueo de seguridad: permite evitar encendidos accidentales (especialmente útil con niños).

Indicador de calor residual: el sistema avisa si una zona sigue caliente tras su uso.

Consideraciones Menaje de cocción

Únicamente recipientes aptos para inducción. Los sistemas de inducción solo funcionan al detectar la base magnética (ferromagnéticas) del recipiente.

Utilice recipientes con base plana, para un mejor contacto y una distribución uniforme del calor. Centre el recipiente en la zona de cocción para un rendimiento óptimo.

Evite arrastrar recipientes para proteger la encimera.

Para obtener el máximo rendimiento y control con la UNDERCOVER, es preferible utilizar satenes y ollas con base de acero en lugar de hierro fundido, aunque ambas son aptas.

El acero responde de forma rápida y precisa a los cambios de potencia, lo que permite un control exacto de la temperatura y una cocción más eficiente. En cambio, el hierro fundido retiene el calor durante mucho tiempo, incluso después de reducir o apagar la potencia. Además, las ollas de acero son más ligeras y respetuosas con la superficie del porcelánico, ayudando a conservarla en perfecto estado.

Elegir el material adecuado no solo mejora los resultados en la cocina, sino que también permite disfrutar plenamente de la tecnología y el diseño pensados para una experiencia culinaria superior.

Mantenimiento de Dekton

Para conocer en detalle las recomendaciones de limpieza, eliminación de manchas y cuidados específicos, puede consultar la información oficial del fabricante en el siguiente enlace:

<https://www.cosentino.com/es/dekton/mantenimiento/>

En resumen

Undercover de NOVY ofrece una forma de cocinar precisa, silenciosa y segura, integrada de manera invisible bajo la encimera. Permite desde cocciones muy delicadas hasta potencias altas para hervir o sellar, con un control total y sin renunciar a la estética de la cocina. Una solución pensada para disfrutar de la cocina con comodidad y confianza cada día.



España, Portugal y Andorra

Atención al cliente España y Andorra

93 572 26 00

comercial@dake.es

Atención al cliente Portugal

969 924 562

comercial@dake.pt

www.dake.pt