

NOVY

Your kitchen's secret ingredient

DAKE
PAIXÃO PELA COZINHA

Novy Undercover

GUIA DO UTILIZADOR

NOVY

GUIA DE UTILIZAÇÃO – SISTEMA UNDERCOVER

Este guia explica de forma clara e prática como utilizar o sistema Undercover da NOVY no dia a dia. Destina-se a um utilizador que já escolheu este sistema e pretende tirar o máximo partido do mesmo com segurança e precisão.

O que é e como funciona o Undercover?

O Undercover é um sistema de indução integrado sob a bancada. O calor é gerado diretamente no recipiente, e não na superfície, o que permite cozinhar de forma precisa, mantendo uma bancada contínua e limpa.

O sistema só é ativado quando deteta um recipiente adequado para indução (com base magnética). A bancada mantém-se visualmente intacta e fácil de limpar.

Encendido y manejo básico

Prima o botão de ligação tátil na bancada durante aproximadamente 1 segundo.

Selecione a zona de cozedura com o comando NOVY.

Ajuste o nível de potência pretendido.

Nota: se não for selecionado um nível de potência no prazo de 60 segundos, o sistema desliga-se automaticamente por segurança.

Níveis de potência e exemplos de utilização

Tendo em conta que a potência das zonas de indução é de 3700 W, não é necessário utilizar níveis elevados para obter bons resultados. O controlo de potência é progressivo e muito preciso. Seguem-se exemplos de utilização habituais, a título orientativo:

– Potências baixas

Nível 1–2

Derreter chocolate ou manteiga. Manter molhos quentes sem que fervam.

Nível 2–3

Ovos mexidos, omeletes, descongelar suavemente.

– Potências médias

Nível 3–4

Legumes a vapor, peixe delicado.

Nível 4–5

Arroz, quinoa, cozedura suave de molhos.

Nível 5–6

Cozedura estável de massa, guisados e estufados.

– Potências elevadas

Nível 7–8

Fritar, saltear, selar carne ou peixe.

Nível 9 - Power

Levar grandes quantidades de água à ebulição rapidamente (massa, cozidos).

A função Power fornece a potência máxima durante alguns minutos e, em seguida, regressa automaticamente ao nível 9.

Utilize ambas as funções apenas para aquecimentos rápidos e reduza a potência quando atingir a temperatura pretendida.

Gestão inteligente da potência

O Undercover gere automaticamente a potência total disponível. Se forem utilizadas várias zonas em simultâneo, o sistema redistribui a energia para manter um funcionamento estável e seguro, sem que o utilizador tenha de intervir.

Segurança e proteção

Deteção de recipientes: a zona só aquece se detetar uma panela ou frigideira adequada.

Proteção contra sobreaquecimento: Se o sistema detetar temperatura excessiva, reduz a potência ou interrompe temporariamente o funcionamento até arrefecer.

Ventilação automática: O ventilador pode continuar a funcionar após desligar a placa para dissipar o calor interno.

Bloqueio de segurança: Permite evitar ativações acidentais (especialmente útil com crianças).

Indicador de calor residual: O sistema avisa se uma zona continuar quente após a utilização.

Considerações sobre Utensílios de Cozedura

Apenas recipientes adequados para indução. Os sistemas de indução só funcionam ao detetar a base magnética (ferromagnética) do recipiente.

Utilize recipientes com base plana, para um melhor contacto e uma distribuição uniforme do calor. Centre o recipiente na zona de cozedura para um desempenho ideal.

Evite arrastar os recipientes para proteger a bancada.

Para obter o máximo desempenho e controlo com a UNDERCOVER, é preferível utilizar frigideiras e panelas com base de aço em vez de ferro fundido, embora ambas sejam adequadas.

O aço responde de forma rápida e precisa às alterações de potência, o que permite um controlo exato da temperatura e uma cozedura mais eficiente. Por outro lado, o ferro fundido retém o calor durante muito tempo, mesmo depois de reduzir ou desligar a potência. Além disso, as panelas de aço são mais leves e mais respeitadoras da superfície em porcelânico, ajudando a mantê-la em perfeito estado.

Escolher o material adequado não só melhora os resultados na cozinha, como também permite desfrutar plenamente da tecnologia e do design pensados para uma experiência culinária superior.

Manutenção de Dekton

Para conhecer em detalhe as recomendações de limpeza, remoção de manchas e cuidados específicos, pode consultar a informação oficial do fabricante no seguinte link:

<https://www.cosentino.com/pt-pt/dekton/manutencao/>

Em resumo

O Undercover da NOVY oferece uma forma de cozinhar precisa, silenciosa e segura, integrada de forma invisível sob a bancada. Permite desde cozeduras muito delicadas até potências elevadas para ferver ou selar, com controlo total e sem renunciar à estética da cozinha. Uma solução pensada para desfrutar da cozinha com conforto e confiança todos os dias.



Espanha, Portugal e Andorra

Apoio ao cliente Espanha e Andorra

93 572 26 00

comercial@dake.es

Apoio ao cliente Portugal

969 924 562

comercial@dake.pt

www.dake.pt

