

NOVY

ES	Manual de empleo 	pág. 2
IT	Istruzioni d'uso 	p. 31
PL	Instrukcja obsługi 	str. 59
CZ	Navod k obsluze 	str. 88

1768 / 1768-g1

Novy Inducción Power
Novy Induzione Power
Novy Płyta indukcyjna Power
Novy Indukce Power

CONTENIDO

1	INFORMACIÓN GENERAL	3
1.1	Disponibilidad de productos y accesorios	3
2	MEDIO AMBIENTE Y AHORRO	4
2.1	Material de embalaje	4
2.2	Eliminación del aparato usado	4
2.3	Consejos para una mayor eficiencia energética y un mayor rendimiento	5
3	USO DEL APARATO	6
3.1	Primer uso del aparato	6
3.2	Precauciones contra daños	6
4	DESCRIPCIÓN DEL APARATO	7
4.1	Principio de la inducción	7
4.2	Características técnicas de la placa de cocción por inducción	8
4.3	Sonidos de la inducción	9
5	PLACA DE INDUCCIÓN	10
5.1	Manejo de la placa de cocción	10
5.2	Manejo de las teclas y el deslizador	10
5.3	Manejo de la placa de cocción	11
5.3.1	Activación y desactivación	11
5.3.2	Detección del recipiente	11
5.3.3	Indicación de calor residual	12
5.3.4	Función Power y función Super Power	12
5.3.5	Temporizador	15
5.3.6	Programación de la cocción automática	17
5.3.7	Función Stop & Go	17
5.3.8	Función de repetición	18
5.3.9	Función mantener caliente	18
5.3.10	Zona flex	19
5.3.11	Función grill	20
5.3.12	Bloqueo del panel de mando	20
6	CONSEJO DE COCCIÓN	21
7	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	23
7.1	Mantenimiento de la placa de cocción	23
8	RESOLVER PEQUEÑAS AVERÍAS	26
8.1	Avisos en la placa de cocción	26
8.2	Fallos	27
9	RESUMEN DE FUNCIONES	28

1 INFORMACIÓN GENERAL

Lea detenidamente las instrucciones de seguridad y el manual de empleo & instrucciones de instalación antes de la instalación y la puesta en funcionamiento.

Las instrucciones de seguridad figuran en un folleto aparte suministrado con el aparato o en nuestro sitio web www.novy.com.

Cumpla las instrucciones de seguridad y el manual de empleo & instrucciones de instalación para evitar lesiones y daños materiales.

En estas instrucciones se utilizan diversos símbolos. A continuación se indica el significado de los símbolos.

Símbolo	Significado	
	Indicación	Nota explicativa de las indicaciones en el aparato.
	Información/ Advertencia	Este símbolo indica un aviso importante o una situación peligrosa

1.1 Disponibilidad de productos y accesorios

La disponibilidad de los productos y las características de los modelos pueden variar según el país. Algunos productos, opciones o accesorios descritos en este manual pueden no estar disponibles en todos los mercados. Consulte con su distribuidor local o visite nuestro sitio web www.novy.com.

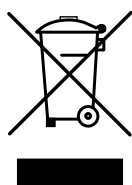
2 MEDIO AMBIENTE Y AHORRO

2.1 Material de embalaje

Este aparato está protegido contra daños durante el transporte. Los materiales utilizados no son perjudiciales para el medio ambiente y son aptos para su reciclaje. Asegúrese de eliminar el embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

2.2 Eliminación del aparato usado

Su aparato también contiene muchos materiales que se pueden reciclar.



Por lo tanto, los aparatos usados se deben separar de otros residuos. De este modo, el reciclaje de aparatos organizado por su fabricante se realiza en las mejores condiciones, de conformidad con la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos eléctricos y electrónicos. Pregunte en su municipio o a su vendedor cuál es el punto de recogida más cercano para su viejo aparato.

Mantenga los aparatos viejos fuera del alcance de los niños.

2.3 Consejos para una mayor eficiencia energética y un mayor rendimiento

A continuación encontrará algunos consejos para que su aparato sea aún más eficiente y ahorre más energía.

- Elija una zona de cocción que se ajuste al tamaño del recipiente. El fondo del recipiente debe cubrir la zona de cocción en la medida de lo posible.
- Asegúrese de que el recipiente siempre esté situado en el centro de la zona de cocción.
- Utilice utensilios de cocina con un diámetro de base que coincida con el diámetro de la zona de cocción.
- Coloque tapas en los recipientes. Esto evita que el calor se escape innecesariamente y reduce los humos de cocción y la condensación.
- Utilice recipientes con fondo plano. Un recipiente con fondo no plano consume más energía.
- Utilice utensilios de cocina que se ajusten a la cantidad de comida. Un recipiente pequeño requiere menos energía que uno grande y poco lleno.
- Utilice la menor cantidad de agua posible. Cuanta más agua haya en el recipiente, más energía se necesitará para calentarla.
- Después de hervir o freír, cambie con tiempo a un ajuste de potencia inferior para reducir el consumo de energía y evita que se produzcan demasiados vapores.

3 USO DEL APARATO

3.1 Primer uso del aparato

- Escanee el código QR de la etiqueta de garantía y registre su dispositivo.
- Retire todas las etiquetas y pegatinas del cristal.
- Limpie la placa de vidrio antes del primer uso de la placa de cocción de la siguiente manera:
 - Utilice un paño suave y húmedo o una esponja no abrasiva que no raye.
 - Limpie con un producto de limpieza específico para vidrio cerámico. Respete siempre las instrucciones del fabricante del producto de limpieza.
 - Seque el vidrio con un paño de microfibra para obtener un acabado brillante y sin rayas.
- Consulte el capítulo [**7.1 Mantenimiento de la placa de cocción**](#) para obtener instrucciones completas sobre cómo limpiar la placa de cocción después del uso.

3.2 Precauciones contra daños

- Los recipientes de cocción dañados o con base rugosa (hierro fundido sin esmaltar) pueden dañar el cristal.
- Asegúrese de que el exterior del recipiente esté seco y limpio. Compruebe que no haya restos de comida ni otras partículas sobre la placa ni debajo del utensilio para evitar arañazos o daños.
- La arena u otros materiales abrasivos pueden dañar el cristal.
- No permita que caigan objetos (aunque sean pequeños) sobre el cristal.
- Evite el impacto de las ollas y sartenes contra el borde del cristal.
- No coloque ni deje ninguna olla o sartén vacío sobre la placa.
- No coloque nunca una olla o sartén sobre la zona de control.

4 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

4.1 Principio de la inducción

Debajo de cada zona de cocción se encuentra una bobina de inducción. Cuando la bobina esté en funcionamiento, produce un campo magnético variable que a su vez genera una corriente inducida en el fondo magnético del recipiente de cocina. Esto produce el calentamiento del recipiente situado en la zona de cocción.

Naturalmente esto requiere unos recipientes de cocina adecuados:

- Se recomiendan recipientes metálicos con base magnética (se pueden comprobar con un imán) como: cazuela de fundición, sartén de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, en acero inoxidable con base magnético...
- Se excluyen todos los recipientes de cobre, cristal, madera, cerámica, barro, inoxidable sin base magnética...

La zona de cocción por inducción calcula inmediatamente el tamaño del recipiente utilizado. Si el diámetro es demasiado pequeño, el recipiente no funciona. El diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción. Cuando el recipiente no es adecuado para la placa de cocción, el símbolo  parpadea.

Consejo: los fabricantes de utensilios de cocina suelen especificar el diámetro superior del recipiente. Normalmente, este diámetro superior es más ancho que el diámetro inferior.

4.2 Características técnicas de la placa de cocción por inducción

Modelo	1768	
Potencia total	10400	W
Consumo energético para placas EChob**	177,2	Wh/kg
Zona delantera izquierda	240 x 200	mm
Diámetro mínimo	Ø 110	mm
Potencia nominal*	2100	W
Potencia Power*	2500	W
Potencia Super Power*	3000	W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina **	B	
Consumo energetico ECcw**	180,2	Wh/kg
Zona trasera izquierda	240 x 200	mm
Diámetro mínimo	Ø 110	mm
Potencia nominal*	2100	W
Potencia Power*	2500	W
Potencia Super Power*	3000	W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina **	C	
Consumo energetico ECcw**	166,9	Wh/kg
Zona central	Ø 280	mm
Diámetro mínimo	Ø 145	mm
Potencia nominal*	2300	W
Potencia Power*	3000	W
Potencia Super Power*	–	W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina **	D	
Consumo energetico ECcw**	187,0	Wh/kg
Zona delantera derecha	Ø 200	mm
Diámetro mínimo	Ø 110	mm
Potencia nominal*	1400	W
Potencia Power*	2100	W
Potencia Super Power*	–	W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina **	A	
Consumo energetico ECcw**	177,4	Wh/kg
Zona trasera derecha	Ø 200	mm
Diámetro mínimo	Ø 110	mm
Potencia nominal*	1400	W
Potencia Power*	2100	W
Potencia Super Power*	–	W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina **	B	
Consumo energetico ECcw**	174,4	Wh/kg

* la potencia puede variar en función de las dimensiones y el material de los recipientes de cocina

** calculado según los métodos para la medición de las propiedades de uso (EN 60350-2)

4.3 Sonidos de la inducción

El uso de una placa de cocción por inducción puede producir diferentes sonidos dentro de los recipientes de cocina. Estos sonidos dependen del tipo de construcción y del material del fondo de los recipientes y son completamente normales.

Ronroneo

Se produce al cocinar a mayor potencia, debido a la cantidad de energía enviada desde la placa de cocción al recipiente. El sonido desaparece o se debilita si utiliza una potencia menor.

Chasquido

Este sonido se produce cuando los recipientes están compuestos de capas de diferentes tipos de material. El sonido lo producen las vibraciones en las superficies de contacto de las distintas capas de material.

Pitido

Generalmente, estos sonidos aparecen cuando los recipientes están compuestos de diferentes materiales y cuando se utilizan simultáneamente dos zonas de cocción contiguas a máxima potencia. El silbido desaparece o se debilita al ajustar la placa de cocción a una potencia menor.

Clic

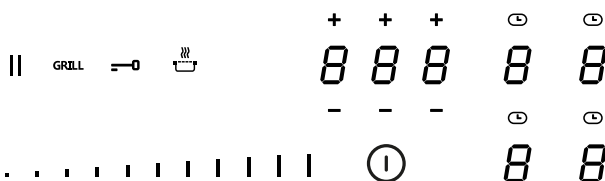
En las posiciones de baja potencia pueden producirse sonidos de clic en los circuitos electrónicos.

Zumbido

El ventilador puede generar un zumbido. Cuando hay un uso intensivo de la placa de cocción, el ventilador enfría los elementos electrónicos. Incluso después de apagar la placa de cocción, el ventilador seguirá funcionando hasta que la temperatura haya descendido lo suficiente.

5 PLACA DE INDUCCIÓN

5.1 Manejo de la placa de cocción



Manejo de la placa de cocción	
Indicación del temporizador / Teclas del temporizador	+ + + 8 8 8 - - -
Activación y desactivación de la placa de cocción	ⓘ
Tecla Stop & Go	II
Indicación del nivel de potencia	8
Piloto luminoso Zona flex	7
Indicación del temporizador	⌚
Botón de función mantener caliente	☕
Función grill	GRILL
Indicador del control deslizante	
Tecla de bloqueo	🔑

5.2 Manejo de las teclas y el deslizador

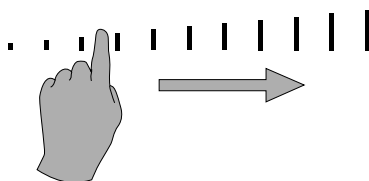
El aparato incluye teclas táctiles para configurar las diferentes funciones. Al tocar la tecla se activa la función. La activación se muestra mediante un piloto luminoso, una indicación y/o una señal acústica.



ADVERTENCIA: En condiciones normales de uso, no pulse varias teclas a la vez.

Para seleccionar la potencia, deslice el dedo en el control deslizante, **en** el indicador LED.

También puede seleccionar directamente el nivel deseado con el dedo para acceder a un nivel determinado.



Zona para el control deslizante (SLIDER)

5.3 Manejo de la placa de cocción

5.3.1 Activación y desactivación

Activación y desactivación de la placa de cocción	
Encendido	
Pulse ① y mantenga pulsada 2 segundos. La pantalla se iluminará.	
Apagado	
Pulse ①. La pantalla se apaga.	

Activación y desactivación de una zona de cocción	
Configuración	Pantalla
Mueva el control deslizante de izquierda a derecha. (capacidad del control deslizante)	0-9
Apagado	
Mueva el CONTROL DESLIZANTE de derecha a izquierda hasta que la pantalla muestre 0 o H ¹ .	0 H

Si antes de 20 segundos no se realiza ningún ajuste, el sistema electrónico volverá a la posición de espera.

5.3.2 Detección del recipiente

Esta placa de cocción incorpora un sistema de control interactivo que simplifica aún más el uso de la placa. Cuando está encendida, la placa detecta automáticamente el recipiente que usted ha colocado encima. Asimismo, el indicador  le muestra el deslizador que debe utilizar para la zona en cuestión. La detección del recipiente garantiza un nivel óptimo de seguridad. 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  aparecerá en el visor.
- El funcionamiento se interrumpe cuando se retira el recipiente de la zona de cocción durante la cocción. El símbolo  aparecerá en el visor. La  desaparece cuando se vuelve a colocar el recipiente en la superficie de cocción. La cocción prosigue a la potencia seleccionada previamente.

Apague la zona de cocción después de su uso. La detección de recipiente  se desactiva.

¹ H = «Hot» (caliente).

5.3.3 Indicación de calor residual

El símbolo H indica que el cristal de la zona de cocción está aún caliente después de apagar la zona de cocción o de apagar por completo la placa. El símbolo H se apaga cuando el cristal de la zona de cocción se puede tocar sin peligro.



ADVERTENCIA: Mientras esté encendido el indicador del calor residual, evite tocar la(s) zona(s) de cocción y no coloque ningún recipiente termosensible encima. ¡Peligro de incendio y de quemaduras!

5.3.4 Función Power y función Super Power

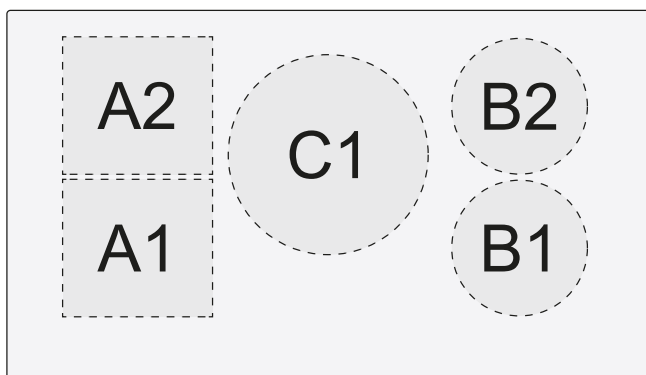
Las funciones Power P y Super Power $,, ||$ confieren una mayor potencia a la zona de cocción elegida. La función Super Power se aplica solo a las dos zonas izquierdas (A1 y A2). Si se activa dicha función, las zonas de cocción en cuestión funcionan con una potencia notablemente superior durante 10 minutos. La función Power sirve, por ejemplo, para calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para la preparación de pasta.

Activación y desactivación de la función Power	
Activación de la función Power	Pantalla
Deslizar hasta el final del deslizador o pulsar directamente al final del deslizador.	P
Desactivación de la función Power	$9-0$
Deslizar el dedo sobre el deslizador.	

Activación y desactivación de la función Super Power	
Activación de la función Power	Pantalla
Deslizar hasta el final del deslizador o pulsar directamente al final del deslizador.	P
Activación de la función Super Power	$,, + P$
Pulse nuevamente al final del deslizador.	
Desactivación de la función Super Power	$P-0$
Deslizar el dedo sobre el deslizador.	
Desactivación de la función Power	$9-0$
Deslizar el dedo sobre el deslizador.	

Uso de la máxima potencia:

La placa está dividida en 3 grupos separados.



Cuando se supera el límite de potencia al activar un nivel de cocción alto o la función Power, el administrador de potencia reduce el nivel de cocción de la zona de cocción correspondiente. Primero parpadea el indicador de esa zona de cocción. Posteriormente, se reduce automáticamente al nivel de cocción máximo posible.

La potencia máxima de cada zona individual es de 2100 W o 3000 W.

Si se utilizan simultáneamente las zonas A1 y A2 o B1 y B2, la potencia de 3700 W se distribuye entre esas zonas A1 y A2 o B1 y B2.

Zona	En cm	Energía (W) Normal	Energía (W) Power	Energía (W) Super Power
A1	24 x 20	2100	2500	3000
A2	24 x 20	2100	2500	3000
B1	Ø20	1400	2100	–
B2	Ø20	1400	2100	–
C1	Ø28	2300	3000	–

Límite de potencia	Pantalla
Zona de cocción de elección con función Power.	<i>P</i>
Límite de potencia activado	<i>B</i>
[<i>G</i>] se reduce hasta [<i>B</i>] y parpadea.	

Para utilizar la máxima potencia posible para 3 zonas al mismo tiempo, utilice la siguiente combinación entre los grupos de calentamiento:

- zona A1 o A2 o C1 y B1 o B2 (para una conexión bifásica)*
- zona A1 o A2 y C1 y B1 o B2 (para una conexión trifásica)*.

* Si tiene alguna pregunta sobre su conexión, póngase en contacto con su instalador.

5.3.5 Temporizador

El temporizador puede utilizarse para todas las zonas de cocción al mismo tiempo con diferentes ajustes (entre 0 y 99 minutos) para cada zona.

Temporizador	
Ajuste o modificación del tiempo de cocción	Pantalla
Seleccione la potencia deslizando el dedo sobre el deslizador.	1-P
Seleccione el temporizador	
Pulse en el icono del temporizador encima del botón de selección de zona deseada.	
Reducir el tiempo de duración	00 1-
Pulse la tecla - del temporizador.	15 9...
Aumentar el tiempo de duración	06 0-
Pulse la tecla + del temporizador.	05 9...

Pasados unos segundos,  el LED dejará de parpadear. Se ha seleccionado el tiempo y se ha empezado la cuenta atrás.

Desactivación del temporizador	
Seleccione el temporizador	Pantalla
Pulse en el icono del temporizador encima del botón de selección de zona deseada.	
Parar el temporizador	
Mantenga pulsada la tecla - del temporizador hasta que el temporizador indique 000.	000

Si hay que activar diferentes temporizadores en múltiples zonas, hay que repetir esta operación varias veces. El indicador del temporizador activado no se ilumina por encima de la zona correspondiente.

El temporizador también puede utilizarse como reloj de cocina sin encender una zona de cocción. Cuando se apaga la placa de cocina, el reloj de cocina independiente continúa hasta agotar el tiempo establecido.

Uso del temporizador sin cocción	
Temporizador sin cocción	Pantalla
Activación de la placa de cocción. Pulse ① durante 2 segundos. Espere 10 segundos.	
Seleccione el temporizador	0 0 0
Pulse en el indicador del temporizador [- - -]	
Reducir el tiempo de duración	0 6 0-
Pulse la tecla – del temporizador.	0 5 9...
Aumentar el tiempo de duración	0 0 1-
Pulse la tecla + del temporizador.	0 0 2...

Pasados unos segundos la pantalla de temporizador dejará de parpadear. Se selecciona la hora y comienza la cuenta atrás.

Desactivación automática al acabar el tiempo de cocción:

Una vez terminado el tiempo de cocción seleccionado, la pantalla comienza a parpadear 000, suena una señal acústica y se detiene la zona de cocción. Pulse la tecla 000 del temporizador para parar la señal acústica y el parpadeo.

5.3.6 Programación de la cocción automática

Todas las zonas de cocción incorporan un sistema de cocción automático. Primero, la zona de cocción funciona a toda potencia que, al cabo de un tiempo, se va reduciendo hasta la potencia seleccionada.

Programación de la cocción automática	
Activar la cocción automática	Pantalla
deslizarse hasta (por ejemplo) 5 sobre el deslizador y mantener presionado durante 3 segundos.	5 A
Detener la cocción automática	Pantalla
Deslizarse de 0 a 9 sobre el deslizador	0-9

Tabla de cocción automática	
Tiempo de cocción adicional establecido	Cocción automática Tiempo (min:s)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	--:--

5.3.7 Función Stop & Go

Esta función detiene temporalmente la actividad de la placa de cocción y permite reiniciarla con los mismos ajustes.

Activación y desactivación de la función Stop & Go	
Activación	Pantalla
Pulse el botón durante 2 segundos.	
Desactivación	0-9
Pulse el botón durante 2 segundos hasta que parpadea. A seguir, pulse un tecla de selección de zona.	

5.3.8 Función de repetición

Una vez apagada la placa de cocción ① es posible repetir los últimos ajustes seleccionados: (durante un máximo de 10 segundos)

- Estado de todas las zonas de cocción (potencia).
- Minutos y segundos de las zonas de cocción programadas por los temporizadores.
- Función cocción automática.
- Función mantener caliente.

El procedimiento de repetición es como sigue:

- Pulse la tecla ①.
- Pulse la tecla II antes de que deje de parpadear.

Los ajustes anteriores se han vuelto a activar.

5.3.9 Función mantener caliente

Esta función permite alcanzar una temperatura de 70 °C y mantenerla automáticamente.

Ello evita el derrame de líquidos y que los alimentos se peguen en el fondo del recipiente.

Desactivación de la función mantener caliente	
Accensione	Visor
Elija la zona con el botón de selección de zona. Pulse  .	U
Spegnimento	
Elija la zona con el botón de selección de zona. Pulse  .	0

La función mantener caliente tiene una duración máxima de 2 horas.

5.3.10 Zona flex

Con esta función, las 2 zonas de cocción izquierdas pueden conectarse para formar una gran zona única. Esta función puede activarse de forma manual o automáticamente al colocar un recipiente grande encima de la superficie de cocción.

Zona flex	
Activación manual	Pantalla
Pulse simultáneamente los 2 botones de selección de las zonas 2 zonas flexibles A1-A2 para vincularlas.	
Activación automática	
Coloque un recipiente en las zonas A1, A2. A seguir, pulse el icono intermitente  para confirmar.	
Aumentar la potencia	
Deslice el dedo sobre el control deslizante izquierdo hasta llegar al nivel de potencia deseado, ambas zonas flexibles aparecen con la potencia configurada.	
Detener la Zona flex	
Pulsar simultáneamente [Tecla 'mantener caliente'] de las 2 zonas a combinar.	

5.3.11 Función grill

Esta función de cocción especial optimiza las tareas de calentar y mantener calientes recipientes de fundición/placa de grill. Esto le permite obtener platos con los mejores resultados. La Zona flex conecta automáticamente las zonas A1 y A2.

Función grill:	
Activación	Pantalla
Elija una zona de cocina usando el botón de selección de zona. Pulse GRILL .	
Aumentar la potencia	
Deslice el dedo sobre el deslizador hasta la potencia deseada. Ambas zonas indican la potencia elegida.	
Detener el grill	
Elija una zona de cocina usando el botón de selección de zona. Pulse GRILL .	

5.3.12 Bloqueo del panel de mando

Para evitar cambios en la selección de la placa de cocción, por ejemplo, cuando se limpia el cristal, puede bloquear el panel de mando (excepto la tecla de encendido/apagado).

Esta función solo se puede activar 10 segundos después de encender la placa.

Bloqueo:	
Bloqueo	Pantalla
Pulse el  durante 2 segundos. El icono se ilumina ahora con fuerza.	
Desbloqueo	
Pulse el  durante 2 segundos. El icono se ilumina ahora con normalidad.	

6 CONSEJO DE COCCIÓN

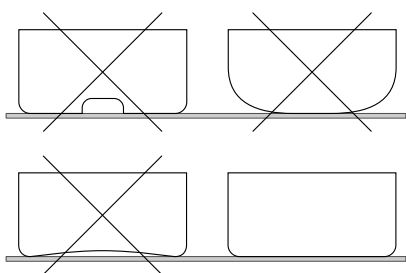
Calidad de los recipientes de cocina

Recipientes aptos: acero, acero esmaltado, hierro fundido, inoxidable con fondo magnético, aluminio con fondo magnético (± 100 mm min). Recipientes no aptos: aluminio e inoxidable sin fondo magnético, cobre, latón, cerámica, porcelana. Los fabricantes indican si sus productos son aptos para la cocina de inducción.

Para verificar si los recipientes son aptos:

- Ponga un poco de agua en el recipiente y colóquelo sobre una zona de cocción por inducción en la posición **9**. El agua debe calentarse en pocos segundos.
- Mantenga un imán contra el fondo del recipiente de cocina. El imán debe quedarse pegado.

Algunos recipientes producen un zumbido al colocarlos encima de una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan un defecto en el aparato y no influyen en absoluto en su funcionamiento. Estos ruidos disminuyen si cambia la potencia.



Levante los recipientes si quiere cambiarlos de sitio, para evitar manchas y arañazos por fricción.

- En la medida de lo posible, prepare los platos tapando el recipiente.

Dimensiones de los recipientes de cocina

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente al diámetro del recipiente, hasta un cierto límite. Para ello, el fondo del recipiente debe tener un diámetro mínimo ($\pm 9\text{cm}$) en función del diámetro de la zona de cocción seleccionada. Coloque el recipiente bien centrado en la zona de cocción para obtener el máximo rendimiento de su placa de cocina. El fondo del recipiente debe cubrir la máxima superficie posible de la zona de cocción. Si el diámetro del recipiente es muy superior al de la zona, el resultado de cocción no será óptimo.

La superficie del recipiente que se encuentra justo encima de la bobina de inducción genera el calor. La superficie restante que sobresale de la bobina de inducción recibe el calor a través de las capas del recipiente.

Por ello, se recomienda calentar los recipientes que son más grandes que la zona de cocción a una potencia menor para permitir que el calor se distribuya uniformemente.

Ejemplos del regulador de potencia

(los valores a continuación son indicativos)

	Aplicación	Pantalla
Derretir Calentar	– Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina – Platos precocinados	1-2
Inflar Descongelar	– Arroz, natillas y platos preparados – Verduras, pescado, productos congelados	2-3
Vapor	– Verduras, pescado, carne	3-4
Agua	– Patatas cocidas, sopa, pasta – Hortalizas frescas	4-5
Cocer a fuego lento	– Carne, hígado, huevos, salchichas – Goulash, rollo de carne, callos	6-7
Cocer Asar	– Patatas, buñuelos, tortas	7-8
Asar Llevar a ebullición	– Filetes, tortillas – agua	9
Cocer	– Hervir grandes cantidades de agua	P+ ,, !!

7 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Siga todas las instrucciones descritas en el apartado “Uso del aparato” y en el folleto “Instrucciones de seguridad” suministrado con el aparato y aparece en nuestro sitio web www.novy.com.



Antes de la limpieza, compruebe que la placa de cocción se encuentre totalmente apagada y el cristal encima de las zonas de cocción se haya enfriado suficientemente.



Siga las instrucciones de limpieza que figuran más adelante para una mayor duración y un funcionamiento óptimo del aparato.

7.1 Mantenimiento de la placa de cocción



Deje que el aparato se enfríe, para evitar quemaduras.



No utilice en ningún caso aparatos “a vapor” o “a presión”.



No utilice objetos que puedan dañar el cristal de vitrocerámica, como estropajos, productos abrasivos y productos de limpieza agresivos.

Limpieza del vidrio de la placa de cocción

Limpie la superficie de vidrio de la placa de cocción **después de cada uso** para evitar que los residuos generados al cocinar se incrusten y dañen la superficie.

Instrucciones de limpieza paso a paso

- Deje que la superficie se enfríe completamente.
- No aplique productos de limpieza sobre una placa caliente, ya que esta podría decolorarse.
- Utilice un paño suave y húmedo o una esponja no abrasiva que no raye.
- Limpie con un producto de limpieza específico para vidrio cerámico.
- Respete siempre las instrucciones del fabricante del producto de limpieza.
- Seque el vidrio con un paño de microfibra para obtener un acabado brillante y sin rayas.

Productos de limpieza inadecuados

Evite utilizar los siguientes productos, ya que podrían dañar la superficie:

- Líquido lavavajillas sin diluir
- Detergentes para lavavajillas
- Productos de limpieza abrasivos
- Productos de limpieza abrasivos o corrosivos (como espráis para hornos o quitamanchas)
- Estropajos
- Aparatos de limpieza a alta presión o vapor



Nota: utilice siempre productos suaves y materiales adecuados para prolongar la vida útil de la placa de cocina y evitar daños.



Nota: asegúrese de que las bases de las ollas estén limpias para evitar arañazos y residuos quemados en la superficie de vidrio.

Manchas difíciles

La **suciedad y las manchas** (manchas de cal, manchas brillantes anacaradas) se eliminan mejor cuando la placa aún está templada. Utilice productos y métodos de limpieza habituales.

Si esto no fuera suficiente, puede seguir los siguientes pasos:

1. Utilice un rascador para cristal para eliminar la mayor cantidad posible de manchas con cuidado.
2. Si aún quedan manchas, aplique una crema limpiadora suave y alcalina y déjela actuar durante 10 minutos.
3. A continuación, frote con una esponja o un paño no abrasivo para desprender la suciedad.
4. Finalmente, seque el cristal con un paño de microfibra para un resultado brillante y sin marcas.

Alimentos derramados: remojar primero con un paño mojado y a continuación retirar los restos con un raspacristales especial para placas de vitrocerámica. Después, limpie la placa de cocción según se indica en el apartado '**Limpieza del vidrio de la placa de cocción**'.

Azúcar quemada y material sintético fundido: elimínelos de inmediato con un raspacristales, con la placa aún caliente. Después, limpie la placa de cocción según se indica en el apartado '**Limpieza del vidrio de la placa de cocción**'. Los granos de arena, que pueden acabar en las placas de cocción al pelar patatas o limpiar lechuga, pueden dejar marcas al mover los recipientes. Asegúrese de que no haya granos de arena en la superficie.

Los **cambios de color de la placa de cocción** no afectan al funcionamiento y la resistencia de la vitro-cerámica. No son daños en la placa, sino que se trata de restos no eliminados que han quedado incrustados.

Las **marcas brillantes** se deben al desgaste del fondo del recipiente, especialmente cuando se utilizan baterías de cocina con un fondo de aluminio o productos de limpieza inadecuados. No resulta fácil eliminarlos con los productos de limpieza habituales. Si es necesario, límpielas varias veces.

Con el uso de productos de limpieza agresivos y fondos de recipiente que rayan, la superficie de cristal se va desgastando y aparecen manchas oscuras.

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

Levante siempre los recipientes de cocina y no los arrastre sobre la placa de cristal.

8 RESOLVER PEQUEÑAS AVERÍAS

8.1 Avisos en la placa de cocción

Código	
	– no hay ningún recipiente de cocina en la zona de cocción. – el recipiente no es apto para inducción. – el diámetro del fondo del recipiente es demasiado pequeño en comparación con la zona de cocción.
	– Véase el capítulo 5.3.9 Función mantener caliente .
	– Hay un fallo en el sistema electrónico. – Desconecte la placa de cocción y vuelva a conectarla. – Póngase en contacto con el servicio postventa.
	Véase el capítulo 5.3.7 Función Stop & Go .
 (Er03)	Las teclas del panel de mando están cubiertas por un objeto o manchadas de líquido. El símbolo desaparece en cuanto las teclas queden libres o estén limpias.
	La placa de cocina está sobrecalentada, dejar enfriar, y después podrá volver a encenderla.
	La entrada de aire del ventilador está obstruida. Despéjela.
	La placa de cocina no está conectada correctamente a la red. Compruebe la conexión. (1821)
(Er47)	Fallo en el sistema BUS interno del aparato.

Si sigue apareciendo uno de estos mensajes de error, póngase en contacto con el servicio de postventa.

La placa de cocción o la zona de cocción no funciona:

- la placa de cocción no está conectada correctamente a la red eléctrica.
- el fusible de protección ha saltado.
- compruebe si el bloqueo está activado.
- las teclas táctiles están manchadas de agua o aceite.
- hay un objeto encima de las teclas táctiles.

Una o varias zonas se apagan:

- se ha activado el sistema de seguridad.
- este sistema se activa cuando se le olvida apagar una zona de cocción.
- el sistema también se activa cuando una o varias teclas táctiles están cubiertas.
- el recipiente de cocina está vacío y el fondo se ha sobrecalentado.
- la placa de cocción dispone además de un sistema de reducción automática de la potencia y de un sistema de desconexión automática en caso de sobrecalentamiento.

El ventilador continúa funcionando una vez apagada la placa de cocina:

- no se trata de un defecto, de este modo, el ventilador protege los dispositivos electrónicos.
- el ventilador se para solo.

El panel de mando de la cocción automática no se enciende:

- la zona de cocción aún está caliente [*H*].
- el nivel máximo de cocción está encendido [*9*].
- el nivel de cocción ha sido activado con la tecla [*—*].

8.2 Fallos

Avería: En caso de avería, no dude en ponerse en contacto con nuestro servicio post venta:

www.novy.com/contact.

Seleccione su país.

Para un procedimiento rápido y correcto, es necesario que indique el servicio post venta cuál es su tipo de aparato. Estos datos figuran en la placa descriptiva, situada en el inferior de la unidad.

9 RESUMEN DE FUNCIONES

Manejo de la placa de cocción

 Tecla de encendido/apagado de la placa de cocción

 Indicación del temporizador

 Teclas del temporizador

 Tecla Stop & Go

 Indicación del nivel de potencia

 Indicación Zona flex

 Indicación del temporizador

 Botón de función mantener caliente

GRILL Función grill

 Zona para control deslizante

Activación / desactivación de la placa de cocción

Pulse  y mantenga pulsado 2 segundos. Se enciende el led.

Pulse . Se apaga el led.

Configuración del regulador de potencia

MAS — Deslizarse sobre el deslizador (regulador de potencia)

MENOS — Deslizarse hasta  sobre el deslizador

Activación y desactivación de la función Power

ACTIVAR - Deslizarse hasta el final del deslizador - .

DESACTIVAR - Deslizarse sobre el deslizador -.

Activación y desactivación de la función Super Power

ACTIVAR — Activación de la función Power.

Pulse nuevamente al final del deslizador

DESACTIVAR — Deslizarse sobre el deslizador -.

Límite de potencia activado

  se reduce hasta   y parpadea  .

Función Stop & Go

ACTIVAR — Pulse .

DESACTIVAR — Pulse .

Seleccione el temporizador

Pulse  encima del botón de selección de zona.

Reducir el tiempo de duración

pulse la tecla  del temporizador.

Aumentar el tiempo de duración

pulse la tecla  del temporizador.

Desactivación del temporizador

Pulse  encima del botón de selección de zona.

Mantenga pulsada la tecla  del temporizador hasta que el temporizador indique .

Uso del temporizador sin cocción

Encienda la placa. Pulse  encima del botón de selección de zona. Ajuste el tiempo con  o .

Programación de la cocción automática

ACTIVAR — Deslizarse sobre el deslizador y mantener pulsado durante 3 segundos en la potencia deseada.

DESACTIVAR — Deslizar el dedo sobre el deslizador.

Función mantener caliente

ON (Encendido) — Pulse .

OFF (Apagado) — Pulse .

Zona flex manual

ON — Pulse los 2 botones de selección de zona al mismo tiempo.

OFF — Pulse los 2 botones de selección de zona al mismo tiempo.

Zona flex automática

ACTIVAR — Coloque un recipiente en las zonas delantera y trasera.

OFF — Pulse los 2 botones de selección.

Función grill

ON (Encendido) — Pulse **GRILL**.

OFF (Apagado) — Pulse **GRILL**.

CONTENUTO

1	INFORMAZIONI GENERALI	32
1.1	Disponibilit� di prodotti e accessori	32
2	AMBIENTE E RISPARMIO	33
2.1	Materiali di imballaggio	33
2.2	Smaltimento del vecchio apparecchio	33
2.3	Consigli per ridurre il consumo energetico e aumentare l'efficienza	34
3	USO DELL'APPARECCHIO	35
3.1	Primo utilizzo dell'apparecchio	35
3.2	Precauzioni contro i danni	35
4	DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	36
4.1	Principio di induzione	36
4.2	Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione	37
4.3	Suoni associati all'induzione	38
5	PIANO DI COTTURA	39
5.1	Pannello di controllo	39
5.2	Uso dei tasti e del cursore	39
5.3	Uso del piano cottura	40
5.3.1	Accensione e spegnimento	40
5.3.2	Rilevamento pentola	40
5.3.3	Indicazione del calore residuo	41
5.3.4	Funzione Power e funzione Super Power	41
5.3.5	Funzione Timer	44
5.3.6	Programmazione dell'avviamento rapido della cottura	45
5.3.7	Funzione Stop & Go	46
5.3.8	Funzione di ripetizione	46
5.3.9	Funzione scaldavivande	47
5.3.10	Zona flessibile	47
5.3.11	Funzione Grill	48
5.3.12	Blocco del pannello comandi	48
6	CONSIGLI PER LA COTTURA	49
7	PULIZIA E MANUTENZIONE	51
7.1	Manutenzione del piano cottura	51
8	RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI	54
8.1	Messaggi sul piano di cottura	54
8.2	Guasi	55
9	VISIONE D'INSIEME DELLE FUNZIONI	56

1 INFORMAZIONI GENERALI

Leggere attentamente le istruzioni di sicurezza e le istruzioni d'uso & istruzioni d'installazione prima di installare e attivare il dispositivo.

Le istruzioni di sicurezza sono indicate in un opuscolo separato fornito con l'apparecchio o elencati sul nostro sito web www.novy.com.

Rispettare le istruzioni di sicurezza e le istruzioni d'uso & istruzioni d'installazione per evitare lesioni e danni materiali.

In questo manuale sono stati utilizzati alcuni simboli. Qui di seguito si trova il significato di questi simboli.

Simbolo	Significato	
	Indicatore	Spiegazione di un'indicazione sull'unità.
	Informazione/ Avviso	Questo simbolo indica un suggerimento importante o una situazione pericolosa.

1.1 Disponibilit  di prodotti e accessori

La disponibilit  dei prodotti e le caratteristiche dei modelli possono variare a seconda del Paese. Alcuni prodotti, opzioni o accessori descritti in questo manuale potrebbero non essere disponibili in tutti i mercati. Contattare il proprio distributore locale o visitare il nostro sito web www.novy.com.

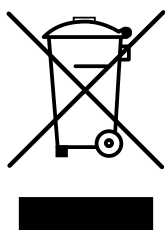
2 AMBIENTE E RISPARMIO

2.1 Materiali di imballaggio

Questo apparecchio è protetto contro i danni durante il trasporto grazie all'imballaggio. I materiali utilizzati non sono nocivi per l'ambiente e sono idonei per il riciclaggio. Assicurarsi di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.

2.2 Smaltimento del vecchio apparecchio

L'apparecchio contiene anche molti materiali riciclabili.



Pertanto, gli apparecchi usati devono essere separati dagli altri rifiuti. In questo modo il riciclaggio dei dispositivi organizzato dal produttore può svolgersi nelle condizioni migliori in conformità alla Direttiva europea 2012/19/UE sullo smaltimento dei dispositivi elettrici ed elettronici. Rivolgersi alle amministrazioni locali o al proprio rivenditore di riferimento per informazioni sui punti di raccolta più vicini per il vecchio apparecchio.

Tenere gli apparecchi usati fuori dalla portata dei bambini.

2.3 Consigli per ridurre il consumo energetico e aumentare l'efficienza

Ecco alcuni suggerimenti su come ridurre ancora il consumo energetico del dispositivo.

- Selezionare una zona di cottura corretta per le dimensioni della pentola. Il fondo della pentola deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Assicurarsi che la pentola sia sempre al centro della zona di cottura.
- Utilizzare le stoviglie con un diametro di base che corrisponda al diametro della zona di cottura.
- Collocare i coperchi sulle pentole. Ciò evita inutili dispersioni di calore e riduce i fumi di cottura e la condensa.
- Utilizzare pentole dal fondo piatto. Le pentole dal fondo non piatto consumano più energia.
- Utilizzare pentole adatte per la quantità di cibo. Una pentola piccola richiede meno energia di una grande e poco piena.
- Utilizzare la minore quantità di acqua possibile. Più acqua è presente nella pentola, più energia servirà per scaldarla.
- Dopo la bollitura o la frittura, selezionare un'impostazione di potenza inferiore per ridurre il consumo energetico e limitare la produzione eccessiva di vapori.

3 USO DELL'APPARECCHIO

3.1 Primo utilizzo dell'apparecchio

- Scansionare il codice QR sull'adesivo di garanzia e registrare il dispositivo.
- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dal vetro.
- Pulire la piastra in vetro prima del primo utilizzo del piano cottura come segue:
 - Usare un panno morbido umido o una spugna non abrasiva che non graffi.
 - Pulire utilizzando un detergente specifico per il vetro ceramico. Seguire sempre le istruzioni del fabbricante del prodotto di pulizia.
 - Asciugare il vetro con un panno in microfibra per ottenere una finitura lucida e senza aloni.
- Vedi capitolo [**7.1 Manutenzione del piano cottura**](#) per le istruzioni complete sulla pulizia del piano cottura dopo l'uso.

3.2 Precauzioni contro i danni

- Pentole o stoviglie danneggiate con basi ruvide (ghisa non smaltata) possono danneggiare il vetro.
- Assicurarsi che l'esterno della pentola sia asciutto e pulito. Controllare che non vi siano residui di cibo o altre particelle sul piano cottura o sotto le pentole, per evitare graffi o danni.
- 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.
- Non collocare né lasciare pentole vuote sul piano cottura.
- Non collocare mai una pentola calda sul pannello comandi.

4 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

4.1 Principio di induzione

In ciascuna zona di cottura si trova una bobina di induzione. Quando è in funzione, la bobina produce un campo elettromagnetico variabile che, a sua volta, produce una corrente indotta nel fondo della pentola. Ciò riscalda la pentola sulla zona di cottura.

Naturalmente sono necessarie pentole adeguate:

- Sono raccomandate tutte le pentole in metallo con base magnetica (eventualmente verificare con un magnete) come ad esempio: marmitte in ghisa, padelle di ferro nere, tegami in metallo smaltato, pentole in acciaio inox con fondo magnetico...
- Sono escluse tutte le pentole in rame, alluminio, vetro, legno, ceramica, terracotta, in acciaio inox senza fondo magnetico...

La zona di cottura a induzione rileva automaticamente la dimensione della pentola usata. Se il diametro è troppo piccolo, la pentola non funziona. Il diametro varia in funzione del diametro della zona cottura. Se la pentola non è adeguata al piano cottura, il simbolo  lampeggia continuamente.

Consiglio: i produttori di pentole spesso specificano il diametro della pentola. Solitamente, questo diametro è superiore a quello del fondo.

4.2 Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione

Type	1768	
Potenza totale	10400	W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	177,2	Wh/kg
Zona anteriore sinistra	240 x 200	mm
Identificazione minimo	Ø 110	mm
Potenza nominale*	2100	W
Potenza Power*	2500	W
Potenza Super Power*	3000	W
Categoria standard di pentola**	B	
Energie verbruik ECcw**	180,2	Wh/kg
Zona posteriore sinistra	240 x 200	mm
Identificazione minimo	Ø 110	mm
Potenza nominale*	2100	W
Potenza Power*	2500	W
Potenza Super Power*	3000	W
Categoria standard di pentola**	C	
Consumo di energia ECcw**	166,9	Wh/kg
Zona centrale	Ø 280	mm
Identificazione minimo	Ø 145	mm
Potenza nominale*	2300	W
Potenza Power*	3000	W
Potenza Super Power*	–	W
Categoria standard di pentola**	D	
Consumo di energia ECcw**	187,0	Wh/kg
Zona anteriore destra	Ø 200	mm
Identificazione minimo	Ø 110	mm
Potenza nominale*	1400	W
Potenza Power*	2100	W
Potenza Super Power*	–	W
Categoria standard di pentola**	A	
Consumo di energia ECcw**	177,4	Wh/kg
Zona posteriore destra	Ø 200	mm
Identificazione minimo	Ø 110	mm
Potenza nominale*	1400	W
Potenza Power*	2100	W
Potenza Super Power*	–	W
Categoria standard di pentola**	B	
Consumo di energia ECcw**	174,4	Wh/kg

* la potenza può variare in funzione delle dimensioni e del materiale delle pentole di cottura

** calcolato secondo i metodi per la misura delle prestazioni funzionali (EN 60350-2)

4.3 Suoni associati all'induzione

Quando si usa un piano cottura a induzione, gli utensili da cucina possono emettere suoni di ogni genere. Questi suoni dipendono dalla struttura e dal materiale del fondo della pentola e sono del tutto normali.

Ronzio

Questo suono si verifica quando si cucina con una potenza elevata ed è causato dalla quantità di energia inviata dal piano cottura alle pentole. Il suono scompare o si attenua quando si imposta il piano di cottura su una potenza più bassa.

Crepitio

Questo suono è prodotto dalla presenza di strati di materiale diversi nelle pentole. In particolare esso è causato dalle vibrazioni delle superfici di contatto tra i diversi strati di materiale.

Fischi

Tali suoni si presentano, in generale con pentole che sono composte da diversi strati di materiale e utilizzate contemporaneamente con il livello massimo su due zone di cottura adiacenti. Il fischio scompare o si attenua quando si imposta il piano di cottura su una potenza meno elevata.

Clicchettio

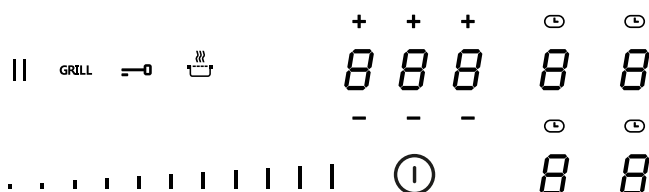
Alle impostazioni di bassa potenza possono verificarsi ticchettii dei circuiti elettronici.

Cicalini

Quando il ventilatore è acceso può verificarsi un ronzio simile al suono di un cicalino. Il ventilatore raffredda l'elettronica quando il piano di cottura è usato intensivamente. Anche dopo aver spento il piano cottura, la ventola rimane attiva finché la temperatura non è scesa sufficientemente.

5 PIANO DI COTTURA

5.1 Pannello di controllo



Comandi piano cottura	
Visualizzatore del tempo del timer / Tasti del timer	+ + + 8 8 8 - - -
Accensione/Spengimento del piano cottura	ⓘ
Tasto Stop & Go	
Indicazione del livello di potenza	8
Spia Zona flessibile	∩
Spia timer	⌚
Tasto funzione mantieni in caldo	🍲
Funzione grill	GRILL
Indicatore controllo cursore	
Tasto di blocco	🔑

5.2 Uso dei tasti e del cursore

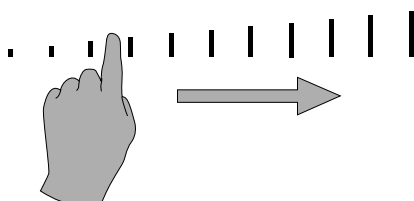
L'apparecchio è dotato di comandi a sfioramento per la regolazione delle varie funzioni. La funzione si attiva toccando il relativo tasto. L'attivazione viene segnalata da una spia, un'indicazione e/o un segnale acustico.



AVVERTENZA: Non premere contemporaneamente più tasti durante l'uso normale.

Per selezionare la potenza è sufficiente fare scorrere il dito sul cursore, **sulla** spia LED.

È anche possibile attivare direttamente un determinato livello di potenza posizionando direttamente il dito sul livello voluto.



Zona del controllo a cursore

5.3 Uso del piano cottura

5.3.1 Accensione e spegnimento

Accendere e spegnere il piano di cottura	
Accensione	
Premere e mantenere premuto il simbolo ① per 2 secondi. Il display si accenderà.	
Spegnimento	
Premere ①. Il display si accenderà.	

Accendere e spegnere una zona di cottura	
Regolazioni	Display
Scorrere da sinistra a destra sul cursore (utilizzo cursore per accensione)	0-9
Spegnimento	
Scorrere da destra a sinistra sul CURSORE finché sul display non compare 0 oppure H ¹ .	0 H

Se per 20 secondi non viene eseguita nessuna regolazione, l'elettronica torna alla posizione di attesa.

5.3.2 Rilevamento pentola

Questo piano cottura è dotato di un sistema di controllo interattivo che ne rende l'utilizzo ancora più facile.

Al posizionamento di una pentola sulla zona di cottura, il sistema rileva automaticamente la sua posizione. Inoltre si illumina l'indicazione 0 del cursore da utilizzare per la zona desiderata. La rilevazione della pentola garantisce la sicurezza ottimale.

Il fornello a induzione non funziona quando:

- In assenza di pentole sulla zona di cottura o in caso di pentole non compatibili. In questo caso è impossibile attivare l'apparecchio e il simbolo  apparirà sul display.
- Durante la cottura si toglie la pentola dalla zona di cottura. Il simbolo  apparirà sul display. Il simbolo  scompare quando la pentola viene riposizionata sulla superficie di cottura. La cottura procede con la potenza selezionata in precedenza.

Spegnere la zona di cottura dopo l'uso. Ora la rilevazione della pentola  è disattivata.

¹ H = «Hot» (caldo).

5.3.3 Indicazione del calore residuo

Se dopo lo spegnimento della zona di cottura o dell'intero piano cottura il vetro della zona di cottura è ancora caldo, ciò è segnalato dall'indicazione *H*. Il simbolo *H* scompare quando il vetro della zona di cottura può essere toccato senza pericolo.



AVVERTENZA: Finché l'indicazione del calore residuo rimane attiva, non toccare le zone di cottura interessate né alcun oggetto suscettibile di riscaldamento sulla zona di cottura. Rischio di incendio o di ustioni!

5.3.4 Funzione Power e funzione Super Power

Le funzioni Power *P* e Super Power *,, ||* offrono alle zone cottura una potenza intensificata. La funzione Super Power si applica solo alle due zone sinistre (A1 e A2). Se questa funzione è attivata, le zone di cottura funzionano con una potenza notevolmente superiore per 10 minuti.

La funzione Power è concepita, ad esempio, per scaldare rapidamente grandi quantità di acqua, come per portare a ebollizione l'acqua della pasta.

Attivazione e disattivazione di Power

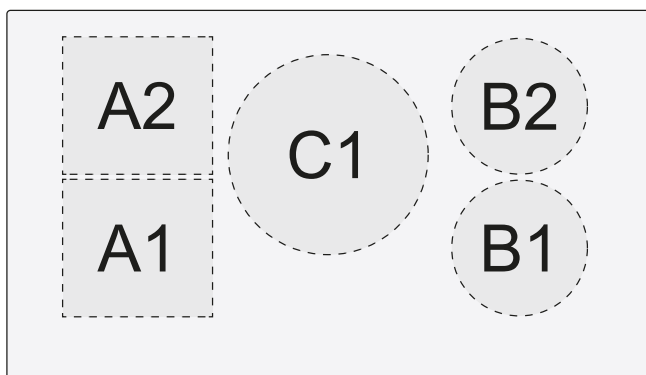
Attivazione di Power	Display
Scorrere il dito fino alla fine del cursore, o premere direttamente sull'estremità del cursore.	<i>P</i>
Disattivazione di Power	<i>9-0</i>
Scorrere con il dito sul cursore.	

Attivazione e disattivazione di Super Power

Attivazione di Power	Display
Scorrere il dito fino alla fine del cursore, o premere direttamente sull'estremità del cursore.	<i>P</i>
Attivazione di Super Power	<i>,, + P</i>
Premere nuovamente sull'estremità del cursore.	
Disattivare Super Power	<i>P-0</i>
Scorrere con il dito sul cursore.	
Disattivazione di Power	<i>9-0</i>
Scorrere con il dito sul cursore.	

Gestione della potenza massima:

Il piano cottura è diviso in 3 gruppi riscaldanti separati.



Se questo limite di potenza viene oltrepassato per via di una regolazione elevata o con la funzione power, il sistema di gestione della potenza abbassa la regolazione di cottura della zona di cottura corrispondente. Prima lampeggia l'indicatore della zona di cottura, quindi la potenza viene automaticamente ridotta alla posizione della massima potenza consentita.

La potenza massima di ciascuna singola zona è pari a 2100W o 3000W.

Qualora sia in corso una cottura simultanea sulle zone A1 e A2 o B1 e B2, la potenza di 3700 W è suddivisa le queste zone A1 e A2 oppure B1 e B2.

Zona di cottura	cm	Potenza (W) Normale	Potenza (W) Power	Potenza (W) Super Power
A1	24 x 20	2100	2500	3000
A2	24 x 20	2100	2500	3000
B1	Ø20	1400	2100	–
B2	Ø20	1400	2100	–
C1	Ø28	2300	3000	–

Limite di potenza	Display
Zona di cottura scelta con funzione Power.	<i>P</i>
Limite di potenza attivato	<i>8</i>
Riduzione da [9] a [8] e lampeggiamento.	

Per utilizzare la massima potenza possibile per tutte e 3 le zone allo stesso tempo, utilizzare la seguente combinazione di gruppi riscaldanti:

- zona A1 o A2 o C1 e B1 o B2
(in caso di allacciamento bifase)*
- zona A1 o A2 e C1 e B1 e B2
(in caso di allacciamento trifase)*

* Per qualsiasi domanda sull'allacciamento contattare il proprio installatore.

5.3.5 Funzione Timer

La funzione timer può essere utilizzata per tutte le zone cottura con impostazioni di tempo (da 0 a 1h59 minuti) differenziate per ciascuna zona.

Funzione timer	
Regolazione o modifica del tempo di cottura	Display
Selezionare l'alimentazione facendo scorrere il cursore.	1-P
Selezionare il timer	
Premere l'icona del timer sopra il tasto di selezione della zona relativo alla zona di cottura desiderata.	
Abbreviare la durata	00 1-
Premere il tasto [-] del Timer.	1 5 9...
Prolungare la durata	06 0-
Premere il tasto [+] del Timer.	05 9...

Dopo alcuni secondi la spia LED  smette di lampeggiare. Il tempo è stato selezionato e il conto alla rovescia è iniziato.

Disattivare la funzione timer	
Selezionare il timer	Display
Premere l'icona del timer sopra il tasto di selezione della zona relativo alla zona di cottura desiderata.	
Arrestare il timer	
Mantenere premuto il tasto [—] del timer fino a quando il timer non giunge a 000.	000

Se sono attivi diversi timer su diverse zone, questa operazione deve essere ripetuta più volte. La spia di attivazione del timer si spegne in corrispondenza della relativa di zona di cottura.

Il timer può essere usato anche in modo indipendente dalle zone di cottura. Se il piano cottura viene spento, il timer continua a funzionare indipendentemente fino alla fine del tempo impostato.

Uso del timer senza cottura	
Timer senza cottura	Display
Accendere il piano cottura. Premere ① per 2 secondi. Aspetto 10 secondi.	
Selezionare il timer	0 0 0
Premere l'indicazione del timer [- - -].	
Abbreviare la durata	0 6 0-
Premere il tasto [-] del Timer.	0 5 9...
Prolungare la durata	0 0 1-
Premere il tasto [+] del Timer.	0 0 2...

Dopo alcuni secondi la spia del timer smette di lampeggiare. Il tempo è stato selezionato e il conto alla rovescia inizia.

Spegnimento automatico al termine del tempo di cottura:

Quando il tempo di cottura selezionato è trascorso, sul display lampeggia 000, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne. Per fermare il segnale sonoro e il lampeggiamento, toccare il tasto 000 del timer.

5.3.6 Programmazione dell'avviamento rapido della cottura

Tutte le zone di cottura sono dotate di un avviamento rapido. La zona di cottura funziona prima per un certo tempo a piena potenza e quindi si abbassa automaticamente alla potenza selezionata.

Programmazione dell'avviamento rapido	
Attivazione dell'avviamento rapido	Display
Scorrere con il dito sul cursore fin a (ad es.) 6 e mantenere il dito premuto su tale posizione per 3 secondi.	6 A
Sospensione dell'avviamento rapido	Display
Scorrere con il dito sul cursore da 0 a 9.	0-9

Tabella avviamento rapido

Tempo di cottura impostato	Tempo di avviamento rapido (min: sec.)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	--:--

5.3.7 Funzione Stop & Go

Questa funzione interrompe temporaneamente l'attività del piano di cottura e ne consente il riavvio con impostazioni invariate.

Attivazione e disattivazione di Stop & Go

Avviamento	Display
Premere II per 2 secondi.	II
Spegnimento	
Premere II per 2 secondi finché lampeggia. Premere un tasto di selezione della zona.	0-9

5.3.8 Funzione di ripetizione

Dopo lo spegnimento del piano di cottura con ① è possibile (ripetere l'ultima impostazione entro 10 secondi)

- Stato di tutte le zone di cottura (potenza).
- Minuti e secondi delle zone di cottura programmate con i timer.
- Funzione di avviamento rapido.
- Funzione scaldavivande.

La procedura per la ripetizione è la seguente:

- Premere il pulsante ①.
- Premere **II** per arrestare il lampeggiamento.

Le impostazioni precedenti sono di nuovo attive.

5.3.9 Funzione scaldavivande

Con questa funzione è possibile raggiungere e mantenere automaticamente una temperatura di 70°C.

Ciò evita che le pentole trabocchino e che il cibo si attacchi sul fondo delle pentole.

Attivazione e arresto della funzione Scaldavivande	
Accensione	Display
Selezionare la zona tramite il pulsante di selezione della zon. Premere  .	
Spegnimento	
Selezionare la zona tramite il pulsante di selezione della zon. Premere  .	

La durata massima di attivazione dello scaldavivande è 2 ore.

5.3.10 Zona flessibile

Con questa funzione, le 2 zone di cottura a sinistra possono essere unite in un'unica grande zona. Questa funzione può essere attivata manualmente o automaticamente quando si posa una grande pentola/padella sulla superficie di cottura.

Zona flessibile	
Attivazione manuale	Display
Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione della zona relativi alle 2 zone flessibili A1, A2 da collegare.	
Attivazione automatica	
Posizionare una pentola sulle zone A1 e A2. Quindi premere l'icona lampeggiante  per confermare.	
Aumentare la potenza	
Con il cursore sinistro selezionare con il dito il livello di potenza desiderato; entrambe le zone flessibili indicano la potenza selezionata.	
Disattivare la Zona flessibile	
Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione della zona relativi alle 2 zone combinate.	

5.3.11 Funzione Grill

Questa funzione di cottura speciale ottimizza il riscaldamento e la conservazione del calore in una pentola o una piastra in ghisa. Ciò consente di ottenere un migliore risultato di cottura. In questo caso le zone A1 e A2 saranno automaticamente collegate tra loro con la Zona flessibile.

Funzione Grill:	
Attivazione	Display
Selezionare una zona di cottura utilizzando il tasto di selezione della zona. Premere GRILL .	
Aumentare la potenza	
Scorrere con il dito sul cursore di sinistra fino alla potenza desiderata entrambe le zone indicheranno la potenza selezionata.	
Disattivazione del Grill	
Selezionare una zona di cottura utilizzando il tasto di selezione della zona. Premere GRILL .	

5.3.12 Blocco del pannello comandi

Per evitare che un'impostazione del piano di cottura possa essere involontariamente modificata, ad esempio strofinando il vetro, il pannello comandi può essere bloccato (con l'eccezione del tasto di accensione e spegnimento).

Questa funzione può essere attivata soltanto 10 secondi dopo l'accensione del piano cottura.

Blocco:	
Bloccaggio	Display
Premere  per 2 secondi. L'icona ora si illumina in modo luminoso.	
Sbloccare	
Premere  per 2 secondi. L'icona ora si accende normalmente.	

6 CONSIGLI PER LA COTTURA

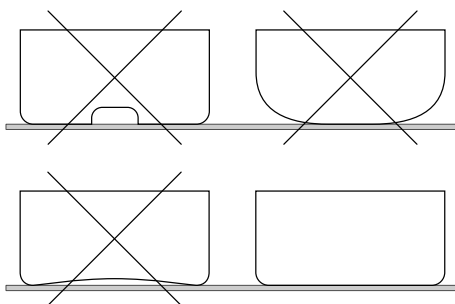
Qualità delle pentole/padelle

Pentole/padelle idonee: acciaio, acciaio smaltato, ghisa, inox con fondo magnetico, alluminio con fondo magnetico (± 100 mm min). Pentole non idonee: alluminio e acciaio inox senza fondo magnetico, rame, ottone, ceramica, porcellana. I produttori indicano se i loro prodotti sono adatti per l'induzione.

Per verificare se le pentole sono adatte:

- Versare una piccola quantità d'acqua in una pentola e mettere la pentola su una zona di cottura a induzione impostata a **9**. L'acqua dovrebbe riscaldarsi entro pochi secondi.
- Posare un magnete sul fondo della pentola. Il magnete deve aderire.

Alcune pentole producono un ronzio quando sono su una zona di cottura a induzione. Questo non vuol dire che il dispositivo sia difettoso e non influenza in alcun modo il funzionamento. Tale suono diminuisce se si cambia l'impostazione della potenza.



Sollevare la pentola quando si desidera spostarla, ciò eviterà le macchie e le graffiature dovute allo sfregamento.

- Cucinare quanto più possibile con un coperchio sulla pentola.

Misure delle pentole

Entro certi limiti, le zone di cottura si adattano automaticamente al diametro del recipiente di cottura. Tuttavia il diametro del fondo della pentola non deve essere minore di un certo minimo in funzione del diametro della zona di cottura. Posizionare la pentola ben centrata sulla zona di cottura per ottenere un rendimento ottimale del vostro piano cottura. Se il diametro della pentola è molto più grande della zona non si otterrà un risultato di cottura ottimale.

In tal caso solo la superficie della pentola direttamente sopra alla bobina di induzione genera il calore. La parte inferiore della pentola dove coprire quanto più possibile la zona di cottura. Il resto della superficie non sovrapposto alla bobina di induzione riceve calore solo tramite lo spessore della pentola.

Pertanto se la pentola è molto più grande della zona di cottura si raccomanda di usare un livello di potenza leggermente più basso in modo che il calore possa essere ripartito più uniformemente.

Esempi di regolazione della potenza

(i valori seguenti sono indicativi)

Applicazione		Display
Sciogliere, stemperare Riscaldare	– Salse, burro, cioccolato, gelatina – Piatti pronti	1-2
Ammollo Scongelo	– Riso, budino e alimenti pronti – Verdure, pesce, prodotti surgelati	2-3
Vapore	– Verdure, pesce, carne	3-4
Acqua	– Patate bollite, zuppa, pasta – Verdura fresca	4-5
Cuocere delicatamente	– Carne, fegato, uova, salsicce – Gulasch, involtini, trippa	6-7
Bollire Arrostire	– Patate, bigné, pancakes	7-8
Arrostire Portare a temperatura	– Bistecche, frittate – acqua	9
Bollire	– Portare ad ebollizione grandi quantità di acqua	P+ ,,

7 PULIZIA E MANUTENZIONE



Rispettare tutte le istruzioni descritte alla sezione “Uso dell’apparecchio” e menzionate nell’opuscolo separato “Istruzioni di sicurezza” fornito con l’apparecchio e menzionati sul nostro sito web www.novy.com.



Prima della pulizia accertarsi che il piano di cottura sia completamente spento e il vetro sulle zone di cottura sia raffreddato a sufficienza.



Seguire le istruzioni di pulizia che seguono per una maggiore durata e un funzionamento ottimale dell’unità.

7.1 Manutenzione del piano cottura



Lasciare raffreddare l’apparecchio per evitare il rischio di ustioni.



Non utilizzare apparecchi per la pulizia funzionanti con “vapore” o a “pressione”.



Non usare oggetti che potrebbero danneggiare il vetro della vetroceramica, come spugnette abrasive, detergenti abrasivi e prodotti aggressivi.

Pulizia del vetro del piano cottura

Pulire la superficie di vetro del piano cottura **dopo ogni utilizzo** per evitare danni dovuti alla bruciatura dei residui di cottura.

Istruzioni di pulizia passo per passo

- Lasciare che la superficie si raffreddi completamente.
- Non applicare i detergenti sul piano di cottura se è caldo per non rischiare di scolorirlo.
- Usare un panno morbido umido o una spugna non abrasiva che non graffi.
- Pulire utilizzando un detergente specifico per il vetro ceramico.
- Seguire sempre le istruzioni del fabbricante del prodotto di pulizia.

- Asciugare il vetro con un panno in microfibra per ottenere una finitura lucida e senza aloni.

Prodotti di pulizia non idonei

Evitare di utilizzare i seguenti prodotti, in quanto potrebbero danneggiare la superficie:

- Detersivi liquidi non diluiti per piatti
- Detersivi per lavastoviglie
- Detergenti abrasivi
- Detergenti aggressivi o corrosivi (come spray per forni o smacchiatori)
- Spugne abrasive
- Apparecchiature per la pulizia ad alta pressione o a vapore



Nota: Utilizzare sempre prodotti delicati e materiali idonei per prolungare la vita utile del piano cottura ed evitare danni.



Nota: assicurarsi che i fondi delle pentole siano puliti onde evitare graffi e residui di cottura bruciati sulla superficie del vetro.

Per le macchie ostinate

Le forti contaminazioni e le macchie (macchie di calcare, macchie lucide madreperlacee) si possono rimuovere in modo ottimale quando il piano cottura è ancora tiepido. Usare un prodotto e un metodo di pulizia abituali.

Se ciò non fosse sufficiente, può seguire i seguenti passaggi:

1. Utilizzi un raschietto per vetri per rimuovere con cura quante più macchie possibile.
2. Se rimangono ancora macchie, applichi una crema abrasiva delicata e alcalina e lasci agire per 10 minuti.
3. Poi strofini con una spugna o un panno non abrasivo per rimuovere le macchie.
4. Infine, asciughi il vetro con un panno in microfibra per un risultato lucido e senza aloni

Gli **alimenti bruciati** vanno anzitutto impregnati con un panno umido, quindi i resti vanno rimossi con un raschietto da vetro speciale per piani cottura in ceramica. Quindi pulire il piano di cottura, come descritto in **“Pulizia del vetro del piano cottura”**.

Zucchero bruciato e plastica fusa vanno eliminati immediatamente – ancora a caldo – con un raschietto per vetro. Quindi pulire il piano di cottura, come descritto in “**Pulizia del vetro del piano cottura**”. Eventuali granelli di sabbia che possono cadere sul piano cottura dalle bucce di patata o dall’insalata, possono causare graffi quando si muovono le padelle. Assicurarsi che nessun granello di sabbia resti sulla superficie.

Eventuali **cambiamenti di colore** del piano di cottura non influenzeranno il funzionamento e la robustezza della vetroceramica. Questi non hanno nulla a che fare con danneggiamenti del piano cottura, ma con residui non rimossi e quindi bruciati.

Le **macchie brillanti** sono causate dall’usura della base delle pentole, particolarmente quando si utilizzano utensili da cucina con un fondo in alluminio o detersivi non adatti. È possibile rimuoverle, sia pure faticosamente, con i detersivi abituali. Se necessario, ripetere la pulizia più volte.

Se si usano detersivi aggressivi e fondi di pentole abrasivi, nel corso del tempo la superficie del vetro viene raschiata via e compaiono delle macchie scure. Non utilizzare il piano cottura come un piano di lavoro o per appoggiarvi oggetti.

Sollevarle sempre pentole e padelle senza farle scorrere sul vetro del piano.

8 RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI

8.1 Messaggi sul piano di cottura

Codice	
	– non c'è nessuna pentola sulla zona di cottura. – la pentola non è adatta per l'induzione. – il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura.
	Vedere la sezione 5.3.9 Funzione scaldavivande
	– Il sistema elettronico si è bloccato. – Scollegare il piano di cottura e ricollegarlo. – Rivolgersi al servizio di assistenza.
	Vedere la sezione 5.3.7 Funzione Stop & Go
 (Er03)	Un oggetto o un liquido copre i tasti dei comandi. Il simbolo si spegne non appena i tasti vengono rilasciati o puliti (1821).
	Il piano cottura è surriscaldato; lasciarlo raffreddare e poi riattivarlo.
	L'apertura di alimentazione dell'aria del ventilatore è ostruita. Liberare l'apertura.
	Il piano cottura non è stato collegato correttamente alla rete elettrica. Controllare il collegamento (1821).
(Er47)	Difficoltà nel sistema Bus interno dell'apparecchio (1821).

Se uno di questi messaggi di errore resta visualizzato, contattare il servizio di assistenza.

Il piano cottura o la zona di cottura non funziona:

- il piano di cottura è mal collegato alla rete elettrica.
- il fusibile di sicurezza è interrotto.
- verificare che il blocco non sia attivato.
- i comandi a sfioramento sono bagnati o sporchi di grasso.
- un oggetto è poggiato sui tasti a sfioramento.

Una o tutte le zone si spengono:

- si è attivato il dispositivo di sicurezza.
- la sicurezza si attiva quando ci si è dimenticati di spegnere una zona cottura.
- la sicurezza può attivarsi anche quando uno o più comandi a sfioramento sono coperti.
- una pentola è vuota e il fondo è surriscaldato.
- inoltre il piano cottura ha un sistema di riduzione automatica della potenza e di spegnimento automatico in caso di surriscaldamento.

La ventola continua a funzionare dopo lo spegnimento del piano cottura:

- questo non è un difetto; in questo modo il ventilatore protegge le apparecchiature elettroniche.
- la ventola si ferma automaticamente.

Il controllo della cottura automatica non entra in funzione:

- la zona di cottura è ancora calda [*H*].
- è attivo il livello massimo di cottura [*9*].
- il livello di cottura è stato regolato con il tasto [—].

8.2 Guasi

In caso di malfunzionamento, non esitate a contattare il nostro servizio post-vendita: www.novy.com/contact.

Seleziona il tuo paese.

Per una buona e rapida evasione della richiesta, è necessario che il servizio post-vendita sappia con esattezza quale è il tipo di dispositivo in vostro possesso. Questa informazione si trova sulla targhetta identificativa all'inferiore dell'unità.

9 VISIONE D'INSIEME DELLE FUNZIONI

Comandi piano cottura

 Pulsante On/Off del piano cottura

 Visualizzatore del tempo del timer

 Tasti del timer

 Tasto Stop & Go

 Indicazione del livello di potenza

 Indicatore Zona flessibile

 Indicatore timer

 Tasto funzione mantieni in caldo

 Funzione grill

 Zona per il controllo cursore

Accensione / spegnimento del piano cottura

ACCENDERE — Mantenere premuto  per 2 secondi. Il LED si illumina.

SPENTO — Premere . Il LED si spegne.

Regolazione della potenza

ALZARE — Scorrere col dito sul cursore (Regolazione di potenza).

ABBASSARE — Scorrere verso lo  sul cursore.

Attivazione e disattivazione di Power

ATTIVARE — Scorrere con il dito fino all'estremità finale del cursore — .

DISATTIVARE — Scorrere con il dito sul cursore .

Attivazione e disattivazione di Super Power

ATTIVARE — Funzione Power.

Premere ancora sull'estremità finale del cursore.

DISATTIVARE — Scorrere con il dito cursore .

Limite di potenza attivato

Riduzione da  a  e lampeggiamento .

Funzione Stop & Go

ATTIVARE — Premere .

DISATTIVARE — Premere .

Selezionare il timer

Premere  al di sopra del tasto di selezione della zona.

Abbreviare la durata

Premere il tasto - del timer.

Prolungare la durata

Premere il tasto + del timer.

Disattivare la funzione timer

Premere  al di sopra del tasto di selezione della zona.

Mantenere premuto il simbolo - del timer finché questo non indica .

Uso del timer senza cottura

Accendere il piano cottura. Premere  al di sopra del tasto di selezione della zona. Set the time with  or .

Programmazione dell'avviamento rapido

ATTIVARE — Scorrere col dito sul cursore e tenere fermo il dito per 3 secondi sulla potenza desiderata

DISATTIVARE — Scorrere col dito sul cursore.

Funzione di mantenimento del calore

IN — Premere .

OFF — Premere .

Zona flessibile manuale

ON — Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione della zona.

OFF — Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione della zona.

Zona flessibile automatica

ATTIVARE — Posizionare una pentola sulla zona anteriore e posteriore.

OFF — Premere i 2 tasti di selezione della zona.

Funzione Grill

ON — Premere **GRILL**.

Off — Premere **GRILL**.

SPIS TREŚCI

1	INFORMACJE OGÓLNE	60
1.1	Dostępność produktów i akcesoriów	60
2	ŚRODOWISKO I OSZCZĘDZANIE	61
2.1	Materiał opakowania	61
2.2	Utylizacja starego urządzenia	61
2.3	Porady w zakresie redukcji zużycia energii i zwiększenia wydajności	62
3	UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	63
3.1	Pierwsze użycie urządzenia	63
3.2	Ostrzeżenia przed możliwością wyrządzenia szkód	63
4	OPIS URZĄDZENIA	64
4.1	Zasada indukcji	64
4.2	Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej	65
4.3	Dźwięki powodowane przez indukcję	66
5	PŁYTA INDUKCYJNA	67
5.1	Panel obsługi	67
5.2	Przyciski sterujące i obsługa suwaków	67
5.3	Sterowanie płytą grzewczą	68
5.3.1	Włączanie i wyłączanie	68
5.3.2	Wykrywanie garnków	68
5.3.3	Wskaźnik ciepła resztkowego	69
5.3.4	Funkcja Power i funkcja Super Power	69
5.3.5	Funkcja czasomierza	72
5.3.6	Programowanie automatycznego podgrzewania	74
5.3.7	Funkcja Stop & Go	75
5.3.8	Funkcja odwołania	75
5.3.9	Funkcja utrzymania ciepła	76
5.3.10	Łączenia pól	76
5.3.11	Funkcja grilla	77
5.3.12	Blokowanie sterownika	77
6	RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA	78
7	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	80
7.1	Konserwacja płyty grzewczej	80
8	WYKRYWANIE I USUWANIE DROBNYCH USTEREK	83
8.1	Komunikaty na płycie grzewczej	83
8.2	Różne	84
9	PRZEGLĄD FUNKCJI	85

1 INFORMACJE OGÓLNE

Przed zamontowaniem i uruchomieniem należy dokładnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa i montażu oraz podręcznik użytkownika.

Instrukcje bezpieczeństwa wymieniono w osobnej broszurze dostarczonej wraz z urządzeniem lub wymienione na naszej stronie internetowej

www.novy.com.

Należy przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa, instrukcji montażu i podręcznika użytkownika, aby zapobiegać obrażeniom i szkodom materialnym.

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.

1.1 Dostępność produktów i akcesoriów

Dostępność produktów oraz cechy modeli mogą się różnić w zależności od kraju. Niektóre produkty, opcje lub akcesoria opisane w niniejszej instrukcji mogą nie być dostępne na wszystkich rynkach. Prosimy o kontakt z lokalnym dystrybutorem lub odwiedzenie naszej strony internetowej www.novy.com.

2 ŚRODOWISKO I OSZCZĘDZANIE

2.1 Materiał opakowania

Podczas transportu urządzenie jest chronione przed uszkodzeniami przez opakowanie. Użyte materiały nie są niebezpieczne dla środowiska i nadają się do recyklingu. Zapewnić przyjazną dla środowiska utylizację opakowania.

2.2 Utylizacja starego urządzenia

Twoje urządzenie zawiera również materiały, które można poddać recyklingowi.



Z tego powodu zużyte urządzenia należy oddzielić od pozostałych odpadów. Recykling urządzeń organizowany przez producenta jest w ten sposób przeprowadzany w najlepszych warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/UE w sprawie odpadów elektrycznych i elektronicznych. Poproś lokalną administrację lub sprzedawcę o informacje na temat najbliższego punktu zbiórki starych urządzeń. Urządzenia należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

2.3 Porady w zakresie redukcji zużycia energii i zwiększenia wydajności

Poniżej znajduje się kilka wskazówek, które jeszcze bardziej zwiększą wydajność i oszczędność zużycia energii Twojego urządzenia.

- Wybierz strefę gotowania, która pasuje do rozmiaru garnka. Dno garnka powinno w jak największym stopniu pokrywać się ze strefą gotowania.
- Upewnij się, że garnek zawsze znajduje się w centralnej części strefy gotowania.
- Używaj garnków o średnicy podstawy, która odpowiada średnicy strefy gotowania.
- Przykrywaj garnki przykrywkami. Zapobiega to zbędnemu wydostawaniu się ciepła i ogranicza opary wydzielające się podczas gotowania oraz kondensację.
- Należy używać garnków z płaskim dnem. Garnek bez płaskiego dna przyczyni się do większego zużycia energii.
- Używać garnków dopasowanych do ilości jedzenia. Niewielki garnek wymaga mniej energii niż duży, niepełny garnek.
- Używaj jak najmniej wody. Czym więcej wody w garnku, tym więcej energii potrzeba na jej ogrzanie.
- Po gotowaniu lub smażeniu przełącz w odpowiednim momencie ustawienie mocy na niższe, aby ograniczyć zużycie energii i nadmierną produkcję oparów.

3 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

3.1 Pierwsze użycie urządzenia

- Zeskanuj swój kod QR na naklejce gwarancyjnej i zarejestruj swoje urządzenie.
- Usunąć wszystkie etykiety i naklejki ze szklanej powierzchni.
- Przed pierwszym użyciem płyty kuchennej należy wyczyścić szklaną płytę w następujący sposób:
 - Używać wilgotnej, miękkiej ściereczki lub nierysującej, nieściernej gąbki.
 - Czyścić za pomocą środka czyszczącego przeznaczonego specjalnie do szkła ceramicznego. Zawsze postępować zgodnie z instrukcjami producenta środka czyszczącego.
 - Osuszyć szkło ściereczką z mikrofibry, aby uzyskać błyszczące wykończenie bez smug.
- Pełne instrukcje dotyczące czyszczenia płyty kuchennej po użyciu znajdują się w rozdziale **7.1 Konserwacja płyty grzewczej**.

3.2 Ostrzeżenia przed możliwością wyrządzenia szkód

- Uszkodzone garnki lub garnki z nierównym dnem (żeliwne, nieemaliowane) mogą uszkodzić szkło.
- Upewnij się, że zewnętrzna część garnka jest sucha i czysta. Sprawdź, czy na płycie kuchennej ani pod naczyniem nie ma resztek jedzenia ani innych drobinek, które mogłyby spowodować zarysowania lub uszkodzenia.
- Piasek lub inne materiały ścierne mogą uszkodzić szkło.
- Nie dopuszczać do upadku przedmiotów (nawet małych) na szkło.
- Nie dopuszczać do uderzania garnków o krawędź szkła.
- Nie kłaść ani nie zostawiać pustych garnków na płycie.
- Nigdy nie kłaść gorących garnków na strefie sterowania.

4 OPIS URZĄDZENIA

4.1 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, 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 zależy od średnicy strefy gotowania. Jeśli garnek nie zostanie dostosowany do płyty grzewczej, $\cup$ symbol będzie nadal migał.

Wskazówka: Producenci naczyń kuchennych często określają górną średnicę patelni. Jest ona często większa niż dolna średnica.

4.2 Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej

Typ	1768	
Moc całkowita	10400	W
Zużycie energii przez płytę EChob**	177,2	Wh/kg
Strefa lewa przednia	240 x 200	mm
Wykrywanie minimalnej średnicy*	Ø 110	mm
Moc znamionowa*	2100	W
Poziom Power*	2500	W
Poziom Super Power*	3000	W
Ustandaryzowana kategoria naczyń kuchennych**	B	
Zużycie energii ECcw**	180,2	Wh/kg
Strefa lewa tylna	240 x 200	mm
Wykrywanie minimalnej średnicy*	Ø 110	mm
Moc znamionowa*	2100	W
Poziom Power*	2500	W
Poziom Super Power*	3000	W
Ustandaryzowana kategoria naczyń kuchennych**	C	
Zużycie energii ECcw**	166,9	Wh/kg
Pole środkowe	Ø 280	mm
Wykrywanie minimalnej średnicy*	Ø 145	mm
Moc znamionowa*	2300	W
Poziom Power*	3000	W
Poziom Super Power*	–	W
Ustandaryzowana kategoria naczyń kuchennych**	D	
Zużycie energii ECcw**	187,0	Wh/kg
Strefa prawa przednia	Ø 200	mm
Wykrywanie minimalnej średnicy*	Ø 110	mm
Moc znamionowa*	1400	W
Poziom Power*	2100	W
Poziom Super Power*	–	W
Ustandaryzowana kategoria naczyń kuchennych**	A	
Zużycie energii ECcw**	177,4	Wh/kg
Strefa prawa tylna	Ø 200	mm
Wykrywanie minimalnej średnicy*	Ø 110	mm
Moc znamionowa*	1400	W
Poziom Power*	2100	W
Poziom Super Power*	–	W
Ustandaryzowana kategoria naczyń kuchennych**	B	
Zużycie energii ECcw**	174,4	Wh/kg

* 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)

4.3 Dźwięki powodowane przez indukcję

Przy stosowaniu płyty indukcyjnej mogą wystąpić wszystkie rodzaje dźwięków. Te dźwięki zależą od konstrukcji oraz materiału dna naczyń kuchennych i są całkowicie normalne.

Buczenie

Występuje, gdy gotowanie odbywa się przy wyższej mocy i jest spowodowane ilością energii, która jest przenoszona z płyty grzewczej na naczynia kuchenne. Dźwięk znika lub słabnie po ustawieniu nagrzewania płyty grzewczej na niższą pozycję.

Pryskanie

Dźwięk ten występuje wtedy, gdy naczynia składają się z warstw różnych materiałów. Dźwięk jest powodowany przez vibracje 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 znika lub słabnie po ustawieniu nagrzewania płyty grzewczej na niższą pozycję.

Klikanie

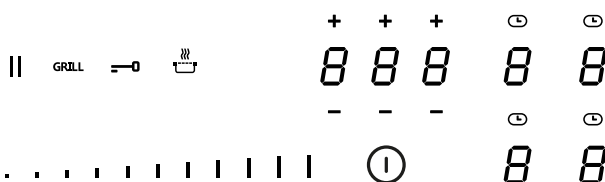
W dolnych położeniach mocy, przy włącznikach elektronicznych mogą wystąpić odgłosy klikania.

Brzęczenie

Przy włączonym wentylatorze może wystąpić brzęczenie. Wentylator ten chłodzi elektronikę przy intensywnym użytkowaniu płyty grzewczej. Nawet po wyłączeniu płyty grzewczej wentylator pozostaje aktywny, aż temperatura odpowiednio się obniży.

5 PŁYTA INDUKCYJNA

5.1 Panel obsługi



Sterowanie płytą grzewczą

Wskazanie czasu czasomierza/ Przyciski sterowania czasomierzem	+ + + 8 8 8 - - -
Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej	ⓘ
Przycisk sterowania Stop & Go	
Wskaźnik poziomu mocy	8
Lampka łączenia pól	∩
Wskazanie czasomierza	⌚
Przycisk funkcji utrzymania ciepła	🍲
Funkcja grilla	GRILL
Wskazanie sterowania suwakiem	
Przycisk blokady	🔑

5.2 Przyciski sterujące i obsługa suwaków

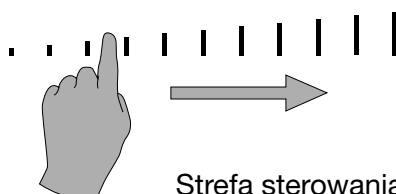
Urządzenie wyposażone jest w dotykowe przyciski sterujące, za pomocą których można ustawiać różne funkcje. Dotknięcie przycisku sterującego uruchamia funkcję. Aktywacja funkcji powoduje wyświetlanie światła, odczytu i/lub sygnału dźwiękowego.



OSTRZEŻENIE: Nie naciskaj jednocześnie wielu przycisków sterujących podczas normalnego użytkowania.

Aby wybrać moc, wystarczy przesunąć palcem po suwaku **na** wskaźniku LED.

Możesz również uzyskać dostęp do określonego poziomu bezpośrednio, wybierając za pomocą palca żądany poziom.



5.3 Sterowanie płytą grzewczą

5.3.1 Włączanie i wyłączanie

Włączanie i wyłączanie płyty indukcyjnej	
Włączanie	
Naciśnij  i przytrzymaj przez 2 sekundy. Wyświetlacz zaświeci.	
Wyłączanie	
Naciśnij  . Wyświetlacz zgaśnie.	

Włączanie i wyłączanie strefy gotowania	
Nastawianie	Wyświetlacz
Przesuń od lewej do prawej strony na suwaku. (suwak służy do regulacji mocy)	 -9
Wyłączanie	
Przesuń od prawej do lewej strony na SUWAKU, aż na wyświetlaczu pojawi się  lub H^1 .	 H

Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostaną wprowadzone dane sterujące, układ elektroniczny powróci do pozycji oczekiwania.

5.3.2 Wykrywanie garnków

Płyta grzewcza jest wyposażona w interaktywny system sterowania, który jeszcze bardziej ułatwia korzystanie z niej.

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  pojawi się na wyświetlaczu.
- Działanie zostaje zawieszone po zdjęciu patelni ze strefy gotowania podczas gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się 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.

¹ H = „Gorąco”.

5.3.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po całkowitym wyłączeniu strefy gotowania lub płyty grzewczej powierzchnia szklana będzie nadal ciepła, co widać po symbolu **H**. Symbol **H** znika, gdy korzystanie ze strefy gotowania jest bezpieczne.



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.

5.3.4 Funkcja Power i funkcja Super Power

Funkcja Power **P** i Super Power **,, ||** zwiększają moc znamionową wybranej strefy gotowania. Funkcja Super Power dotyczy tylko dwóch lewych stref (A1 i A2). 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 wyłączanie funkcji Power

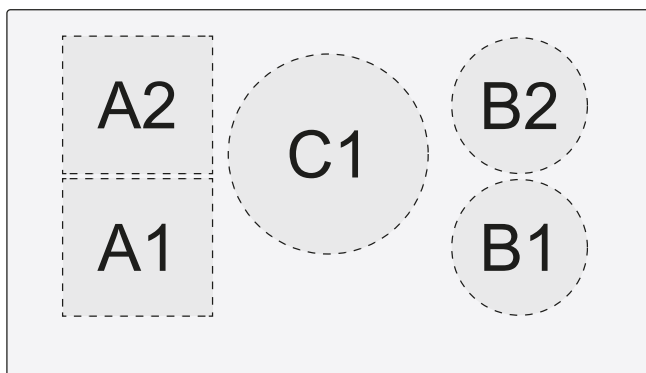
Włączanie zasilania	Wyświetlacz
Przesuń palec aku do końca lub wciśnij koniec suwaka.	P
Wyłączanie zasilania	9-0
Przesuń palec na suwaku.	

Włączanie i wyłączanie funkcji Super Power

Włączanie zasilania	Wyświetlacz
Przesuń palec na suwaku do końca lub wciśnij koniec suwaka.	P
Włącz funkcję Super Power	,, + P
Ponownie naciśnij koniec suwaka.	
Wyłącz funkcję Super Power	P-0
Przesuń palec na suwaku.	
Wyłączanie zasilania	9-0
Przesuń palec na suwaku.	

Zarządzanie maksymalną mocą:

Płyta grzewcza jest podzielona na 3 oddzielne grupy ogrzewania.



W przypadku przekroczenia tej granicy mocy przy przełączaniu 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 redukowana do maksymalnej możliwej temperatury gotowania.

Maksymalna moc indywidualna dla każdej strefy wynosi 2100 W lub 3000 W.

Jeżeli jednoczesne gotowanie odbywa się w strefach A1 i A2 lub B1 i B2, moc 3700 W jest dzielona pomiędzy te dwie strefy: A1 i A2, B1 i B2.

Strefa gotowania	w cm	Poziom (W) Normalnie	Poziom (W) Power	Poziom (W) Super Power
A1	24 x 20	2100	2500	3000
A2	24 x 20	2100	2500	3000
B1	Ø20	1400	2100	–
B2	Ø20	1400	2100	–
C1	Ø28	2300	3000	–

Limit mocy	Wyświetlacz
Wybrana strefa gotowania z funkcją Power.	<i>P</i>
Limit mocy aktywowany	<i>B</i>
[<i>G</i>] zredukowana do [<i>B</i>] i miga.	

Aby wykorzystać maksymalną możliwą moc dla 3 stref jednocześnie, należy użyć następującej kombinacji grup grzejnych:

- strefa A1 lub A2 albo C1 i B1 lub B2 (w przypadku połączenia 2-fazowego)*
- strefa A1 lub A2 oraz C1 i B1 lub B2 (w przypadku połączenia 3-fazowego)*.

* W przypadku pytań dotyczących połączenia należy skontaktować się z instalatorem.

5.3.5 Funkcja czasomierza

Funkcja czasomierza umożliwia jednocześnie używanie wszystkich stref gotowania przez różne okresy czasu (od 0 do 99 minut) dla każdej strefy.

Funkcja regulatora czasowego	
Ustawienie lub zmiana czasu gotowania	Wyświetlacz
Wybierz moc, przesuwając palcem na suwaku.	1-P
Wybierz regulator czasowy	
Naciśnij ikonę zegara nad przyciskiem wyboru strefy dotyczącym żądanej strefy gotowania.	
Skróć czas	00 1-
Naciśnij [-] na czasomierzu.	1 5 9...
Wydłuż czas	0 6 0-
Naciśnij [+] na czasomierzu.	0 5 9...

Po kilku sekundach dioda LED  przestanie migać. Wybrano czas i rozpoczęło się odliczanie.

Wyłącz funkcję regulatora czasowego	
Wybierz regulator czasowy	Wyświetlacz
Naciśnij ikonę zegara nad przyciskiem wyboru strefy dotyczącym żądanej strefy gotowania.	
Zatrzymaj czasomierz	
Naciskaj dalej - na czasomierzu, aż do momentu, gdy wyświetli się 000.	0 0 0

Jeżeli w wielu strefach mają być aktywowane różne czasomierze, operacja ta musi być powtórzona kilka razy. Aktywowane wskazanie zegara nie będzie świecić nad odpowiednią strefą gotowania.

Czasomierz może być również używany 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 ① przez 2 sekundy.	
Wybierz regulator czasowy	
Naciśnij ikonę zegara [- - -].	0 0 0
Skróć czas	0 6 0-
naciśnij [-] na czasomierzu.	0 5 9...
Wydłuż czas	0 0 1-
naciśnij [+] na czasomierzu.	0 0 2...

Po kilku sekundach wyświetlacz zegara przestanie migać. Wybrano czas i rozpoczyna się odliczanie.

Wyłączanie automatyczne po zakończeniu gotowania:

Gdy tylko upłynie wybrany czas gotowania na wyświetlaczu zacznie migać **000**, usłyszysz sygnał dźwiękowy i strefa gotowania zostanie wyłączona. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i miganie, naciśnij **000** na czasomierzu.

5.3.6 Programowanie automatycznego podgrzewania

Wszystkie strefy gotowania są wyposażone w funkcję automatycznego podgrzewania. Strefa gotowania będzie początkowo pracowała z pełną mocą przez pewien czas, a następnie automatycznie obniży ją do wybranego poziomu.

Programowanie automatycznego podgrzewania	
Aktywacja automatycznego podgrzewania	Wyświetlacz
Przesuń palec na suwaku (na przykład) do 5 i przytrzymaj przez 3 sekundy.	5 A
Wyłączanie automatycznego podgrzewania	Wyświetlacz
Przesuń palec na suwaku od 0 do 9.	0-9

Tabela automatycznego podgrzewania	
Ustawiona wartość czasu gotowania	Funkcja automatycznego podgrzewania Czas (min:s)
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	--:--

5.3.7 Funkcja Stop & Go

Funkcja ta tymczasowo przerywa aktywność płyty grzewczej i umożliwia ponowne uruchomienie z tymi samymi ustawieniami.

Włączanie i wyłączanie funkcji Stop & Go	
Włączanie	Wyświetlacz
Naciśnij II przez 2 sekundy.	
Wyłączanie	0-9
Naciśnij II przez 2 sekundy, aż zacznie migać. Wybierz strefę grzewczą za pomocą przycisku wyboru strefy.	

5.3.8 Funkcja odwołania

Po wyłączeniu płyty grzewczej ① możliwe jest odwołanie ostatnio wybranych ustawień: (maksymalnie do 10 sekund)

- Stan wszystkich stref gotowania (moc).
- Minuty i sekundy stref gotowania zaprogramowane przez czasomierze.
- Funkcja Gotowanie automatyczne.
- Funkcja utrzymania ciepła.

Procedura odwoławcza jest następująca:

- Naciśnij przycisk sterujący ① przez 2 sekundy.
- Naciśnij przycisk II zanim miganie ustanie.

Poprzednie ustawienia są teraz ponownie aktywne.

5.3.9 Funkcja utrzymania ciepła

Funkcja ta umożliwia automatyczne osiągnięcie i utrzymanie temperatury 70°C.

Zapobiega to wykipieniu z garnka lub przywieraniu potraw do dna garnków.

Włączanie i wyłączanie funkcji utrzymania ciepła	
Włączanie	Wyświetlacz
Wybrać strefę przyciskiem wyboru strefy Naciśnij  .	
Wyłączanie	
Wybrać strefę przyciskiem wyboru strefy Naciśnij  .	

Maksymalny czas działania funkcji utrzymania ciepła wynosi 2 godziny.

5.3.10 Łączenia pól

W tej funkcji lewe strefy gotowania mogą być połączone w jedną dużą strefę. Funkcja ta może być aktywowana ręcznie lub automatycznie w przypadku umieszczenia dużego garnka/patelni na powierzchni do gotowania.

Łączenia pól	
Aktywacja ręczna	Wyświetlacz
Jednocześnie naciśnij dwa przyciski wyboru strefy dwóch stref elastycznych A1, A2 do udostępnienia.	 
Aktywacja automatyczna	
Umieść garnek w strefach A1, A2. Następnie naciśnij migający przycisk  , aby potwierdzić.	
Zwiększ moc	
Przesuń palcem po lewym suwaku aż do uzyskania żądanego poziomu mocy; obie strefy elastyczne wyświetlają wybraną moc.	 - 
Wyłącz Łączenia pól	
Jednocześnie naciśnij dwa przyciski wyboru strefy dwóch stref połączonych.	

5.3.11 Funkcja grilla

Ta specjalna funkcja gotowania optymalizuje ogrzewanie i podgrzewanie w żeliwnym garnku/na płycie grilla. Zapewni to lepsze efekty gotowania potraw. Strefy A1 i A2 zostaną automatycznie połączone ze sobą za pomocą łączenia pól.

Funkcja grilla:	
Aktywuj	Wyświetlacz
Wybierz strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy. Naciśnij GRILL .	
Zwiększ moc	
Przesuń palcem na lewym suwaku, aż do uzyskania żądanej mocy; obie strefy wyświetlają wybraną moc.	
Wyłącz grill	
Wybierz strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy. Naciśnij GRILL .	

5.3.12 Blokowanie sterownika

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

Tę funkcję można włączyć tylko 10 sekund po włączeniu płyty grzewczej.

Blokowanie:	
Zablokuj	Wyświetlacz
Przytrzymaj  przez 2 sekundy. Ikona świeci się teraz jasno.	
Odblokuj	
Przytrzymaj  przez 2 sekundy. Ikona świeci się teraz jasno.	

6 RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

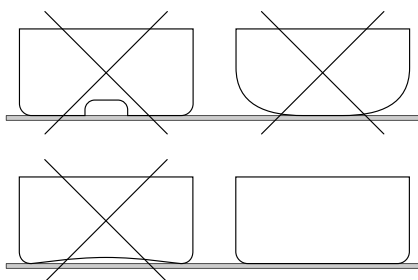
Jakość garnków i patelni

Odpowiednie naczynia kuchenne, garnki i patelnie to: stal, stal emaliowana, żeliwo, stal nierdzewna z podstawą magnetyczną, aluminium z podstawą magnetyczną (± 100 mm min.). Nieodpowiednie garnki to: aluminium i stal nierdzewna bez podstawy magnetycznej, miedź, mosiądz, ceramika, porcelana. 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, przygotowywaj 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. Dno garnka musi pokrywać jak największą część strefy gotowania. 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.

Dlatego też, jeśli garnek jest znacznie większy niż strefa gotowania, zaleca się ustawić nagrzewanie strefy gotowania na nieco niższym poziomie, aby umożliwić bardziej równomierny rozdział ciepła.

Przykłady sterowania mocą

(Wartości wskazane poniżej mają charakter wyłącznie orientacyjny)

Zastosowanie		Wyświetlacz
Topienie Podgrzewanie	– Sosy, masło, czekolada, żelatyna – Dania gotowe do spożycia	1-2
Wyrastanie 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, kiełbasy 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+ , , !!

7 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przestrzegać wszystkich instrukcji opisanych w rozdziale „Użytkowanie urządzenia” oraz wskazań w broszurze „Instrukcje bezpieczeństwa” dostarczonych wraz z urządzeniem i wymienione na naszej stronie internetowej www.novy.com.



Przed czyszczeniem sprawdź, czy płyta grzewcza została całkowicie wyłączona, a szkło nad strefami grzewczymi ostygło.



W celu zapewnienia długiej żywotności i optymalnego działania urządzenia postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami dotyczącymi czyszczenia.

7.1 Konserwacja płyty grzewczej



Najpierw pozostaw urządzenie do ostygnięcia, w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzeń.



Nigdy nie używaj urządzeń „parowych” ani „ciśnieniowych”.



Nigdy nie używaj przedmiotów, które mogłyby uszkodzić szkło vitroceram, takich jak gąbka ścierna, płyn do czyszczenia ściernego lub agresywne środki czyszczące.

Czyszczenie szklanej powierzchni płyty grzejnej

Wyczyścić szklaną powierzchnię płyty grzejnej **po każdym użyciu**, aby zapobiec przypalaniu się pozostałości gotowania i uszkodzeniu powierzchni.

Instrukcje czyszczenia krok po kroku

- Odczekać, aż powierzchnia całkowicie ostygnie.
- Nie nakładać środków czyszczących na rozgrzaną płytę grzejną – może to spowodować odbarwienia.
- Używać wilgotnej, miękkiej ściereczki lub nierysującej, nieściernej gąbki.
- Czyścić za pomocą środka czyszczącego przeznaczonego specjalnie do szkła ceramicznego.

- Zawsze postępować zgodnie z instrukcjami producenta środka czyszczącego.
- Osuszyć szkło ściereczką z mikrofibry, aby uzyskać błyszczące wykończenie bez smug.

Nieodpowiednie produkty czyszczące

Unikać używania następujących produktów, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię:

- Nerozcieńczony płyn do mycia naczyń
- Detergenty do zmywarek
- Ścierne środki czyszczące
- Ostre lub żrące środki czyszczące (takie jak spraye do piekarników lub odplamiacze)
- Gąbki do szorowania
- Wysokociśnieniowe lub parowe urządzenia czyszczące



Uwaga: Zawsze używać łagodnych produktów i odpowiednich materiałów, aby przedłużyć żywotność płyty grzejnej i zapobiec jej uszkodzeniu.



Uwaga: Upewnić się, że podstawy naczyń kuchennych są czyste, aby uniknąć zarysowań i przypalonych pozostałości na szklanej 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 to nadal nie wystarczy, proszę postępować zgodnie z poniższymi krokami:

1. Użyj skrobaka do szkła, aby ostrożnie usunąć jak najwięcej plam.
2. Jeśli plamy pozostają, nałóż łagodny, zasadowy krem czyszczący i pozostaw na 10 minut.
3. Następnie przetrzyj nieścierającą gąbką lub ściereczką, aby usunąć zabrudzenia.
4. Na końcu wytrzyj szkło ściereczką z mikrofibry, aby uzyskać błyszczący efekt bez smug.

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

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 szklanej powierzchni płyty grzejnej**”. 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 należy używać płyty kuchennej jako blatu stołowego ani do odkładania naczyń.

Zawsze podnoś garnki/patelnie do góry i nie przesuwaj ich po płycie szklanej.

8 WYKRYWANIE I USUWANIE DROBNYCH USTEREK

8.1 Komunikaty na płycie grzewczej

Kod	
U-	– na strefie gotowania nie ma garnka – garnek nie nadaje się do indukcji – średnica dna garnka jest zbyt mała w porównaniu ze strefą gotowania
U	Patrz rozdział 5.3.9 Funkcja utrzymania ciepła
E	– System elektroniczny został zakłócony. – Odłącz i ponownie podłącz płytę grzewczą. – Wezwij serwis posprzedażny
//	Patrz rozdział 5.3.7 Funkcja Stop & Go
r ² (Er03)	Przyciski sterownika są pokryte płynem lub substancją stałą. Symbol zniknie, gdy tylko przyciski zostaną zwolnione lub wyczyszczone.
E2	Płyta się przegrzała. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie włącz ponownie.
E8	Dopływ powietrza do wentylatora jest zablokowany. Odblokuj go.
U400	Płyta grzewcza nie została prawidłowo podłączona do sieci. Sprawdź podłączenie.
(Er47)	Problem w systemie magistrali wewnętrznej urządzenia.

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

Płyta grzewcza lub strefa gotowania nie działa:

- płyta grzewcza jest źle podłączona do zasilania elektrycznego.
- bezpiecznik uległ przepaleniu.
- sprawdź czy przycisk blokujący został odblokowany.
- przyciski sterowania dotykowego zostały obryzgane wodą lub tłuszczem.
- na przyciskach sterowania dotykowego znajduje się jakiś obiekt.

Pojedyncza strefa lub wszystkie strefy nie działają:

- urządzenie zabezpieczające zostało uruchomione.
- włącza się, gdy strefa gotowania pozostawiana jest w sposób niezamierzony włączona.
- zabezpieczenie włącza się również wtedy, gdy zakryty jest jeden lub więcej dotykowych przycisków sterujących.
- garnek jest pusty, a podstawa się przegrzała.
- płyta grzewcza posiada również automatyczny reduktor mocy i automatyczne wyłączenie w przypadku przegrzania.

Wentylator pracuje dalej po wyłączeniu płyty grzewczej:

- nie jest to usterka, wentylator chroni sprzęt elektroniczny.
- wentylator zatrzyma się automatycznie.

Automatyczny sterownik gotowania wydaje się nie działać:

- strefa gotowania jest nadal ciepła [*H*].
- wybrany został maksymalny poziom gotowania [*9*].
- poziom gotowania został wybrany za pomocą przycisku sterującego [*—*].

8.2 Różne

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

www.novy.com/contact.

Wybierz swój kraj.

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

9 PRZEGLĄD FUNKCJI

Sterowanie płytą grzewczą

 Przycisk włączania/wyłączania płyty grzewczej

 Wskazanie czasu czasomierza

 Przyciski sterowania czasomierzem

 Przycisk sterowania Stop & Go

 Wskaźnik poziomu mocy

 Wskaźnik łączenia pól

 Wskaźnik czasomierza

 Przycisk funkcji utrzymania ciepła

 Funkcja grilla

 Strefa sterowania suwakami

Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej

ON – Naciśnij  i przytrzymaj przez 2 sekundy. Dioda LED zapala się.

OFF – Naciśnij  . Dioda LED gaśnie.

Ustaw sterowanie mocą

WIĘCEJ – przesunąć palec na suwaku (Power Control).

Mniej – przesunąć palec na suwaku do .

Włączanie i wyłączanie funkcji Power

ON – Przesunąć palec na suwaku do końca – .

OFF – Przesunąć palec na suwaku –.

Włączanie i wyłączanie funkcji Super Power

ON – Włącz zasilanie.

Ponownie naciśnij koniec suwaka.

OFF – Przesunąć palec na suwaku –.

Limit mocy aktywowany

 zostanie zredukowana do  i miga .

Funkcja Stop & Go

ON --Naciśnij .

OFF – naciśnij .

Wybierz regulator czasowy

Naciśnij  nad przyciskiem wyboru strefy.

Zmniejsz czas

Naciśnij – na czasomierzu.

Zwiększ czas

Naciśnij + na czasomierzu

Wyłącz funkcję regulatora czasowego

Naciśnij  nad przyciskiem wyboru strefy.

Naciskaj dalej - na czasomierzu, aż do momentu, gdy pokaże, się .

Korzystanie z czasomierza bez gotowania

Włącz płytę grzewczą. Naciśnij  nad przyciskiem wyboru strefy. Set the time with  or .

Programowanie automatycznego nagrzewania

ON – Przesunąć palec na suwaku, kontynuuj naciskanie żądanej mocy przez 3 sekundy.

OFF – Przesunąć palec na suwaku.

Funkcja utrzymania ciepła

IN – Naciśnij .

OFF – Naciśnij .

Ręczna obsługa Łączenia pól

ON – Naciśnij równocześnie dwa przyciski wyboru strefy.

OFF – Naciśnij równocześnie dwa przyciski wyboru strefy.

Automatyczna obsługa Łączenia pól

ON – Umieść garnek na przedniej i tylnej strefie.

OFF – Naciśnij dwa przyciski wyboru strefy.

Funkcja grilla

ON – Naciśnij **GRILL**.

OFF – Naciśnij **GRILL**.

OBSAH

1	VŠEOBECNÉ INFORMACE	89
1.1	Dostupnost výrobků a příslušenství	89
2	ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORY	90
2.1	Obalový materiál	90
2.2	Likvidace starého spotřebiče	90
2.3	Tipy pro snížení spotřeby energie a zvýšení účinnosti	90
3	POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE	91
3.1	První použití spotřebiče	91
3.2	Opatření proti poškození	91
4	POPIS ZAŘÍZENÍ	92
4.1	Princip indukce	92
4.2	Technické specifikace indukční varné desky	93
4.3	Hluk způsobený indukcí	94
5	INDUKČNÍ VAŘIČ	95
5.1	Ovládací panel	95
5.2	Ovládací tlačítka a posuvný ovladač	95
5.3	Ovládání varné desky	96
5.3.1	Zapnutí a vypnutí	96
5.3.2	Detekce hrnce	96
5.3.3	Ukazatel zbytkového tepla	97
5.3.4	Funkce rychlého vaření a extra rychlého vaření	97
5.3.5	Funkce časovače	100
5.3.6	Programování automatického ohřevu	101
5.3.7	Funkce Stop & Go	102
5.3.8	Funkce vyvolání	102
5.3.9	Funkce udržování teploty	102
5.3.10	Flexi zóna	103
5.3.11	Funkce grilování	103
5.3.12	Uzamčení ovládacího panelu	104
6	DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ	105
7	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	107
7.1	Údržba varné desky	107
8	ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD	110
8.1	Hlášení na varné desce	110
8.2	Poruchy	111
9	PŘEHLED FUNKCÍ	112

1 VŠEOBECNÉ INFORMACE

Před instalací spotřebiče a uvedením do provozu si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny, pokyny k montáži a návod k obsluze.

Bezpečnostní pokyny jsou uvedeny v samostatné brožuře dodávané se spotřebičem nebo jsou uvedeny na našich webových stránkách www.novy.com.

Dodržujte bezpečnostní pokyny, pokyny k montáži a návod k obsluze, abyste zabránili zranění a poškození materiálu.

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

1.1 Dostupnost výrobků a příslušenství

Dostupnost výrobků a vlastnosti modelů se mohou lišit podle země. Některé výrobky, možnosti nebo příslušenství popsané v tomto návodu nemusí být dostupné na všech trzích. Obrátte se na svého místního distributora nebo navštivte naše webové stránky www.novy.com.

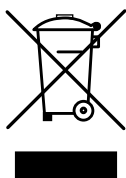
2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORY

2.1 Obalový materiál

Tento spotřebič je během přepravy chráněn obalem proti poškození. Použité materiály nejsou nebezpečné pro životní prostředí a jsou vhodné k recyklaci. Zajistěte ekologickou likvidaci obalu.

2.2 Likvidace starého spotřebiče

Váš spotřebič také obsahuje mnoho materiálů, které lze recyklovat.



Použité spotřebiče by se proto měly oddělit od ostatního odpadu. Recyklace spotřebičů organizovaná vaším výrobcem tak probíhá za nejlepších podmínek, v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o elektrickém a elektronickém odpadu. Informujte se na obecním úřadě nebo u svého prodejce o nejbližším sběrném místě pro váš starý spotřebič. Udržujte staré spotřebiče mimo dosah dětí.

2.3 Tipy pro snížení spotřeby energie a zvýšení účinnosti

Níže je uvedeno několik tipů, jak zajistit, aby byl váš spotřebič ještě úspornější a energeticky účinnější.

- Zvolte varnou zónu odpovídající velikosti hrnce. Dno hrnce by mělo co nejvíce zakrývat varnou zónu.
- Dbejte na to, aby hrnec byl vždy uprostřed varné zóny.
- Používejte nádobí s průměrem dna odpovídajícím průměru varné zóny.
- Hrnce zakryjte poklicí. Tím se zabrání zbytečnému úniku tepla a sníží se množství výparů a kondenzace při vaření.
- Používejte pánve s plochým dnem. Pánve s neplochým dnem spotřebuje více energie.
- Používejte nádobí odpovídající množství připravovaných potravin. Malá pánev spotřebuje méně energie než velká, ne zcela plná pánev.
- Používejte co nejméně vody. Čím víc vody je v pánvi, tím víc energie je potřeba k jejímu zahřátí.
- Po vaření nebo smažení včas přepněte zpět na nižší stupeň výkonu, abyste snížili spotřebu energie a omezili nadměrnou tvorbu výparů.

3 POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

3.1 První použití spotřebiče

- Naskenujte QR kód na záruční nálepce a zaregistrujte své zařízení.
- Odstraňte ze skla všechny štítky a nálepky.
- Před prvním použitím varné desky vyčistěte skleněnou plochu následujícím způsobem:
 - Použijte vlhký měkký hadřík nebo neabrazivní houbičku, která nezpůsobí poškrábání.
 - Čistěte čisticím prostředkem určeným speciálně na keramické sklo. Vždy se řiďte pokyny výrobce čisticího prostředku.
 - Sklo otřete dosucha utěrkou z mikrovlákn, abyste docílili lesklého povrchu beze šmouh.
- Úplné pokyny pro čištění varné desky po použití naleznete v kapitole [7.1 Údržba varné desky](#).

3.2 Opatření proti poškození

- Poškozené varné nádoby nebo varné nádoby s drsným dnem (litinové bez smaltování) mohou způsobit poškození skla.
- Ujistěte se, že vnější strana hrnce je suchá a čistá. Zkontrolujte, zda se na varné desce nebo pod nádobami nenacházejí žádné zbytky jídla ani jiné částice, které by mohly způsobit poškrábání nebo poškození.
- Písek nebo jiné abrazivní materiály mohou způsobit poškození skla.
- Nedovolte, aby na sklo spadly jakékoli předměty (i malé).
- Zabraňte nárazu varných nádob na okraj skla.
- Nepokládejte nebo nenechávejte prázdné varné nádoby na varné desce.
- Nikdy nepokládejte horký hrnec na ovládací zónu.

4 POPIS ZAŘÍZENÍ

4.1 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.

Samozřejmě 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, 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.

Tip: Výrobci nádobí často uvádějí horní průměr pánve. Ten je často širší než spodní průměr.

4.2 Technické specifikace indukční varné desky

Type	1768	
Celkový výkon	10400	W
Energetická spotřeba varné desky EChob**	177,2	Wh/kg
Zóna vlevo vpředu	240 x 200	mm
Detekce hrnce	Ø 110	mm
Normální*	2100	W
Rychlé vaření*	2500	W
Extra rychlé vaření*	3000	W
Nádobí**	B	
Energetická spotřeba ECcw**	180,2	Wh/kg
Zóna vlevo vzadu	240 x 200	mm
Detekce hrnce	Ø 110	mm
Normální*	2100	W
Rychlé vaření*	2500	W
Extra rychlé vaření*	3000	W
Nádobí**	C	
Energetická spotřeba ECcw**	166,9	Wh/kg
Centrální zóna	Ø 280	mm
Detekce hrnce	Ø 145	mm
Normální*	2300	W
Rychlé vaření*	3000	W
Extra rychlé vaření*	–	W
Nádobí**	D	
Energetická spotřeba ECcw**	187,0	Wh/kg
Zóna vpravo vpředu	Ø 200	mm
Detekce hrnce	Ø 110	mm
Normální*	1400	W
Rychlé vaření*	2100	W
Extra rychlé vaření*	–	W
Nádobí**	A	
Energetická spotřeba ECcw**	177,4	Wh/kg
Zóna vpravo vzadu	Ø 200	mm
Detekce hrnce	Ø 110	mm
Normální*	1400	W
Rychlé vaření*	2100	W
Extra rychlé vaření*	–	W
Nádobí**	B	
Energetická spotřeba ECcw**	174,4	Wh/kg

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

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

4.3 Hluk způsobený indukcí

Při používání indukční varné desky může vznikat různý hluk. Tyto zvuky závisí na konstrukci a materiálu dna varného nádobí a jsou zcela normální.

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 zeslábné 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 zeslábné při nastavení nižšího výkonu varné desky.

Cvakání

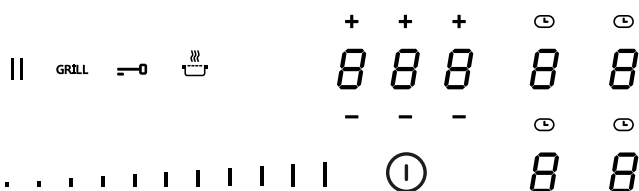
Při nižším výkonu mohou elektronické spínače cvakat.

Hučení

Bzučení se může ozvat při zapnutí ventilátoru. Tento ventilátor ochlazuje elektroniku při intenzivním používání varné desky. I po vypnutí varné desky zůstává ventilátor aktivní, dokud teplota dostatečně neklesne.

5 INDUKČNÍ VAŘIČ

5.1 Ovládací panel



Ovládání varné desky	
Ukazatel doby časovače/ Tlačítka pro ovládání časovače	+ + + 8 8 8 - - -
Spínač zapnutí/vypnutí varné desky	ⓘ
Ovládací tlačítko funkce Stop & Go	
Ukazatel úrovně výkonu	8
Kontrola Flexi zóna	∩
Ukazatel časovače	⌚
Tlačítko funkce udržování teploty	☁
Funkce grilování	GRILL
Indikace ovládání posuvného ovladače	
Tlačítko zamku	🔑

5.2 Ovládací tlačítka a posuvný ovladač

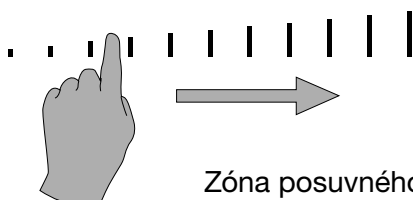
Zařízení je vybaveno dotykovým ovládacím panelem, jímž můžete nastavit různé funkce. Funkce se ovládají dotykem ovládacích tlačítek. Aktivace funkce je indikována rozsvícením kontrolky, zobrazením textu a/ nebo akustickým signálem.



VAROVÁNÍ: Během normálního používání se vyvarujte stisknutí několika tlačítek zároveň.

Výkon vyberete přejetím prstu po posuvném ovladači, **na** LED indikaci.

Požadovanou úroveň výkonu můžete rovněž nastavit tak, že prstem rovnou stisknete zvolenou úroveň.



5.3 Ovládání varné desky

5.3.1 Zapnutí a vypnutí

Zapnutí a vypnutí varné desky	
Zapnutí	
Stiskněte tlačítko ① a 2 sekundy ho držte.	
Displej se rozsvítí.	
Vypnutí	
Stiskněte ①.	
Displej zhasne.	

Zapnutí a vypnutí varné zóny	
Nastavení	Displej
Přejedte posuvným ovladačem zleva doprava. (ovládání posuvného ovladače na výkon)	0-9
Vypnutí	
Přejedte POSUVNÝM OVLADAČEM zleva doprava, dokud se na displeji neobjeví 0 nebo H ¹ .	0 H

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

5.3.2 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 také 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 umístěn hrnec nebo pokud není použitý hrnec vhodný pro indukci. V tomto případě není možné spotřebič zapnout a na displeji se objeví symbol .
- Je-li hrnec během vaření odstraněn z varné zóny, je její funkce pozastavena. Na displeji se objeví 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.

¹ H = „Horké“.

5.3.3 Ukazatel zbytkového tepla

Po úplném vypnutí varné zóny nebo varné desky je sklo stále teplé, což je indikováno symbolem H. Symbol H 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.

5.3.4 Funkce rychlého vaření a extra rychlého vaření

Funkce rychlého vaření **P** a extra rychlého vaření **,, ||** zvyšuje výkon vybrané varné zóny. Funkce extra rychlého vaření se vztahuje pouze na dvě levé zóny (A1 a A2). 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

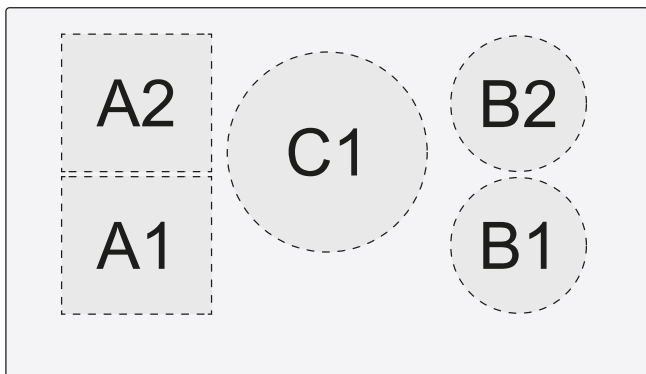
Zapnutí funkce rychlého vaření	Displej
Přejedte prstem po posuvném ovladači až na konec nebo stiskněte konec ovladače.	P
Vypnutí funkce rychlého vaření	9-0
Přejedte prstem po posuvném ovladači.	

Zapnutí a vypnutí funkce extra rychlého vaření

Zapnutí funkce rychlého vaření	Displej
Přejedte prstem po posuvném ovladači až na konec nebo stiskněte konec ovladače.	P
Zapnutí funkce super rychlého vaření	,, + P
Opětovně stiskněte konec posuvného ovladače.	
Vypnutí extra rychlého vaření	P-0
Přejedte prstem po posuvném ovladači.	
Vypnutí funkce rychlého vaření	9-0
Přejedte prstem po posuvném ovladači.	

Řízení maximálního výkonu:

Varná deska je rozdělena do 3 samostatných topných skupin.



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 2100 W nebo 3000 W.

Probíhá-li vaření zároveň na obou zónách A1 a A2 nebo B1 a B2, je maximální výkon 3700 W rozdělen mezi tyto dvě zóny A1 a A2 nebo B1 a B2.

Varná zóna	v cm	Výkon (W) Normální	Výkon (W) Rychlé vaření	Výkon (W) Extra Rychlé vaření
A1	24 x 20	2100	2500	3000
A2	24 x 20	2100	2500	3000
B1	Ø20	1400	2100	–
B2	Ø20	1400	2100	–
C1	Ø28	2300	3000	–

Omezení výkonu	Displej
Zvolená varná zóna s funkcí rychlého vaření.	<i>P</i>
Aktivované omezení rychlého vaření	<i>B</i>
[<i>G</i>] se sníží na [<i>B</i>] a bliká.	

Chcete-li využít maximální možný výkon pro 3 zóny současně, použijte následující kombinaci varných zón:

- zóna A1 nebo A2 nebo C1 a B1 nebo B2 (v případě 2fázového připojení)*
- zóna A1 nebo A2 a C1 a B1 nebo B2 (v případě 3fázového připojení)*.

* V případě jakýchkoli dotazů ohledně připojení se obraťte na svého instalačního technika.

5.3.5 Funkce časovače

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

Funkce časovače	
Nastavení nebo změna doby vaření	Displej
Pro volbu výkonu přejeďte prstem po posuvném ovladači.	1-P
Volba časovače	
Pomocí ikony časovače nad tlačítkem výběru zóny vyberte požadovanou varnou zónu.	
Snížení doby	00 1-
stiskněte na časovači -.	1 5 9...
Zvýšení doby	06 0-
stiskněte na časovači +.	0 5 9...

Po několika sekundách LED  kontrolka přestane blikat. Byl zvolen čas a začalo odpočítávání.

Vypnutí funkce časovače	
Volba časovače	Displej
Pomocí ikony časovače nad tlačítkem výběru zóny vyberte požadovanou varnou zónu.	
Zastavení časovače	000
Držte na časovači stisknuté tlačítko -, dokud se nezobrazí 000, nebo nastavte výkon varné zóny na 0.	

Je-li nutné aktivovat na více zónách různé časovače, musí být tento postup proveden opakovaně. Aktivované zobrazení časovače nad příslušnou varnou zónou již nesvítí.

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. Dvě sekundy držte tlačítko ①.	
Volba časovače	0 0 0
Pomocí ikony časovače [- - -].	
Snížení doby	0 6 0-
stiskněte na časovači [-].	0 5 9...
Zvýšení doby	0 0 1-
stiskněte na časovači [+].	0 0 2...

Po několika sekundách zobrazení časovače přestane blikat. Čas je vybrán a začne odpočítávání.

Automatické vypnutí po uplynutí doby vaření:

Jakmile uplyne zvolená doba vaření, na displeji se rozbliká symbol 000, ozve se pípnutí a varná zóna se vypne. Pro vypnutí akustického signálu a blikání stiskněte na časovači tlačítko 000.

5.3.6 Programování automatického ohřevu

Všechny varné zóny jsou vybaveny funkcí automatického ohřevu. Varná zóna nejprve po určitou dobu pracuje na maximální výkon, poté svůj výkon automaticky sníží na nastavenou úroveň.

Programování automatického ohřevu	
Aktivace automatického ohřevu	Displej
Přejeďte prstem po posuvném ovladači na hodnotu (například) 5 a podržte jej po dobu 3 sekund.	5 A
Vypnutí automatického ohřevu	Displej
Přejeďte prstem po posuvném ovladači na hodnotu 0 až 9.	0-9

Tabulka automatického ohřevu	
Nastavení hodnoty doby vaření	Funkce automatického ohřevu Čas (min:s)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	--:--

5.3.7 Funkce Stop & Go

Tato funkce dočasně přeruší činnost varné desky a umožní opětovné spuštění se stejným nastavením.

Zapnutí a vypnutí funkce Stop & Go	
Zapnutí	Displej
Na dvě sekundy podržte tlačítko .	
Vypnutí	0-9
Stiskněte tlačítko na 2 sekundy, dokud nezačne blikat.	
Zvolte varnou zónu tlačítkem volby zóny.	

5.3.8 Funkce vyvolání

Po vypnutí varné desky  je možné zrušit poslední zvolené nastavení: (maximálně do 10 sekund)

- Stav všech varných zón (výkon).
- Minuty a sekundy naprogramované v časovačích varných zón.
- Funkce automatické vaření.
- Funkce udržování teploty.

Postup zrušení je následující:

- Na dvě sekundy stiskněte ovládací tlačítko .
- Dříve než ustane blikání, stiskněte **||**.

Předchozí nastavení jsou nyní opět aktivní.

5.3.9 Funkce udržování teploty

Tato funkce umožňuje automatické dosažení a udržování teploty 70 °C.

Zabraňuje tak překypění hrnců nebo napálení pokrmů na dno hrnců.

Zapnutí a vypnutí funkce udržování teploty	
Zapnutí	Displej
Vyberte zónu pomocí tlačítka pro výběr zóny Stiskněte tlačítko  .	
Vypnutí	
Vyberte zónu pomocí tlačítka pro výběr zóny Stiskněte tlačítko  .	

Maximální doba udržování teploty činí 2 hodiny.

5.3.10 Flexi zóna

U této funkce lze levé vařicí zóny spojit do jedné velké zóny. Tuto funkci lze aktivovat manuálně nebo automaticky postavením velkého hrnce/pánve na povrch varné desky.

Flexi zóna	
Manuální aktivace	Displej
Současně stiskněte dvě tlačítka výběru zóny dvou flexibilních zón A1, A2 které mají být sdíleny.	
Automatická aktivace	
Umístěte hrnec na zóny A1, A2. Poté stiskněte blikající tlačítko pro potvrzení.	
Zvýšení výkonu	
Přejedte prstem po levém posuvném ovladači na požadovaný výkon. U obou flexibilních zón se zobrazí zvolený výkon.	
Vypnutí Flexi zóna	
Současně stiskněte dvě tlačítka výběru zóny dvou kombinovaných zón.	

5.3.11 Funkce grilování

Tato speciální funkce vaření optimalizuje tepelnou úpravu v litinové pánvi / v pekáči. Výsledkem je chutněji připravený pokrm. Zóny A1 a A2 se automaticky spojí za použití Flexi zóna.

Funkce grilování	
Aktivace	Displej
Pomocí tlačítka výběru zóny vyberte varnou zónu. Stiskněte tlačítko GRILL .	
Zvýšení výkonu	
Přejedte prstem po levém posuvném ovladači na požadovaný výkon; u obou zón se zobrazí zvolený výkon.	
Vypnutí funkce grilování	
Pomocí tlačítka výběru zóny vyberte varnou zónu. Stiskněte tlačítko GRILL .	

5.3.12 Uzamčení ovládacího panelu

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

Tuto funkci lze aktivovat pouze 10 sekund po zapnutí varné desky.

Uzamčení	
Uzamčení	Displej
Stiskněte  na 2 sekundy. Ikona se nyní jasně rozsvítí.	
Odemčení	
Stiskněte  na 2 sekundy. Ikona se nyní jasně rozsvítí.	

6 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ

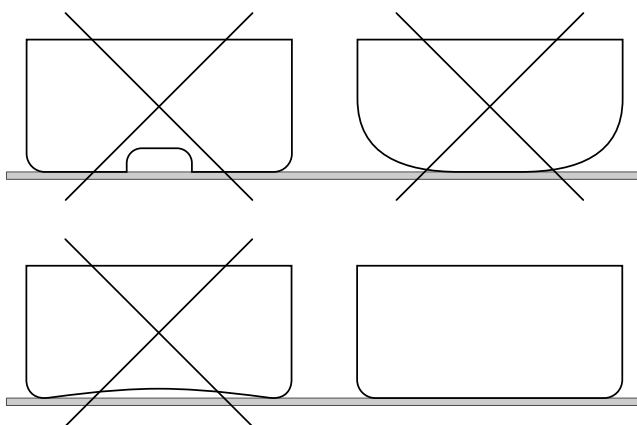
Kvalita hrnců a pánví

Vhodné kuchyňské nádobí, hrnce a pánve jsou vyrobeny z: oceli, smaltované oceli, litiny, nerezové oceli s magnetickým dnem, hliníku s magnetickým dnem (min. ± 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 **9**. 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. Dno hrnce musí zakrývat co možná největší plochu varné zóny. Je-li průměr hrnce o mnoho větší než zóna, nebude výsledný efekt vaření optimální.

Teplo bude generovat pouze povrch hrnce umístěný nad indukční spirálou. Zbylá část povrchu, který se nenachází nad indukční spirálou, bude teplo přejímat z ohřívané 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 pokrmy	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+ ,,

7 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Dodržujte všechny pokyny popsané v části „Používání spotřebiče“ a uvedené v samostatné brožuře „Bezpečnostní pokyny“ dodané se spotřebičem a uvedeny na našich webových stránkách www.novy.com.



Před čištěním zkontrolujte, zda byla varná deska zcela vypnuta a zda sklo nad varnými zónami vychladlo.



Dodržujte níže uvedené pokyny pro čištění, abyste zachovali dlouhou životnost a správnou funkci zařízení.

7.1 Údržba varné desky



Nechte zařízení vychladnout, v opačném případě hrozí riziko popálení.



Nepoužívejte parní ani tlakové čističe.



Nikdy nepoužívejte předměty, které by mohly poškodit sklokeramický povrch, jako například drátěnky či abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky.

Čištění skla varné desky

Skleněný povrch varné desky vyčistěte po každém použití, abyste předešli připalování zbytků z vaření a poškození povrchu.

Pokyny k čištění krok za krokem

- Nechte povrch zcela vychladnout.
- Nenanášejte čisticí prostředky na teplou varnou desku, jelikož by to mohlo způsobit změnu barvy.
- Použijte vlhký měkký hadřík nebo neabrazivní houbičku, která nezpůsobí poškrábání.
- Čistěte čisticím prostředkem určeným speciálně na keramické sklo.
- Vždy se řiďte pokyny výrobce čisticího prostředku.
- Sklo otřete dosucha utěrkou z mikrovlákna, abyste docílili lesklého povrchu beze šmouh.

Nevhodné čisticí prostředky

Nepoužívejte následující prostředky, neboť mohou poškodit povrch:

- Neředěné mycí prostředky
- Mycí prostředky určené do myček nádobí
- Abrazivní čisticí prostředky
- Velmi silné nebo žíravé čisticí prostředky (např. spreje na trouby nebo odstraňovače skvrn)
- Abrazivní houbičky
- Vysokotlaké nebo parní čističe



a vhodné materiály, abyste prodloužili životnost varné desky a zabránili jejímu poškození.



Poznámka: Ujistěte se, že je dno nádobí čisté, aby nedošlo k poškrábání skleněného povrchu a přípálení zbytků

V případě odolných skvrn

Silné znečištění a odolné skvrny (skvrny způsobené vodním kamenem, perleťově lesklé skvrny) se nejlépe odstraní v okamžiku, kdy je varná deska dosud teplá. Použijte běžné čisticí prostředky a běžný postup čištění.

Pokud by to nestačilo, můžete postupovat následovně:

1. Použijte škrabku na sklo, abyste opatrně odstranili co nejvíce skvrn.
2. Pokud skvrny zůstanou, naneste jemný alkalický čisticí krém a nechte působit 10 minut.
3. Poté otřete neabrazivní houbou nebo hadříkem, abyste skvrny uvolnili.
4. Nakonec osušte sklo hadříkem z mikrovlákna, aby bylo lesklé a bez šmouh.

Vyteklé pokrmy 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 skla varné desky**“.

Napálený cukra roztavený plast se nejlépe odstraní ještě za horka škrabkou na sklo. Poté varnou desku vyčistěte podle pokynů v kapitole „**Čištění skla 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.

8 ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD

8.1 Hlášení na varné desce

Kód	
	– na varné zóně není umístěn žádný hrnec – hrnec není vhodný pro indukci – průměr dna hrnce je oproti varné zóně příliš malý
	Viz kapitolu 5.3.9 Funkce udržování teploty .
	– Elektronický systém je poškozený. – Varnou desku odpojte a znovu ji připojte. – Obratě se na poprodejní servis
	Viz kapitolu 5.3.7 Funkce Stop & Go .
 (Er03)	Ovládací tlačítka jsou potřísněna tekutinou nebo zakryta nějakým předmětem. Jakmile budou tlačítka uvolněna nebo vyčištěna, symbol zmizí.
	Varná deska se přehřála, nechte ji zchladnout a poté ji opět zapněte.
	Je zablokovaný přívod vzduchu do ventilátoru. Uvolněte jej.
	Varná deska nebyla správně zapojena do sítě. Zkontrolujte zapojení.
 (Er47)	Závada v interním sběrnicovém systému zařízení.

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 potřísněno 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.

Větrák běží i po vypnutí varné desky:

- nejedná se o závadu, větrák chrání elektronické součástky.
- větrák 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 [-].

8.2 Poruchy

V případě poruchy neváhejte kontaktovat naše servisní oddělení: www.novy.com/contact.

Vyberte svou zemi.

Pro správnou a rychlou reakci potřebuje servisní oddělení znát typ vašeho zařízení. Tuto informaci naleznete na typovém štítku na spodní straně spotřebiče.

9 PŘEHLED FUNKCÍ

Ovládání varné desky

① Ovládací tlačítko zapnutí/vypnutí varné desky

 Ukazatel doby časovače

 Tlačítka pro ovládání časovače

 Ovládací tlačítko funkce Stop & Go

 Ukazatel úrovně výkonu

 Ukazatel Flexi zóna

 Ukazatel časovače

 Tlačítko funkce udržování teploty

GRILL Funkce grilování

 Zóna posuvného ovladače

Spínač zapnutí/vypnutí varné desky

ZAPNUTÍ – Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund. LED ukazatel se rozsvítí.

VYPNUTÍ – Stiskněte tlačítko  . LED kontrolka zhasne.

Nastavení ovládání výkonu

ZVÝŠIT VÝKON – Přejedte prstem po posuvném ovladači (ovládání rychlého vaření).

SNÍŽIT – Přejedte prstem po posuvném ovladači na hodnotu .

Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření

ZAPNUTÍ – Přejedte prstem po posuvném ovladači na konec – [P].

VYPNUTÍ – Přejedte prstem po posuvném ovladači [0-9].

Zapnutí a vypnutí funkce extra rychlého vaření

ZAPNUTÍ – Zapněte spínač.

Opětovně stiskněte konec posuvného ovladače.

VYPNUTÍ – Přejedte prstem po posuvném ovladači [0-9].

Aktivované omezení rychlého vaření

[9] se sníží na [8] a bliká [8].

Funkce Stop & Go

ZAPNUTÍ – Stiskněte I I.

VYPNUTÍ – Stiskněte I I.

Volba časovače

Stiskněte  nad tlačítkem výběru zóny.

Snížení doby

Na časovači stiskněte —.

Zvýšení doby

Na časovači stiskněte +.

Vypnutí funkce časovače

Stiskněte  nad tlačítkem výběru zóny.

Držte na časovači stisknuté tlačítko —, dokud se na časovači neobjeví .

Použití časovače bez vaření

Zapněte varnou desku. Stiskněte  nad tlačítkem výběru zóny.

Pomocí [-] a [+] nastavte čas.

Programování automatického ohřevu

ZAPNUTÍ – Přejedte prstem po posuvném ovladači, požadovaný výkon tiskněte po dobu 3 sekund.

VYPNUTÍ – Přejedte prstem po posuvném ovladači.

Funkce udržování teploty

ZAPNUTÍ – Stiskněte tlačítko .

VYPNUTÍ – Stiskněte tlačítko .

Manuální ovládání Flexi zóna

ZAPNUTÍ – Současně stiskněte obě tlačítka výběru zóny.

VYPNUTÍ – Současně stiskněte obě tlačítka výběru zóny.

Automatické ovládání Flexi zóna

ZAPNUTÍ – Na přední a zadní zónu umístěte hrnec.

VYPNUTÍ – Stiskněte obě tlačítka výběru zóny.

Funkce grilování

ZAPNUTÍ – Stiskněte tlačítko **GRILL**.

VYPNUTÍ – Stiskněte tlačítko **GRILL**.

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 zastrzega sobie prawo do zmiany struktury i cen swoich produktów w dowolnym czasie i bez ostrzeżeń.

Společnost Novy nv si vyhrazuje právo kdykoli a bez výhrad změnit konstrukci a cenu svých výrobků.

NOVY nv

Noordlaan 6

B - 8520 KUURNE

Tel. +32 (0) 56 36 51 00

info@novy.com

www.novy.com