

NOVY

1866 Novy Easy 90 Prestige
Recirculation (default setting)
Duct out

CONTENIDO

1	INFORMACIÓN GENERAL	4
2	MEDIO AMBIENTE Y AHORRO	5
2.1	Material de embalaje	5
2.2	Eliminación del aparato usado	5
2.3	Consejos para una mayor eficiencia energética y un mayor rendimiento	5
3	USO DEL APARATO	7
3.1	Primer uso del aparato	7
3.2	Precauciones contra daños	7
4	DESCRIPCIÓN DEL APARATO	8
4.1	Principio de la inducción	8
4.2	Características técnicas de la placa de cocción por inducción	9
4.3	Sonidos de la inducción	9
4.4	Presentación global	10
5	PLACA DE INDUCCIÓN	11
5.1	Operación	11
5.2	Control con mando giratorio	11
5.3	Manejo de la placa de cocción	12
5.3.1	Activación y desactivación	12
5.3.2	Detección del recipiente	13
5.3.3	Indicación de calor residual	13
5.3.4	Función Power	14
5.3.5	Programación de la cocción automática	16
5.3.6	Función 'mantener caliente'	17
5.3.7	Zona flex	18
5.3.8	Protección infantil	19
6	EXTRACTOR	20
6.1	Operación	20
6.2	Control con mando giratorio	21
6.3	Modos de funcionamiento	22
6.3.1	Modo de recirculación (configuración predeterminada)	22
6.3.2	Modo de extracción y eliminación	22
6.4	Cómo operar el extractor	23
6.4.1	Encendido y apagado	23
6.4.2	Extracción automática	24
6.4.3	Función de parada diferida automática	24

7	INDICADORES DE LIMPIEZA	26
7.1	Indicador de limpieza del filtro de grasa	26
7.2	Indicador de sustitución del filtro de recirculación (modo de recirculación)	26
8	CONSEJO DE COCCIÓN	27
9	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	29
9.1	Mantenimiento de la placa de cocción	29
9.2	Mantenimiento de la campana extractora	31
9.2.1	Cómo sacar la rejilla de entrada	31
9.2.2	Cómo volver a colocar la rejilla de entrada	31
9.2.3	Limpieza del filtro de grasa	32
9.2.4	Sustitución del filtro de recirculación monoblock (modo de recirculación)	33
10	RESOLVER PEQUEÑAS AVERÍAS	34
10.1	Avisos en la placa de cocción	34
10.2	Avisos en la extracción	35
10.3	Fallos	35
	RESUMEN DE FUNCIONES NOVY EASY PRESTIGE	36



1 INFORMACIÓN GENERAL

Lea detenidamente las instrucciones de seguridad, las instrucciones de montaje y el manual de empleo 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, las instrucciones de montaje y el manual de empleo para evitar lesiones y daños materiales.

En estas instrucciones de uso 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.

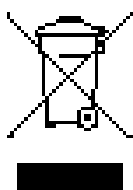
2 MEDIO AMBIENTE Y AHORRO

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

El nuevo aparato es excepcionalmente eficiente y económico en lo que respecta a la energía. 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.
- Coloque los utensilios de cocina de tal manera que los vapores ascendentes lleguen a la superficie de extracción del ventilador.
- Para controlar la humedad y eliminar los olores de cocción, encienda el ventilador del aparato a la velocidad más baja cuando empiece a cocinar.
- Aumente la velocidad del ventilador del aparato solo cuando la cantidad de vapor de cocción lo requiera.
- Utilice la velocidad más alta del ventilador solo cuando sea absolutamente necesario.
- Si se libera mucho vapor de cocción, cambie a una velocidad más alta del ventilador a tiempo. Esto es más eficaz que intentar atrapar el vapor que ya se ha extendido por toda la cocina al utilizar el aparato durante mucho tiempo.
- Utilice el modo diferido si el aparato dispone de uno. No deje que el aparato se ventile innecesariamente después de cocinar.
- Mantenga limpios el(los) filtro(s) del aparato para optimizar la eficacia de filtrado de la grasa y los olores.
- Asegúrese de que haya un suministro de aire adecuado en la habitación, para que el aparato pueda funcionar de una manera eficiente y económica.
- Para garantizar un funcionamiento eficiente debe evitar cualquier corriente de aire por encima de la superficie de cocción.

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.
- Antes de usar el dispositivo por primera vez, limpie el cristal con un paño húmedo y séquelo bien. No utilice detergente, ya que podría aparecer una mancha azulada.

3.2 Precauciones contra daños

- Los recipientes de cocción dañados o con base rugosa (hierro fundido sin esmaltar) pueden dañar el cristal.
- 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

El aparato es una placa de inducción con extractor integrado en la encimera. La placa de inducción dispone de 4 zonas de preparación y un extractor integrado en el centro para eliminar los vapores.


Puede manejar la placa de cocción por inducción y extracción. Más adelante en estas instrucciones de uso encontrará la explicación sobre el manejo 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, inoxidables, cristal, madera, cerámica, barro, inoxidables 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.

4.2 Características técnicas de la placa de cocción por inducción

Modelo	1866	
Potencia total	7400	W
Consumo energético de la placa de cocción EChob**	180.5	Wh/kg
Zona de cocina	240 x 210	mm
Detección de recipiente de cocina	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
Con Power*	3000	W
Super Power*	–	W
Recipiente de cocina **	A	
Consumo energético ECcw**	186.4	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 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.

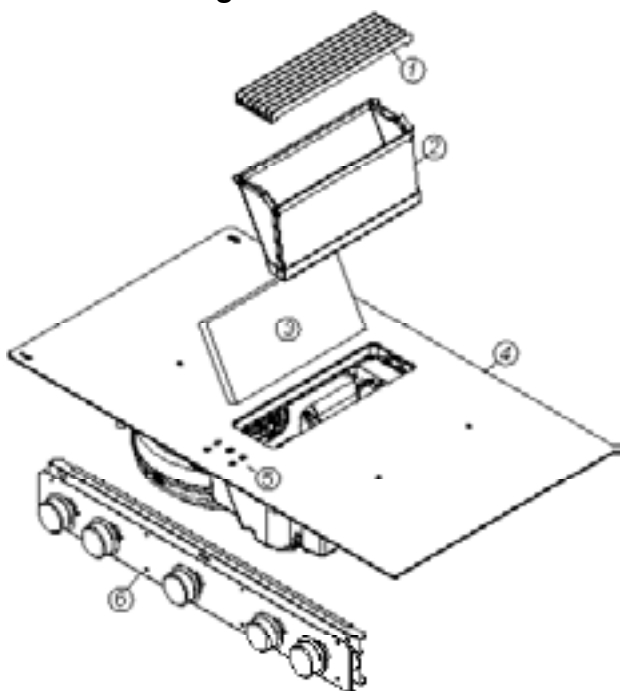
Clic

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.

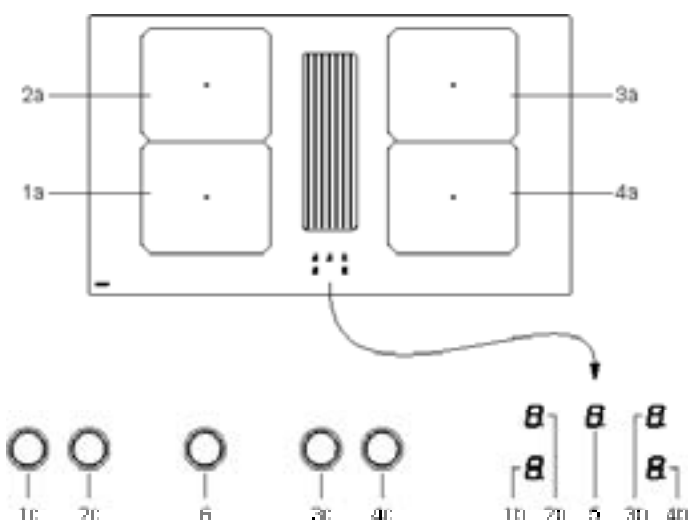
4.4 Presentación global



1	Rejilla de entrada
2	Filtro de grasa
3	Filtro de recirculación monoblock (modo de recirculación)
4	Placa de inducción
5	Indicación
6	Funcionamiento

5 PLACA DE INDUCCIÓN

5.1 Operación



Manejo de la placa de cocción

1a	Zona de cocción frontal izquierda
2a	Zona de cocción trasera izquierda
3a	Zona de cocción trasera derecha
4a	Zona de cocción frontal derecha
1b	Indicación zona de cocción frontal izquierda
2b	Indicación zona de cocción trasera izquierda
3b	Indicación zona de cocción trasera derecha
4b	Indicación zona de cocción frontal derecha
1c	Mando giratorio para zona de cocción frontal izquierda
2c	Mando giratorio para zona de cocción trasera izquierda
3c	Mando giratorio para zona de cocción trasera derecha
4c	Mando giratorio para zona de cocción frontal derecha
5	Indicación ventilador
6	Mando giratorio para extracción


5.2 Control con mando giratorio


El aparato se regula con mandos giratorios en el panel frontal de la cocina.

Los mandos giratorios son graduales y se pueden girar hacia la derecha o la izquierda.

Al girarlos se activan diferentes funciones. Esta activación se indica mediante con una luz, una lectura y/o una señal sonora.







Si uno o más mandos se giran durante más tiempo o al mismo tiempo (por ejemplo, al girar los mandos de la función de potencia), la función no se activa.

El símbolo  parpadeará y el aparato se apagará pasados unos segundos.


Para borrar el símbolo , gire el mismo mando o apague y encienda la placa de cocina.)

5.3 Manejo de la placa de cocción

5.3.1 Activación y desactivación

Activación y desactivación de una zona de cocción	
Configuración	Pantalla
<p>Seleccione la zona girando el mando correspondiente hacia la derecha. Se iluminará el indicador de funcionamiento de la zona de cocción correspondiente.</p>	
	
Apagado	Pantalla
<p>Gire el mando giratorio hacia la izquierda hasta que el indicador de funcionamiento muestre  o H¹.</p>	 
	

Inmediatamente después, ponga los utensilios de cocina adecuados para inducción en la zona de preparación. El reconocimiento del recipiente enciende la inducción. El recipiente se calienta.




Mientras no se coloque ningún recipiente en la zona de hornilla, el indicador cambia entre el ajuste establecido y el símbolo . Por motivos de seguridad y si no hay un recipiente, la zona de hornilla se desactivará pasados 10 minutos. Encontrará más información al respecto en el capítulo «5.3.2 Detección del recipiente».


1 H = hot (caliente)

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.

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.

5.3.3 Indicación de calor residual



El símbolo  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  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!

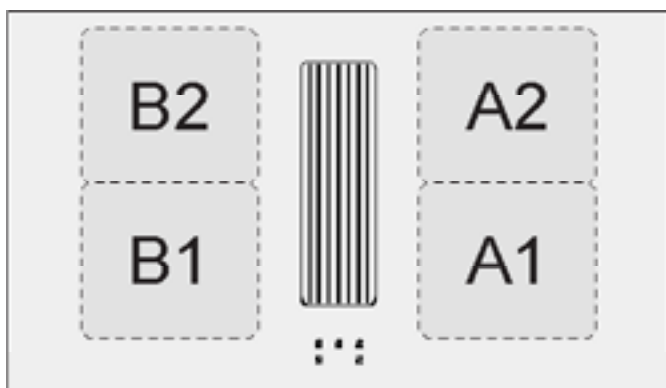
5.3.4 Función Power

La función Power P proporciona a la zona de cocción seleccionada un aumento de potencia. Si se activa dicha función, las zonas de cocción en cuestión funcionan con una potencia notablemente superior durante un máximo de 5 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
Gire el mando giratorio correspondiente hacia la derecha hasta el tope y manténgalo pulsado durante unos 2 segundos hasta que se escuche una señal.	P
	
Desactivación de la función Power	Pantalla
Girar el mando hacia la izquierda.	9-0
	

Uso de la máxima potencia:

La placa está dividida en 2 grupos de calentamiento 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 3000 W.

Si se utilizan simultáneamente las zonas A1 y A2 o B1 y B2, la potencia de 3700 W se distribuye entre esas 2 zonas A1 y A2 o B1 y B2.

Zona	en cm	Energía (W)
A1	24 x 21	Normal: 2100 Power: 3000
A2	24 x 21	
B1	24 x 21	
B2	24 x 22	

Límite de potencia	Pantalla
Zona de cocción de elección con función Power.	P
Límite de potencia activado	B
[9] se reduce hasta [8] y parpadea.	




Para poder utilizar 2 zonas a la vez a máxima potencia, utilice una combinación entre la zona A1 o A2 y B1 o B2.

5.3.5 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.

La cocción automática es adecuada para platos que se preparan en frío, se calientan a alta potencia y no requieren un control permanente en el ajuste de ebullición (p. ej. hervir carne para sopa).

Programación de la cocción automática

Activar la cocción automática	Pantalla
Gire el mando giratorio correspondiente hacia la izquierda, hasta el tope y manténgalo pulsado durante unos 2 segundos hasta que se escuche una señal.	A
	
Inmediatamente después, vuelva a girar el mando hasta la posición de preparación deseada.	
	
Detener la cocción automática	Pantalla
Gire el mando correspondiente completamente hacia la izquierda o gire hacia la izquierda hasta la posición de preparación deseada.	9-0
	



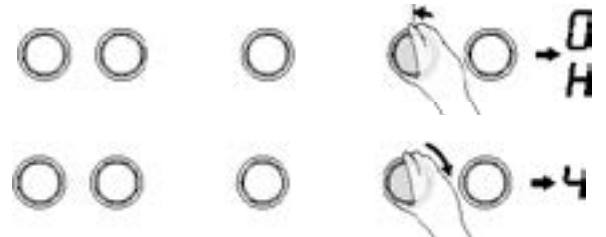
La preparación automática se realiza según la programación. Transcurrido cierto tiempo (véase la tabla), el proceso de preparación continúa en la posición de ebullición. El símbolo \overline{H} se apaga.

Tabla de cocción automática	
Posición de ebullición 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	--:--

5.3.6 Función 'mantener caliente'

Esta función permite alcanzar una temperatura de 42 °C y mantenerla automáticamente.

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


Activación y desactivación de la función 'mantener caliente'	
Encendido	Pantalla
Gire el mando giratorio correspondiente hacia la derecha, hasta el primer tope.	
	
Apagado	Pantalla
Gire el mando giratorio correspondiente hacia la izquierda, hasta que el indicador de control muestre \square o H^1 , o gire hacia la derecha para seleccionar el ajuste deseado.	\square H 1-9
	

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

1 H = hot (caliente)

5.3.7 Zona flex

Con esta función puede vincular las 2 zonas de la izquierda y las 2 de la derecha para que funcionen como 2 zonas flexibles grandes. Esta función puede activarse de forma manual al colocar un recipiente grande encima de la superficie de cocción.

Zona flex	
Activación y desactivación de la Zona flex	Pantalla
<p>Gire los botones giratorios de las zonas de cocción frontal y trasera (A1 + A2 o B1 + B2) simultáneamente hacia la derecha, hasta el tope, y manténgalos así durante aproximadamente 2 segundos hasta que se escuche una señal.</p> <p>Si la función Zona Flex está activada, aparecerá el símbolo Π.</p>	
	
Reducir la potencia	Pantalla
<p>Se controla con los mandos de la zona frontal. Gire este mando giratorio hacia la izquierda hasta alcanzar el nivel de potencia deseado.</p>	
	
Aumentar la potencia	Pantalla
<p>Se controla con los mandos de la zona frontal. Gire este mando giratorio hacia la derecha hasta alcanzar el nivel de potencia deseado.</p>	
	
Detener la Zona flex	Pantalla
<p>Gire los botones giratorios de las zonas de cocción frontal y trasera (A1 + A2 o B1 + B2) al mismo tiempo hacia la izquierda hasta que el indicador de control indica una H^1.</p>	
	

1 H = hot (caliente)

5.3.8 Protección infantil




La protección infantil sirve para evitar que los niños enciendan la placa de inducción de manera accidental o intencionada.

Con esta protección, el mando se bloquea.



La protección infantil solo se puede activar cuando todas las zonas de cocción y el ventilador estén apagados.

Protección infantil

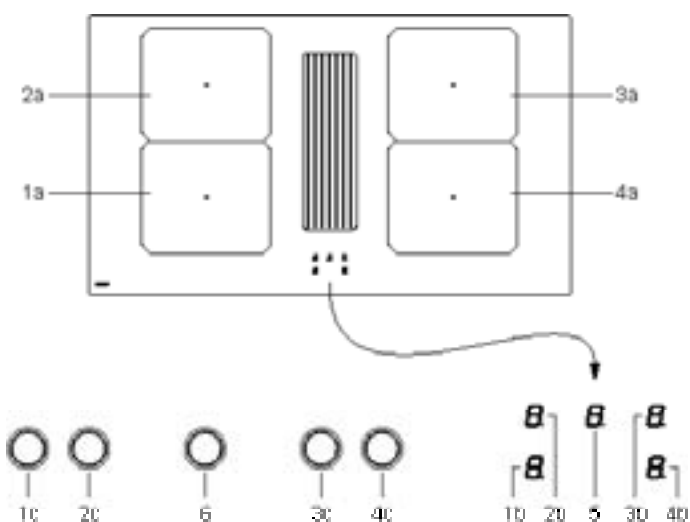
Activar	Pantalla
<ul style="list-style-type: none"> – Desconecte primero todas las zonas de preparación y el ventilador. – A continuación, gire simultáneamente hacia la izquierda los dos botones de las zonas de cocción frontal y trasera izquierdas, hasta el tope, y manténgalos pulsados durante unos 3 segundos. – En las indicaciones de los modos de preparación aparece un [L] para la protección infantil; el mando está bloqueado. 	
	
Desactivar	Pantalla
<p>Gire de nuevo los dos botones izquierdos de las zonas de preparación frontal y trasera izquierdas simultáneamente, hasta el tope hacia la izquierda, y manténgalos pulsados durante unos 3 segundos para volver a desactivar la protección infantil.</p> <p>El símbolo [L] desaparecerá.</p>	<p>LED se apaga</p>
	



En caso de fallo de corriente, la protección infantil activada se interrumpe, es decir, se desactiva.

6 EXTRACTOR

6.1 Operación



Manejo de la extracción

1a	Zona de cocción frontal izquierda
2a	Zona de cocción trasera izquierda
3a	Zona de cocción trasera derecha
4a	Zona de cocción frontal derecha
1b	Indicación zona de cocción frontal izquierda
2b	Indicación zona de cocción trasera izquierda
3b	Indicación zona de cocción trasera derecha
4b	Indicación zona de cocción frontal derecha
1c	Mando giratorio para zona de cocción frontal izquierda
2c	Mando giratorio para zona de cocción trasera izquierda
3c	Mando giratorio para zona de cocción trasera derecha
4c	Mando giratorio para zona de cocción frontal derecha
5	Indicación ventilador
6	Mando giratorio para extracción


6.2 Control con mando giratorio


El aparato se regula con mandos giratorios en el panel frontal de la cocina.

Los mandos giratorios son graduales y se pueden girar hacia la derecha o la izquierda.

Al girarlos se activan diferentes funciones. Esta activación se indica mediante con una luz, una lectura y/o una señal sonora.

Si uno o más mandos se giran durante más tiempo o al mismo tiempo (por ejemplo, al girar los mandos de la función de potencia), la función no se activa.

El símbolo  parpadeará y el aparato se apagará pasados unos segundos.

Para borrar el símbolo , gire el mismo mando o apague y encienda la placa de cocina.

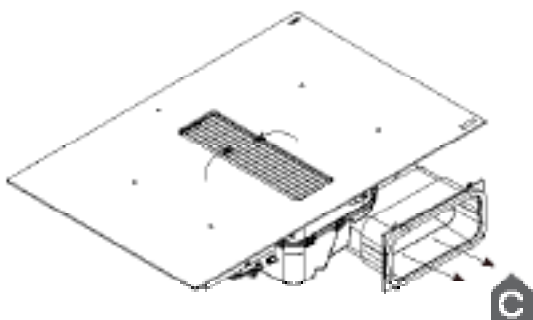
6.3 Modos de funcionamiento

Este aparato puede funcionar en modo extracción o recirculación (configuración predeterminada).

6.3.1 Modo de recirculación (configuración predeterminada)

El aire aspirado se limpia primero a través de los filtros de grasa.

Luego, se eliminan los olores mediante el filtro de recirculación antes de que el aire se devuelva a la cocina.



Garantizar una ventilación adecuada en la cocina para una eficiencia óptima de la recirculación sistema.

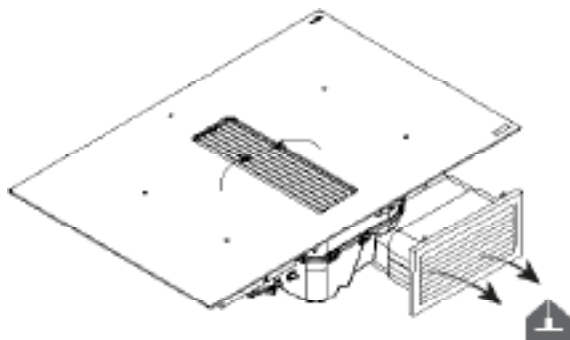
6.3.2 Modo de extracción y eliminación



Para cambiar del modo de recirculación al modo de extracción, consulte la explicación en el manual de instalación.

El aire aspirado se limpia primero a través de los filtros de grasa antes de sacarlos al exterior.




Esto se puede hacer conectando conductos desde el aparato hasta una rejilla de escape al exterior.



Procure que haya suficiente corriente en la cocina para que el sistema funcione de manera óptima.




6.4 Cómo operar el extractor

6.4.1 Encendido y apagado

Extractor	
Activar/Aumentar la capacidad de extracción	Pantalla
Gire el mando del ventilador hacia la derecha para el ajuste de potencia deseado.	1-9
	→ 1-9
Reducir la capacidad de extracción	Pantalla
Gire el mando del ventilador hacia la izquierda para el ajuste de potencia deseado.	9-1
	+9-1
Apagar el extractor	Pantalla
Gire el mando del ventilador completamente hacia la izquierda.	0
	→ 0

6.4.2 Extracción automática



Esta función adapta automáticamente la capacidad de extracción dependiendo de la potencia usada de la(s) zona(s).

Activación automática del extractor	Pantalla
Gire el mando del ventilador hacia la derecha, hasta que aparezca [R] en la pantalla.	R
	
Desactivación automática del extractor	Pantalla
Gire el mando del ventilador hacia la izquierda para apagar el ventilador, o hacia la derecha para el ajuste de ventilador deseado.	0
	
	

6.4.3 Función de parada diferida automática

El aparato cuenta con una función de parada diferida automática.

La posición 1 del ventilador 0, en modo automático, [R] se muestra con un punto parpadeante.

Activar la función de parada diferida	Pantalla
Apague todas las zonas de cocción girando todos los mandos hacia la izquierda.	R, o 1.
	
Desactivar la función de parada diferida	Pantalla
Gire el mando de extracción hacia la izquierda.	0
	

Función de parada diferida modo de recirculación (configuración predeterminada)

Esta función empieza al terminar de cocinar. Durante un cierto tiempo, la campana extractora aspira todos los vapores de la cocina a una baja potencia. En el modo de recirculación se secan los filtros de recirculación. El tiempo de esta función de verificación está configurado en 30 minutos. Recomendamos que deje siempre que se termine el ciclo de verificación. Una vez finalizado el ciclo, el extractor se apagará automáticamente.

La función de parada diferida no se puede desactivar manualmente.

Función de parada diferida modo de extracción y eliminación

Esta función empieza al terminar de cocinar. Durante un cierto tiempo, la campana extractora aspira todos los vapores de la cocina a una baja potencia. Cuando se usa el modo de extracción y eliminación, el tiempo está configurado de forma predeterminada a 10 minutos. Recomendamos que deje siempre que se termine el ciclo de verificación. Una vez finalizado el ciclo, la campana extractora se apagará automáticamente.

La función de parada diferida no se puede desactivar manualmente.

7 INDICADORES DE LIMPIEZA

7.1 Indicador de limpieza del filtro de grasa

Después de 20 horas cocinando, se recomienda limpiar el filtro de grasa. Esto lo indicará el aparato. Después de 20 horas de preparación, en la pantalla del ventilador aparecerá una [🔍] parpadeando.

Filtro de grasa

Restablecer el indicador del filtro de grasa	Pantalla
Gire el mando giratorio del ventilador hacia la izquierda durante unos 3 segundos.	[🔍]



Siga las instrucciones de limpieza que se indican en el apartado 9. Limpieza y mantenimiento.

7.2 Indicador de sustitución del filtro de recirculación (modo de recirculación)

Después de 450 horas cocinando, se recomienda cambiar el filtro de recirculación monoblock. El aviso de cambio lo dará el mismo aparato. Después de 450 horas de preparación, en la pantalla del ventilador aparecerá una [🔍] parpadeando.

Filtro de recirculación

Restablecer el indicador del filtro de recirculación	Pantalla
Gire el mando giratorio del ventilador hacia la izquierda durante unos 3 segundos.	[🔍]



Siga las instrucciones de sustitución que se indican en el apartado 9. Limpieza y mantenimiento.

8 CONSEJO DE COCCIÓN

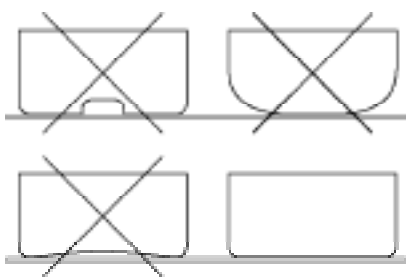
Calidad de los recipientes de cocina

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

9 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.

9.1 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.

Partes pintadas de los mandos giratorios

Los mandos giratorios se pueden limpiar con un paño húmedo y un detergente suave.

Los mandos giratorios no se pueden limpiar en el lavavajillas y no se pueden desmontar para limpiarlos.

Limpiar el cristal de la placa de cocción

Limpie la superficie pasando un paño o esponja húmedo, si procede, con un poquito de detergente líquido (preferiblemente después de cada uso). Después pase otro paño seco o papel de cocina para secar la placa. Asegúrese de que los paños estén limpios para evitar que se raye la superficie.

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. Sin embargo, si esto no fuera suficiente, puede utilizar un producto de limpieza para cristales de vitrocerámica (p.ej. Vitroclen)

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 'Limpiar el cristal 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 'Limpiar el cristal 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 vitrocerámica. 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.

9.2 Mantenimiento de la campana extractora

9.2.1 Cómo sacar la rejilla de entrada

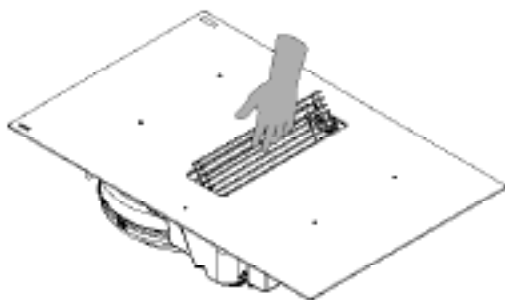


No utilice objetos que puedan dañar el cristal, como estropajos, productos abrasivos y productos de limpieza agresivos.



Apague totalmente la placa de cocina y el modo de verificación antes de sacar cualquier pieza del extractor.

- Empuje a la derecha de la rejilla de entrada para que incline.



- Sujete la rejilla de entrada, sáquela y colóquela con cuidado en la encimera.



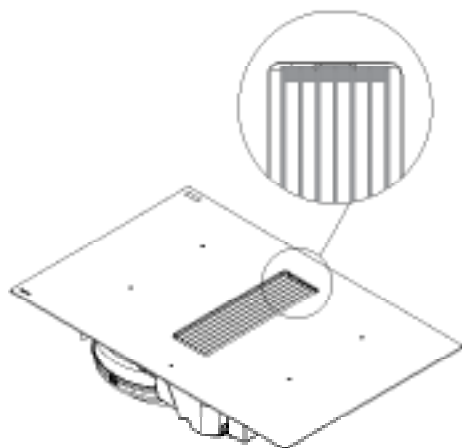
No ponga la rejilla de entrada en el cristal de la placa para evitar arañazos. No ponga la rejilla de entrada en una placa encendida para evitar que se caliente.

9.2.2 Cómo volver a colocar la rejilla de entrada



Procure colocar primero el filtro de recirculación monoblock y el filtro de grasa en el aparato antes de volver a poner la rejilla de entrada.

- Ponga la rejilla de entrada en el centro de la apertura de extracción usando los puntos de posicionamiento.

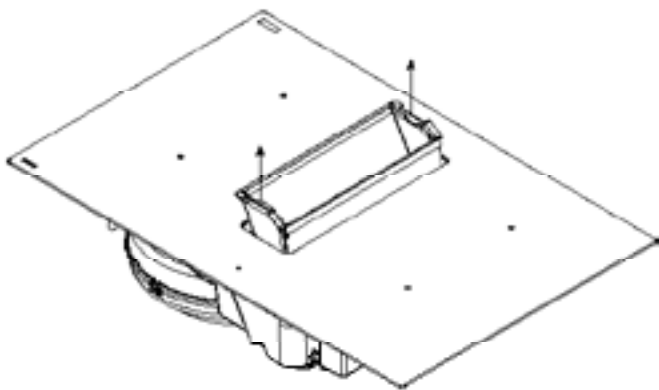


9.2.3 Limpieza del filtro de grasa

Cuando haya que limpiar los filtros de grasa, esto se indicará con el indicador de limpieza correspondiente (véase 7.1).

Acceso al filtro de grasa

- Quite la rejilla de entrada (véase 9.2.1).
- Sujete el filtro de grasa por las asas y sáquelo de la apertura de extracción.



Limpieza del filtro de grasa

El filtro de grasa metálico puede limpiarse manualmente o en lavavajillas. Se recomienda limpiarlo manualmente.

Limpieza manual del filtro:

- Sumerja el filtro en una solución de agua hirviendo con desengrasante.
- No utilizar productos de limpieza agresivos a base de ácidos o lejía.
- Utilice un cepillo para la limpieza.
- A continuación, enjuague los filtros bajo el grifo con agua tibia y déjelos secar.

Limpieza del filtro en lavavajillas:

- Utilice su detergente para lavavajillas habitual.
- No introduzca los filtros saturados de grasa en el lavavajillas con el resto de la vajilla.
- Seleccione un programa a baja temperatura (máximo 65°C).
- Una vez limpio, deje escurrir el filtro.



ADVERTENCIA: Al limpiar el filtro en lavavajillas, este podría decolorarse como resultado del contenido salino. Esto no afectará a su funcionamiento.



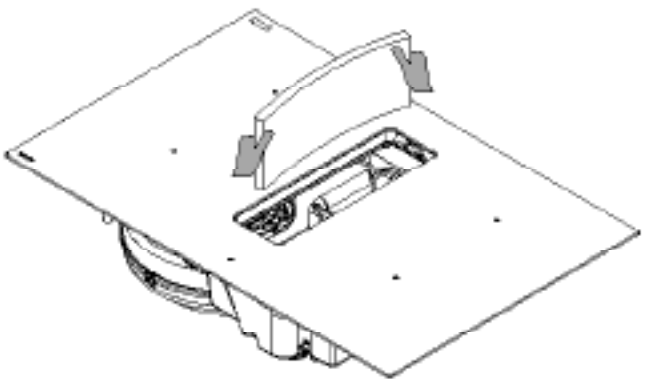
ADVERTENCIA: Si no se llevan a cabo las instrucciones anteriores, se puede producir riesgo de incendio debido a la acumulación de suciedad.

Una vez limpio

- Vuelva a colocar el filtro de grasa en la apertura de extracción en la dirección exacta y sujetándolo por las asas.
- Vuelva a colocar la rejilla en la apertura de extracción.
- Restablezca el indicador de filtro de grasa (véase 7.1).

9.2.4 Sustitución del filtro de recirculación monoblock (modo de recirculación)

- Quite la rejilla de entrada (véase 9.2.1).
- Saque el filtro de grasa (véase 9.2.3).
- Sujete el filtro de recirculación monoblock e inclínelo hacia delante.
- Pliegue ambas esquinas y saque el filtro de recirculación monoblock de la apertura de extracción.










Una vez se haya sustituido

- Pliegue las esquinas del nuevo filtro de recirculación monoblock y vuelva a colocarlo en el bastidor de la apertura de extracción.
- Empuje bien el filtro en el bastidor.
- Vuelva a colocar el filtro de grasa en la apertura de extracción en la dirección exacta y sujetándolo por las asas.
- Vuelva a colocar la rejilla de entrada en la apertura de extracción.
- Restablezca el indicador de filtro de recirculación monoblock (véase 7.2).

10 RESOLVER PEQUEÑAS AVERÍAS

10.1 Avisos en la placa de cocción

Código	
	<ul style="list-style-type: none"> – 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’.
	<ul style="list-style-type: none"> – Hay un fallo en el sistema electrónico. – Desconecte la placa de cocción y vuelva a conectarla. – Póngase en contacto con el servicio postventa.
 (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 [–].

10.2 Avisos en la extracción**La campana no produce una extracción correcta. ¿Cuál puede ser la causa de este problema?**

- Compruebe que el filtro monobloque y el filtro de grasa junto con la rejilla de entrada estén colocados correctamente.
- Compruebe el filtro de grasa. Respete las indicaciones de limpieza. El filtro debe limpiarse como media una vez cada dos semanas para garantizar un correcto funcionamiento de la extracción.
- Compruebe la ventilación en la vivienda. En cuanto se ponga en marcha la campana, deberá asegurarse la ventilación abriendo las rejillas en las ventanas o abriendo una ventana.

10.3 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.

RESUMEN DE FUNCIONES NOVY EASY PRESTIGE


Indicación

-  Indicador y botón de selección del extractor
-  Botón de función «mantener caliente»

Operación de la placa de cocción

Activación / desactivación de la placa de cocción

Seleccione la zona girando el mando correspondiente hacia la derecha. Se iluminará el indicador de funcionamiento de la zona de cocción correspondiente [L-9].

Gire el mando giratorio hacia la izquierda hasta que el indicador de funcionamiento muestre  o H [0/H].

Configuración del regulador de potencia

MÁS - Gire este mando giratorio hacia la derecha hasta alcanzar el nivel de potencia deseado [1-9].

MENOS - Gire este mando giratorio hacia la izquierda hasta alcanzar el nivel de potencia deseado [9-1].

Activación y desactivación de la función Power

ACTIVAR - Gire el mando giratorio correspondiente hacia la derecha hasta el tope y manténgalo pulsado durante unos 2 segundos hasta que se escuche una señal [P].

DESACTIVAR - Girar el mando hacia la izquierda [9-0].

Límite de potencia activado

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

Programación de la cocción automática

ACTIVAR - Gire el mando giratorio correspondiente hacia la izquierda, hasta el tope y manténgalo pulsado durante unos 2 segundos hasta que se escuche una señal [R] y inmediatamente después, vuelva a girar el mando hasta la posición de preparación deseada [6-R].

DESACTIVAR - Gire el mando correspondiente completamente hacia la izquierda o gire hacia la izquierda hasta la posición de preparación deseada [9-0].

Función “mantener caliente”

ON (Encendido) - Gire el mando giratorio correspondiente hacia la derecha, hasta el primer tope [⏏].

OFF (Apagado) - Gire el mando giratorio correspondiente hacia la izquierda, hasta que el indicador de control muestre [⏏ o H], o gire hacia la derecha para seleccionar el ajuste deseado [⏏-⏏].

Zona flex manual

ON - Gire los botones giratorios de las zonas de cocción frontal y trasera (A1 + A2 o B1 + B2) simultáneamente hacia la derecha, hasta el tope, y manténgalos así durante aproximadamente 2 segundos hasta que se escuche una señal.

Si la función Zona flex está activada, aparecerá el símbolo [⏏].

OFF - Gire los botones giratorios de las zonas de cocción frontal y trasera (A1 + A2 o B1 + B2) al mismo tiempo hacia la izquierda hasta que el indicador de control indica una [H].

Operación de la placa de cocción

Configuración de la regulación de capacidad del extractor

MÁS - Gire el mando del ventilador hacia la derecha para el ajuste de potencia deseado [⏏-⏏].

MENOS - Gire el mando del ventilador completamente hacia la izquierda [⏏-⏏].

Regulación automática de la capacidad del extractor

ENCENDIDO - Gire el mando del ventilador hacia la derecha, hasta que aparezca [⏏] en la pantalla.

APAGADO - Gire el mando del ventilador hacia la izquierda para apagar el ventilador [⏏], o hacia la derecha para el ajuste de ventilador deseado [⏏-⏏].

CONTENUTO

1	INFORMAZIONI GENERALI	40
2	AMBIENTE E RISPARMIO	41
2.1	Materiali di imballaggio	41
2.2	Smaltimento del vecchio apparecchio	41
2.3	Consigli per ridurre il consumo energetico e aumentare l'efficienza	42
3	USO DELL'APPARECCHIO	43
3.1	Primo utilizzo dell'apparecchio	43
3.2	Precauzioni contro i danni	43
4	DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	44
4.1	Principio di induzione	44
4.2	Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione	45
4.3	Suoni associati all'induzione	45
4.4	Panoramica generale	46
5	PLACA DE INDUCCIÓ	47
5.1	Funzionamento	47
5.2	Azionamento con manopola	47
5.3	Uso del piano cottura	48
5.3.1	Accensione e spegnimento	48
5.3.2	Rilevamento pentola	49
5.3.3	Indicazione del calore residuo	49
5.3.4	Funzione Power	50
5.3.5	Programmazione dell'avviamento rapido della cottura	52
5.3.6	Funzione scaldavivande	53
5.3.7	Zona flessibile	54
5.3.8	Protezione dei bambini	55
6	ASPIRAZIONE	56
6.1	Funzionamento	56
6.2	Azionamento con manopola	57
6.3	Modalità d'uso	58
6.3.1	Modalità di ricircolo (impostazione predefinita)	58
6.3.2	Modalità di evacuazione	58
6.4	Funzionamento	59
6.4.1	Accensione e spegnimento	59
6.4.2	Aspirazione automatica	60
6.4.3	Funzioni di postfunzionamento automatiche	60

7	INDICATORI DI PULIZIA	62
7.1	Indicatore di pulizia dei filtri anti-grasso	62
7.2	Indicazione di sostituzione del filtro di ricircolo monoblock (modalità di ricircolo)	62
8	CONSIGLI PER LA COTTURA	63
9	PULIZIA E MANUTENZIONE	65
9.1	Manutenzione del piano cottura	65
9.2	Manutenzione dell'aspirazione	67
9.2.1	Estrazione della griglia di aspirazione	67
9.2.2	Riposizionamento della griglia di aspirazione	68
9.2.3	Pulizia del filtro anti-grasso	68
9.2.4	Sostituzione del filtro di ricircolo monoblock (modalità di ricircolo)	70
10	RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI	71
10.1	Messaggi sul piano di cottura	71
10.2	Messaggi sulla cappa	72
10.3	Guasi	72
	VISIONE D'INSIEME DELLE FUNZIONI NOVY EASY PRESTIGE	73



1 INFORMAZIONI GENERALI

Leggere attentamente le istruzioni d'uso, le istruzioni di sicurezza e le istruzioni di montaggio 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, le istruzioni di montaggio e le istruzioni d'uso 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.

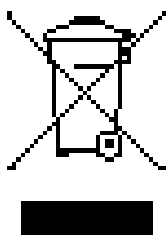
2 AMBIENTE E RISPARMIO

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

Il nuovo apparecchio è estremamente efficiente e a basso consumo energetico. 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.
- Posizionare le stoviglie in modo che i vapori in uscita raggiungano la superficie di estrazione della ventola.
- Attivare la ventola dell'apparecchio alla velocità più bassa all'inizio della cottura per controllare l'umidità ed eliminare gli odori di cottura.
- Aumentare la velocità della ventola soltanto laddove richiesto dai vapori di cottura.
- Utilizzare la velocità più alta soltanto laddove strettamente necessario.
- Se viene rilasciato molto vapore, selezionare tempestivamente un'impostazione di velocità della ventola più alta. Questo metodo è più efficiente rispetto a tentare di aspirare il vapore già diffuso all'interno della cucina dopo un uso prolungato dell'apparecchio.
- Utilizzare la modalità ritardo, se presente sull'apparecchio. Non lasciare la ventilazione attivata inutilmente dopo la cottura.
- Tenere i filtri dell'apparecchio puliti per ottimizzare l'efficienza del filtraggio di grassi e odori.
- Assicurare un flusso adeguato di aria nella stanza, per garantire il funzionamento efficiente ed economico dell'apparecchio.
- Evitare qualsiasi corrente d'aria sopra la superficie di cottura per ottimizzare il funzionamento.

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.
- Prima del primo utilizzo, pulire il piano in vetro con un panno umido e asciugarlo. Non utilizzare detergenti; ciò può causare la comparsa di un alone blu.

3.2 Precauzioni contro i danni

- Pentole o stoviglie danneggiate con basi ruvide (ghisa non smaltata) possono danneggiare il vetro.
- Sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare il vetro.
- Evitare la caduta di oggetti (anche piccoli) sul vetro.
- Evitare di urtare le pentole contro il bordo del vetro.
- Non collocare né lasciare pentole vuote sul piano cottura.
- Non collocare mai una pentola calda sul pannello comandi.

4 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO


L'apparecchio è un piano di cottura a induzione con aspirazione integrata del piano di lavoro. Il piano dispone di 4 zone di cottura, con aspirazione integrata centrale, che assicura l'eliminazione dei fumi di cottura. Il piano di cottura e l'aspirazione possono essere azionati separatamente. Più avanti nelle presenti istruzioni per l'uso è illustrato il funzionamento 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, acciaio inox, 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.

4.2 Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione

Modello	1866	
Potenza nominale	7400	W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	180.5	Wh/kg
Zona di cottura sinistra	240 x 210	mm
Detección de mínimo	Ø 110	mm
Potencia nominal*	2100	W
Potencia Power*	3000	W
Potencia Super Power*	–	W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	A	mm
Consumo energetico ECcw**	186.4	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.

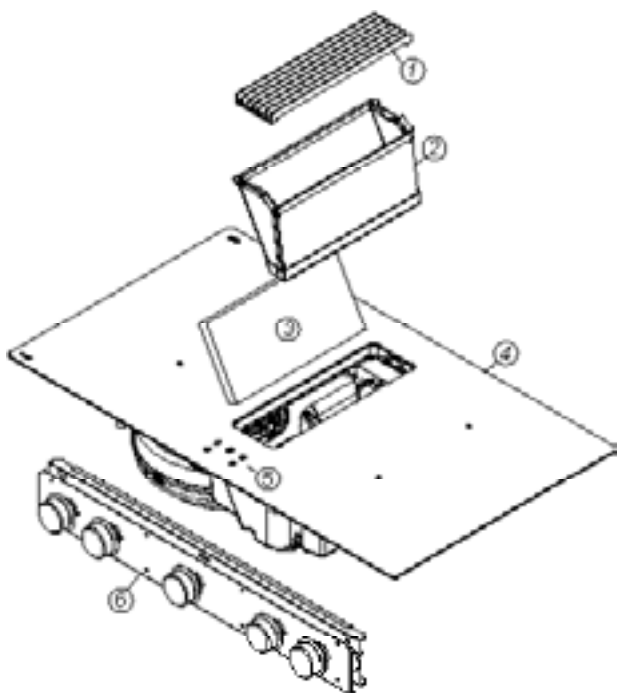
Clicchetto

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.

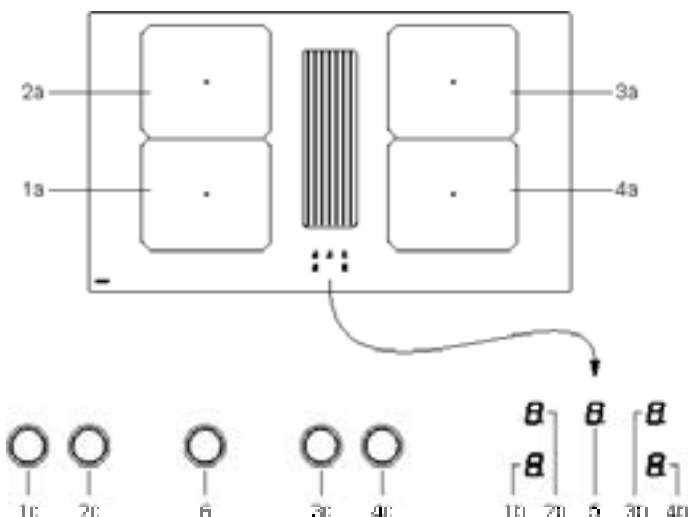
4.4 Panoramica generale



1	Griglia di aspirazione
2	Filtro anti-grasso
3	Filtro di ricircolo monoblock (modalità di ricircolo)
4	Piano di cottura a induzione
5	Indicatore
6	Funzionamento

5 PLACA DE INDUCCIÓ

5.1 Funzionamento



Comandi piano cottura

1a	Zona di cottura anteriore sinistra
2a	Zona di cottura posteriore sinistra
3a	Zona di cottura posteriore destra
4a	Zona di cottura anteriore destra
1b	Indicatore zona di cottura anteriore sinistra
2b	Indicatore zona di cottura posteriore sinistra
3b	Indicatore zona di cottura posteriore destra
4b	Indicatore zona di cottura anteriore destra
1c	Manopola zona di cottura anteriore sinistra
2c	Manopola zona di cottura posteriore sinistra
3c	Manopola zona di cottura posteriore destra
4c	Manopola zona di cottura anteriore destra
5	Indicatore ventola
6	Manopola aspirazione


5.2 Azionamento con manopola


L'apparecchio viene comandato dalle manopole sul pannello anteriore della cucina.

Le manopole sono a variazione continua e possono essere girate da destra verso sinistra.

Girando le manopole vengono attivate varie funzioni. L'attivazione viene indicata da una spia, un messaggio e/o un segnale acustico.






Se una o più manopole vengono girate contemporaneamente più a lungo del dovuto o (ad es. girando le manopole per la funzione di accensione), la funzione non viene attivata.

Il simbolo lo  lampeggia e dopo qualche secondo l'apparecchio si spe lampeggia e dopo qualche secondo l'apparecchio si spegne.


Per eliminare il simbolo , girare la stessa manopola o spegnere e riaccendere il piano cottura.

5.3 Uso del piano cottura

5.3.1 Accensione e spegnimento

Accendere e spegnere una zona di cottura	
Regolazioni	Display
Selezionare una zona girando verso destra la relativa manopola. L'indicatore di uso della zona cottura corrispondente si accende.	 -9
	
Spegnimento	Display
Girare la manopola verso sinistra finché l'indicatore di uso non indica  oppure H ¹ .	 H
	

Quindi, appoggiare sulla zona cottura pentole adatte all'induzione. Il riconoscimento della pentola fa scattare l'induzione. La pentola si scalda.

Finché non è presente una pentola sulla zona di cottura, l'indicatore passa dall'impostazione di cottura impostata al simbolo . Senza pentola, la zona cottura si spegne dopo 10 minuti per motivi di sicurezza. Maggiori informazioni a riguardo nella sezione "5.3.2 Rilevamento pentola".




1 H = hot (caldo)


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.

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.

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

La funzione Power **P** fornisce alla zona di cottura selezionata una potenza aumentata. Se questa funzione è attivata, le zone di cottura funzionano con una potenza notevolmente superiore per un massimo di 5 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
Girare verso destra la relativa manopola fino allo scatto e tenere premuto per circa 2 secondi fino a quando si sente un segnale.	P
Disattivazione di Power	Display
Girare la manopola verso sinistra.	9-0

Gestione della potenza massima:

Il piano cottura è diviso in 2 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 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 2 zone A1 e A2 oppure B1 e B2.

Zona di cottura	cm	Potenza (W)
A1	24 x 20	Normale: 2100 Power: 3000
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	

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




Per portare contemporaneamente 2 zone alla potenza massima bisogna utilizzare una delle zone A1 o A2 e una delle zone B1 o B2.

5.3.5 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.

La cottura automatica è indicata per le pietanze che vengono preparate a freddo, riscaldate ad alta potenza e che non richiedono il controllo costante della cottura (ad esempio, la bollitura di una minestra).

Programmazione dell'avviamento rapido

Attivazione dell'avviamento rapido	Display
Girare verso sinistra la relativa manopola fino allo scatto e tenere premuto per circa 2 secondi fino a quando si sente un segnale.	A
	
Subito dopo, riportare la manopola sul livello di cottura a fuoco lento desiderato.	
	
Sospensione dell'avviamento rapido	Display
Ruotare la manopola corrispondente completamente a sinistra o ruotarla a sinistra fino al livello di cottura desiderato.	9-0
	








La cottura automatica procede secondo la programmazione. Dopo un determinato numero di minuti (v. tabella), viene attivato il livello di cottura a fuoco lento. Il simbolo  si spegne.

Tabella avviamento rapido	
Modalità di cottura continua impostata	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	--:--

5.3.6 Funzione scaldavivande

Con questa funzione è possibile raggiungere e mantenere automaticamente una temperatura di 42°C. Ciò evita che le pentole trabocchino e che il cibo si attacchi sul fondo delle pentole.



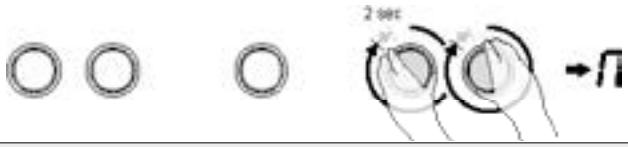






Attivazione e arresto della funzione Scaldavivande	
Accensione	Display
Girare verso destra la manopola desiderata fino al primo scatto.	
	
Spegnimento	Display
Girare verso sinistra la manopola corrispondente finché l'indicatore d'uso non indica  o H ¹ o girare verso destra per selezionare il livello di cottura desiderato.	 H 1-9
	
oppure	
	

La durata massima di attivazione dello scaldavivande è 2 ore.

1 H = hot (caldo)

5.3.7 Zona flessibile

Questa caratteristica permette di associare le 2 zone di sinistra e le 2 zone di destra come 2 grandi zone. Questa funzione può essere attivata manualmente quando si posa una grande pentola/padella sulla superficie di cottura.

Zona flessibile	
Attivazione manuale	Display
Girare le manopole delle zone di cottura anteriore e posteriore (A1 + A2 o B1 + B2) contemporaneamente verso destra fino all'arresto e tenerle premute per circa 2 secondi fino a quando si sente un segnale. La funzione di collegamento è abilitata e appare il simbolo  .	
	
Riduzione della potenza	Display
Per azionare, usare tramite le manopole della zona di cottura anteriore. Ruotare la manopola verso sinistra fino a raggiungere la potenza desiderata.	
	
Aumentare la potenza	Display
Per azionare, usare le manopole della zona di cottura anteriore. Ruotare la manopola verso destra fino a raggiungere il livello di potenza desiderato.	
	
Disattivare la Zona flessibile	Display
Ruotare contemporaneamente le manopole delle zone di cottura anteriore e posteriore (A1 + A2 o B1 + B2) verso sinistra fino a quando l'indicatore di controllo indica H ¹ .	
	

1 H = hot (caldo)

5.3.8 Protezione dei bambini

Il meccanismo di protezione dei bambini serve a evitare che la piastra venga accesa accidentalmente o intenzionalmente dai bambini.

A tal fine, i comandi vengono bloccati.



Il meccanismo di protezione dei bambini può essere attivato solo quando tutte le zone di cottura e la ventola sono spenti.

Protezione dei bambini

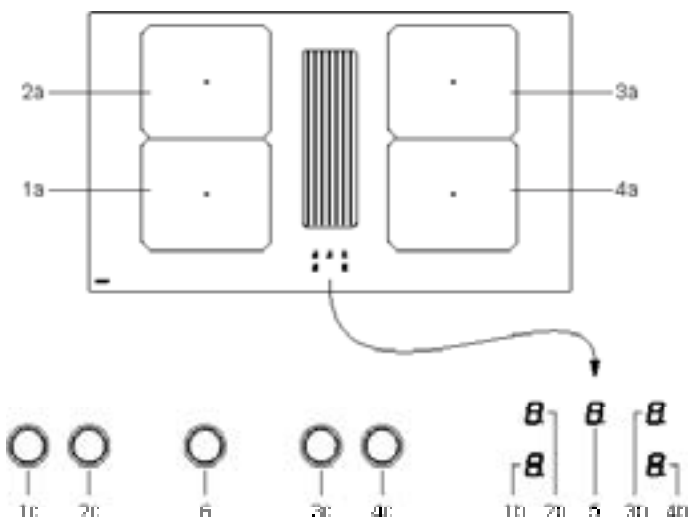
Accensione	Display
<ul style="list-style-type: none"> – Prima di tutto, spegnere tutte le zone cottura e la ventola. – Ruotare quindi le due manopole di sinistra delle zone di cottura anteriore e posteriore sinistra contemporaneamente verso sinistra fino all'arresto e tenerle premute per circa 3 secondi. – Sulle indicazioni della modalità di cottura appare l'indicazione [L] relativa al blocco di sicurezza per i bambini; il comando è bloccato. 	
Spegnimento	
<p>Ruotare le due manopole di sinistra delle zone di cottura anteriori e posteriori contemporaneamente verso sinistra fino all'arresto e tenerle premute per circa 3 secondi per disattivare nuovamente il sistema di protezione dei bambini.</p> <p>Il simbolo [L] scompare.</p>	<p>il Led si spegne</p>



In caso di interruzione di corrente, il meccanismo di blocco per i bambini inserito viene disattivato e si arresta.

6 ASPIRAZIONE

6.1 Funzionamento



Comandi piano cottura

1a	Zona di cottura anteriore sinistra
2a	Zona di cottura posteriore sinistra
3a	Zona di cottura posteriore destra
4a	Zona di cottura anteriore destra
1b	Indicatore zona di cottura anteriore sinistra
2b	Indicatore zona di cottura posteriore sinistra
3b	Indicatore zona di cottura posteriore destra
4b	Indicatore zona di cottura anteriore destra
1c	Manopola zona di cottura anteriore sinistra
2c	Manopola zona di cottura posteriore sinistra
3c	Manopola zona di cottura posteriore destra
4c	Manopola zona di cottura anteriore destra
5	Indicatore ventola
6	Manopola aspirazione


6.2 Azionamento con manopola


L'apparecchio viene comandato dalle manopole sul pannello anteriore della cucina.

Le manopole sono a variazione continua e possono essere girate da destra verso sinistra.

Girando le manopole vengono attivate varie funzioni. L'attivazione viene indicata da una spia, un messaggio e/o un segnale acustico.

Se una o più manopole vengono girate contemporaneamente più a lungo del dovuto o (ad es. girando le manopole per la funzione di accensione), la funzione non viene attivata.

Il simbolo lo  lampeggia e dopo qualche secondo l'apparecchio si spegne lampeggia e dopo qualche secondo l'apparecchio si spegne.

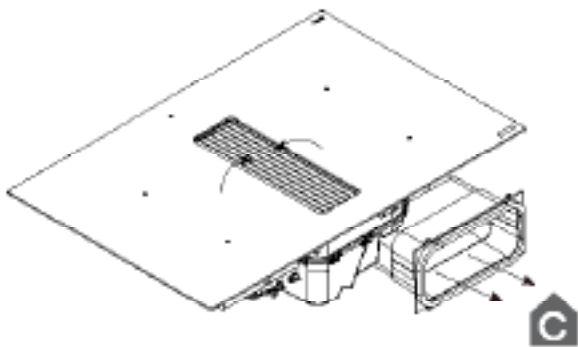
Per eliminare il simbolo , girare la stessa manopola o spegnere e riaccendere il piano cottura.

6.3 Modalità d'uso

L'apparecchio può essere utilizzato in modalità di scarico o di ricircolo (impostazione predefinita alla consegna).

6.3.1 Modalità di ricircolo (impostazione predefinita)

L'aria aspirata viene prima pulita dai filtri anti-grasso. Successivamente, viene eliminata dagli odori tramite il filtro di ricircolo prima che l'aria venga reimpressa in cucina.



Fornire un'adeguata ventilazione in cucina per un'efficienza ottimale del sistema di ricircolo.

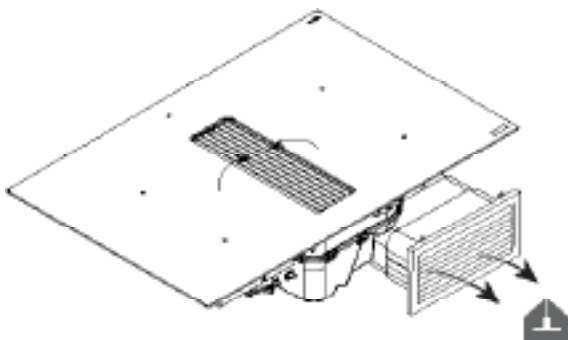
6.3.2 Modalità di evacuazione



Per cambiare la modalità di ricircolo in modalità di scarico, vedere la spiegazione nel manuale di installazione.

L'aria aspirata viene dapprima pulita dai filtri anti-grasso, per poi essere espulsa all'esterno.




Può essere effettuato tramite un condotto installato tra l'apparecchio e la griglia di aspirazione sulla parete.



Assicurare un apporto d'aria sufficiente in cucina per l'efficienza ottimale del sistema.

6.4 Funzionamento

6.4.1 Accensione e spegnimento

Aspirazione	
Attivazione/aumentare la potenza di aspirazione	Display
Ruotare verso destra la manopola della ventola per impostare la potenza desiderata.	1-9
	
Diminuire la potenza di aspirazione	Display
Ruotare verso sinistra la manopola della ventola per impostare la potenza desiderata.	9-1
	
Spegnere l'aspirazione	Display
Ruotare la manopola della ventola interamente verso sinistra.	0
	

6.4.2 Aspirazione automatica



Questa funzione regola automaticamente la potenza di aspirazione in funzione della potenza utilizzata dalla/e zona/e di cottura.

Accensione dell'aspirazione automatica	Display
Ruotare verso destra la manopola dell'aspirazione finché sul display non comparirà il simbolo [A].	A
	
Spegnimento dell'aspirazione automatica	Display
Ruotare la manopola dell'aspirazione verso sinistra per spegnerla o verso destra per impostare la potenza desiderata della ventola.	□
 <p>oppure</p>	

6.4.3 Funzioni di postfunzionamento automatiche

L'apparecchio è dotato della funzione di postfunzionamento automatiche.

Il livello dell'aspirazione 1 o, in modalità automatica, [A] viene visualizzato con un punto lampeggiante.

Attivazione della funzione	Display
Spegnete tutte le zone di cottura girando tutte le manopole a sinistra.	A. oppure !
	
Disattivazione della funzione	Display
Ruota la manopola dell'aspirazione a sinistra.	□
	

Funzioni di postfunzionamento modalita di ricircolo (Impostazione predefinita)

Questa funzione si avvia terminata la cottura. Con essa, la cappa aspirante consente l'evacuazione di tutti gli ultimi fumi di cottura dalla cucina a una bassa potenza di aspirazione per un tempo fisso prestabilito. Durante il ricircolo, gli appositi filtri vengono asciugati e il tempo standard è impostato su 30 minuti.

Si consiglia di eseguire sempre questa funzione. Trascorso il tempo previsto, l'aspirazione si spegne automaticamente.

La funzione non può essere disattivata manualmente.

Funzioni di postfunzionamento modalita di evacuazione

Questa funzione si avvia terminata la cottura. Con essa, la cappa aspirante consente l'evacuazione di tutti gli ultimi fumi di cottura dalla cucina a una bassa potenza di aspirazione per un tempo fisso prestabilito. Il tempo standard impostato per l'evacuazione è 10 minuti. Si consiglia di eseguire sempre questa funzione. Trascorso il tempo previsto, l'aspirazione si spegne automaticamente.

La funzione non può essere disattivata manualmente.

7 INDICATORI DI PULIZIA

7.1 Indicatore di pulizia dei filtri anti-grasso

Dopo 20 ore di cottura, si consiglia di pulire il filtro anti-grasso, come indicato dall'apparecchio stesso. Dopo 20 ore di cottura, sul display della ventola compare un simbolo [🔍] lampeggiante.

Filtro anti-grasso	
Rimozione dell'indicazione del filtro anti-grasso	Display
Girare verso sinistra la manopola di controllo della ventola per circa 3 secondi.	🔍



Seguire le istruzioni per la pulizia descritte nel capitolo 9. *Pulizia e manutenzione.*

7.2 Indicazione di sostituzione del filtro di ricircolo monoblock (modalità di ricircolo)

Dopo 450 ore di cottura, si consiglia di sostituire il filtro di ricircolo monoblock, come indicato dall'apparecchio stesso. Dopo 450 ore di cottura, sul display della ventola compare un simbolo [🔍] lampeggiante.

Filtro di ricircolo	
Reset dell'indicazione del filtro di ricircolo	Display
Girare verso sinistra la manopola di controllo della ventola per circa 3 secondi.	🔍



Seguire le istruzioni per la sostituzione descritte nel capitolo 9. *Pulizia e manutenzione.*

8 CONSIGLI PER LA COTTURA

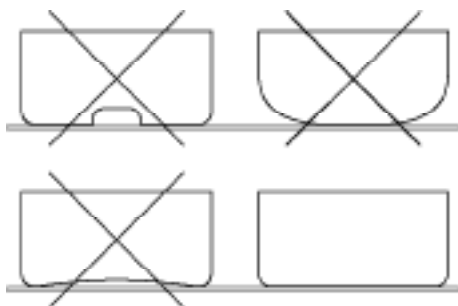
Qualità delle pentole/padelle

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.



Sollevarre 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

9 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.

9.1 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.

Manopole rotanti con parti laccate

Le manopole possono essere pulite con un panno umido e un detergente delicato.

Le manopole non possono essere lavate in lavastoviglie e non possono essere smontate per la pulizia.

Pulizia del vetro del piano cottura

Pulire la superficie con un panno umido o una spugna ed eventualmente un po’ di detersivo per i piatti (meglio dopo ogni uso). Quindi strofinare il piano cottura con un panno asciutto o con carta assorbente asciutta. Assicurarsi sempre che tutti i panni che utilizzati siano puliti, in modo da evitare graffi sulla superficie.

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. Tuttavia, se questo non bastasse, è possibile utilizzare un prodotto di pulizia specifico per la pulizia vetroceramica (ad es. Vitroclen)

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.

9.2 Manutenzione dell'aspirazione

9.2.1 Estrazione della griglia di aspirazione

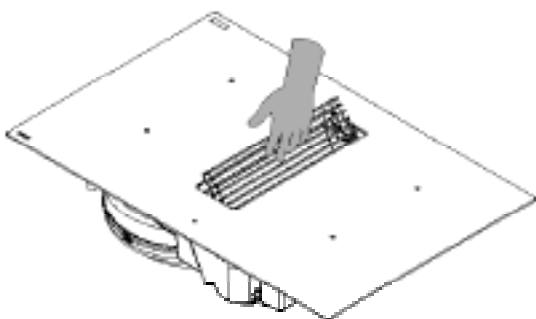


Non utilizzare strumenti che possano danneggiare la griglia di aspirazione quali spugne o agenti abrasivi, né detergenti aggressivi.



Spegnere del tutto il piano di cottura e disattivare la funzione Follow-up prima di rimuovere qualsiasi componente dell'aspirazione.

- Premere sulla destra la griglia di aspirazione, di modo da inclinarla.



- Afferrare saldamente la griglia e riporla al sicuro sul piano di lavoro della cucina.



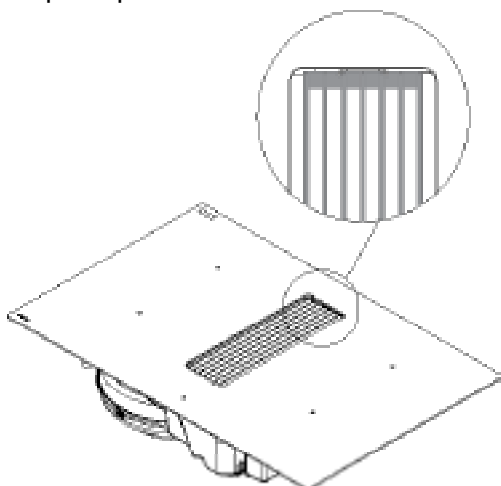
Non collocare la griglia di aspirazione sul vetro del piano di cottura onde evitare graffi. Non collocare la griglia di aspirazione sul piano di cottura acceso onde evitare che si surriscaldi.

9.2.2 Riposizionamento della griglia di aspirazione



Assicurarsi che il filtro di ricircolo mono-block e quello anti-grasso siano inseriti nell'apparecchio prima di riposizionare la griglia di aspirazione.

- Afferrare saldamente la griglia e collocarla centralmente nell'apertura di aspirazione, secondo i punti indicati per il posizionamento.

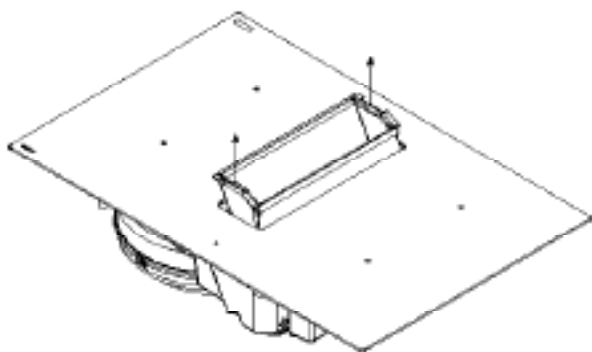


9.2.3 Pulizia del filtro anti-grasso

Quando i filtri anti-grasso devono essere puliti, questo viene indicato appositamente (vedere la sezione 7.1).

Accesso al filtro anti-grasso

- Rimuovere la griglia di aspirazione (vedere la sezione 9.2.1).
- Afferrare saldamente i manici del filtro anti-grasso e sollevarlo dall'apertura di aspirazione.



Pulizia del filtro anti-grasso

Il filtro anti-grasso in metallo può essere pulito a mano o in lavastoviglie. Si raccomanda di pulire il filtro a mano.

Pulizia manuale del filtro:

- Immergere il filtro in una soluzione di acqua bollente in cui è stato aggiunto un detergente sgrassante.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, acidi o contenenti alcali.
- Usare una spazzola per pulire.
- Quindi sciacquare il filtro con acqua calda corrente e lasciare asciugare.

Pulizia del filtro in lavastoviglie:

- Utilizzare un detersivo per lavastoviglie adeguato.
- Non collocare il filtro anti-grasso sporco in lavastoviglie insieme a stoviglie e vasellame.
- Selezionare un programma a bassa temperatura (massimo 65°C).
- Dopo il lavaggio, lasciare asciugare il filtro.



AVVERTENZA Durante la pulizia in lavastoviglie, il filtro può scolorire a causa del contenuto salino. Ciò non compromette il funzionamento del filtro.



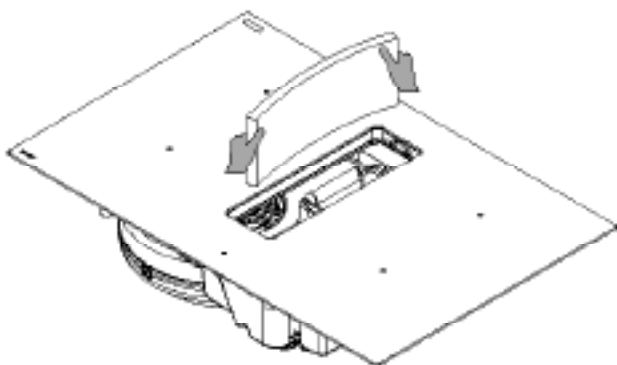
AVVERTENZA Se non si rispettano le istruzioni sopra riportate, in caso di sporco eccessivo, sussiste il rischio di incendio.

Dopo la pulizia

- Tenendolo per i manici, riposizionare il filtro anti-grasso nell'apertura di aspirazione nel senso corretto.
- Riposizionare la griglia nell'apertura di aspirazione.
- Resetare l'indicazione del filtro anti-grasso (vedere la sezione 7.1).

9.2.4 Sostituzione del filtro di ricircolo monoblock (modalità di ricircolo)

- Rimuovere la griglia di aspirazione (vedere la sezione 9.2.1).
- Rimuovere il filtro anti-grasso (vedere la sezione 9.2.3).
- Afferrare saldamente il filtro di ricircolo monoblock e inclinarlo in avanti.
- Piegare entrambi gli angoli ed estrarre il filtro di ricircolo monoblock dall'apertura di aspirazione.











Dopo la sostituzione

- Ripiegare gli angoli del nuovo filtro di ricircolo monoblock e posizionarlo nel telaio attraverso l'apertura di aspirazione.
- Premere il filtro per bene contro il telaio.
- Tenendolo per i manici, riposizionare il filtro anti-grasso nell'apertura di aspirazione nel senso corretto.
- Riposizionare la griglia nell'apertura di aspirazione.
- Resetare l'indicazione di sostituzione del filtro di ricircolo monoblock (vedere la sezione 7.2).

10 RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI

10.1 Messaggi sul piano di cottura

Codice	
	<ul style="list-style-type: none"> – 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.
	<ul style="list-style-type: none"> – Il sistema elettronico si è bloccato. – Scollegare il piano di cottura e ricollegarlo. – Rivolgersi al servizio di assistenza.
 (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 [-].

10.2 Messaggi sulla cappa**La cappa non aspira bene. Che cosa può causare questo problema?**

- Verificare il corretto posizionamento del filtro di ricircolo monoblock e del filtro anti-grasso assieme alla griglia di aspirazione.
- Controllare il filtro anti-grasso. Rispettare l'indicazione di pulizia. Il filtro deve essere pulito in media una volta ogni due settimane per garantire il corretto funzionamento dell'aspirazione.
- Verificare l'afflusso di aria nella casa. Quando l'estrattore è acceso deve essere assicurato un afflusso d'aria mediante l'apertura di griglie nelle finestre o lasciando aperta una finestra.

10.3 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.

VISIONE D'INSIEME DELLE FUNZIONI NOVY EASY PRESTIGE

Indicatore

-  Tasto di selezione e indicazione aspirazione
-  Tasto funzione scaldavivande

Controllo del piano cottura

Accensione / spegnimento del piano cottura

ACCENDERE - Selezionare una zona girando verso destra la relativa manopola. L'indicatore di uso della zona cottura corrispondente si accende [L-9].

SPENTO - Girare la manopola verso sinistra finché l'indicatore di uso non indica □ oppure H [□/H].

Regolazione della potenza

ALZARE - Ruotare la manopola verso destra fino a raggiungere il livello di potenza desiderato [1-9].

ABBASSARE - Ruotare la manopola verso sinistra fino a raggiungere la potenza desiderata [9-1].

Attivazione e disattivazione di Power

ATTIVARE - Girare verso destra la relativa manopola fino allo scatto e tenere premuto per circa 2 secondi fino a quando si sente un segnale [P].

DISATTIVARE - Girare la manopola verso sinistra [9-□].

Limite di potenza attivato

Riduzione da [9] a [8] e lampeggiamento [8].

Programmazione dell'avviamento rapido

ATTIVARE - Girare verso sinistra la relativa manopola fino allo scatto e tenere premuto per circa 2 secondi fino a quando si sente un segnale [R] e subito dopo, riportare la manopola sul livello di cottura a fuoco lento desiderato [5-R].

DISATTIVARE - Ruotare la manopola corrispondente completamente a sinistra o ruotarla a sinistra fino al livello di cottura desiderato [9-□].

Funzione scaldavivande

IN - Girare verso destra la manopola desiderata fino al primo scatto [L].

OFF - Girare verso sinistra la manopola corrispondente finché l'indicatore d'uso non indica [□ o H] o girare verso destra per selezionare il livello di cottura desiderato [1-9].

Zona flessibile manuale

ON - Girare le manopole delle zone di cottura anteriore e posteriore (A1 + A2 o B1 + B2) contemporaneamente verso destra fino all'arresto e tenerle premute per circa 2 secondi fino a quando si sente un segnale.

La funzione di collegamento è abilitata e appare il simbolo [F].

OFF - Ruotare contemporaneamente le manopole delle zone di cottura anteriore e posteriore (A1 + A2 o B1 + B2) verso sinistra fino a quando l'indicatore di controllo indica [H].

Controllo dell'aspirazione

Impostazione della regolazione della potenza di aspirazione

PIÙ - Ruotare verso destra la manopola della ventola per impostare la potenza desiderata [1-9].

MENO - Ruotare verso sinistra la manopola della ventola per impostare la potenza desiderata [9-1].

Regolazione della potenza di aspirazione automatica

ATTIVARE - Ruotare verso destra la manopola dell'aspirazione finché sul display non comparirà il simbolo [H].

DISATTIVARE - Ruotare la manopola dell'aspirazione verso sinistra per spegnerla [□] o verso destra per impostare la potenza desiderata della ventola [1-9].

SPIS TREŚCI

1	INFORMACJE OGÓLNE	77
2	ŚRODOWISKO I OSZCZĘDZANIE	78
2.1	Materiał opakowania	78
2.2	Utylizacja starego urządzenia	78
2.3	Porady w zakresie redukcji zużycia energii i zwiększenia wydajności	78
3	UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	80
3.1	Pierwsze użycie urządzenia	80
3.2	Ostrzeżenia przed możliwością wyrządzenia szkód	80
4	OPIS URZĄDZENIA	81
4.1	Zasada indukcji	81
4.2	Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej	82
4.3	Dźwięki powodowane przez indukcję	82
4.4	Przegląd ogólny	83
5	PŁYTA INDUKCYJNA	84
5.1	Sterowanie	84
5.2	Obsługa za pomocą pokręta	84
5.3	Sterowanie płytą grzewczą	85
5.3.1	Włączanie i wyłączanie	85
5.3.2	Wykrywanie garnków	86
5.3.3	Wskaźnik ciepła resztkowego	86
5.3.4	Funkcja Power	87
5.3.5	Programowanie automatycznego podgrzewania	89
5.3.6	Funkcja utrzymania ciepła	90
5.3.7	Łączenia pól	91
5.3.8	Blokada przed dziećmi	92
6	WYCIĄG	93
6.1	Sterowanie	93
6.2	Obsługa za pomocą pokręta	94
6.3	Tryby pracy	95
6.3.1	Tryb recyrkulacja (ustawienie domyślne)	95
6.3.2	Tryb odprowadzania	95
6.4	Obsługa wyciągu	96
6.4.1	Włączanie i wyłączanie	96
6.4.2	Automatyczny wyciąg	97
6.4.3	Automatyczna funkcja dobiegu	97

7	WSKAZANIA DO CZYSZCZENIA	99
7.1	Wskazania do czyszczenia filtra tłuszczu	99
7.2	Wskaźnik wymiany filtra recyrkulacji (Tryb recyrkulacja)	99
8	RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA	100
9	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	102
9.1	Konserwacja płyty grzewczej	102
9.2	Konserwacja wyciągu	104
9.2.1	Wyjmowanie kratki wlotowej	104
9.2.2	Ponowne zakładanie kratki wlotowej	105
9.2.3	Czyszczenie filtra tłuszczu	105
9.2.4	Wymiana filtra monoblokowego (Tryb recyrkulacja)	107
10	WYKRYWANIE I USUWANIE DROBNYCH USTEREK	108
10.1	Komunikaty na płycie grzewczej	108
10.2	Komunikaty wyciągu	109
10.3	Różne	109
	PRZEGLĄD FUNKCJI NOVY EASY PRESTIGE	110



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.

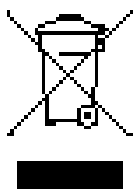
2 ŚRODOWISKO I OSZCZĘDZANIE

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

Nowe urządzenie jest wyjątkowo wydajne i oszczędne pod kątem zużycia energii. 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.
- Ustaw garnek w taki sposób, aby opary docierały do obszaru wyciągowego wentylatora.
- Włącz wentylator urządzenia na najniższe obroty, gdy zaczynasz gotować, aby kontrolować poziom wilgotności i wyeliminować powstające podczas gotowania zapachy.
- Zwiększ obroty wentylatora urządzenia tylko wtedy, gdy wymaga tego ilość oparów powstających podczas gotowania.
- Używaj najwyższej prędkości wentylatora tylko wtedy, gdy jest to absolutnie niezbędne.
- Jeśli podczas gotowania uwalnianych jest dużo oparów, należy w odpowiednim momencie zwiększyć prędkość obrotów wentylatora. Jest to bardziej wydajne niż próba pozbycia się za pomocą przedłużonego korzystania z urządzenia oparów, które już rozprzestrzeniły się po kuchni.
- Jeśli urządzenie ma tryb opóźnienia, należy z niego korzystać. Po gotowaniu nie zezwalać na niepotrzebne działanie wentylacji w urządzeniu.
- Zachowywać czystość filtra/filtrów urządzenia, aby zapewnić optymalną filtrację tłuszczu i zapachów.
- Zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, aby urządzenie mogło działać wydajnie i oszczędnie.
- Unikać powstawania ciągu powietrza nad strefą gotowania, aby zapewnić wydajne działanie.

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 należy wyczyścić moką szmatką szklaną płytę, a następnie wysuszyć ją. Nie używać detergentu; może to spowodować pojawienie się niebieskawego nalotu.

3.2 Ostrzeżenia przed możliwością wyrządzenia szkód

- Uszkodzone garnki lub garnki z nierównym dnem (żeliwne, nieemaliowane) mogą uszkodzić szkło.
- Piasek lub inne materiały ściernie 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

Tym urządzeniem jest indukcyjna płyta grzewcza ze zintegrowanym wyciągiem w blacie roboczym. Indukcyjna płyta grzewcza ma 4 strefy gotowania z wyciągiem zintegrowanym centralnie w płycie kuchennej, który zapewnia usuwanie oparów z gotowania.


Płyta grzewcza i wyciąg mogą być obsługiwane oddzielnie. Ponadto w tej instrukcji obsługi znajduje się objaśnienie obsługi 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, stali nierdzewnej, aluminium, szkła, drewna, ceramiki, gliny, stali nierdzewnej bez podstawy magnetycznej itp.

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

4.2 Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej

Typ	1866	
Moc całkowita	7400	W
Zużycie energii przez płytę grzewczą EChob**	180.5	Wh/kg
Strefy gotowania	240 x 210	mm
Wykrywanie garnka	Ø 110	mm
Normalne*	2100	W
Z funkcją Power*	3000	W
Super Power*	–	W
Naczynia kuchenne**	A	mm
Zużycie energii ECcw****	186.4	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 wibracje w obszarach, w których różne warstwy materiału stykają się ze sobą.

Gwizdanie

Takie odgłosy powstają zazwyczaj podczas gotowania w naczyniach składających się z warstw różnych materiałów i gdy dwie sąsiednie strefy gotowania są używane jednocześnie przy maksymalnej mocy. Gwizdanie znika lub słabnie po ustawieniu nagrzewania płyty grzewczej na niższą pozycję.

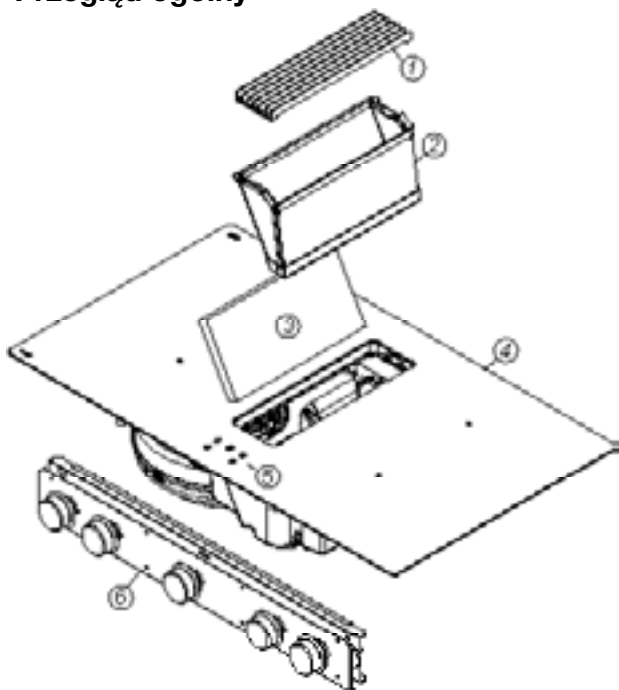
Klikanie

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.

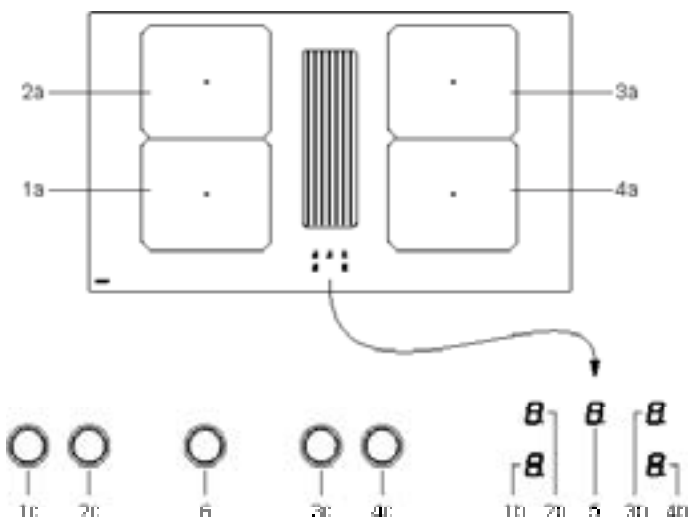
4.4 Przegląd ogólny



1	Kratka wlotowa
2	Filtr tłuszczu
3	Filtr monoblokowy (Tryb recyrkulacja)
4	Indukcyjna płyta grzewcza
5	Wskaźnik
6	Obsługa

5 PŁYTA INDUKCYJNA

5.1 Sterowanie



Sterowanie płytą grzewczą


1a	Lewa przednia strefa grzejna
2a	Lewa tylna strefa grzejna
3a	Prawa tylna strefa grzejna
4a	Prawa przednia strefa grzejna
1b	Wskaźnik lewej przedniej strefy grzejnej
2b	Wskaźnik lewej tylnej strefy grzejnej
3b	Wskaźnik prawej tylnej strefy grzejnej
4b	Wskaźnik prawej przedniej strefy grzejnej
1c	Pokrętło lewej przedniej strefy grzejnej
2c	Pokrętło lewej tylnej strefy grzejnej
3c	Pokrętło prawej tylnej strefy grzejnej
4c	Pokrętło prawej przedniej strefy grzejnej
5	Wskaźnik wentylatora afzuiging
6	Pokrętło wyciągu


5.2 Obsługa za pomocą pokręteł

Sterowanie urządzeniem odbywa się za pomocą pokręteł umieszczonych na przednim panelu kuchenki. Pokrętła są bezstopniowe i można je obracać w prawo i w lewo.

Obracając pokrętła, aktywuje się różne funkcje. Aktywacja ta jest sygnalizowana za pomocą kontrolki, odczytu i/lub sygnału dźwiękowego.






Jeśli jedno lub więcej pokręteł zostanie obróconych dłużej lub w tym samym czasie (np. poprzez dalsze naciskanie przycisków funkcji zasilania), funkcja nie zostanie aktywowana.


Symbol  będzie migać, a urządzenie wyłączy się po kilku sekundach.

Aby skasować symbol , należy przekręcić to samo pokrętło lub wyłączyć i włączyć płytę.

5.3 Sterowanie płytą grzewczą

5.3.1 Włączanie i wyłączanie

Włączanie i wyłączanie strefy gotowania	
Nastawianie	Wyświetlacz
Wybrać strefę, obracając odpowiednie pokrętło w prawo. Zaświeci się wskaźnik odpowiedniej strefy grzejnej.	 -9
	
Wyłączanie	Wyświetlacz
Obrócić pokrętło w lewo, aż wskaźnik pokaże  lub H ¹	 H
	

Natychmiast po tym należy umieścić naczynia nadające się do indukcji na strefie grzejnej. Funkcja wykrywania patelni włącza płytę indukcyjną. Patelnia jest nagrzewana. Dopóki na strefie grzejnej nie zostanie umieszczona patelnia, wskaźnik przełącza się między wybraną temperaturą grzania a symbolem . Jeśli na strefie grzejnej nie zostanie umieszczona patelnia, urządzenie wyłączy się po 10 minutach. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w sekcji „5.3.2 Wykrywanie garnków”.




1 H = hot (Gorący)


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.

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 zawieszono 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.

5.3.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po całkowitym wyłączeniu strefy gotowania lub płyty grzewczej powierzchnia szklana będzie nadal ciepła, co widać po symbolu . Symbol  zniknie, 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

Funkcja Power \mathcal{P} zapewnia wybranej strefie gotowania zwiększoną moc. W przypadku aktywacji tej funkcji te strefy gotowania będą pracować ze znacznie większą mocą przez maksymalnie 5 minut.

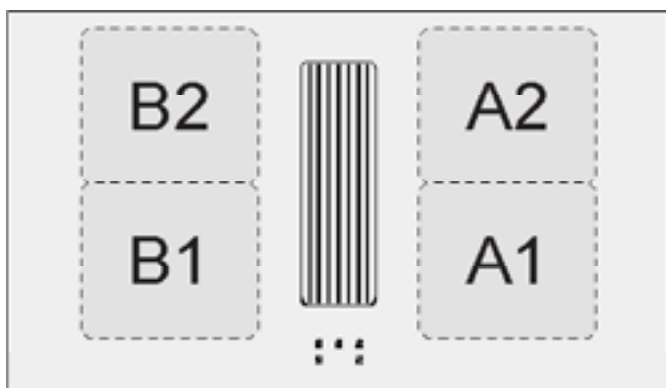
Funkcja Power służy do szybkiego podgrzewania dużych ilości wody, np. do makaronu.

Włączanie i wyłączenie funkcji Power

Włączanie funkcji Power	Wyświetlacz
Obrócić odpowiednie pokrętko w prawo do oporu i przytrzymać przez ok. 2 sekundy, aż usłyszysz sygnał.	\mathcal{P}
	
Wyłączanie funkcji Power	Wyświetlacz
Obrócić pokrętko w lewo.	9-0
	

Zarządzanie maksymalną mocą:

Płyta grzewcza jest podzielona na 2 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 zredukowana do maksymalnej możliwej temperatury gotowania.

Maksymalna moc indywidualna dla każdej strefy wynosi 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	Moc (W)
A1	24 x 21	Normalnie: 2100 Moc: 3000
A2	24 x 21	
B1	24 x 21	Moc: 3000
B2	24 x 21	




Limit mocy	Wyświetlacz
Wybrana strefa gotowania z funkcją Power.	P
Limit mocy aktywowany	B
[g] zredukowana do [B] i miga.	

Aby móc wykorzystać maksymalną możliwą moc dla 2 stref jednocześnie, należy zastosować kombinację stref A1 lub A2 i B1 lub B2.

5.3.5 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.

Automatyczne gotowanie na wolnym ogniu jest odpowiednie dla potraw, które są umieszczane na zimnej płycie, podgrzewane z dużą mocą i nie wymagają stałego monitorowania w trybie gotowania na wolnym ogniu (np. gotowanie zup mięsnych).

Programowanie automatycznego podgrzewania	
Aktywacja automatycznego podgrzewania	Wyświetlacz
Obrócić odpowiednie pokrętko w lewo do oporu i przytrzymać przez około 2 sekundy, aż usłyszysz sygnał.	A
	
Natychmiast ustawić pokrętko na żądany tryb gotowania na wolnym ogniu.	
	
Wyłączanie automatycznego podgrzewania	Wyświetlacz
Obrócić odpowiednie pokrętko w lewo.	9-0
	

Automatyczne gotowanie na wolnym ogniu przebiega zgodnie z programem. Po upływie określonego czasu (patrz tabela) proces gotowania przebiega dalej w trybie gotowania na wolnym ogniu. Symbol [R] wyłącza się.

Tabela automatycznego podgrzewania	
Ustawiony tryb gotowania ciągłego	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	--:--

5.3.6 Funkcja utrzymania ciepła

Funkcja ta umożliwia automatyczne osiągnięcie i utrzymywanie temperatury 42°C.

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

Włączanie i wyłączenie funkcji utrzymania ciepła	
Włączanie	Wyświetlacz
Obrócić odpowiednie pokrętko w prawo do pierwszego ogranicznika.	□
	
Wyłączenie	Wyświetlacz
Obrócić pokrętko w lewo, aż wskaźnik pokaże □ lub H ¹ , lub w prawo, aby wybrać żądaną temperaturę gotowania.	□ H 1-9
	

Maksymalny czas działania funkcji utrzymania ciepła wynosi 2 godziny.

1 H = hot (Gorący)

5.3.7 Łączenia pól

Ta funkcja pozwala połączyć dwie lewe i dwie prawe strefy, tak aby działały jako dwie duże strefy elastyczne. Funkcja ta może być aktywowana ręcznie w przypadku umieszczenia dużego garnka/patelni na powierzchni do gotowania.

Łączenia pól	
Aktywacja ręczna	Wyświetlacz
Obrócić pokrętki przedniej i tylnej strefy grzejnej (A1 + A2 lub B1 + B2) jednocześnie w prawo do oporu i przytrzymać przez ok. 2 sekundy, aż usłyszysz sygnał. Włączona jest funkcja mostka, wyświetlany jest symbol Π .	9Π
Zwiększ moc	Wyświetlacz
Do obsługi służą pokrętki przedniej strefy grzejnej. Obracać pokrętko w lewo, aż do uzyskania żądanej mocy.	$9-0$
Zmniejsz moc	Wyświetlacz
Do obsługi służą pokrętki przedniej strefy grzejnej. Obracać pokrętko w prawo, aż do uzyskania żądanej mocy.	$1-9$
Wyłącz Łączenia pól	Wyświetlacz
Obrócić pokrętki przedniej i tylnej strefy grzejnej (A1 + A2 lub B1 + B2) jednocześnie w lewo, aż wskaźnik pokaże H^1 .	H

1 H = hot (Gorący)

5.3.8 Blokada przed dziećmi





Blokada przed dziećmi powinna zapobiegać przypadkowemu lub celowemu włączeniu płyty indukcyjnej przez dzieci.

Blokuje ona elementy sterujące.



Należy pamiętać, że blokadę przed dziećmi można aktywować tylko wtedy, gdy wszystkie strefy grzejne i wentylator są wyłączone.

Blokada przed dziećmi

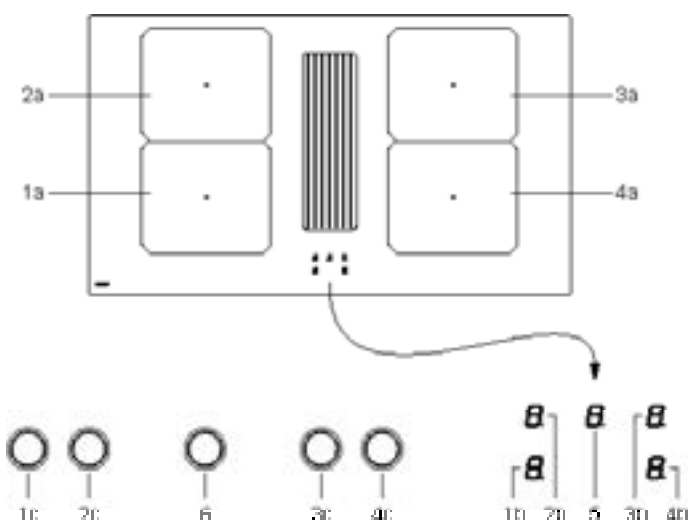
Aktywuj	Wyświetlacz
<ul style="list-style-type: none"> – Najpierw należy wyłączyć wszystkie strefy grzejne i wentylator. – Obrócić jednocześnie dwa lewe pokrętki lewego przedniego i tylnego pola grzejnego w lewo do oporu i przytrzymać przez ok. 3 sekundy. – Na wyświetlaczu trybu gotowania pojawi się [L], co oznacza aktywację blokady przed dziećmi; sterowanie jest zablokowane. 	
	
Wyłącz	Wyświetlacz
<p>Ponownie, obrócić jednocześnie dwa lewe pokrętki lewego przedniego i tylnego pola grzejnego w lewo do oporu i przytrzymać przez ok. 3 sekundy, aby wyłączyć blokadę przed dziećmi.</p> <p>Symbol [L] zniknie.</p>	
	



W przypadku awarii zasilania włączona blokada przed dziećmi zostaje wyłączona, tj. dezaktywowana.

6 WYCIĄG

6.1 Sterowanie



Obsługa wyciągu


1a	Lewa przednia strefa grzejna
2a	Lewa tylna strefa grzejna
3a	Prawa tylna strefa grzejna
4a	Prawa przednia strefa grzejna
1b	Wskaźnik lewej przedniej strefy grzejnej
2b	Wskaźnik lewej tylnej strefy grzejnej
3b	Wskaźnik prawej tylnej strefy grzejnej
4b	Wskaźnik prawej przedniej strefy grzejnej
1c	Pokrętło lewej przedniej strefy grzejnej
2c	Pokrętło lewej tylnej strefy grzejnej
3c	Pokrętło prawej tylnej strefy grzejnej
4c	Pokrętło prawej przedniej strefy grzejnej
5	Wskaźnik wentylatora afzuiging
6	Pokrętło wyciągu


6.2 Obsługa za pomocą pokręteł

Sterowanie urządzeniem odbywa się za pomocą pokręteł umieszczonych na przednim panelu kuchenki. Pokręta są bezstopniowe i można je obracać w prawo i w lewo.

Obracając pokręta, aktywuje się różne funkcje. Aktywacja ta jest sygnalizowana za pomocą kontrolki, odczytu i/lub sygnału dźwiękowego.

Jeśli jedno lub więcej pokręteł zostanie obróconych dłużej lub w tym samym czasie (np. poprzez dalsze naciskanie przycisków funkcji zasilania), funkcja nie zostanie aktywowana.

Symbol  będzie migać, a urządzenie wyłączy się po kilku sekundach.

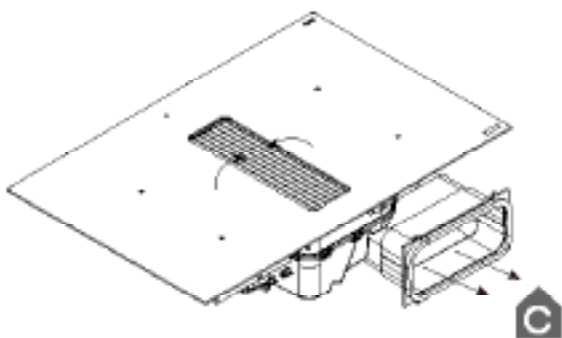
Aby skasować symbol , należy przekręcić to samo pokręta lub wyłączyć i włączyć płytę.

6.3 Tryby pracy

To urządzenie może być używane w trybie wyciągu lub recyrkulacji (ustawienie domyślne przy dostawie).

6.3.1 Tryb recyrkulacja (ustawienie domyślne)

Zassane powietrze jest najpierw oczyszczane przez filtry przeciwtłuszczowe. Następnie usuwane są zapachy przez filtr recyrkulacyjny, zanim powietrze zostanie ponownie wprowadzone do kuchni.



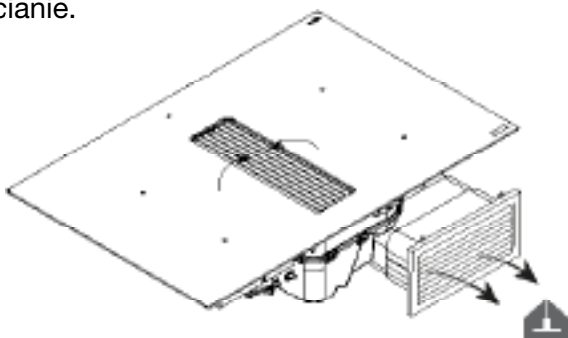
Zapewnij odpowiednią wentylację w kuchni, aby zagwarantować optymalną wydajność systemu recyrkulacji.

6.3.2 Tryb odprowadzania



Aby zmienić tryb recyrkulacji na tryb wyciągu, należy zapoznać się z objaśnieniami w instrukcji montażu.



Zassane powietrze jest najpierw oczyszczane przez filtry tłuszczu, a następnie odprowadzane na zewnątrz. Można to zrobić przez użycie systemu kanałów podłączonego między urządzeniem a kratką wydmuchową w ścianie.



Zapewnić dostateczne doprowadzanie powietrza do kuchni, aby uzyskać optymalną wydajność systemu.



6.4 Obsługa wyciągu

6.4.1 Włączanie i wyłączanie

Wyciąg	
Zwiększanie mocy wyciągu	Wyświetlacz
Obrócić pokrętko wentylatora w prawo, aby ustawić żądaną moc.	1-9
	→ 1-9
Zmniejszenie mocy wyciągu	Wyświetlacz
Obrócić pokrętko wentylatora w lewo, aby ustawić żądaną moc.	9-1
	→ 9-1
Wyłączanie wyciągu	Wyświetlacz
Obrócić pokrętko wentylatora do oporu w lewo.	0
	→ 0

6.4.2 Automatyczny wyciąg



Ta funkcja automatycznie dostosowuje moc wyciągu w zależności od mocy używanej przez strefy grzewcze.

Włączanie automatycznego wyciągu	Wyświetlacz
Obrócić pokrętko wentylatora w prawo, aż na wyświetlaczu pojawi się [R].	R
	
Wyłączanie automatycznego wyciągu	Wyświetlacz
Obrócić pokrętko wentylatora w lewo, aby wyłączyć wentylator lub w prawo, aby ustawić żądane ustawienie wentylatora.	0
	

6.4.3 Automatyczna funkcja dobiegu

Urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego opóźnienia.

Pozycja wentylatora 1 lub, w trybie automatycznym, [R] jest wyświetlane za obok migającej kropki dziesiętnej.

Włączanie funkcji dobiegu	Wyświetlacz
Wyłącz wszystkie strefy gotowania, przekręcając wszystkie pokrętki w lewo.	R. lub 1.
	
Wyłączanie funkcji dobiegu	Wyświetlacz
Obróć pokrętko odsysania w lewo.	0
	

Funkcja dobiegu tryb recyrkulacja (ustawienie domyślne)

Ta funkcja jest uruchamiana po zakończeniu gotowania. Przez ustalony stały czas wszystkie opary z kuchni są zabierane przez wieżę odciągu z niewielką mocą. Podczas recyrkulacji filtry recyrkulacji są osuszane, czas dobiegu jest standardowo ustawiony na 30 minut. Zaleca się, aby zawsze wykonywać funkcję w całości. Po zakończeniu czasu dobiegu wyciąg wyłącza się automatycznie.

Funkcja opóźnienia nie może być wyłączona ręcznie.

Funkcja dobiegu tryb odprowadzania

Ta funkcja jest uruchamiana po zakończeniu gotowania. Przez ustalony stały czas wszystkie opary z kuchni są zabierane przez wieżę odciągu z niewielką mocą. Podczas odprowadzania czas dobiegu jest standardowo ustawiony na 10 minut. Zaleca się, aby zawsze wykonywać funkcję w całości. Po zakończeniu czasu dobiegu wyciąg wyłącza się automatycznie.

Funkcja opóźnienia nie może być wyłączona ręcznie.

7 WSKAZANIA DO CZYSZCZENIA

7.1 Wskazania do czyszczenia filtra tłuszczu

Po 20 godzinach gotowania zaleca się czyszczenie filtra tłuszczu. To wskazanie jest podawane przez urządzenie.

Po 20 godzinach gotowania na wyświetlaczu wentylatora pojawi się migający symbol [L].

Filtr tłuszczu	
Reset wskazania filtra tłuszczu	Wyświetlacz
Przekręcić pokrętkę sterowania wentylatorem w lewo na około 3 sekundy.	[L]



Przestrzegać instrukcji czyszczenia opisanych w rozdziale 9. Czyszczenie i konserwacja.

7.2 Wskaźnik wymiany filtra recyrkulacji (Tryb recyrkulacja)

Po 450 godzinach gotowania zaleca się wymianę filtra monoblokowego. To wskazanie jest podawane przez urządzenie. Po 450 godzinach gotowania na wyświetlaczu wentylatora pojawi się migający symbol [L].

Filtr recyrkulacji	
Reset wskazania filtra recyrkulacji	Wyświetlacz
Przekręcić pokrętkę sterowania wentylatorem w lewo na około 3 sekundy.	[L]



Przestrzegać instrukcji wymiany opisanych w rozdziale 9. Czyszczenie i konserwacja.

8 RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

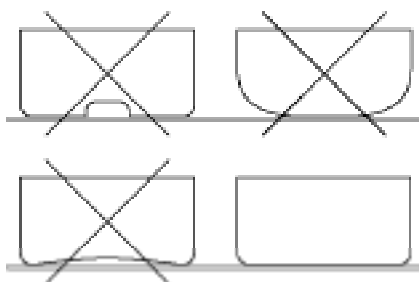
Jakość garnków i patelni

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, przygotuj 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

9 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.

9.1 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.

Powlekane części pokręteł

Pokręta można czyścić wilgotną chusteczką czyszczącą i łagodnym środkiem czyszczącym.

Pokręta nie nadają się do mycia w zmywarce i nie można ich zdemontować w celu wyczyszczenia.

Oczyść szkło płyty indukcyjnej

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

Usuwanie uporczywych plam

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

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

Przypalony cukier i stopione tworzywa sztuczne najlepiej usuwać od razu — gdy są wciąż gorące — skrobakiem szklanym. Następnie należy wyczyścić płytę grzewczą w sposób opisany w punkcie „Czyszczenie płyty szklanej”. Ziarna brudu/piasku mogą spaść na płytę kuchenną podczas obierania ziemniaków lub mycia warzyw i mogą spowodować zadrapania podczas przestawiania garnków. W związku z tym upewnij się, że na powierzchni nie ma żadnych ziaren.

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

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

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

Nie należy używać płyty kuchennej jako blatu stołowego ani do odkładania naczyń.

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

9.2 Konserwacja wyciągu

9.2.1 Wyjmowanie kratki wlotowej

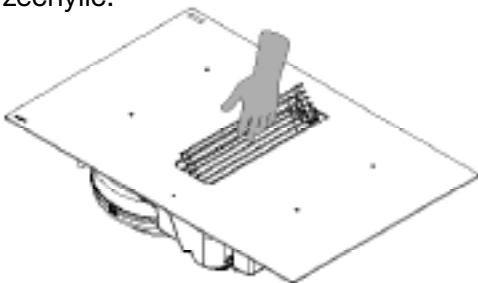


Nie używać przedmiotów, które mogą uszkodzić kratkę wlotową, np. gąbek ściernych, środków trących i agresywnych środków czyszczących.



Wyłączać płytę grzewczą i stan dobiegu całkowicie dopiero po usunięciu części wyciągu.

- Nacisnąć z prawej strony kratkę wlotową, aby mogła się przechylić.



- Chwycić kratkę wlotową i odłożyć bezpiecznie na blacie roboczym kuchenki.



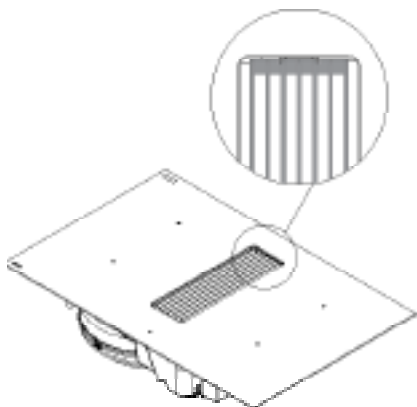
Nie kłaść kratki wlotowej na szkle płyty grzewczej, aby nie dopuścić do zarysowań. Nie kłaść kratki wlotowej na włączanej płycie grzewczej, aby nie dopuścić do rozgrzania.

9.2.2 Ponowne zakładanie kratki wlotowej



Zapewnić, aby filtr monoblokowy i filtr tłuszczu były wkładane w urządzenie przed założeniem kratki wlotowej.

- Chwycić kratkę wlotową i założyć ją centralnie w otworze odciągu na punktach pozycjonujących.

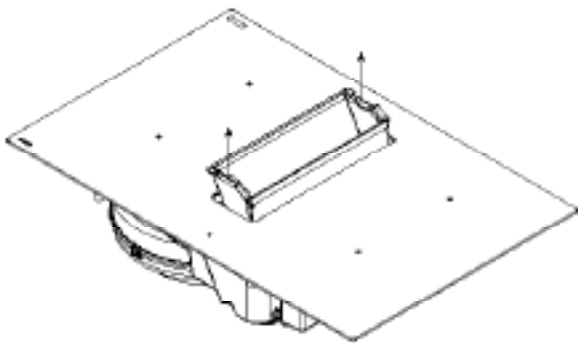


9.2.3 Czyszczenie filtra tłuszczu

Jeżeli konieczne jest czyszczenie filtrów tłuszczu, taka informacja jest widoczna na wskaźniku czyszczenia filtra tłuszczu (patrz 7.1).

Dostęp do filtra przeciw tłuszczowemu

- Zdjąć kratkę wlotową (patrz 9.2.1).
- Chwycić filtr tłuszczu za uchwyty i wyjąć go z otworu wyciągu.



Czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego

Metalowy filtr przeciwtłuszczowy można czyścić ręcznie lub w zmywarce do naczyń. Zalecamy ręczne czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego.

Ręczne czyszczenie filtra:

- Zanurz filtr w roztworze wrzącej wody, do którego dodano detergent odtłuszczający.
- Nie stosować agresywnych środków czyszczących zawierających kwasy lub ług.
- Do czyszczenia użyj szczotki.
- Następnie przepłucz filtry pod bieżącą, ciepłą wodą i pozostaw do wyschnięcia.

Czyszczenie filtra w zmywarce do naczyń:

- Użyj zwykłego detergentu do zmywarek.
- Nie wkładaj filtrów przeciwtłuszczowych nasyconych tłuszczem wraz z naczyniami do zmywarki.
- Wybierz program z niską temperaturą (maks. 65°C).
- Po czyszczeniu pozostaw filtr do odsączenia.



OSTRZEŻENIE: Podczas czyszczenia w zmywarce do naczyń filtr może się odbarwić pod wpływem zawartości soli. Nie wpływa to na jego działanie.



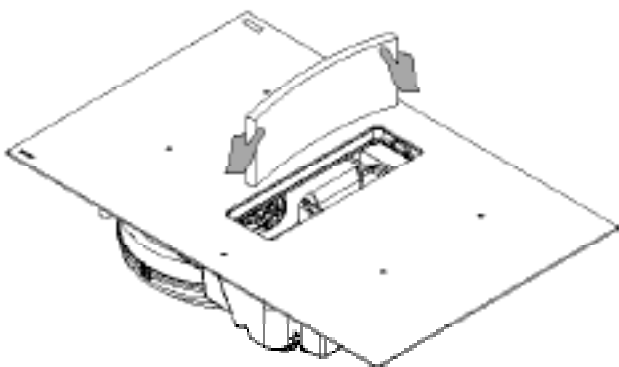
OSTRZEŻENIE: jeżeli powyższe instrukcje nie będą przestrzegane, zbyt silne zanieczyszczenie grozi pożarem.

Po czyszczeniu

- włożyć filtr tłuszczu za uchwyty ponownie w otwory wyciągu we właściwym kierunku.
- Włożyć kratkę wlotową ponownie w otwór wyciągu.
- Zresetować wskaźnik filtra tłuszczu (patrz 7.1).

9.2.4 Wymiana filtra monoblokowego (Tryb recyrkulacja)

- Zdjąć kratkę wlotową (patrz 9.2.1).
- Zdjąć filtr tłuszczu (patrz 9.2.3).
- Chwycić filtr monoblokowy i przechylić go do przodu.
- Wygiąć obydwa zaczepy i wyjąć filtr monoblokowy z otworu wyciągu.



Po wymianie

- Wygiąć ponownie zaczepy nowego filtra monoblokowego i włożyć je w ramę przez otwór wyciągu.
- Dobrze docisnąć filtr do ramy.
- Włożyć filtr tłuszczu za uchwyty ponownie w otwory wyciągu we właściwym kierunku.
- Włożyć kratkę wlotową ponownie w otwór wyciągu.
- Zresetować wskaźnik recyrkulacji (patrz 7.2).

10 WYKRYWANIE I USUWANIE DROBNYCH USTEREK

10.1 Komunikaty na płycie grzewczej

Kod	
E1	<ul style="list-style-type: none"> – na strefie gotowania nie ma garnka. – garnek nie nadaje się do indukcji. – średnica dna garnka jest zbyt mała w porównaniu ze strefą gotowania.
E2	Patrz rozdział 5.3.9 Funkcja utrzymania ciepła
E3	<ul style="list-style-type: none"> – System elektroniczny został zakłócony. – Odłącz i ponownie podłącz płytę grzewczą. – Wezwij serwis posprzedażny.
E4 (Er03)	Przyciski sterownika są pokryte płynem lub substancją stałą. Symbol zniknie, gdy tylko przyciski zostaną zwolnione lub wyczyszczone.
E5	Płyta się przegrzała. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie włącz ponownie.
E6	Dopływ powietrza do wentylatora jest zablokowany. Odblokuj go.
E7 (U400)	Płyta grzewcza nie została prawidłowo podłączona do sieci. Sprawdź podłączenie.
E8 (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 [–].

10.2 Komunikaty wyciągu

Okap nie odciąga prawidłowo. Co może być przyczyną tego problemu?

- Sprawdzić, czy filtr monoblokowy i filtr tłuszczu z kratką wlotową są prawidłowo włożone.
- Sprawdź filtr przeciwtłuszczowy. Postępuj według wskazówek dotyczących czyszczenia. Filtr należy czyścić średnio co dwa tygodnie, aby zapewnić prawidłowe działanie wyciągu.
- Sprawdź dopływ powietrza do domu. Po włączeniu okapu kuchennego upewnij się, że powietrze jest doprowadzane poprzez otwarcie kratki w oknach lub przez otwarcie okna.

10.3 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.

PRZEGLĄD FUNKCJI NOVY EASY PRESTIGE

Sterowanie

-  Wskazanie i wybór przycisku wyciągu
-  Przycisk funkcji utrzymania ciepła

Sterowanie płytą grzewczą

Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej

NASTAWIANIE – Wybrać strefę, obracając odpowiednie pokrętło w prawo. Zaświeci się wskaźnik odpowiedniej strefy grzejnej [L-9].

WYŁĄCZANIE - Obrocić pokrętło w lewo, aż wskaźnik pokaże □ lub H [□/H].

Ustaw sterowanie mocą

WIĘCEJ – Do obsługi służą pokrętła przedniej strefy grzejnej. Obracać pokrętło w prawo, aż do uzyskania żądanej mocy [1-9].

MNIEJ – Do obsługi służą pokrętła przedniej strefy grzejnej. Obracać pokrętło w lewo, aż do uzyskania żądanej mocy [9-1].

Włączanie i wyłączanie funkcji Power

NASTAWIANIE - Obrocić odpowiednie pokrętło w prawo do oporu i przytrzymać przez ok. 2 sekundy, aż usłyszysz sygnał [P].

WYŁĄCZANIE - Obrocić pokrętło w lewo [9-□].

Limit mocy aktywowany

[9] zostanie zredukowana do [8] i miga [8].

Programowanie automatycznego podgrzewania

NASTAWIANIE - Obrocić odpowiednie pokrętło w lewo do oporu i przytrzymać przez około 2 sekundy, aż usłyszysz sygnał [P]. Natychmiast ustawić pokrętło na żądany tryb gotowania na wolnym ogniu [5-P].

WYŁĄCZANIE - Obrocić odpowiednie pokrętło w lewo [9-□].

Funkcja utrzymania ciepła

NASTAWIANIE - Obrocić odpowiednie pokrętko w prawo do pierwszego ogranicznika [L].

WYŁĄCZANIE - Obrocić pokrętko w lewo, aż wskaźnik pokaże [H lub H], lub w prawo, aby wybrać żądaną temperaturę gotowania [I - G].

Ręczna obsługa łączenia pól

NASTAWIANIE - Obrocić pokrętła przedniej i tylnej strefy grzejnej (A1 + A2 lub B1 + B2) jednocześnie w prawo do oporu i przytrzymać przez ok. 2 sekundy, aż usłyszysz sygnał [P].

WYŁĄCZANIE - Obrocić pokrętła przedniej i tylnej strefy grzejnej (A1 + A2 lub B1 + B2) jednocześnie w lewo, aż wskaźnik pokaże [H].

Sterowanie odsysaniem

Ustawianie regulacji mocy wyciągu

WIĘCEJ - Obrocić pokrętko wentylatora w prawo, aby ustawić żądaną moc [I - G].

MNIEJ - Obrocić pokrętko wentylatora w lewo, aby ustawić żądaną moc [G - I].

Automatyczna regulacja mocy wyciągu

WŁ - Obrocić pokrętko wentylatora w prawo, aż na wyświetlaczu pojawi się [R].

WYŁ - Obrocić pokrętko wentylatora w lewo, aby wyłączyć wentylator [0] lub w prawo, aby ustawić żądane ustawienie wentylatora [I - G].

OBSAH

1	VŠEOBECNÉ INFORMACE	114
2	ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORY	115
2.1	Obalový materiál	115
2.2	Likvidace starého spotřebiče	115
2.3	Tipy pro snížení spotřeby energie a zvýšení účinnosti	116
3	POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE	117
3.1	První použití spotřebiče	117
3.2	Opatření proti poškození	117
4	POPIS ZAŘÍZENÍ	118
4.1	Princip indukce	118
4.2	Technické specifikace indukční varné desky	119
4.3	Hluk způsobený indukcí	119
4.4	Celkový přehled	120
5	INDUKČNÍ VAŘIČ	121
5.1	Ovládání	121
5.2	Ovládání otočným knoflíkem	121
5.3	Ovládání varné desky	122
5.3.1	Zapnutí a vypnutí	122
5.3.2	Detekce hrnce	123
5.3.3	Ukazatel zbytkového tepla	123
5.3.4	Funkce rychlého vaření	124
5.3.5	Programování automatického ohřevu	126
5.3.6	Funkce udržování teploty	127
5.3.7	Flexi zóna	128
5.3.8	Dětský zámek	129
6	ODSÁVÁNÍ	130
6.1	Ovládání	130
6.2	Ovládání otočným knoflíkem	131
6.3	Provozní režimy	132
6.3.1	Režim recirkulace (výchozí nastavení)	132
6.3.2	Režim vypouštění	132
6.4	Ovládání odsávání	133
6.4.1	Zapnutí/vypnutí	133
6.4.2	Automatické odsávání	134
6.4.3	Funkce automatického doběhu	134

7	INDIKACE ČIŠTĚNÍ	136
7.1	Indikace čištění tukového filtru	136
7.2	Indikátor výměny filtru recirkulace (režim recirkulace)	136
8	DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ	137
9	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	139
9.1	Údržba varné desky	139
9.2	Údržba odsávání	141
9.2.1	Vyjmutí sací mřížky	141
9.2.2	Opětovné vložení sací mřížky	141
9.2.3	Čištění tukového filtru	142
9.2.4	Výměna monoblokového filtru (režim recirkulace)	143
10	ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD	144
10.1	Hlášení na varné desce	144
10.2	Hlášení na digestoři	145
10.3	Poruchy	145
	PŘEHLED FUNKCÍ NOVY EASY PRESTIGE	146



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.

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

Nový spotřebič je mimořádně účinný a energeticky úsporný. 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. Pánev 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.
- Umístěte nádobí tak, aby stoupající výpary vstupovaly do odsávací plochy ventilátoru.
- Při zahájení vaření zapněte ventilátor spotřebiče na nejnižší rychlost, abyste regulovali vlhkost a eliminovali pachy z vaření.
- Rychlost ventilátoru spotřebiče zvyšte pouze tehdy, když to vyžaduje množství výparů z vaření.
- Nejvyšší rychlost ventilátoru používejte pouze tehdy, když je to nezbytně nutné.
- Pokud se uvolňuje velké množství výparů z vaření, včas přepněte na vyšší rychlost ventilátoru. Je to účinnější než se snažit zachytit výpary, které se již rozšířily po celé kuchyni při dlouhodobém používání spotřebiče.
- Pokud je spotřebič vybaven režimem zpoždění, použijte ho. Nenechávejte ventilaci spotřebiče po vaření zbytečně dlouho zapnutou.
- Udržujte filtr/filtry spotřebiče v čistotě, abyste optimalizovali účinnost filtrování mastnoty a zápachu.
- Zajistěte dostatečný přívod vzduchu do místnosti, aby spotřebič mohl pracovat účinně a úsporně.
- Pro účinný provoz zamezte průvanu nad varnou plochou.

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 očistěte skleněnou desku vlhkým hadříkem a osušte ji. Nepoužívejte mycí prostředky; mohly by způsobit modravý nádech.

3.2 Opatření proti poškození

- Poškozené varné nádoby nebo varné nádoby s drsným dnem (litinové bez smaltování) mohou způsobit poškození skla.
- 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

Zařízení je indukční varnou deskou s integrovaným odsáváním par z pracovní plochy. Indukční varná deska má 4 varné zóny s integrovanou digestoří umístěnou na zadní straně desky, která slouží pro odsávání výparů z vaření.


Varná deska a digestoř mohou být provozovány nezávisle. V tomto návodu je vysvětlena funkce zařízení.

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, nerezové oceli, hliníku, skla, dřeva, keramiky, porcelánu, z nerezové oceli bez magnetického dna atd.

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

4.2 Technické specifikace indukční varné desky

Typ	1866	
Celkový výkon	7400	W
Energetická spotřeba varné desky EChob**	180.5	Wh/kg
Varné zóny	240 x 210	mm
Detekce hrnce	Ø 110	mm
Normální*	2100	W
Rychlé vaření*	3000	W
Extra rychlé vaření*	–	W
Nádobí**	A	
Energetická spotřeba ECcw**	186.4	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 zeslábne 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 zeslábne při nastavení nižšího výkonu varné desky.

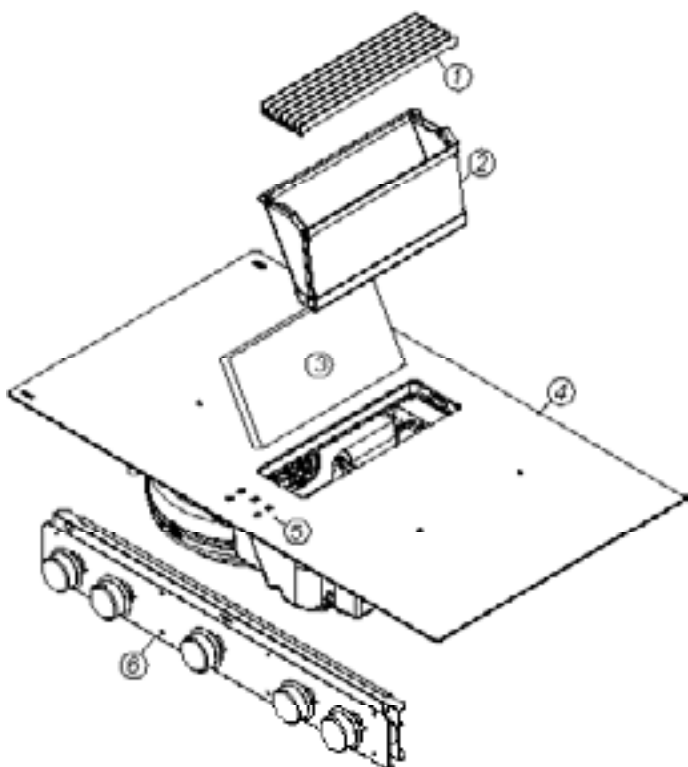
Cvakání

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.

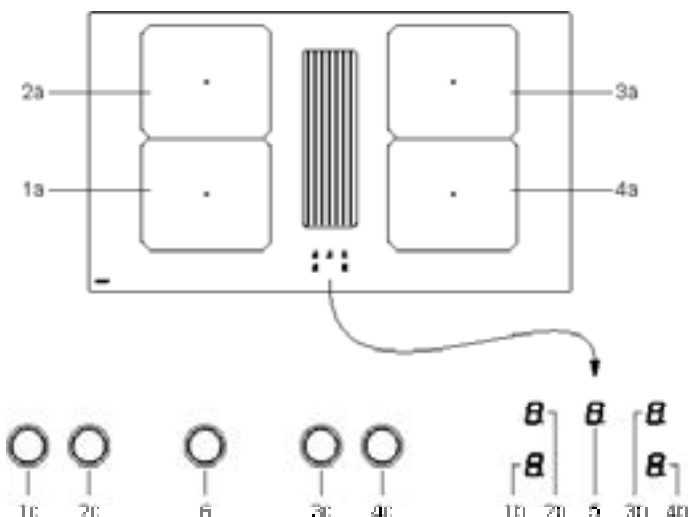
4.4 Celkový přehled



1	Sací mřížka
2	Tukový filtr
3	Monoblokový filtr (režim recirkulace)
4	Indukční vaříč
5	Ukazatel
6	Ovládání

5 INDUKČNÍ VAŘIČ

5.1 Ovládání



Ovládání varné desky


1a	Levá přední varná zóna
2a	Levá zadní varná zóna
3a	Pravá zadní varná zóna
4a	Pravá přední varná zóna
1b	Ukazatel levé přední varné zóny
2b	Ukazatel levé zadní varné zóny
3b	Ukazatel pravé zadní varné zóny
4b	Ukazatel pravé přední varné zóny
1c	Otočný knoflík levé přední varné zóny
2c	Otočný knoflík levé zadní varné zóny
3c	Otočný knoflík pravé zadní varné zóny
4c	Otočný knoflík pravé přední varné zóny
5	Ukazatel ventilátoru
6	Otočný knoflík odsávání


5.2 Ovládání otočným knoflíkem

Spotřebič se ovládá otočnými knoflíky na předním panelu kuchyně.

Otočnými knoflíky lze plynule otáčet doprava a doleva.

Otáčením knoflíků se aktivují různé funkce. Tato aktivace je signalizována světlem, odečtem a/nebo zvukovým signálem.

Pokud se jedním nebo více knoflíky otáčí déle nebo současně (např. protáčení knoflíků pro funkci napájení), funkce se neaktivuje. Pak bliká symbol  a spotřebič se po několika sekundách vypne.


Chcete-li symbol  vymazat, otočte stejným knoflíkem nebo varnou desku vypněte a zapněte.

5.3 Ovládání varné desky

5.3.1 Zapnutí a vypnutí

Zapnutí a vypnutí varné zóny:	
Nastavení	Obrazovka
Zónu zvolte otočením příslušného knoflíku doprava. Rozsvítí se ukazatel příslušné varné zóny.	
	
Vypnutí	Obrazovka
Otáčejte otočným knoflíkem doleva, dokud se na ukazateli nezobrazí  nebo H ¹ .	 H
	

Ihned poté položte nádobí vhodné pro indukční ohřev na varnou zónu. Detekce nádobí zapne indukci. Nádobí se zahřívá.

Dokud není na varnou zónu umístěno žádné nádobí, ukazatel střídavě zobrazuje nastavený varný stupeň a symbol . Bez nádobí se varná zóna z bezpečnostních důvodů po 10 minutách vypne. Více informací o této funkci najdete v kapitole „5.3.2 Detekce hrnce“.




1 H = hot (horké)


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.

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.

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

Funkce rychlého vaření **P** poskytuje vybrané varné zóně zvýšený výkon. Je-li aktivována tato funkce, vykazují vybrané varné zóny po dobu maximálně 5 minut výrazně vyšší výkon.

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

Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření:

Displej	Obrazovka
Otočte příslušným otočným knoflíkem doprava až na doraz a podržte jej asi 2 sekundy, dokud neuslyšíte signál.	P
	
Vypnutí funkce rychlého vaření	Obrazovka
Otočte otočným knoflíkem doleva.	9-0
	

Řízení maximálního výkonu:

Varná deska je rozdělena do 2 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 rozblíká a poté je výkon vaření automaticky snížen na maximální možnou hodnotu.

Maximální individuální výkon pro každou zónu činí 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)
A1	24 x 20	Normální: 2100 Rychlé vaření: 3000
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	

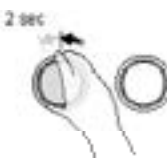



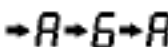


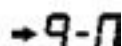
Omezení výkonu	Obrazovka
Zvolená varná zóna s funkcí rychlého vaření.	
Aktivované omezení rychlého vaření	
[9] se sníží na [8] a bliká.	

Pro využití maximálního možného výkonu 2 zón zároveň použijte kombinaci zón A1 nebo A2 a B1 nebo B2.

5.3.5 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.

Automatické uvedení do varu je vhodné pro potraviny, které se vkládají studené, ohřívají se při vysokém výkonu a během kontinuálního vaření nevyžadují trvalé sledování (např. vaření masa do polévky).

Programování automatického ohřevu	
Aktivace automatického ohřevu	Obrazovka
Otočte příslušným otočným knoflíkem doleva až na doraz a cca 2 sekundy ho podržte, dokud neuslyšíte signál.	
	
Ihned poté otočte otočný knoflík zpět na požadovaný stupeň kontinuálního vaření.	
	
Vypnutí automatického ohřevu	Obrazovka
Otočte příslušným otočným knoflíkem doleva.	
	





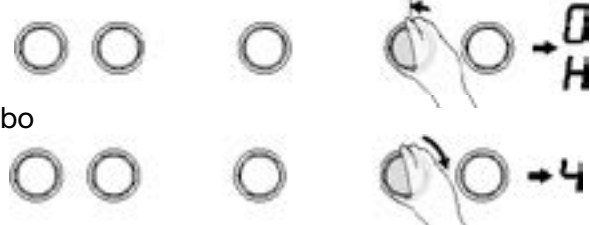
Automatické uvedení do varu probíhá podle programování. Po uplynutí určité doby (viz tabulka) proces vaření pokračuje na stupni kontinuálního vaření. Symbol [R] zhasne.

Tabulka automatického ohřevu	
Nastavený režim 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	--:--

5.3.6 Funkce udržování teploty

Tato funkce umožňuje automatické dosažení a udržování teploty 42 °C.

Zabraňuje tak překypění hrnců nebo napálení pokrmů na dno hrnců.

Zapnutí a vypnutí funkce udržování teploty:	
Zapnutí	Obrazovka
Otočte příslušným otočným knoflíkem doprava na první doraz.	
	
Vypnutí	Obrazovka
Otáčejte příslušným otočným knoflíkem doleva, dokud se na ukazateli nezobrazí  nebo H ¹ , nebo jím otáčejte doprava, abyste zvolili požadovaný varný stupeň.	
	

Maximální doba udržování teploty činí 2 hodiny.

1 H = hot (horké)

5.3.7 Flexi zóna

Tato funkce vám umožní spojit dvě levé a dvě pravé zóny a vytvořit tak 2 velké flexibilní zóny. Tuto funkci lze aktivovat manuálně postavením velkého hrnce/pánve na povrch varné desky.

Flexi zóna	
Manuální aktivace	Obrazovka
Otočte otočným knoflíkem přední a zadní varné zóny (A1 + A2 nebo B1 + B2) současně doprava až na doraz a podržte je asi 2 sekundy, dokud neuslyšíte signál. Flexi zóna je zapnutá, zobrazí se symbol  .	
	
Snížení výkonu	Obrazovka
Ovládá se pomocí knoflíků přední varné zóny. Otáčejte tímto otočným knoflíkem doleva na požadovaný výkon.	
	
Zvýšení výkonu	Obrazovka
Ovládá se pomocí knoflíků přední varné zóny. Otáčejte tímto otočným knoflíkem doprava na požadovaný výkon.	
	
Vypnutí Flexi zóna	Obrazovka
Otočte knoflíky přední a zadní varné zóny (A1 + A2 nebo B1 + B2) současně proti směru hodinových ručiček, dokud kontrolka nezobrazí  .	
	

1 H = hot (horké)

5.3.8 Dětský zámek

Dětský zámek slouží k zabránění zapnutí indukční varné desky dětmi nedopatřením nebo úmyslně. Za tímto účelem se ovládání zablokuje.



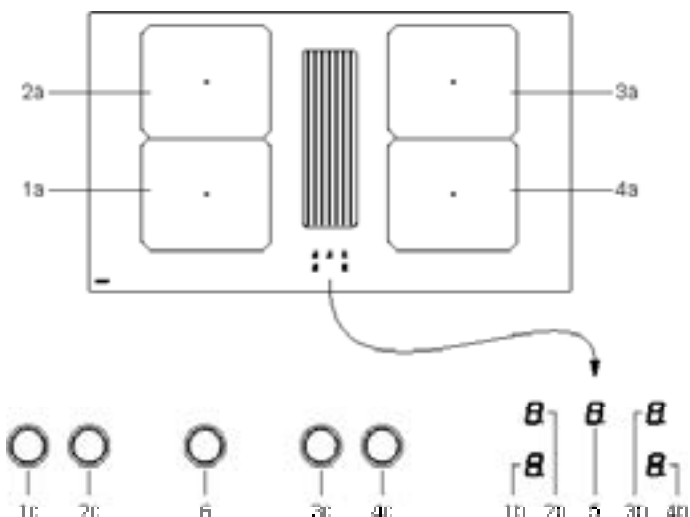
Poznámka: dětský zámek lze zapnout pouze tehdy, když jsou všechny varné zóny a ventilátor vypnuté.

Dětský zámek

Uzamčení	Obrazovka
<ul style="list-style-type: none"> – Nejprve vypněte všechny varné zóny a ventilátor. – Poté otočte oběma levými knoflíky levé přední a zadní varné zóny současně doleva až na doraz a podržte je asi 3 sekundy. – Na zobrazeních varných stupňů se zobrazí (L) pro dětský zámek; ovládání je uzamčeno. 	L
Odemčení	Obrazovka
<p>Opět otočte současně oběma levými knoflíky levé přední a zadní varné zóny až na doraz doleva a podržte je asi 3 sekundy, čímž dětský zámek opět deaktivujete. Symbol (L) zmizí.</p>	LED zhasne

6 ODSÁVÁNÍ

6.1 Ovládání



Ovládání varné desky


1a	Levá přední varná zóna
2a	Levá zadní varná zóna
3a	Pravá zadní varná zóna
4a	Pravá přední varná zóna
1b	Ukazatel levé přední varné zóny
2b	Ukazatel levé zadní varné zóny
3b	Ukazatel pravé zadní varné zóny
4b	Ukazatel pravé přední varné zóny
1c	Otočný knoflík levé přední varné zóny
2c	Otočný knoflík levé zadní varné zóny
3c	Otočný knoflík pravé zadní varné zóny
4c	Otočný knoflík pravé přední varné zóny
5	Ukazatel ventilátoru
6	Otočný knoflík odsávání


6.2 Ovládání otočným knoflíkem

Spotřebič se ovládá otočnými knoflíky na předním panelu kuchyně.

Otočnými knoflíky lze plynule otáčet doprava a doleva.

Otáčením knoflíků se aktivují různé funkce. Tato aktivace je signalizována světlem, odečtem a/nebo zvukovým signálem.

Pokud se jedním nebo více knoflíky otáčí déle nebo současně (např. protáčení knoflíků pro funkci napájení), funkce se neaktivuje. Pak bliká symbol  a spotřebič se po několika sekundách vypne.

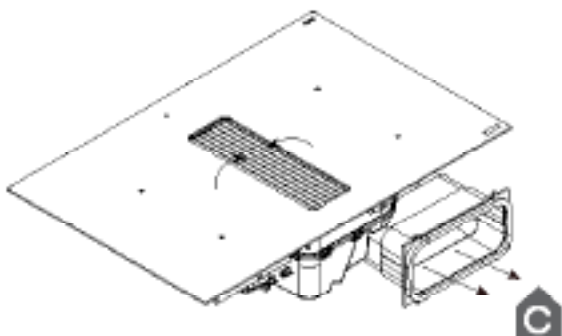
Chcete-li symbol  vymazat, otočte stejným knoflíkem nebo varnou desku vypněte a zapněte.

6.3 Provozní režimy

Tento spotřebič lze provozovat v režimu odsávání nebo recirkulace (výchozí nastavení při dodání).

6.3.1 Režim recirkulace (výchozí nastavení)

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



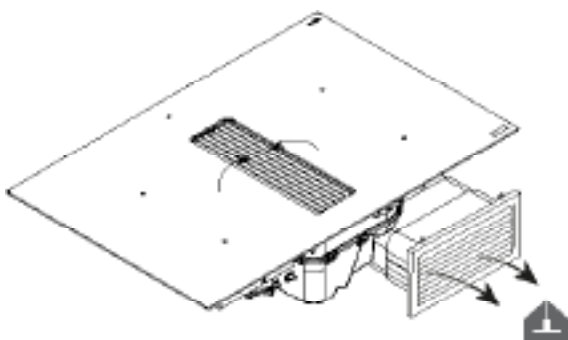
Pro optimální účinnost recirkulačního systému zajistěte dostatečné odvětrávání kuchyně.

6.3.2 Režim vypouštění



Chcete-li změnit režim recirkulace na režim odsávání, postup naleznete v návodu k instalaci.




Nasávaný vzduch je nejprve vyčištěn tukovými filtry a poté vypuštěn ven. Toho lze dosáhnout pomocí potrubí připojeného mezi jednotkou a mřížkou ve zdi.



Pro optimální účinnost systému zajistěte v kuchyni dostatečný přísun vzduchu.

6.4 Ovládání odsávání

6.4.1 Zapnutí/vypnutí

Odsávání	
Zvýšení výkonu odsávání	Obrazovka
Otočte knoflíkem ventilátoru doprava na požadovaný výkonový stupeň.	1-9
	→ 1-9
Snížení výkonu odsávání	Obrazovka
Otočte knoflíkem ventilátoru doleva na požadovaný výkonový stupeň.	9-1
	→ 9-1
Vypnutí odsávání	Obrazovka
Otočte knoflíkem ventilátoru zcela doleva.	0
	→ 0



6.4.2 Automatické odsávání

Tato funkce automaticky upravuje výkon odsávání v závislosti na výkonu použitém ve varné zóně (varných zónach).

Zapnutí automatického odsávání	Obrazovka
Otáčejte knoflíkem ventilátoru doprava, dokud se na displeji nezobrazí [A].	A
	
Vypnutí automatického odsávání	Obrazovka
Otočte knoflíkem ventilátoru doleva pro vypnutí ventilátoru nebo doprava pro požadovaný stupeň ventilátoru.	□
	
nebo	
	

6.4.3 Funkce automatického doběhu

Spotřebič je vybaven funkcí automatického doběhu. Na displeji se zobrazí nastavení ventilátoru 1 nebo v automatickém režimu [A] s blikající desetinnou čárkou.

Zapnutí funkce doběhu	Obrazovka
Vypněte všechny varné zóny otočením všech knoflíků doleva.	A. nebo 1.
	
Vypnutí funkce doběhu	Obrazovka
Otočte knoflíkem odsávání doleva.	□
	

Funkce doběhu režim recirkulace (výchozí nastavení):

Tato funkce se aktivuje po ukončení vaření. V tomto případě jsou všechny zbývající výpary z kuchyně absorbovány odsavačem při nízké extrakční síle po určité pevnou dobu. Během recirkulace se recirkulační filtry vysuší, doba sledování je standardně nastavena na 30 minut. Tuto funkci se doporučuje provádět vždy v plném rozsahu. Odsávání se automaticky vypne po uplynutí doby doběhu.

Funkci doběhu nelze vypnout ručně.

Funkce doběhu režim vypouštění:

Tato funkce se aktivuje po ukončení vaření. V tomto případě jsou všechny zbývající výpary z kuchyně absorbovány odsavačem při nízké extrakční síle po určité pevnou dobu. Ve výchozím nastavení je doba sledování nastavena na 10 minut. Tuto funkci se doporučuje provádět vždy v plném rozsahu. Odsávání se automaticky vypne po uplynutí doby doběhu.

Funkci doběhu nelze vypnout ručně.

7 INDIKACE ČIŠTĚNÍ

7.1 Indikace čištění tukového filtru

Tukový filtr se doporučuje vyčistit po 20 hodinách vaření. Tato indikace se zobrazuje na samotném zařízení. Po 20 hodinách vaření se na displeji ventilátoru zobrazí blikající [!].

Tukový filtr

Reset indikace tukového filtru	Obrazovka
Otočte otočným knoflíkem pro ovládání ventilátoru doleva na dobu asi 3 sekund.	[!]



Postupujte podle pokynů k čištění popsanych v kapitole 9. *Čištění a údržba.*

7.2 Indikátor výměny filtru recirkulace (režim recirkulace)

Monoblokový filtr se doporučuje vyměnit po 450 hodinách vaření. Tato indikace se zobrazuje na samotném zařízení. Po 450 hodinách vaření se na displeji ventilátoru zobrazí blikající [!].

Recirkulační filtr

Reset indikace filtru recirkulace	Obrazovka
Otočte otočným knoflíkem pro ovládání ventilátoru doleva na dobu asi 3 sekund.	[!]



Postupujte podle pokynů k výměně uvedených v kapitole 9. *Čištění a údržba.*

8 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ

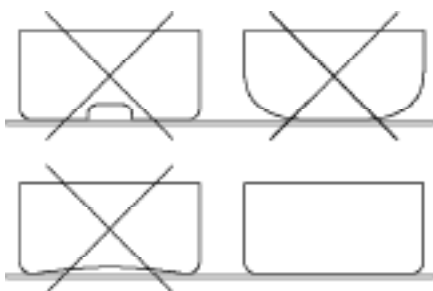
Kvalita hrnců a pánví

Vhodné kuchyňské nádobí, hrnce a pánve jsou vyrobeny z: oceli, smaltované oceli, litiny, nerezové oceli s magnetickým dnem, hliníku s magnetickým dnem (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.

Teplu 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	Obrazovka
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

9 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.

9.1 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.

Lakované díly otočných knoflíků

Otočné knoflíky lze čistit vlhkým čisticím hadříkem a jemným čisticím prostředkem.

Otočné knoflíky nejsou vhodné k mytí v myčce nádobí a nelze je kvůli čištění demontovat.

Vyčistěte sklo varné desky

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

V případě odolných skvrn

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

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 sklokeramické varné desky“.

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

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

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

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

Nepoužívejte varnou desku jako stůl nebo odkládací plochu pro nádobí.

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

9.2 Údržba odsávání

9.2.1 Vyjmutí sací mřížky

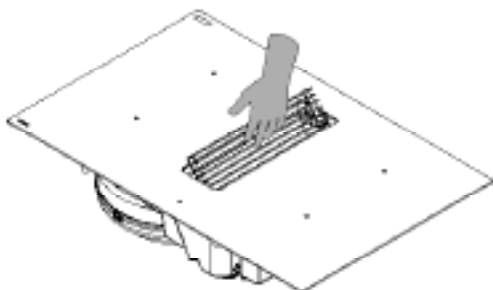


Nepoužívejte předměty, které by mohly poškodit sací mřížku, jako je drátěnka, abrazivní čistič a agresivní čisticí prostředky.



Před odstraněním jakýchkoli částí z odsávání zcela vypněte varnou desku a nastavení doběhu.

- Na sací mřížku zatlačte vpravo a vykleňte ji.



- Uchopte sací mřížku a bezpečně ji položte na kuchyňskou desku.



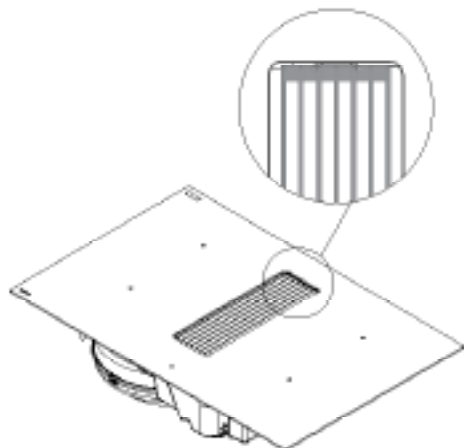
Abyste zabránili poškrábání, nepokládejte sací mřížku na sklo varné desky. Nepokládejte sací mřížku na zapnutou varnou desku, aby nedošlo k zahřátí.

9.2.2 Opětovné vložení sací mřížky



Předtím, než sací mřížku vložíte zpět, se ujistěte, že jsou monoblokový filtr a tukový filtr nejprve vloženy do zařízení.

- Uchopte sací mřížku a umístěte ji centrálně do sacího otvoru prostřednictvím polohovacích bodů.

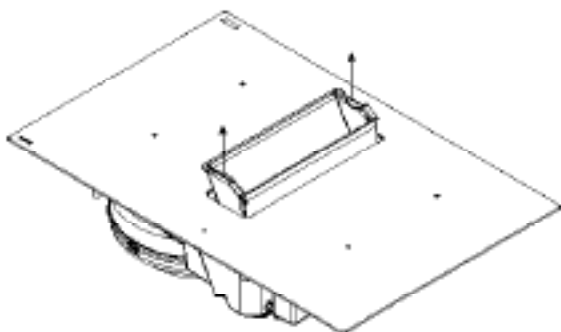


9.2.3 Čištění tukového filtru

Je-li třeba vyčistit tukové filtry, je to indikováno indikátorem čištění tukového filtru (viz 7.1).

Vyjmutí filtru proti mastnotě

- Vyjměte sací mřížku (viz 9.2.1).
- Uchopte tukový filtr za rukojeti a vytáhněte jej ze sacího otvoru.



Čištění filtru proti mastnotě

Kovový filtr lze čistit ručně nebo v myčce na nádobí. Doporučujeme ho čistit ručně.

Ruční čištění filtru:

- Ponořte filtr do roztoku vroucí vody s odmašťovacím prostředkem.
- Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo zásady.
- K čištění použijte kartáč.
- Poté filtry opláchněte pod tekoucí teplou vodou a nechte je uschnout.

Čištění filtru v myčce na nádobí:

- Použijte obvyklý mycí prostředek do myčky nádobí.
- Do myčky nekládejte filtry proti mastnotě spolu s porcelánovým nádobím.
- Vyberte program s nízkou teplotou (maximálně 65°C).
- Po vyčištění nechte filtr osušit.



VÝSTRAHA: Při čištění v myčce na nádobí může kvůli obsažené soli dojít ke změně zabarvení filtru. To nemá vliv na jeho funkčnost.



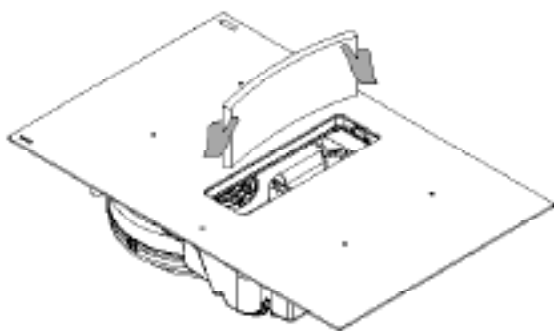
VÝSTRAHA: Při nedodržení výše uvedených pokynů hrozí nebezpečí požáru v důsledku nadměrného znečištění.

Po vyčištění

- Vložte tukový filtr zpět do sacího otvoru pomocí rukojetí ve správném směru.
- Vložte sací mřížku zpět do sacího otvoru.
- Resetujte indikaci tukového filtru (viz 7.1).

9.2.4 Výměna monoblokového filtru (režim recirkulace)

- Vyjměte sací mřížku (viz 9.2.1).
- Vyjměte tukový filtr (viz 9.2.3).
- Vezměte monoblokový filtr a nakloňte jej dopředu.
- Sklopte oba rohy a vyjměte monoblokový filtr ze sacího otvoru.

**Po výměně:**

- Sklopte rohy nového monoblokového filtru a umístěte jej do rámu skrz sací otvor.
- Pevně přitlačte filtr k rámu.
- Vložte tukový filtr zpět do sacího otvoru pomocí rukojetí ve správném směru.
- Vložte sací mřížku zpět do sacího otvoru.
- Resetujte indikaci recirkulace (viz 7.2).

10 ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD

10.1 Hlášení na varné desce

Kód	
U	<ul style="list-style-type: none"> – Na varné zóně není umístěn žádný hrnec – Hrnec není vhodný pro indukci – Průměr dna hrnce je oproti varné zóně příliš malý
U	Viz kapitolu 5.3.9 Funkce udržování teploty
E	<ul style="list-style-type: none"> – Elektronický systém je poškozený. – Varnou desku odpojte a znovu ji připojte. – Obratě se na poprodejní servis
Er03	Ovládací tlačítka jsou potřísněna tekutinou nebo zakryta nějakým předmětem. Jakmile budou tlačítka uvolněna nebo vyčištěna, symbol zmizí.
E2	Varná deska se přehřála, nechte ji zchladnout a poté ji opět zapněte.
EB	Je zablokovaný přívod vzduchu do ventilátoru. Uvolněte jej.
U400	Varná deska nebyla správně zapojena do sítě. Zkontrolujte zapojení. (1821)
(Er47)	Závada v interním sběrníčovém 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 [-].

10.2 Hlášení na digestoři

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

- Zkontrolujte, zda jsou monoblokový filtr a tukový filtr spolu se sací mřížkou správně umístěny.
- Zkontrolujte tukový filtr. Dbejte na signalizaci nutnosti čištění. Průměrně musí být filtr vyčištěn každé dva týdny, aby byla zajištěna správná funkce odsávání.
- Zkontrolujte přívod vzduchu do domu. Při zapnutí digestoře zajistěte přísun čerstvého vzduchu otevřením ventilace nebo okna.

10.3 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.

PŘEHLED FUNKCÍ NOVY EASY PRESTIGE

Ovládání

 Zobrazení a výběr tlačítka odsávání

 Tlačítko funkce udržování teploty

Ovládání varné desky

Spínač zapnutí/vypnutí varné desky

ZAPNUTÍ – Zonu zvolte otočením příslušného knoflíku doprava. Rozsvítí se ukazatel příslušné varné zony [L-9].

VYPNUTÍ – Otačejte otočným knoflíkem doleva, dokud se na ukazateli nezobrazí [H/H].

Nastavení ovládání výkonu

ZVÝŠIT VÝKON – Otačejte tímto otočným knoflíkem doprava na požadovaný výkon [1-9].

SNÍŽIT – Otačejte tímto otočným knoflíkem doleva na požadovaný výkon [9-1].

Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření

ZAPNUTÍ – Otočte příslušným otočným knoflíkem doprava až na doraz a podržte jej asi 2 sekundy, dokud neuslyšíte signál [P].

VYPNUTÍ – Otočte otočným knoflíkem doleva [9-1].

Aktivované omezení rychlého vaření

[9] se sníží na [8] a bliká [8].

Programování automatického ohřevu

ZAPNUTÍ – Otočte příslušným otočným knoflíkem doleva až na doraz a cca 2 sekundy ho podržte, dokud neuslyšíte signál [R]. Ihned poté otočte otočný knoflík zpět na požadovaný stupeň kontinuálního vaření [5-R].

VYPNUTÍ – Otočte příslušným otočným knoflíkem doleva [9-0].

Funkce udržování teploty

ZAPNUTÍ – Otočte příslušným otočným knoflíkem doprava na první doraz [⏏].

VYPNUTÍ – Otačejte příslušným otočným knoflíkem doleva, dokud se na ukazateli nezobrazí [⏏ nebo H], nebo jim otačejte doprava, abyste zvolili požadovaný varný stupeň [1-9].

Manuální ovládání Flexi zóna

ZAPNUTÍ – Otočte otočným knoflíkem přední a zadní varné zóny (A1 + A2 nebo B1 + B2) současně doprava až na doraz a podržte je asi 2 sekundy, dokud neuslyšíte signál [🔔].

VYPNUTÍ – Otočte knoflíky přední a zadní varné zóny (A1 + A2 nebo B1 + B2) současně proti směru hodinových ručiček, dokud kontrolka nezobrazí [H].

Ovládání odsávání

Nastavení regulace výkonu odsávání

VÍCE - Otočte knoflíkem ventilátoru doprava na požadovaný výkonový stupeň [1-9].

MÉNĚ - Otočte knoflíkem ventilátoru doleva na požadovaný výkonový stupeň [9- 1].

Automatické regulace výkonu odsávání

ZAPNUTÍ - Otačejte knoflíkem ventilátoru doprava, dokud se na displeji nezobrazí [R].

VYPNUTÍ - Otočte knoflíkem ventilátoru doleva pro vypnutí ventilátoru [🔕] nebo doprava pro požadovaný stupeň ventilátoru [1-9].

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