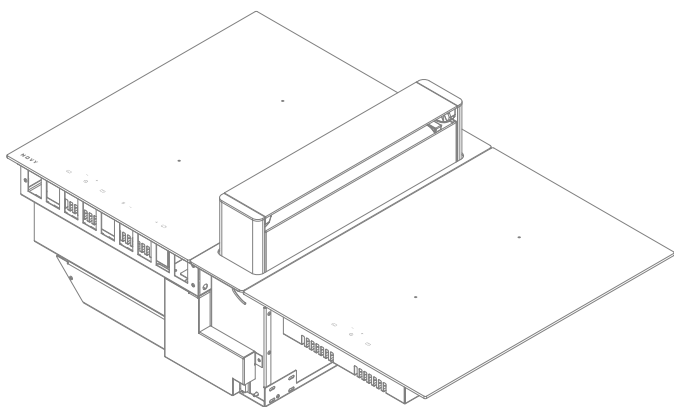




NOVY

ES	Instrucciones de uso		p. 2
IT	Istruzioni per l'uso		p. 41
PL	Instrukcja obsługi		S. 80
CZ	Návod k obsluze		p. 120

40 00x **Novy Up**

CONTENIDO

1	INFORMACIÓN GENERAL		4
1.1	Disponibilidad de productos y accesorios		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	Características técnicas de la placa de cocción por inducción		8
4.2	Principio de la inducción		9
4.3	Sonidos de la inducción		9
4.4	Presentación global		10
5	PLACA DE INDUCCIÓN COMFORT		11
5.1	Panel de control de la placa		11
5.1.1	Panel de control		11
5.1.2	Encendido y apagado		11
5.1.3	Detección del recipiente		12
5.1.4	Indicación del calor residual		12
5.1.5	Función de potencia		12
5.1.6	Función de temporizador		14
5.1.7	Bloqueo de la controladora		15
6	PLACA DE INDUCCIÓN POWER		16
6.1	Panel de control de la placa		16
6.1.1	Panel de control		16
6.1.2	Encendido y apagado		16
6.1.3	Detección del recipiente		17
6.1.4	Indicación del calor residual		17
6.1.5	Función Power		18
6.1.6	Función Super Power (solo cuando esté disponible)		20
6.1.7	Temporizador		20
6.1.8	Zona flex		22

7	CONTROL DE LA TORRE DE EXTRACCIÓN	23
7.1	Panel de control de la campana de extracción	23
7.2	Modos de usuario	23
7.2.1	Modo de evacuación	23
7.2.2	Modo de recirculación	24
7.3	Apagado y encendido y función de vaciado	25
7.4	Aumento y disminución del nivel de potencia	25
7.5	Posición de extracción baja	26
7.6	Posición de extracción alta	26
7.7	Apagado automático	27
7.8	Concentración de la ventilación	27
8	INDICACIONES DE LIMPIEZA	28
8.1	Indicación de limpieza del filtro de grasa	28
8.2	Filtro monoblock con indicador de sustitución (solo con recirculación)	28
9	CONSEJO DE COCCIÓN	29
10	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	31
10.1	Mantenimiento de la placa de cocción	31
10.2	Retirada y reposición de la torre de extracción y vaciado del depósito	33
10.3	Limpieza de los filtros de grasa y del cristal de la torre de ventilación	34
11	RESOLVER PEQUEÑAS AVERÍAS	36
11.1	Avisos en la placa de cocción	36
11.2	Avisos en la extracción	37
11.3	Otros	37
	RESUMEN DE FUNCIONES NOVY UP	38

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.

1.1 Disponibilidad de productos y accesorios

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

2 MEDIO AMBIENTE Y AHORRO

2.1 Material de embalaje

Este aparato está protegido contra daños durante el transporte.

Los materiales utilizados no son perjudiciales para el medio ambiente y son aptos para su reciclaje. Asegúrese de eliminar el embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

2.2 Eliminación del aparato usado

Su aparato también contiene muchos materiales que se pueden reciclar.



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

2.3 Consejos para una mayor eficiencia energética y un mayor rendimiento

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.
- Limpie la placa de vidrio antes del primer uso de la placa de cocción de la siguiente manera:
 - Utilice un paño suave y húmedo o una esponja no abrasiva que no raye.
 - Limpie con un producto de limpieza específico para vidrio cerámico. Respete siempre las instrucciones del fabricante del producto de limpieza.
 - Seque el vidrio con un paño de microfibra para obtener un acabado brillante y sin rayas.
- Consulte el capítulo **10.1 Mantenimiento de la placa de cocción** para obtener instrucciones completas sobre cómo limpiar la placa de cocción después del uso.

3.2 Precauciones contra daños

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

4 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

El aparato es una placa de cocción por inducción con extracción integrada en la encimera. La placa de cocción por inducción dispone de 2 zonas de cocción, con una torre de ventilación integrada en la parte trasera de la placa para extraer los humos de cocción. Puede manejar la placa de cocción por inducción y la campana por separado. Más adelante en estas instrucciones de uso encontrará la explicación sobre el manejo del aparato.

4.1 Características técnicas de la placa de cocción por inducción

Modelo	Domino Power v01 (Domino Power v02)	Domino Comfort v01 (Domino Comfort v02)	
Potencia total	7400	7400	W
Consumo energético de la placa de cocción EChob**	178 (169.5)	(174.2)	Wh/kg
Zona delantera izquierda	240 x 200	Ø 175	mm
Detección de recipiente de cocina	Ø 90	Ø 90	mm
Normal*	1600	1400 W	W
Con Power*	1850		W
Super Power*			W
Recipiente de cocina **	C (B)		
Consumo energético ECcw**	177.6 (161.3)	210 (177.3)	Wh/kg
Zona de la parte trasera izquierda	240 x 200	Ø 210	mm
Detección de recipiente de cocina	Ø 100	Ø 100	mm
Normal*	2100	2300	W
Con Power*	3200 (2300)	3000	W
Super Power*	(3000)		W
Recipiente de cocina **	C	C	
Consumo energético ECcw**	(177.6)	(171.1)	
Type	Teppanyaki Wok		
Zona delantera derecha	Ø 145	Ø 314	mm
Detección de recipiente de cocina	–	–	mm
Normal*	1400	2000	W
Con Power*		2500	W
Super Power*		3200	W
Recipiente de cocina **			
Consumo energético ECcw**			

Modelo	Domino Power v01 (Domino Power v02)	Domino Comfort v01 (Domino Comfort v02)	
Zona trasera derecha	Ø 145		mm
Detección de recipiente de cocina	–		mm
Normal*	1400		W
Con Power*			W
Super Power*			W
Recipiente de cocina **			
Consumo energético EC _{cw} **			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)

4.2 Principio de la inducción

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

Naturalmente esto requiere unos recipientes de cocina adecuados:

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

4.3 Sonidos de la inducción

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

Ronroneo

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

Chasquido

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

Pitido

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

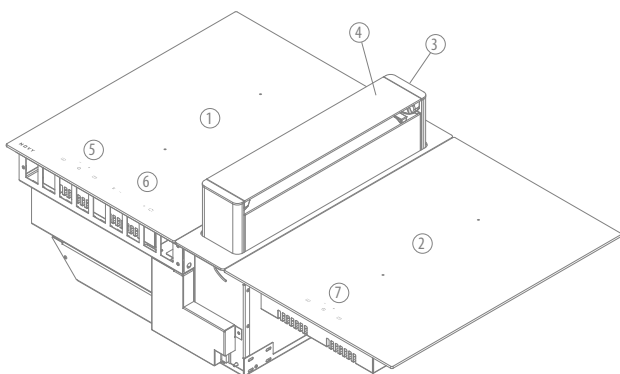
Clic

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

Zumbido

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

4.4 Presentación global

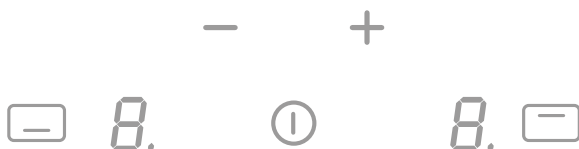


1	Placa de inducción izquierda
2	Placa de inducción derecha (40002-40008)
3	Torre de extracción
4	Deflector regulable
5	Control de las zonas de cocción de la izquierda
6	Control del extractor
7	Control de las zonas de cocción de la derecha

5 PLACA DE INDUCCIÓN COMFORT

5.1 Panel de control de la placa

5.1.1 Panel de control



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

5.1.2 Encendido y apagado

Encendido y apagado de la placa	
Encendido	Pantalla
Mantenga pulsado ⓘ durante 2 segundos. El Pantalla de las zonas de cocción se iluminará.	ⓘ
Apagado	
Pulse ⓘ. El Pantalla de las zonas de cocción se apagará.	

Encendido y apagado de una zona de cocción	
Ajuste	Pantalla
Pulse la tecla de selección de la zona de cocción □.	0 ► 0
Apagado	
Pulse las teclas de selección de las zonas de cocción □ y [-] simultáneamente hasta que el Pantalla muestre 0 o H ¹ .	0 H

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

¹ H = «hot» (caliente)

5.1.3 Detección del recipiente

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

La placa de inducción no funciona:

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

Apague la zona de cocción después del uso.

5.1.4 Indicación del calor residual

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



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

5.1.5 Función de potencia

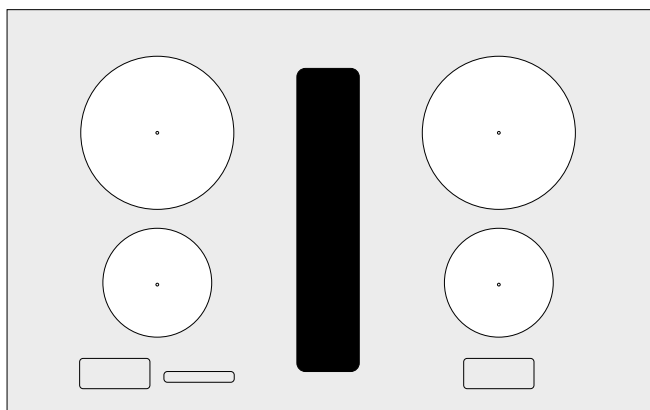
La función de potencia  incrementa la potencia en la parte trasera de la zona de cocción. Cuando la función esté activada, estas zonas de cocción estarán sometidas a una potencia considerablemente más alta durante 5 minutos.

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

Encendido y apagado de la función de potencia	
Encendido de la función de potencia	Pantalla
Pulse la tecla de selección de la zona de cocción  .	
Pulse la tecla [—] y, a continuación, la tecla [+] hasta llegar al ajuste  .	
Apagado de la función de potencia	
Pulse la tecla [—].	

Gestión de la potencia máxima:

El aparato está dividido de la siguiente manera. Esta información se aplica únicamente a la placa de inducción Comfort.



Novy Up Comfort (40002)

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

Si se cocina simultáneamente en las zonas delantera y trasera, la potencia de 3700 W se distribuye entre estas dos zonas.

Placa de inducción Comfort		
Zona de cocción	en cm	Potencia (W)
Delantera	Ø 17,5 mm	Normal: 1400
Trasera	Ø 21,0 mm	Normal: 2300 Potencia: 3000

Límite de potencia	Pantalla
Zona de cocción seleccionada con función Power.	<i>P</i>
Límite de potencia activado	<i>8</i>
[9] reducida a [8] parpadeo.	

5.1.6 Función de temporizador

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

Función de temporizador	
Ajuste o modificación del tiempo de cocción	Pantalla
Pulse la tecla de selección de la zona de cocción  .	1-P
Seleccione la potencia deseada con la tecla [+] / [-].	
Selección del temporizador	00
Pulse [-] y [+] simultáneamente.	
Disminución del tiempo	30- 29...
Pulse [-] en el temporizador.	
Aumento del tiempo	01- 02...
Pulse [+] en el temporizador.	

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

Se selecciona el tiempo y empieza la cuenta atrás.

Apagado de la función de temporizador	
Selección del temporizador	Pantalla
Pulse la tecla de selección de la zona de cocción  .	Se encenderá la luz de dicha zona.
Pulse [-] y [+] simultáneamente.	
Detención del temporizador	00
Siga pulsando [-] en el temporizador hasta que este muestre 00.	

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

Uso del temporizador sin cocinar	
Temporizador sin cocinar	Pantalla
Encienda la placa. Pulse ① durante 2 segundos.	
Selección del tiempo	
Pulse [—] y [+] simultáneamente.	00
Disminución del tiempo	
Pulse [—] en el temporizador.	30- 29...
Aumento del tiempo	
Pulse [+] en el temporizador.	01- 02...

Se selecciona el tiempo y empieza la cuenta atrás.

Apagado automático una vez finalizado el tiempo de cocción:

Tan pronto como haya finalizado el tiempo de cocción, el Pantalla parpadeará con la indicación 00, se escuchará una señal acústica y se apagará la zona de cocción. Para detener la señal acústica y la luz parpadeante, pulse un botón de control.

5.1.7 Bloqueo de la controladora

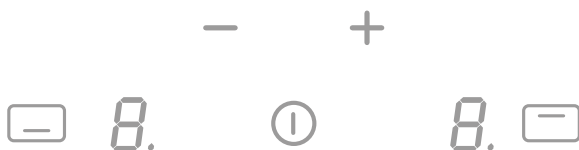
Para evitar cambiar accidentalmente un ajuste de la placa (salvo la tecla de encendido/apagado) —por ejemplo, al limpiarla— debe bloquear la controladora.

Bloqueo	
Bloqueo	Pantalla
1. Encienda la placa con la tecla ①. 2. Pulse simultáneamente las teclas [—] y  de la parte trasera. 3. Vuelva a pulsar la tecla  de la zona trasera.	
Desbloqueo	
1. Encienda la placa con la tecla ①. 2. Pulse simultáneamente las teclas [—] y  de la parte trasera. 3. Vuelva a pulsar la tecla [—].	

6 PLACA DE INDUCCIÓN POWER

6.1 Panel de control de la placa

6.1.1 Panel de control



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

6.1.2 Encendido y apagado

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

Encendido y apagado de una zona de cocción	
Ajuste	Pantalla
Pulse el botón de selección de la zona de cocción □.	0 ► 0
Apagado	0 H
Pulse los botones de selección de las zonas de cocción □ y [-] simultáneamente hasta que el visor muestre 0 o H ¹ .	

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

¹ H = «hot» (caliente).

6.1.3 Detección del recipiente

Esta placa de cocción está equipada con un sistema de control interactivo diseñado para facilitar su uso. Cuando se coloca una olla o sartén sobre la placa de cocción, esta la detecta automáticamente. Además, aparecerá un  que indica qué selector debe utilizarse para la zona correspondiente. El sistema de detección de recipientes garantiza la máxima seguridad.

La placa de inducción no funciona:

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

Apague la zona de cocción después del uso.

6.1.4 Indicación del calor residual

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



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

6.1.5 Función Power

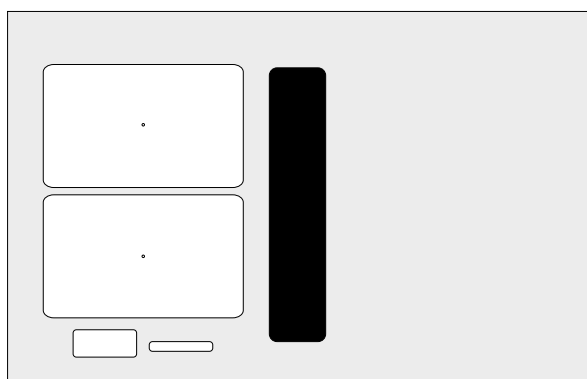
La función Power *P* confiere una mayor potencia a la zona de cocción elegida. Si se activa dicha función, las zonas de cocción en cuestión funcionan con una potencia notablemente superior durante 5 minutos.

La función Power sirve, por ejemplo, para calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para la preparación de pasta.

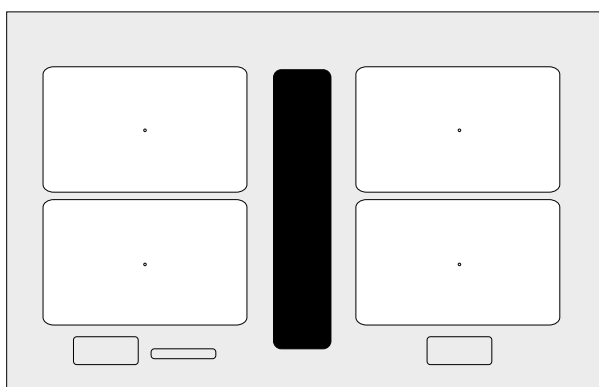
Activación y desactivación de la función Power	
Activación de la función Power	Pantalla
Pulse la tecla de selección de la zona de cocción  .	<i>P</i>
Pulse la tecla [—] y luego la tecla [+] hasta <i>P</i> .	
Desactivación de la función Power	
Pulse la tecla [—].	<i>9-0</i>

Uso de la máxima potencia:

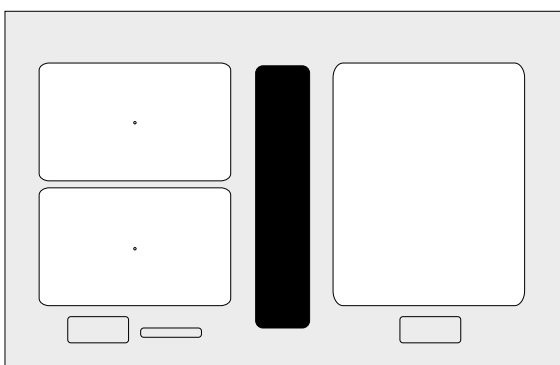
La placa de cocción puede estar dividida de la siguiente manera. Esta información se aplica únicamente a las placas de inducción Power.



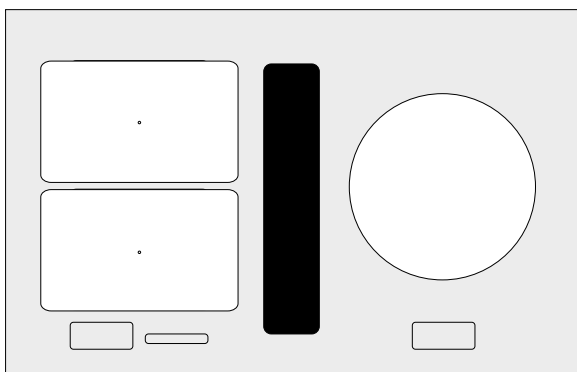
Novy Up Power (40000)



Novy Up Power (40004)



Novy Up Power / Teppan Yaki (40006)



Novy Up Power / Wok (40008)

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.

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

Placa de inducción Power v01		
(Placa de inducción Power v02)		
Zona de cocción	en cm	Potencia (W)
Delantera	24 x 20 cm	Normal: 1600 Power: 1850
Trasera	24 x 20 cm	Normal: 2100 Power: 3200 (2300) (Super Power: 3000)

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

6.1.6 Función Super Power (solo cuando esté disponible)

La función Super Power [,, //] confiere una mayor potencia a la zona de cocción elegida. Si se activa dicha función, las zonas de cocción en cuestión funcionan con una potencia notablemente superior durante 5 minutos.

Activación y desactivación de la función Super Power	
Encendido la placa de cocción	Pantalla
Pulse la tecla de selección de la zona de cocción  .	
Aumentar la potencia	
Pulse la tecla [+].	1 a 9
Activación de la función Power	
Pulse la tecla [—] y luego la tecla [+] hasta P.	P
Activación de la función Super Power	
Pulse de nuevo la tecla [+].	
Desactivación de la función Super Power	
Pulse la tecla [—].	

6.1.7 Temporizador

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

Temporizador	
Ajuste o modificación del tiempo de cocción	Pantalla
Pulse la tecla de selección de la zona de cocción  .	
Seleccione la potencia deseada con la tecla [+] / [—].	1-P
Seleccione el temporizador	
Pulse a la vez las teclas [—] y [+].	00
Disminución del tiempo	30-
Pulse la tecla [—] del temporizador.	29...
Aumentar el tiempo de duración	01-
Pulse la tecla [+] del temporizador.	02...

Junto a la indicación de la potencia de la zona seleccionada se enciende un punto indicando la activación del temporizador.

El tiempo ha sido seleccionado y comienza la cuenta atrás.

Desactivación del temporizador	
Seleccione el temporizador	Pantalla
Pulse la tecla de selección de la zona de cocción  .	Se enciende la luz de la zona.
Pulse simultáneamente [+] y [−].	
Parar el temporizador	
Mantenga pulsada la tecla [−] del temporizador hasta que el temporizador indique  .	

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

Uso del temporizador sin cocción	
Temporizador sin cocción	Pantalla
Activación de la placa de cocción. Pulse durante 2 segundos en  .	
Seleccione el temporizador	
Pulse simultáneamente [−] y [+].	
Reducir el tiempo de duración	 30-
Pulse la tecla [−] del temporizador.	 29...
Aumento del tiempo	 01-
Pulse la tecla [+] del temporizador.	 02...

El tiempo ha sido seleccionado y comienza la cuenta atrás.

Desactivación automática al acabar el tiempo de cocción:

Una vez terminado el tiempo de cocción seleccionado, la pantalla comienza a parpadear , suena una señal acústica y se apaga la zona de cocción. Para parar la señal acústica y el parpadeo, pulse un botón.

6.1.8 Zona flex

Esta función permite juntar las 2 zonas de cocción independientes para formar una única zona de cocción grande. Esta función puede activarse de forma manual. La función Power no está permitida.

Zona flex	
Activación manual	Pantalla
Pulsar simultáneamente la tecla de selección de la zona de cocción  +  de las 2 zonas flex.	 
Aumentar la potencia	
Pulse a la vez las teclas [+] y [–] hasta alcanzar el nivel de potencia deseado.	 -9
Detener zona flex	
Pulsar simultáneamente la tecla de selección de la zona de cocción  +  de las 2 zonas flex.	

6.1.9 Bloqueo del panel de mando

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

Bloqueo	
Bloqueo	Pantalla
1. Encienda la placa de cocción con el botón . 2. Pulse simultáneamente la tecla – y  de la zona delantera derecha. 3. Pulse nuevamente la tecla  de la zona delantera derecha.	
Desbloqueo	
1. Encienda la placa de cocción con la tecla . 2. Pulse simultáneamente la tecla [–] y  de la zona delantera derecha. 3. Pulse nuevamente la tecla [–].	

7 CONTROL DE LA TORRE DE EXTRACCIÓN

7.1 Panel de control de la campana de extracción



Manejo de la extracción (6)	
Encendido/aumento	
Disminución de la velocidad de extracción	
Indicación de la velocidad de extracción	
Aumento de la velocidad de extracción	
Indicación de limpieza del filtro de recirculación (opcional)	

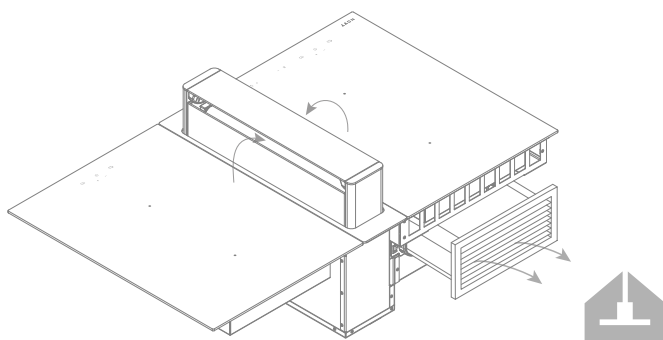
7.2 Modos de usuario

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

7.2.1 Modo de evacuación

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

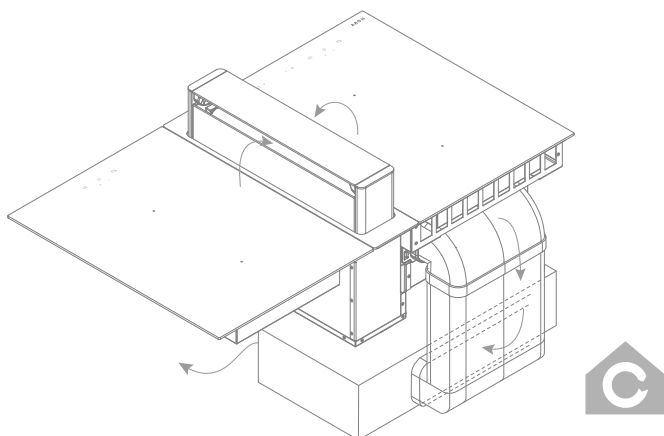
Para poner el dispositivo en modo de evacuación, mantenga pulsada la combinación de teclas [+] y [–] durante 3 segundos con la torre de extracción cerrada. El 3.er LED verde del filtro de recirculación parpadeará 5 veces.



7.2.2 Modo de recirculación

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

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



Habilite una ventilación óptima en la cocina para garantizar una eficiencia óptima del sistema de recirculación.

7.3 Apagado y encendido y función de funcionamiento diferido

Torre de extracción	
Encendido	Pantalla
Pulse III	el LED se enciende
o encienda el deflector regulable	
o presione la torre de extracción hacia arriba.	
Encendido de la función de vaciado	El primer LED parpadea
Pulse III .	
Apagado	El LED se apaga
Pulse III	
o cierre el deflector regulable	
o presione la torre de extracción hacia abajo.	

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

El tiempo de funcionamiento diferido está establecido de forma predeterminada en 30 minutos para el modo de recirculación, y en 10 minutos para el modo de evacuación. Se recomienda agotar por completo el tiempo de esta función. Una vez finalizado el tiempo de funcionamiento diferido, puede cerrar la torre de extracción o el deflector regulable.

7.4 Aumento y disminución del nivel de potencia

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

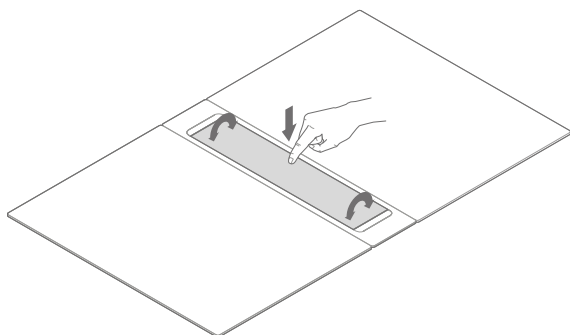
Active un nivel de potencia más alto en presencia de olores o vapores muy intensos. La torre de extracción funcionará entonces con un caudal mayor.

Ajuste del nivel de potencia	
Aumento de la potencia	LED(s) más intenso(s)
Pulse [+].	
Reducir la potencia	led(s) menos intenso(s)
Pulse [—].	

7.5 Posición de extracción baja

La extracción se inicia girando el deflector regulable de la torre de extracción.

La velocidad de extracción puede ajustarse con las teclas [+] y [–] del control táctil de la campana.



Posición de extracción baja

Encendido

Girar el deflector regulable a la posición deseada.

Apagado

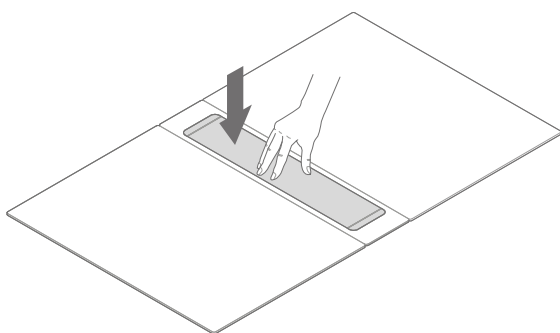
Cerrar el deflector regulable.

7.6 Posición de extracción alta

La extracción puede iniciarse presionando el centro del deflector regulable de la torre de extracción.

La torre se moverá automáticamente a una posición de 10 cm.

La velocidad de extracción puede ajustarse con las teclas [+] y [–] del control táctil de la campana.



Posición de extracción alta

Encendido

Presionar la torre de extracción hacia arriba

Apagado

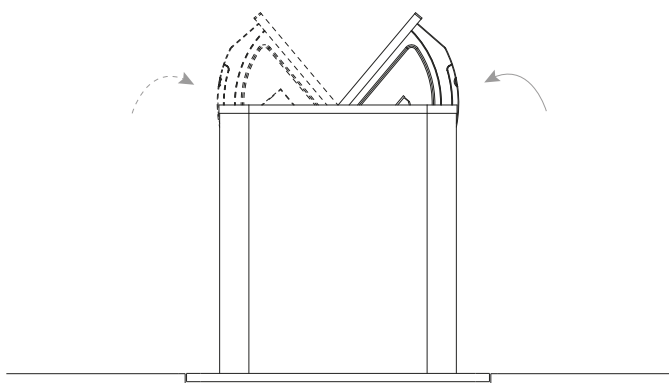
Presionar la torre de extracción hacia abajo

7.7 Apagado automático

Para evitar que la extracción quede encendida, el motor se apaga automáticamente al cabo de 3 horas (sólo en caso de que durante esas 3 horas no se toque el panel de mando).

7.8 Concentración de la ventilación

Si cocina únicamente en un lado de la placa de cocción o utiliza recipientes más altos que generan una gran cantidad de vapor, puede concentrar la extracción de humos en ese lado. El uso de este deflector regulable permite concentrar la extracción de humos en el lado derecho o izquierdo. Esto incrementa aún más la eficiencia de la unidad.



8 INDICACIONES DE LIMPIEZA

8.1 Indicación de limpieza del filtro de grasa



Indicación: Los 4 LED parpadean

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



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

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

Restablecimiento: pulse la tecla de control  durante 3 segundos. Le recomendamos limpiar el filtro de grasa una vez al mes.



Puede obtener un nuevo filtro de grasa de su distribuidor. Referencia del filtro de grasa: 99002.

8.2 Filtro monoblock con indicador de sustitución (solo con recirculación)



Indicación: el LED rojo parpadea

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



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



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



Consulte el manual de su caja de recirculación para conocer la referencia de su filtro de recirculación.

Tras cambiar el filtro de recirculación, restablezca la indicación de limpieza.

Restablecimiento: pulse la tecla de control  durante 3 segundos.

9 CONSEJO DE COCCIÓN

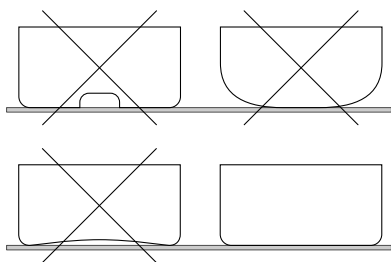
Calidad de los recipientes de cocina

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.



Asegúrese de que el exterior del recipiente esté seco y limpio. Compruebe que no haya restos de comida ni otras partículas sobre la placa ni debajo del utensilio para evitar arañazos o daños.

- 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 (± 9 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. 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

10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Siga todas las instrucciones descritas en el apartado **3 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.

10.1 Mantenimiento de la placa de cocción



Deje que el aparato se enfríe, para evitar quemaduras.



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



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

Limpieza del vidrio de la placa de cocción

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

Instrucciones de limpieza paso a paso

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

Productos de limpieza inadecuados

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

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



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



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

Manchas difíciles

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

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

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

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

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

Los **cambios de color de la placa de cocción** no afectan al funcionamiento y la resistencia de la 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.

10.2 Retirada y reposición de la torre de extracción y vaciado del depósito

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

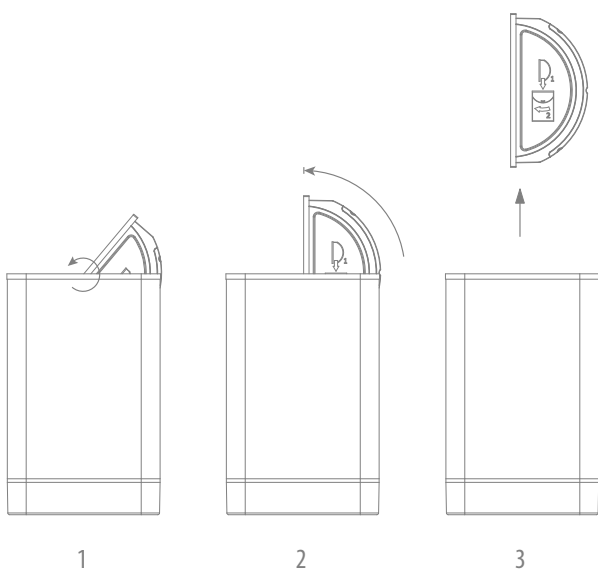
- Retire la torre de extracción del sistema de elevación.
- Limpie/retire el contenido del depósito fijo.
- Vuelva a colocar la torre de extracción en el sistema de elevación.

10.3 Limpieza de los filtros de grasa y del cristal de la torre de ventilación

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

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

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



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

Después de la limpieza:

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

11 RESOLVER PEQUEÑAS AVERÍAS

11.1 Avisos en la placa de cocción

Código	
<i>U</i>	– 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.
<i>E</i>	– Hay un fallo en el sistema electrónico. – Desconecte la placa de cocción y vuelva a conectarla. – Póngase en contacto con el servicio postventa.
<i>E2</i>	La placa de cocina está sobrecalentada, dejar enfriar, y después podrá volver a encenderla.
<i>EB</i>	La entrada de aire del ventilador está obstruida. Despéjela.

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 [*-*].

11.2 Avisos en la extracción

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

- Compruebe que el filtro de grasa y la torre de extracción estén correctamente colocados.
- 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.
- Compruebe si existe alguna obstrucción o estrechamiento en el conducto que impida la salida correcta del aire.

11.3 Otros

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 UP

Control del extractor

 Modo de extracción alta/función de vaciado

 Disminución de la velocidad de extracción

 Aumento de la velocidad de extracción

 Indicación de la extracción

 Indicación de limpieza del filtro de recirculación (opcional)

Control de la placa

 Tecla de encendido/apagado de la placa

 Indicación del nivel de potencia

 Selección de la zona de cocción

 Aumento del nivel de potencia

 Disminución del nivel de potencia

Control de la placa

Encendido/apagado de la placa

ENCENDIDO - Mantenga pulsado ① durante 2 segundos.

El visor de las zonas de cocción se iluminará.

APAGADO - Pulse ①.

El visor de las zonas de cocción se apagará.

Encendido y apagado de una zona de cocción

Pulse el botón de selección de la zona de cocción .

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

Encendido y apagado de la función Power

ENCENDIDO: pulse el botón de selección de la zona de cocción .

Pulse el botón  y luego el botón  hasta llegar al ajuste .

APAGADO: pulse el botón .

Encendido y apagado de la función Super Power (solo para placas de inducción Power y cuando esté disponible)

ENCENDIDO: Pulse la tecla de selección de la zona de cocción .

Pulse de nuevo la tecla .

APAGADO: Pulse la tecla .

Límite de potencia

Zona de cocción seleccionada con función de potencia .

Límite de potencia activado

 se reduce a  y parpadea .

Bloqueo de la controladora

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

Desbloqueo de los controles

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

Función de temporizador

Pulse  y  simultáneamente.

Disminución del tiempo

Pulse [—].

Aumento del tiempo

Pulse [+].

Apagado de la función de temporizador

Pulse el botón de selección de la zona de cocción .

Pulse [+] y [—] simultáneamente.

Detención del temporizador

Pulse [—] hasta que el temporizador se ajuste en 00.

Uso del temporizador sin cocinar

Encienda la placa.

Pulse ① durante 2 segundos.

Selección del temporizador

Pulse [—] y [+] simultáneamente.

Disminución del tiempo

Pulse [—] en el temporizador.

Aumento del tiempo

Pulse [+] en el temporizador.

Accionamiento manual de la función zona flex (solo para placas de inducción Power)

ACTIVAR: Pulse simultáneamente las 2 teclas de selección de zona de cocción .

DESACTIVAR: Pulse simultáneamente las teclas de selección de las 2 zonas de cocción activas .

Control del extractor

Campana de extracción: encendido

Pulse .

o gire el deflector regulable

o presione la torre de extracción hacia arriba.

Campana de extracción: función de vaciado/apagado

ENCENDER: Pulse .

APAGAR: Vuelva a pulsar .

Campana: apagado

Pulse .

o cierre el deflector regulable

o presione la torre de extracción hacia abajo.

CONTENUTO

1	INFORMAZIONI GENERALI		43
1.1	Disponibilit� di prodotti e accessori		43
2	AMBIENTE E RISPARMIO		44
2.1	Materiali di imballaggio		44
2.2	Smaltimento del vecchio apparecchio		44
2.3	Consigli per ridurre il consumo energetico e aumentare l'efficienza		44
3	USO DELL'APPARECCHIO		46
3.1	Primo utilizzo dell'apparecchio		46
3.2	Precauzioni contro i danni		46
4	DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO		47
4.1	Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione		47
4.2	Principio di induzione		48
4.3	Suoni associati all'induzione		48
4.4	Panoramica generale		49
5	PIANO COTTURA A INDUZIONE COMFORT		50
5.1	Pannello di controllo del piano cottura		50
5.1.1	Pannello di controllo		50
5.1.2	Spegnimento e accensione		50
5.1.3	Rilevamento pentola		51
5.1.4	Indicazione del calore residuo		51
5.1.5	Funzione Power		51
5.1.6	Funzione Timer		53
5.1.7	Blocco del pannello comandi		54
6	PIANO COTTURA A INDUZIONE POWER		55
6.1	Pannello di controllo del piano cottura		55
6.1.1	Pannello di controllo		55
6.1.2	Spegnimento e accensione		55
6.1.3	Rilevamento pentola		56
6.1.4	Indicazione del calore residuo		56
6.1.5	Funzione Power		57
6.1.6	Funzione Super Power (solo se disponibile)		59
6.1.7	Funzione Timer		59
6.1.8	Zone flessibile		61
6.1.9	Blocco del pannello comandi		61

7	CONTROLLO DELLA TORRE DI ESTRAZIONE	62
7.1	Pannello di controllo cappa di estrazione	62
7.2	Modalità utente	62
7.2.1	Modalità scarico	62
7.2.2	Modalità ricircolo	63
7.3	Spegnimento e accensione e funzione di postfunzionamento	64
7.4	Aumentare e diminuire il livello di potenza	64
7.5	Posizione estrazione bassa	65
7.6	Posizione estrazione alta	65
7.7	Arresto automatico	66
7.8	Concentrazione della ventilazione	66
8	INDICAZIONI DI PULIZIA	67
8.1	Indicazioni di pulizia per il filtro anti-grasso	67
8.2	Indicatore sostituzione filtro monoblock (solo con ricircolo)	67
9	SUGGERIMENTI DI COTTURA	68
10	PULIZIA E MANUTENZIONE	70
10.1	Manutenzione del piano cottura	70
10.2	Rimozione e sostituzione della torre di estrazione e svuotamento del serbatoio	72
10.3	Pulizia dei filtri anti-grasso e del vetro della torre di ventilazione	73
11	RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI	75
11.1	Messaggi sul piano di cottura	75
11.2	Messaggi sulla cappa	76
11.3	Altro	76
	PANORAMICA DELLE FUNZIONI NOVY UP	77

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.

1.1 Disponibilit  di prodotti e accessori

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

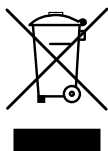
2 AMBIENTE E RISPARMIO

2.1 Materiali di imballaggio

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

2.2 Smaltimento del vecchio apparecchio

L'apparecchio contiene anche molti materiali riciclabili.



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

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

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 aspirazione 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.
- Pulire la piastra in vetro prima del primo utilizzo del piano cottura come segue:
 - Usare un panno morbido umido o una spugna non abrasiva che non graffi.
 - Pulire utilizzando un detergente specifico per il vetro ceramico. Seguire sempre le istruzioni del fabbricante del prodotto di pulizia.
 - Asciugare il vetro con un panno in microfibra per ottenere una finitura lucida e senza aloni.
- Vedi capitolo [**10.1 Manutenzione del piano cottura**](#) per le istruzioni complete sulla pulizia del piano cottura dopo l'uso.

3.2 Precauzioni contro i danni

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

4 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio è un piano cottura a induzione con aspirazione integrata. Il piano di cottura ha 2 zone di cottura con una torre di aspirazione integrata sul retro del piano cottura che assicura la rimozione dei fumi di cottura. Il piano cottura e il dispositivo di aspirazione possono essere azionati separatamente. Più avanti in questo manuale sono illustrate le modalità di azionamento dell'apparecchio.

4.1 Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione

Modello	Domino Power v01 (Domino Power v02)	Domino Comfort v01 (Domino Comfort v02)	
Potenza nominale	7400	7400	W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	178 (169.5)	(174.2)	Wh/kg
Zona di cottura anteriore sinistra	240 x 200	Ø 175	mm
Rilevazione minima	Ø 90	Ø 90	mm
Potenza nominale*	1600	1400 W	W
Potenza Power*	1850		W
Potenza Super Power*			W
Categoria di pentole da cucina standard**	C (B)		
Consumo di energia ECcw**	177.6 (161.3)	210 (177.3)	Wh/kg
Zona di cottura posteriore sinistra	240 x 200	Ø 210	mm
Rilevazione minima	Ø 100	Ø 100	mm
Potenza nominale*	2100	2300	W
Potenza Power*	3200 (2300)	3000	W
Potenza Super Power*	(3000)		W
Categoria di pentole da cucina standard**	C	C	
Consumo di energia ECcw**	(177.6)	(171.1)	
Type	Teppanyaki Wok		
Zona di cottura anteriore destra	Ø 145	Ø 314	mm
Rilevazione minima	–	–	mm
Potenza nominale*	1400	2000	W
Potenza Power*		2500	W
Potenza Super Power*		3200	W
Categoria di pentole da cucina standard**			
Consumo di energia ECcw**			

Modello	Domino Power v01 (Domino Power v02)	Domino Comfort v01 (Domino Comfort v02)	
Zona di cottura posteriore destra	Ø 145		mm
Rilevazione minima	–		mm
Potenza nominale*	1400		W
Potenza Power*			W
Potenza Super Power*			W
Categoria di pentole da cucina standard**			
Consumo di energia ECcw**			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)

4.2 Principio di induzione

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

Naturalmente sono necessarie pentole adeguate:

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

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

4.3 Suoni associati all'induzione

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

Ronzio

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

Crepitio

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

Fischi

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

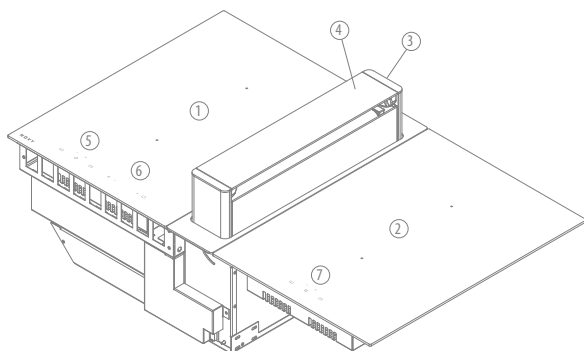
Clicchettio

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

Cicalini

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

4.4 Panoramica generale

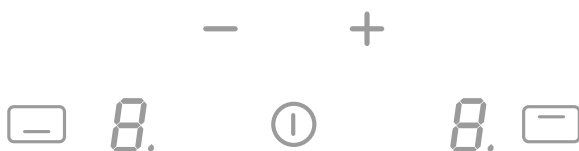


1	Piano cottura a induzione sinistro
2	Piano cottura a induzione destro (40002-40008)
3	Torre di estrazione
4	Coperchio basculante
5	Controllo delle zone di cottura a sinistra
6	Controllo dell'estrattore
7	Controllo delle zone di cottura a destra

5 PIANO COTTURA A INDUZIONE COMFORT

5.1 Pannello di controllo del piano cottura

5.1.1 Pannello di controllo



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

5.1.2 Spegnimento e accensione

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

Spegnere e accendere una zona di cottura	
Configurazione	Display
Premere il tasto di selezione della zona di cottura ▢.	0 ► 0
Spegnimento	
Premere contemporaneamente i tasti di selezione della zona di cottura ▢ e [−] finché sul display non compare 0 oppure H ¹ .	0 H

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

¹ H = “hot” (caldo).

5.1.3 Rilevamento pentola

La zona di cottura attivata si accende solo quando il sistema di rilevamento individua la presenza di una pentola.

Il fornello a induzione non funziona quando:

- Sulla zona non è presente una pentola o se la pentola non è adatta per l'induzione. In questo caso è impossibile aumentare la potenza e sul display lampeggia il simbolo $\sqcup$.
- Durante la cottura si toglie la pentola dalla zona di cottura. Il simbolo $\sqcup$ lampeggia sul display. Il simbolo $\sqcup$ 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.

5.1.4 Indicazione del calore residuo

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



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

5.1.5 Funzione Power

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

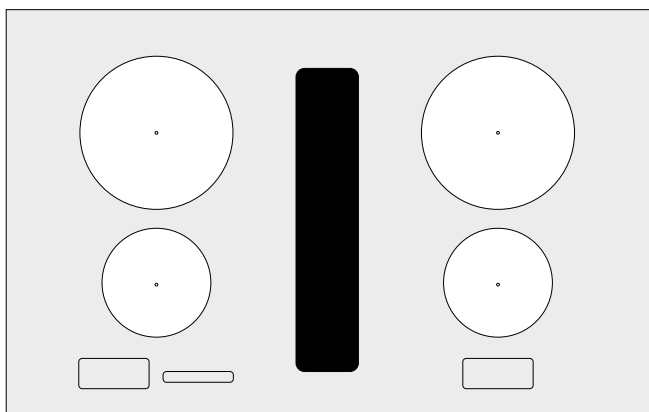
Se questa funzione è attivata, le zone di cottura funzioneranno a potenze maggiori per 5 minuti.

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

Attivazione e disattivazione di Power	
Attivazione di Power	Display
Premere il tasto di selezione della zona di cottura $\square$.	P
Premere il tasto $[-]$ e quindi il tasto $[+]$ fino a P .	
Disattivazione di Power	
Premere il tasto $[-]$.	$9-0$

Gestione della potenza massima:

L'apparecchio è suddiviso come segue. Queste informazioni si applicano esclusivamente al piano cottura a induzione Comfort.



Novy Up Comfort (40002)

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.

Se si cucina contemporaneamente sulle zone anteriori e posteriori, la potenza di 3700 W viene ripartita tra queste due zone.

Piastra a induzione Comfort		
Zona di cottura	cm	Potenza (W)
Anteriore	Ø 17,5 mm	Normale: 1400
Posteriore	Ø 21,0 mm	Normale: 2300 Power: 3000

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

5.1.6 Funzione Timer

La funzione timer può essere utilizzata per tutte le zone cottura con impostazioni di tempo (da 0 a 99 minuti) differenziate per ciascuna zona.

Funzione timer	
Regolazione o modifica del tempo di cottura	Display
Premere il tasto di selezione della zona cottura  .	1-P
Selezionare la potenza desiderata con il tasto [+] o [-].	
Selezionare il timer	00
Premere contemporaneamente i tasti [-] e [+]	
Abbreviare la durata	30- 29...
Premere il tasto [-].	
Prolungare la durata	01- 02...
Premere il tasto [+].	

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

Spegnere il timer	
Selezionare il timer	Display
Premere il tasto di selezione della zona di cottura  .	La spia luminosa della zona di cottura si accende
Premere contemporaneamente [+] e [-].	
Arrestare il timer	00
Continuare a premere [-] sul timer finché non arriva a 00.	

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

Uso del timer senza cottura	
Timer senza cottura	Display
Accendere il piano cottura. Tenere premuto ① per 2 secondi.	
Selezionare il timer	00
Premere contemporaneamente i tasti [—] e [+].	
Abbreviare la durata	30-
Premere il tasto [—] del Timer.	29...
Prolungare la durata	01-
Premere il tasto [+] del Timer.	02...

Il tempo è selezionato, e inizia il conto alla rovescia.

Spegnimento automatico al termine del tempo di cottura:

Al termine del tempo di cottura selezionato, sul display lampeggerà **00**, si udirà un segnale acustico e la zona di cottura si spegnerà. Per arrestare il segnale acustico e la spia lampeggiante, premere uno dei tasti di controllo.

5.1.7 Blocco del pannello comandi

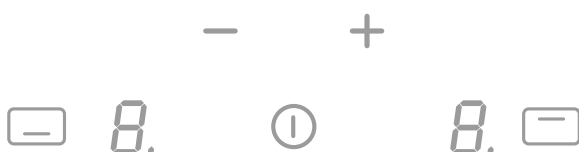
Per evitare che un'impostazione del piano di cottura possa essere involontariamente modificata, ad esempio strofinando il vetro, il pannello comandi può essere bloccato (con l'eccezione del tasto di accensione e spegnimento).

Blocco	
Bloccaggio	Display
1. Accendere il piano cottura con il tasto ①. 2. Premere contemporaneamente i tasti [—] e  della zona posteriore. 3. Premere nuovamente il tasto  della zona posteriore.	L
Sbloccare	0
1. Accendere il piano cottura con il tasto ①. 2. Premere contemporaneamente i tasti [—] e  della zona anteriore destra. 3. Premere ancora il tasto [—].	

6 PIANO COTTURA A INDUZIONE POWER

6.1 Pannello di controllo del piano cottura

6.1.1 Pannello di controllo



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

6.1.2 Spegnimento e accensione

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

Spegnere e accendere una zona di cottura	
Configurazione	Display
Premere il tasto di selezione della zona di cottura □.	0 ► 0
Spegnimento	
Premere contemporaneamente i tasti di selezione della zona di cottura □ e [−] finché sul display non compare 0 oppure H ¹ .	0 H

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

¹ H = “hot” (caldo).

6.1.3 Rilevamento pentola

Questo piano cottura è dotato di un sistema di controllo interattivo progettato per facilitarne l'uso. Quando viene posizionata una pentola sul piano cottura, quest'ultimo la rileva automaticamente. Inoltre, comparirà uno  che indica il selettore da usare per la zona. Il sistema di rilevamento pentole garantisce la massima sicurezza.

Il fornello a induzione non funziona quando:

- Sulla zona non è presente una pentola o se la pentola non è adatta per l'induzione. In questo caso è impossibile aumentare la potenza e sul display lampeggia il simbolo .
- Durante la cottura si toglie la pentola dalla zona di cottura. Il simbolo  lampeggia 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. La funzione di rilevamento delle pentole  non sarà più attiva.

6.1.4 Indicazione del calore residuo

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



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

6.1.5 Funzione Power

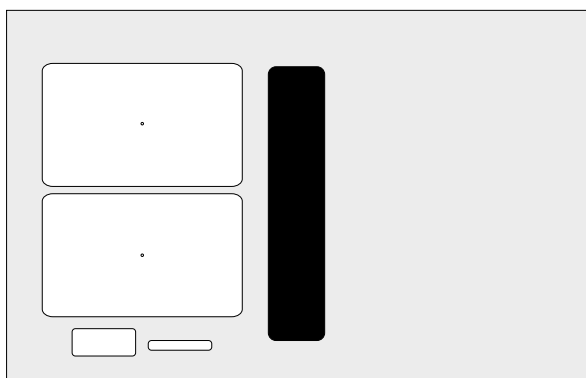
La funzione Power *P* aumenta la potenza della zona di cottura selezionata. Se questa funzione è attivata, le zone di cottura funzioneranno a potenze maggiori per 5 minuti.

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

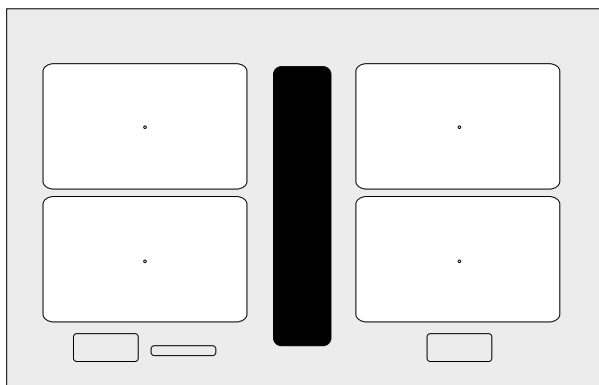
Attivazione e disattivazione di Power	
Attivazione di Power	Display
Premere il tasto di selezione della zona di cottura  .	<i>P</i>
Premere il tasto [—] e quindi il tasto [+] fino a <i>P</i> .	
Disattivazione di Power	
Premere il tasto [—].	<i>9-0</i>

Gestione della potenza massima:

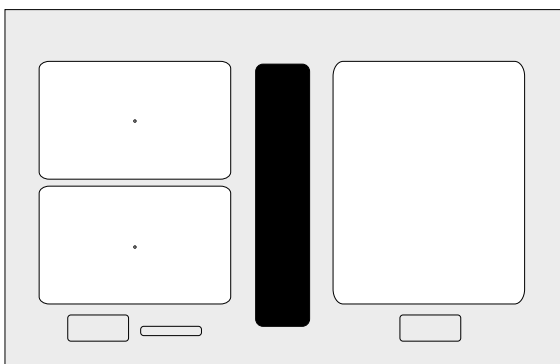
Il piano cottura può essere suddiviso come segue. Queste informazioni si applicano esclusivamente ai piani cottura Power.



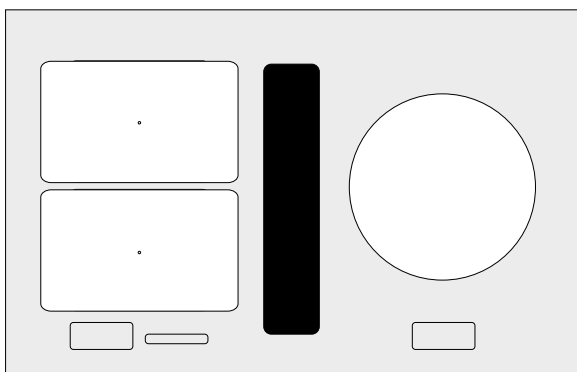
Novy Up Power (40000)



Novy Up Power (40004)



Novy Up Power / Teppan Yaki (40006)



Novy Up Power / Wok (40008)

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.

Se si cucina contemporaneamente sulle zone anteriori e posteriori, la potenza di 3700 W viene ripartita tra queste due zone.

Piano a induzione Power v01		
(Piano a induzione Power v02)		
Zona di cottura	en cm	Potenza (W)
Anteriore	24 x 20	Normale: 1600 Power: 1850
Posteriore	24 x 20	Normale: 2100 Power: 3200 (2300) (Super Power: 3000)

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

6.1.6 Funzione Super Power (solo se disponibile)

La funzione Super Power , , // offre alle zone cottura una potenza intensificata. Se questa funzione è attivata, le zone di cottura funzionano con una potenza notevolmente superiore per 5 minuti.

Attivazione e disattivazione di Super Power	
Accensione il piano di cottura	Display
Premere il tasto di selezione della zona di cottura  .	
Aumentare la potenza	
Premere il tasto [+].	1 à 9
Attivazione di Power	
Premere il tasto [—] quindi il tasto [+] fino a che non compare <i>P</i> .	<i>P</i>
Attivazione di Super Power	
Premere nuovamente il tasto [+].	
Disattivazione di Super Power	
Premere il tasto [—].	

6.1.7 Funzione Timer

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

Funzione timer	
Regolazione o modifica del tempo di cottura	Display
Premere il tasto di selezione della zona cottura  .	1-P
Selezionare la potenza desiderata con il tasto [+] o [—].	
Selezionare il timer	
Premere contemporaneamente i tasti [—] e [+]	00
Abbreviare la durata	30-
Premere il tasto [—].	29...
Prolungare la durata	01-
Premere il tasto [+].	02...

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

Spegnerne il timer	
Selezionare il timer	Display
Premere il tasto di selezione della zona di cottura  .	Il pallino è acceso
Premere contemporaneamente [+] e [−].	
Arrestare il timer	
Continuare a premere [−] sul timer finché non arriva a  .	

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

Uso del timer senza cottura	
Timer senza cottura	Display
Accendere il piano cottura. Tenere premuto  per 2 secondi.	
Selezionare il timer	
Premere contemporaneamente i tasti [−] e [+].	
Abbreviare la durata	 
Premere il tasto [−] del Timer.	
Prolungare la durata	 
Premere il tasto [+] del Timer.	

Il tempo è selezionato, e inizia il conto alla rovescia.

Spegnimento automatico al termine del tempo di cottura:

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

6.1.8 Zona flessibile

Questa funzione consente di unire 2 zone di cottura separate in un'unica grande zona di cottura. Questa funzione può essere attivata manualmente o automaticamente quando si posa una grande pentola/padella sulla superficie di cottura.

La funzione Power non è consentita.

Zona flessibile	
Attivazione manuale	Display
Premere simultaneamente su entrambe le zone di cottura i tasti  +  di entrambe le zone da collegare.	
Aumentare la potenza	
Premere il tasto [+] o [-] fino a raggiungere il livello di potenza desiderato.	
Disattivare la Zona flessibile	
Premere simultaneamente i tasti  +  di selezione della zona relativi alle 2 zone combinate.	

6.1.9 Blocco del pannello comandi

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

Blocco	
Bloccaggio	Display
1. Accendere il piano cottura con il tasto ①. 2. Premere simultaneamente i tasti [-] e  della szona posteriore. 3. Premere nuovamente il tasto  della zona posteriore.	
Sbloccare	
1. Accendere il piano cottura con il tasto ①. 2. Premere simultaneamente i tasti [-] e  della posteriore. 3. Premere nuovamente il tasto [-].	

7 CONTROLLO DELLA TORRE DI ESTRAZIONE

7.1 Pannello di controllo cappa di estrazione



Controllo estrazione (6)	
Accensione/sollevamento	
Diminuzione della velocità di estrazione	
Indicatore della velocità di estrazione	
Aumento della velocità di estrazione	
Indicazioni di pulizia per il filtro di ricircolo (facoltativo)	

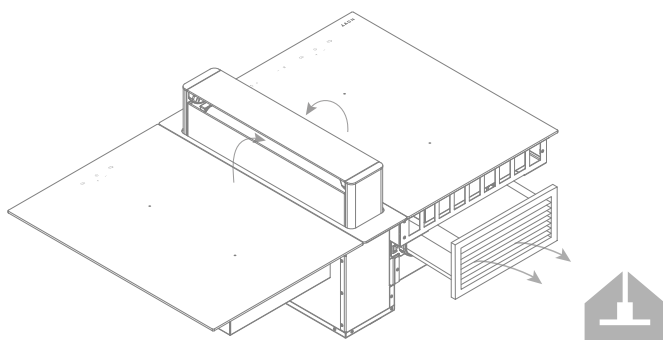
7.2 Modalità utente

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

7.2.1 Modalità scarico

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

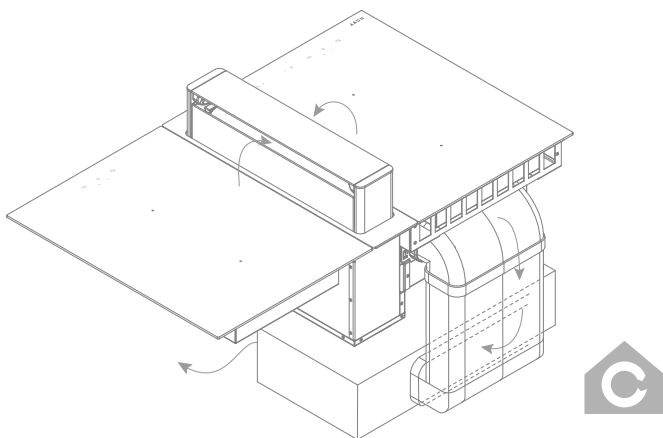
Per impostare il dispositivo in modalità scarico, premere e tenere premuta la combinazione di tasti [+] e [–] per 3 secondi con la torre di estrazione chiusa. La terza spia LED verde del filtro di ricircolo lampeggerà 5 volte.



7.2.2 Modalità ricircolo

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

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



Per garantire l'efficienza del sistema di ricircolo è necessario garantire un'adeguata ventilazione nel locale.

7.3 Spegnimento e accensione e funzione di postfunzionamento

Torre di estrazione	
Accensione	Display
Premere III	La spia LED si accende
oppure aprire il coperchio basculante	
oppure premere la torre di estrazione verso l'alto.	
Post-funzionamento	La prima spia LED lampeggia
Premere III .	
Spegnimento	Spia LED spenta
Premere III	
oppure chiudere il coperchio basculante	
oppure premere la torre di estrazione verso il basso.	

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

Il tempo di temporizzazione è impostato su 30 minuti per impostazione predefinita in modalità ricircolo, e 10 minuti in modalità scarico. Si consiglia di consentire lo svolgimento completo di questa funzione. Al termine del tempo di post-funzionamento è possibile chiudere la torre di estrazione o il coperchio basculante.

7.4 Aumentare e diminuire il livello di potenza

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

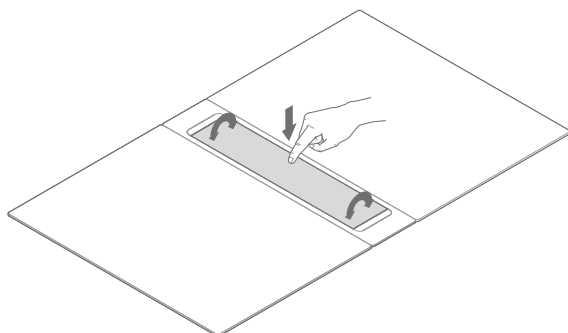
In caso di forti odori o vapori, attivare un livello di potenza più alto. La torre di estrazione funzionerà a una velocità superiore.

Regolare il livello di potenza	
Aumentare la potenza	LED più luminosi
Premere [+].	
Ridurre la potenza	LED più soffusi
Premere [—].	

7.5 Posizione estrazione bassa

L'estrazione può essere avviata ruotando il coperchio basculante della torre di estrazione.

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



Posizione di estrazione bassa

Accensione

Ruotare il coperchio basculante nella posizione desiderata.

Spegnimento

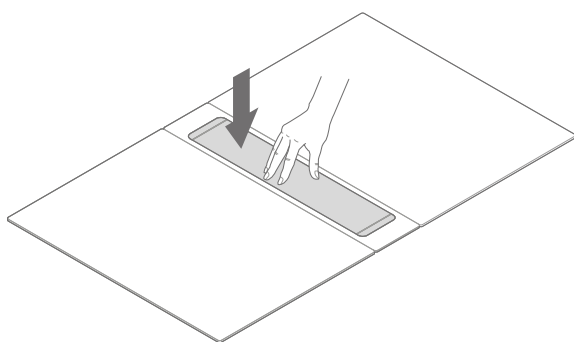
Chiudere il coperchio basculante.

7.6 Posizione estrazione alta

L'estrazione può essere avviata premendo al centro del coperchio basculante della torre di estrazione.

La torre si sposta automaticamente su una posizione a 10 cm.

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



Posizione estrazione alta

Accensione

Premere la torre di estrazione verso l'alto.

Spegnimento

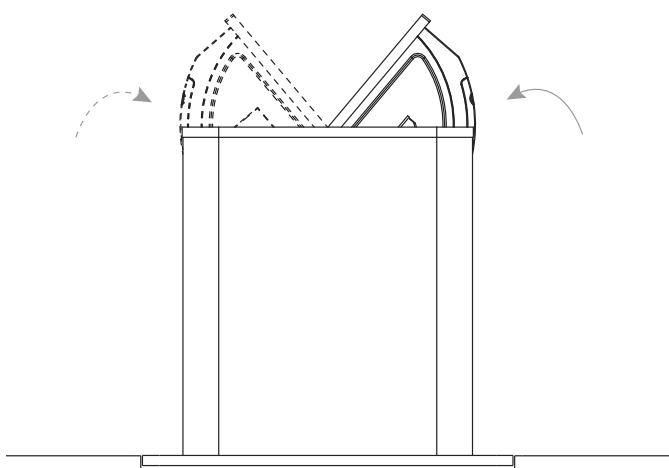
Premere la torre di estrazione verso il basso.

7.7 Arresto automatico

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

7.8 Concentrazione della ventilazione

Se si cucina soltanto su un lato del piano cottura oppure si utilizzano pentole più alte che generano una grande quantità di vapore, è possibile concentrare l'aspirazione dei fumi su quel lato. Tramite il coperchio basculante è possibile concentrare l'estrazione sul lato destro o sinistro. Ciò garantisce la massima efficienza dell'unità.



8 INDICAZIONI DI PULIZIA

8.1 Indicazioni di pulizia per il filtro anti-grasso



Indicazione: 4 LED lampeggianti

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



Seguire le istruzioni di pulizia descritte nel capitolo “Pulizia”.

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

Ripristino: premere il tasto  per 3 secondi.

Per un funzionamento ottimale, si consiglia di pulire il filtro due volte al mese.



Per ottenere un nuovo filtro anti-grasso, rivolgersi a un rivenditore, che potete trovare sul sito web di Novy. Numero di riferimento del filtro antigrasso: 99002.

8.2 Indicatore sostituzione filtro monoblock (solo con ricircolo)



Indicazione: spia LED rossa lampeggiante

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



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



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



Consultare il manuale del proprio scatola di ricircolo per conoscere il codice del filtro di ricircolo.

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

9 SUGGERIMENTI DI COTTURA

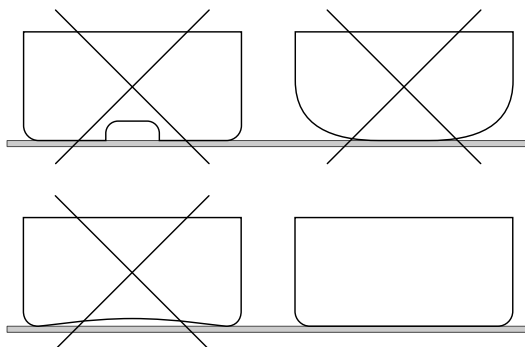
Qualità delle pentole

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

Per verificare se le pentole sono adatte:

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

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



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



Assicurarsi che l'esterno della pentola sia asciutto e pulito. Controllare che non vi siano residui di cibo o altre particelle sul piano cottura o sotto le pentole, per evitare graffi o danni.

- 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. 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

10 PULIZIA E MANUTENZIONE



Rispettare tutte le istruzioni descritte alla sezione **3 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.

10.1 Manutenzione del piano cottura



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



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



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

Pulizia del vetro del piano cottura

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

Istruzioni di pulizia passo per passo

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

Prodotti di pulizia non idonei

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

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



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



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

Per le macchie ostinate

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

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

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

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

Zucchero bruciato e plastica fusa vanno eliminati immediatamente – ancora a caldo – con un raschietto per vetro. Quindi pulire il piano di cottura, come descritto in **“Pulizia del vetro del piano cottura”**.

Eventuali granelli di sabbia che possono cadere sul piano cottura dalle bucce di patata o dall'insalata, possono causare graffi quando si muovono le padelle. Assicurarsi che nessun granello di sabbia resti sulla superficie.

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

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

Se si usano detergenti 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.

Sollevare sempre pentole e padelle senza farle scorrere sul vetro del piano

10.2 Rimozione e sostituzione della torre di estrazione e svuotamento del serbatoio

In caso di presenza di liquidi nell'apertura di aspirazione, essi verranno raccolti nel serbatoio fisso (capacità 150 ml).

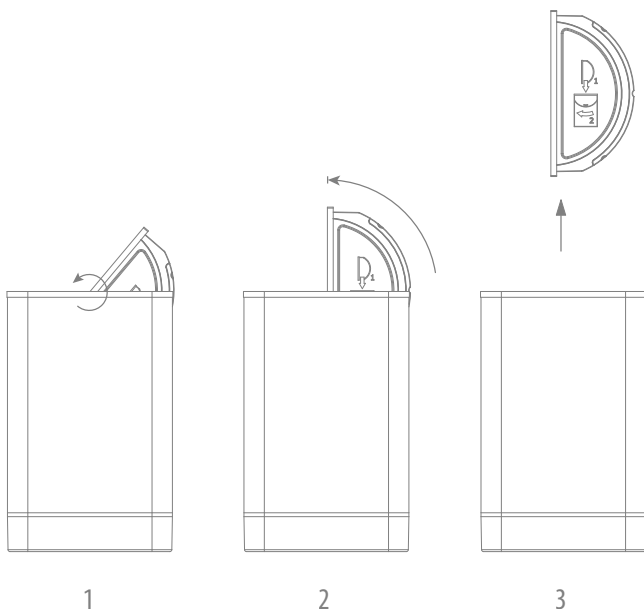
- Rimuovere la torre di estrazione dal sistema di sollevamento.
- Pulire/rimuovere il contenuto del serbatoio fisso con un panno.
- Reinserire la torre di estrazione nel sistema di sollevamento.

10.3 Pulizia dei filtri anti-grasso e del vetro della torre di ventilazione

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

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

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



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.



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



ATTENZIONE: Se le istruzioni sopra riportate non vengono seguite, i residui presenti nel filtro possono provocare un incendio.

Dopo la pulizia:

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

11 RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI

11.1 Messaggi sul piano di cottura

Codice	
$\underline{U}$	– 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.
E	– Il sistema elettronico presenta un'anomalia. – Scollegare il piano di cottura e ricollegarlo. – Rivolgersi al servizio di assistenza.
$E2$	Il piano cottura è surriscaldato; lasciarlo raffreddare e poi riattivarlo.
EB	L'apertura di alimentazione dell'aria del ventilatore è ostruita. Liberare l'apertura.

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 [*-*].

11.2 Messaggi sulla cappa

La cappa non aspira bene. Che cosa può causare questo problema?

- Controllare che il filtro antigrasso e la torre di estrazione siano correttamente posizionati.
- Controllare il filtro grassi. 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.
- Controllare che il canale non presenti ostruzioni o restringimenti che impediscono la corretta aspirazione dell'aria.

11.3 Altro

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.

PANORAMICA DELLE FUNZIONI NOVY UP

Controllo dell'estrattore



Modalità estrazione elevata/funzione di postfunzionamento



Diminuzione della velocità di estrazione



Aumento della velocità di estrazione

• • • • Indicatore estrazione



Indicazioni di pulizia per il filtro di ricircolo (facoltativo)

Controllo del piano cottura



Tasto di controllo on/off per il piano cottura



Indicatore del livello di potenza



selezione della zona di cottura



Aumento del livello di potenza



Riduzione del livello di potenza

Controllo del piano cottura

Accensione/spegnimento del piano cottura

ACCENSIONE: Premere e tenere premuto ① per 2 secondi.

Le spie luminose delle zone di cottura si accendono.

SPENTO: Premere ①.

Le spie luminose delle zone di cottura si spengono.

Spegnere e accendere una zona di cottura

Premere il pulsante di selezione della zona di cottura .

Premere contemporaneamente i tasti di selezione della zona di cottura  e [—] finché sul display non compare 0 oppure H = “hot” (caldo).

Attivazione e disattivazione di Power

ATTIVARE - Premere il pulsante di selezione della zona di cottura .

Premere il pulsante [—] quindi il pulsante [+] fino a che non compare [P].

DISATTIVARE - Premere nuovamente il pulsante [—].

Attivazione e disattivazione di Super Power (solo per piani cottura a induzione Power e se disponibile)

ATTIVARE - Premere il tasto di selezione della zona di cottura .

Premere nuovamente il tasto [—].

DISATTIVARE - Premere il tasto [—].

Limite di potenza

Zona di cottura selezionata con funzione Power [P].

Limite di potenza attivato

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

Blocco dei controlli

1. Accendere il piano cottura con il tasto ①.
2. Premere simultaneamente i tasti [—] e  della zona posteriore.
3. Premere nuovamente il tasto  della zona posteriore.

Sblocco dei controlli

1. Accendere il piano cottura con il tasto ①.
2. Premere simultaneamente i tasti [—] e  della posteriore.
3. Premere nuovamente il tasto [—].

Funzionamento timer

Premere contemporaneamente [—] e [—].

Ridurre il tempo

Premere [—].

Aumentare il tempo

Premere [+].

Spegnere il timer

Premere il tasto di selezione della zona di cottura .

Premere contemporaneamente [+] e [—].

Arrestare il timer

Premere [—] finché il timer non arriva a 00.

Uso del timer senza cucinare

Accendere il piano cottura.

Premere ① per 2 secondi.

Selezionare il timer

Premere contemporaneamente [—] e [+].

Ridurre il tempo

Premere [—] sul timer.

Aumentare il tempo

Premere [+] sul timer.

**Attivare manualmente la Zona flessibile
(solo per piani cottura a induzione Power)**

ATTIVARE - Premere simultaneamente i tasti delle 2 zone di cottura .

DISATTIVARE - Premere simultaneamente i tasti delle 2 zone di cottura attive .

Controllo dell'estrattore**Cappa di estrazione - Accensione**

Premere .

oppure ruotare il coperchio basculante

oppure premere la torre di estrazione verso l'alto.

**Cappa di estrazione - Funzione di
postfunzionamento/Spegnimento**

ACCENSIONE: Premere .

SPEGNIMENTO: Premere nuovamente .

Cappa - Spegnimento

Premere .

oppure chiudere il coperchio basculante

oppure premere la torre di estrazione verso il basso.

SPIS TREŚCI

1	INFORMACJE OGÓLNE	82
1.1	Dostępność produktów i akcesoriów	82
2	ŚRODOWISKO I OSZCZĘDZANIE	83
2.1	Materiał opakowania	83
2.2	Utylizacja starego urządzenia	83
2.3	Porady w zakresie redukcji zużycia energii i zwiększenia wydajności	83
3	UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	85
3.1	Pierwsze użycie urządzenia	85
3.2	Ostrzeżenia przed możliwością wyrządzenia szkód	85
4	OPIS URZĄDZENIA	86
4.1	Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej	86
4.2	Zasada indukcji	87
4.3	Dźwięki powodowane przez indukcję	87
4.4	Przegląd ogólny	88
5	PŁYTA INDUKCYJNA COMFORT	89
5.1	Panel sterowania płyty indukcyjnej	89
5.1.1	Panel sterowania	89
5.1.2	Włączanie i wyłączanie	89
5.1.3	Wykrywanie garnków	90
5.1.4	Wskaźnik ciepła resztkowego	90
5.1.5	Funkcja Power	91
5.1.6	Funkcja regulatora czasowego	92
5.1.7	Blokowanie sterownika	94
6	PŁYTA INDUKCYJNA POWER	95
6.1	Panel sterowania płyty indukcyjnej	95
6.1.1	Panel sterowania	95
6.1.2	Włączanie i wyłączanie	95
6.1.3	Wykrywanie garnków	96
6.1.4	Wskaźnik ciepła resztkowego	96
6.1.5	Funkcja Power	97
6.1.6	Funkcja Super Power (tylko jeśli dostępne)	99
6.1.7	Funkcja regulatora czasowego	99
6.1.8	Łączenia pól	101
6.1.9	Blokowanie sterownika	101
7	STEROWANIE WIEŻĄ WYCIĄGOWĄ	102
7.1	Panel sterowania wyciągu	102
7.2	Tryby użytkownika	102
7.2.1	Tryb wyciągu	102
7.2.2	Tryb recyrkulacji	103
7.3	Włączanie i wyłączanie oraz funkcja dobiegu	104

7.4	Zwiększanie i zmniejszanie poziomu mocy	104
7.5	Pozycja niskiej mocy wyciągu	105
7.6	Pozycja wysokiej mocy wyciągu	105
7.7	Auto-Stop	106
7.8	Skupienie wentylacji	106
8	WSKAZANIA CZYSZCZENIA	107
8.1	Wskazanie czyszczenia filtra przeciw tłuszczowego	107
8.2	Wskaźnik konieczności wymiany filtra Monoblock (tylko w przypadku recyrkulacji)	107
9	RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA	108
10	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	110
10.1	Konserwacja płyty grzewczej	110
10.2	Demontaż i wymiana wieży wyciągowej oraz opróżnianie zbiornika	112
10.3	Czyszczenie filtrów tłuszczu i szyby wieży wyciągowej	113
11	WYKRYWANIE I USUWANIE DROBNYCH USTEREK	115
11.1	Komunikaty na płycie grzewczej	115
11.2	Komunikaty wyciągu	116
11.3	Różne	116
	FUNKCJE PANELU STEROWANIA NOVY UP	117

1 INFORMACJE OGÓLNE

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

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

www.novy.com.

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

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

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

1.1 Dostępność produktów i akcesoriów

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

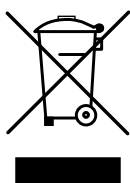
2 ŚRODOWISKO I OSZCZĘDZANIE

2.1 Materiał opakowania

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

2.2 Utylizacja starego urządzenia

Twoje urządzenie zawiera również materiały, które można poddać recyklingowi.



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

2.3 Porady w zakresie redukcji zużycia energii i zwiększenia wydajności

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 płyty kuchennej należy wyczyścić szklaną płytę w następujący sposób:
 - Używać wilgotnej, miękkiej ściereczki lub nierzysującej, nieściernej gąbki.
 - Czyścić za pomocą środka czyszczącego przeznaczonego specjalnie do szkła ceramicznego. Zawsze postępować zgodnie z instrukcjami producenta środka czyszczącego.
 - Osuszyć szkło ściereczką z mikrofibry, aby uzyskać błyszczące wykończenie bez smug.
- Pełne instrukcje dotyczące czyszczenia płyty kuchennej po użyciu znajdują się w rozdziale **10.1 Konserwacja płyty grzewczej**.

3.2 Ostrzeżenia przed możliwością wyrządzenia szkód

- Uszkodzone garnki lub garnki z nierównym dnem (żeliwne, nieemaliowane) mogą uszkodzić szkło.
- Upewnij się, że zewnętrzna część garnka jest sucha i czysta. Sprawdź, czy na płycie kuchennej ani pod naczyniem nie ma resztek jedzenia ani innych drobinek, które mogłyby spowodować zarysowania lub uszkodzenia.
- Piasek lub inne materiały 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

Urządzenie jest płytą indukcyjną z wbudowanym wyciągiem nad blatem roboczym. Płyta indukcyjna posiada 2 strefy gotowania ze zintegrowaną wieżą wentylacyjną umieszczoną z tyłu płyty grzewczej w celu usuwania oparów kuchennych.

Okap kuchenny i płyta grzewcza mogą być obsługiwane oddzielnie. Objasnienia dotyczące obsługi urządzenia znajdują się w dalszej części niniejszej instrukcji obsługi.

4.1 Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej

Typ	Domino Power v01 (Domino Power v02)	Domino Comfort v01 (Domino Comfort v02)	
Moc całkowita	7400	7400	W
Zużycie energii przez płytę grzewczą EChob**	178 (169.5)	(174.2)	Wh/ kg
Płyta grzewcza z przodu po lewej stronie	240 x 200	Ø 175	mm
Wykrywanie garnka	Ø 90	Ø 90	mm
Normalne*	1600	1400	W
Z funkcją Power*	1850		W
Super Power*			W
Naczynia kuchenne**	C (B)		
Zużycie energii ECcw****	177.6 (161.3)	210 (177.3)	Wh/ kg
Płyta grzewcza z tyłu po lewej stronie	240 x 200	Ø 210	mm
Wykrywanie garnka	Ø 100	Ø 100	mm
Normalne*	2100	2300	W
Z funkcją Power*	3200 (2300)	3000	W
Super Power*	(3000)		W
Naczynia kuchenne**	C	C	
Zużycie energii ECcw****	(177.6)	(171.1)	
Type	Teppanyaki Wok		
Płyta grzewcza z przodu po prawej stronie	Ø 145	Ø 314	mm
Wykrywanie garnka	–	–	mm
Normalne*	1400	2000	W
Z funkcją Power*		2500	W
Super Power*		3200	W
Naczynia kuchenne**			
Zużycie energii ECcw****			

Typ	Domino Power v01 (Domino Power v02)	Domino Comfort v01 (Domino Comfort v02)	
Płyta grzewcza z tyłu po prawej stronie	Ø 145		mm
Wykrywanie garnka	–		mm
Normalne*	1400		W
Z funkcją Power*			W
Super Power*			W
Naczynia kuchenne**			
Zużycie energii EC _{Cw} ****			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)

4.2 Zasada indukcji

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

Oczywiście do tego celu potrzebne są odpowiednie garnki:

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

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

4.3 Dźwięki powodowane przez indukcję

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

Buczenie

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

Pryskanie

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

Gwizdanie

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

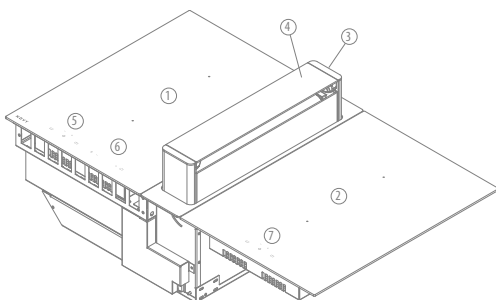
Klikanie

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

Brzęczenie

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

4.4 Przegląd ogólny

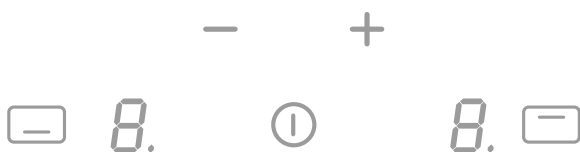


1	Lewa płyta indukcyjna
2	Prawa płyta indukcyjna (40002-40008)
3	Wieża wyciągowa
4	Regulowana klapka
5	Sterowanie lewymi strefami gotowania
6	Sterowanie wyciągiem
7	Sterowanie prawymi strefami gotowania

5 PŁYTA INDUKCYJNA COMFORT

5.1 Panel sterowania płyty indukcyjnej

5.1.1 Panel sterowania



Sterowanie płytą grzewczą	
Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej	ⓘ
Wskaźnik poziomu mocy	8.
Wybór strefy gotowania	▢
Zwiększenie poziomu mocy	+
Zmniejszenie poziomu mocy	-

5.1.2 Włączanie i wyłączanie

Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej	
Włączanie	ⓘ
Naciśnij i przytrzymaj ⓘ przez 2 sekundy. Wyświetlacz stref gotowania zapala się.	
Wyłączanie	
Naciśnij ⓘ. Wyświetlacz stref gotowania wygasa.	

Włączanie i wyłączanie strefy gotowania	
Ustawianie	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania ▢.	0 ► 0
Wyłączanie	
Naciskaj przyciski wyboru strefy gotowania ▢ i [-] jednocześnie, aż na wyświetlaczu pojawi się wartość 0 lub H ¹ .	0 H

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

¹ H = „gorąco”.

5.1.3 Wykrywanie garnków

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

Płyta indukcyjna nie działa:

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

5.1.4 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.

5.1.5 Funkcja Power

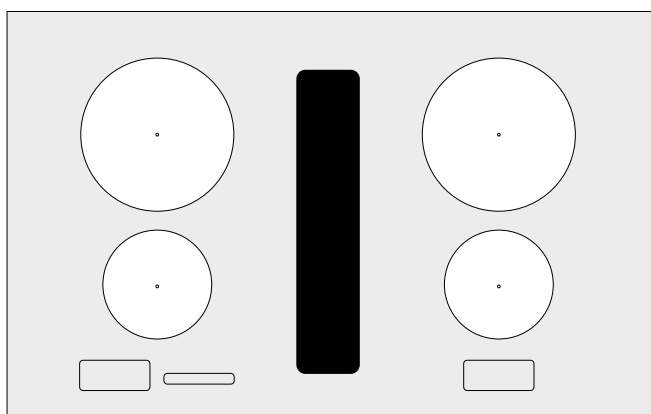
Funkcja Power **P** zwiększa moc wybranej strefy gotowania. W przypadku aktywacji tej funkcji te strefy gotowania będą poddawane znacznie większej mocy przez 5 minut.

Funkcja Power jest przeznaczona do szybkiego podgrzewania dużych ilości wody, na przykład do makaronu.

Włączanie i wyłączanie funkcji Power	
Włączanie zasilania	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania  .	P
Naciskaj przycisk [—], a następnie przycisk [+] aż wyświetli się wskaźnik P .	
Wyłączanie zasilania	
Naciśnij przycisk [—].	9-0

Zarządzanie maksymalną mocą:

Urządzenie jest podzielone w następujący sposób. Informacje te dotyczą wyłącznie płyty indukcyjnej Comfort.



Novy Up Comfort (40002)

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

Jeśli gotowanie odbywa się jednocześnie na przedniej i tylnej strefie, moc 3700 W jest rozdzielana pomiędzy te dwie strefy.

Płyta indukcyjna Comfort

Strefa gotowania	in cm	Moc (W)
Przód	Ø 17,5 mm	Normalnie: 1400
Tył	Ø 21,0 mm	Normalnie: 2300 Moc: 3000

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

5.1.6 Funkcja regulatora czasowego

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

Funkcja regulatora czasowego	
Ustawienie lub zmiana czasu gotowania	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania  .	<i>1-P</i>
Wybierz żądany poziom mocy za pomocą przycisku [+] lub [-].	
Wybierz regulator czasowy	<i>00</i>
Naciśnij jednocześnie przycisk [-] i [+].	
Skróć czas	<i>30-29...</i>
Na ekranie regulatora czasowego naciśnij przycisk [-].	
Wydłuż czas	<i>01-02...</i>
Na ekranie regulatora czasowego naciśnij przycisk [+].	

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

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

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

Korzystanie z regulatora czasowego bez gotowania	
Regulator czasowy bez gotowania	Wyświetlacz
Włącz płytę grzewczą. Naciśnij ① i przytrzymaj 2 sekundy.	
Wybierz regulator czasowy	
Na ekranie regulatora czasowego naciśnij jednocześnie przycisk [—] i [+].	
Skróć czas	
Na ekranie regulatora czasowego naciśnij przycisk [—].	
Wydłuż czas	
Na ekranie regulatora czasowego naciśnij przycisk [+].	

Wybrano czas i rozpoczęło się odliczanie.

Wyłączanie automatyczne po zakończeniu gotowania:

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

5.1.7 Blokowanie sterownika

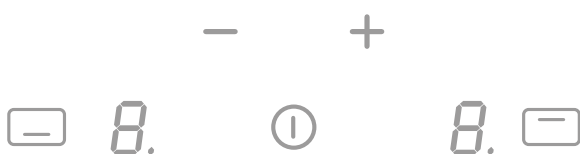
Aby uniknąć zmiany wyboru płyty grzewczej, np. podczas czyszczenia, sterownik musi być zablokowany (z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania).

Blokowanie	
Zablokuj	Wyświetlacz
1. Włącz płytę indukcyjną przyciskiem ①. 2. Naciśnij jednocześnie przycisk [—] i  strefy tylnej. 3. Ponownie naciśnij przycisk  strefy tylnej.	L
Odblokuj	
1. Włącz płytę indukcyjną przyciskiem ①. 2. Naciśnij jednocześnie przycisk [—] i  strefy tylnej. 3. Ponownie naciśnij przycisk [—].	0

6 PŁYTA INDUKCYJNA POWER

6.1 Panel sterowania płyty indukcyjnej

6.1.1 Panel sterowania



Sterowanie płytą grzewczą	
Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej	ⓘ
Wskaźnik poziomu mocy	8.
Wybór strefy gotowania	−
Zwiększenie poziomu mocy	+
Zmniejszenie poziomu mocy	−

6.1.2 Włączanie i wyłączanie

Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej	
Włączanie	ⓘ
Naciśnij i przytrzymaj ⓘ przez 2 sekundy. Wyświetlacz stref gotowania zapala się.	
Wyłączanie	
Naciśnij ⓘ. Wyświetlacz stref gotowania wygasa.	

Włączanie i wyłączanie strefy gotowania	
Ustawianie	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania −.	0 ► 0
Wyłączanie	
Naciskaj przyciski wyboru strefy gotowania − i [−] jednocześnie, aż na wyświetlaczu pojawi się wartość 0 lub H ¹ .	0 H

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

¹ H = „gorąco”.

6.1.3 Wykrywanie garnków

Ta płyta indukcyjna jest wyposażona w interaktywny system sterowania, który ułatwia korzystanie z płyty. Po umieszczeniu garnka na płycie grzewczej jest on automatycznie wykrywany. Zobaczysz również  pokazujące, którego suwaka użyć dla danej strefy. Wykrywanie garnka zapewnia optymalne bezpieczeństwo.

Płyta indukcyjna nie działa:

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

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

6.1.4 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.

6.1.5 Funkcja Power

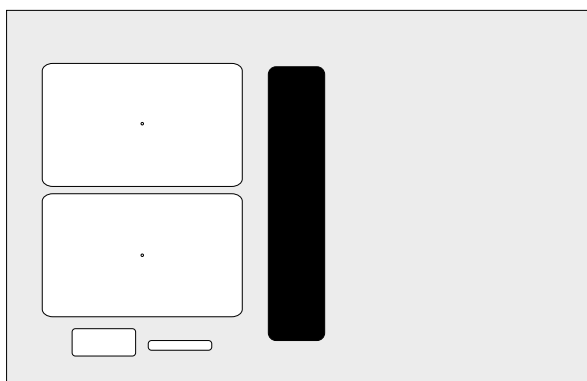
Funkcja Power **P** zwiększa moc wybranej strefy gotowania. W przypadku aktywacji tej funkcji te strefy gotowania będą poddawane znacznie większej mocy przez 5 minut.

Funkcja Power jest przeznaczona do szybkiego podgrzewania dużych ilości wody, na przykład do makaronu.

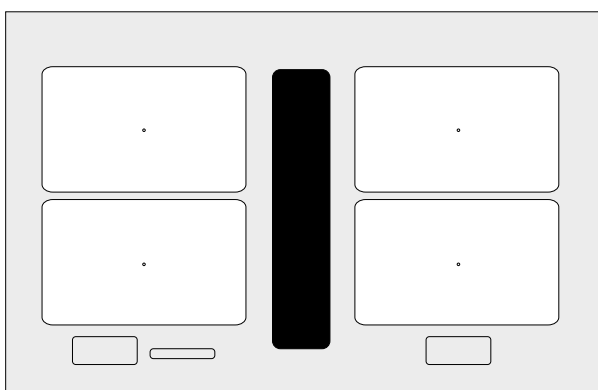
Włączanie i wyłączanie funkcji Power	
Włączanie zasilania	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania  .	P
Naciskaj przycisk [–], a następnie przycisk [+] aż do P .	
Wyłączanie zasilania	
Naciśnij przycisk [–].	9-0

Zarządzanie maksymalną mocą:

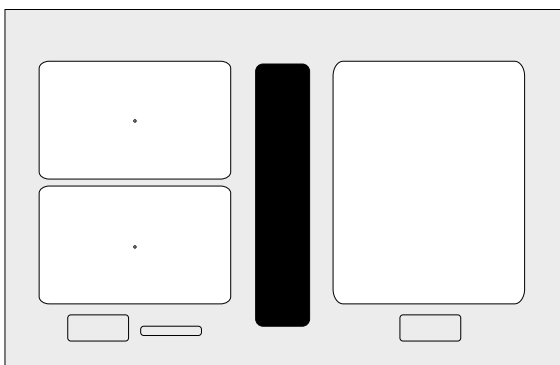
Płyta grzewcza może być podzielona w następujący sposób. Informacje te dotyczą wyłącznie płyt grzewczych Power.



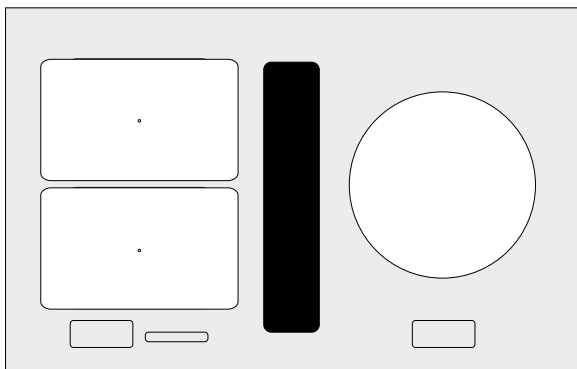
Novy Up Power (40000)



Novy Up Power (40004)



Novy Up Power / Teppan Yaki (40006)



Novy Up Power / Wok (40008)

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

Jeśli gotowanie odbywa się jednocześnie na przedniej i tylnej strefie, moc 3700 W jest rozdzielana pomiędzy te dwie strefy.

Strefa gotowania Power v01		
(Strefa gotowania Power v02)		
Strefa gotowania	in cm	Moc (W)
Przód	24 x 20 cm	Normalnie: 1600 Power: 1850
Tył	24 x 20 cm	Normalnie: 2100 Power: 3200 (2300) (Super Power: 3000)

Limit mocy	Wyświetlacz
Wybrana strefa gotowania z funkcją Power.	<i>P</i>
Limit mocy aktywowany	<i>B</i>
[9] zmniejszono do [8] i miga.	

6.1.6 Funkcja Super Power (tylko jeśli dostępne)

Funkcja Super Power [, /] zwiększają moc znamionową wybranej strefy gotowania. W przypadku aktywacji tej funkcji te strefy gotowania będą poddawane znacznie większej mocy przez 5 minut.

Włączanie i wyłączanie funkcji Super Power	
Włączanie płyty grzewczej	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania.  .	
Zwiększ moc	
Naciśnij przycisk [+].	1 do 9
Włączanie funkcji Super	
Naciśnij przycisk [—], a następnie przycisk [+], aż wyświetli się wskaźnik P.	P
Włączanie funkcji Super Power	
Naciśnij ponownie przycisk [+].	
Wyłączanie funkcji Super Power	
Naciśnij przycisk [—].	

6.1.7 Funkcja regulatora czasowego

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

Funkcja regulatora czasowego	
Ustawienie lub zmiana czasu gotowania	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania  .	
Wybierz żądany poziom mocy za pomocą przycisku [+] lub [—].	1-P
Wybierz regulator czasowy	
Naciśnij jednocześnie przycisk [—] i [+].	00
Skróć czas	
Na ekranie regulatora czasowego naciśnij przycisk [—].	30- 29...
Wydłuż czas	
Na ekranie regulatora czasowego naciśnij przycisk [+].	01- 02...

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

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

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

Korzystanie z regulatora czasowego bez gotowania	
Regulator czasowy bez gotowania	Wyświetlacz
Włącz płytę grzewczą. Naciśnij ① i przytrzymaj 2 sekundy.	
Wybierz regulator czasowy	
Na ekranie regulatora czasowego naciśnij jednocześnie przycisk [—] i [+].	
Skróć czas	
Na ekranie regulatora czasowego naciśnij przycisk [—].	
Wydłuż czas	
Na ekranie regulatora czasowego naciśnij przycisk [+].	

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

Wyłączanie automatyczne po zakończeniu gotowania:

Po upływie wybranego czasu gotowania na wyświetlaczu będzie migać symbol , zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i strefa gotowania zostanie wyłączona. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i miganie, naciśnij dowolny przycisk.

6.1.8 Łączenia pól

Funkcja ta umożliwia połączenie 2 oddzielnych stref grzewczych w 1 dużą strefę grzewczą. Funkcję tę można aktywować wyłącznie ręcznie po ustawieniu dużego garnka lub patelni na powierzchni płyty grzewczej.

Funkcja Power nie jest dostępna.

Łączenia pól	
Aktywacja ręczna	Wyświetlacz
Jednocześnie naciśnij oba przyciski wyboru strefy gotowania  +  obu stref, które mają być połączone.	 ∩
Zwiększ moc	
Naciskaj przycisk [+] lub [-], aż zostanie ustawiony żądany poziom mocy.	0-9
Wyłącz łączenia pól	
Jednocześnie naciśnij oba przyciski wyboru stref gotowania  +  obu połączonych stref.	

6.1.9 Blokowanie sterownika

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

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

7 STEROWANIE WIEŻĄ WYCIĄGOWĄ

7.1 Panel sterowania wyciągu



Sterowanie wyciągiem (6)	
Włączanie/podnoszenie	
Zmniejsz szybkość wyciągu	
Wskazanie szybkości wyciągu	
Zwiększ szybkość wyciągu	
Wskazanie dotyczące czyszczenia filtra recyrkulacji (opcja)	

7.2 Tryby użytkownika

Urządzenia można używać w trybie wyciągu lub recyrkulacji

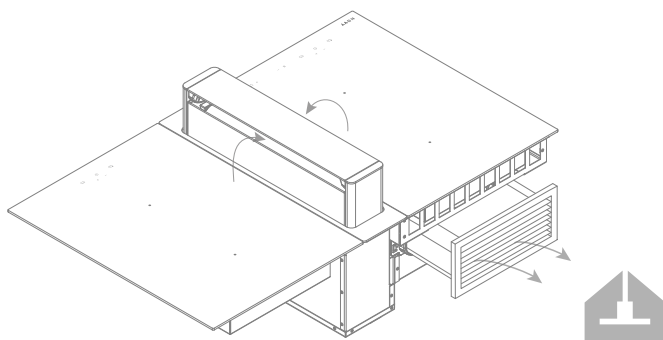
(ustawienie standardowe po dostawie).

7.2.1 Tryb wyciągu

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

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

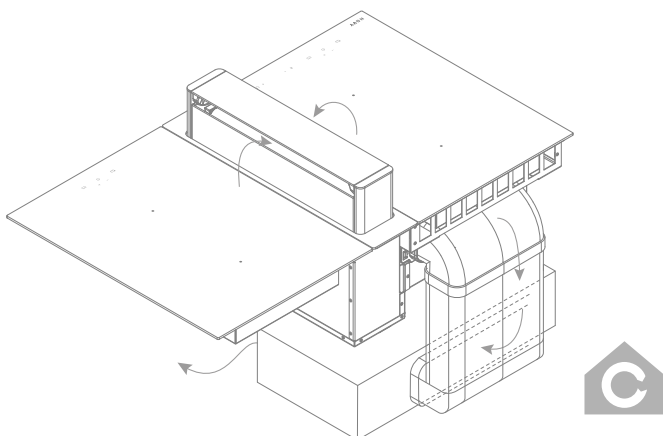
Trzeci zielony wskaźnik filtra recyrkulacyjnego zamiga 5 razy.



7.2.2 Tryb recyrkulacji

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

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



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

7.3 Włączanie i wyłączanie oraz funkcja dobiegu

Wieża wyciągowa	
Włączanie	Wyświetlacz
Naciśnij III	Wskaźnik świeci
lub otwórz regulowaną klapkę,	
lub przesunąć wieżę wyciągową do góry.	
Włącz funkcję dobiegu	Pierwszy wskaźnik miga
Naciśnij III	
Wyłączanie	Wskaźnik nie świeci
Naciśnij III	
lub zamknij regulowaną klapkę,	
lub przesunąć wieżę wyciągową do dołu.	

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

Domyślnie w trybie recyrkulacji ustawiony jest czas dobiegu na 30 minut, a w trybie wydmuchu na 10 minut. Zaleca się pełne wykonanie tej funkcji. Po zakończeniu czasu dobiegu można zamknąć wieżę wyciągową lub regulowaną klapkę.

7.4 Zwiększanie i zmniejszanie poziomu mocy

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

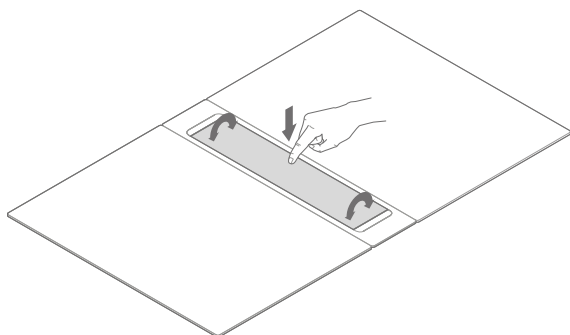
Włącz wyższy poziom mocy, jeśli występują silne zapachy lub mocna para z gotowania. Wieża wyciągowa będzie działać z wyższą prędkością przepływu.

Regulacja poziomu mocy	
Zwiększ moc	Diody LED świecą jaśniej
Naciśnij przycisk [+].	
Zmniejsz moc	Diody LED świecą słabiej
Naciśnij przycisk [-].	

7.5 Pozycja niskiej mocy wyciągu

Wyciąg można uruchomić, przechylając zawór na wieży wyciągowej.

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



Pozycja niskiej mocy wyciągu

Włączanie

Obróć regulowaną klapkę dożądanego położenia.

Wyłączanie

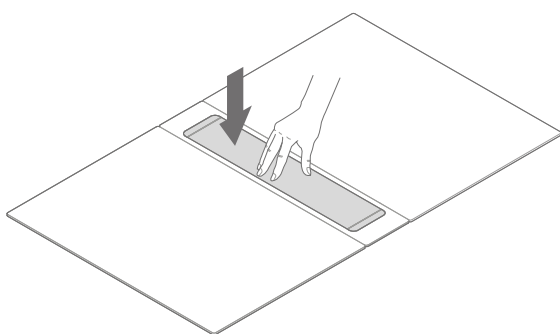
Zamknij regulowaną klapkę.

7.6 Pozycja wysokiej mocy wyciągu

Wyciąg można uruchomić, naciskając środek regulowanej klapki wieży wyciągowej.

Wieża zostanie automatycznie przestawiona na odległość 10 cm.

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



Pozycja wysokiej mocy wyciągu

Włączanie

Naciśnij środek regulowanej klapki wieży wyciągowej.

Wyłączanie

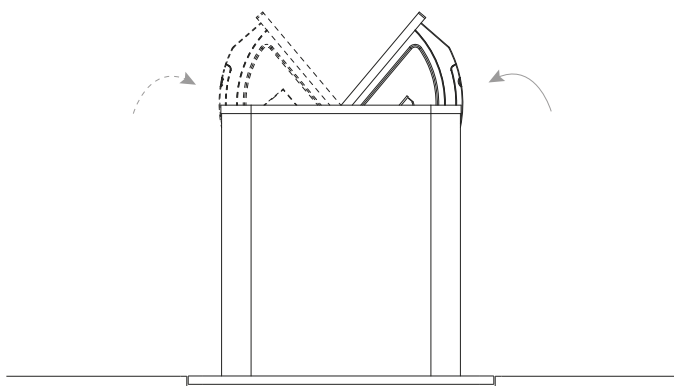
Przesuń wieżę wyciągową do dołu.

7.7 Auto-Stop

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

7.8 Skupienie wentylacji

Jeśli gotujesz tylko po jednej stronie płyty grzewczej lub używasz wyższych garnków wytwarzających dużą ilość pary, możesz skoncentrować odciąg oparów po tej stronie. Za pomocą regulowanej klapki wieży wyciągowej można skoncentrować odciąg oparów po lewej lub prawej stronie. Powoduje to znaczące zwiększenie skuteczności wyciągu.



8 WSKAZANIA CZYSZCZENIA

8.1 Wskazanie czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego



Wskazanie: 4 wskaźniki LED migają

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



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

Po wyczyszczeniu i wymianie filtrów tłuszczu należy zresetować wskaźnik czyszczenia.

Reset: naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy klawisz sterujący ↶↷.

Polecamy czyszczenie filtrów przeciwtłuszczowych raz w miesiącu.



Nowy filtr przeciwtłuszczowy można uzyskać od sprzedawcy. Filtr przeciwtłuszczowy, numer artykułu: 99002.

8.2 Wskaźnik konieczności wymiany filtra Monoblock (tylko w przypadku recyrkulacji)



Wskazanie: czerwony wskaźnik miga

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



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



Filtr Novy Monoblock można nabyć u wyspecjalizowanych sprzedawców lub z witryny firmy Novy.



Sprawdź instrukcję swojej skrzynki recyrkulacyjnej, aby znaleźć numer referencyjny filtra recyrkulacyjnego.

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

9 RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

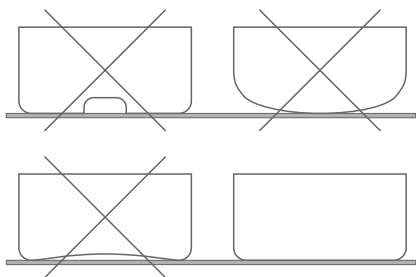
Jakość garnków i patelni

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.



Upewnij się, że zewnętrzna część garnka jest sucha i czysta. Sprawdź, czy na płycie kuchennej ani pod naczyniem nie ma resztek jedzenia ani innych drobinek, które mogłyby spowodować zarysowania lub uszkodzenia.

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

Wymiary garnków i patelni

Strefy gotowania mogą (do pewnego stopnia) automatycznie dostosowywać się do średnicy garnka. Podstawa garnka musi mieć minimalną średnicę do pracy z wybraną strefą gotowania. Umieść garnek

na środku strefy gotowania, aby zoptymalizować przepływ energii. 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, kaszanek/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+ , , !

10 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przestrzegać wszystkich instrukcji opisanych w rozdziale 3 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.

10.1 Konserwacja płyty grzewczej



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



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



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

Czyszczenie szklanej powierzchni płyty grzejnej

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

Instrukcje czyszczenia krok po kroku

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

- Osuszyć szkło ściereczką z mikrofibry, aby uzyskać błyszczące wykończenie bez smug.

Nieodpowiednie produkty czyszczące

Unikać używania następujących produktów, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię:

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



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



Uwaga: Upewnić się, że podstawy naczyń kuchennych są czyste, aby uniknąć zarysowań i przypalonych pozostałości na szklanej powierzchni.

Usuwanie uporczywych plam

Uporczywe zanieczyszczenia i plamy (osady kamienia, błyszczące miejsca) najlepiej usuwać, gdy płyta indukcyjna jest jeszcze ciepła. W tym celu stosuj powszechnie używane środki czyszczące i metody czyszczenia.

Jeśli to nadal nie wystarczy, proszę postępować zgodnie z poniższymi krokami:

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

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

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

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

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

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

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

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

10.2 Demontaż i wymiana wieży wyciągowej oraz opróżnianie zbiornika

Jeśli płyn dostanie się do otworu wlotowego, zostanie zebrany przez zamocowany zbiornik na wodę (o pojemności 150 ml).

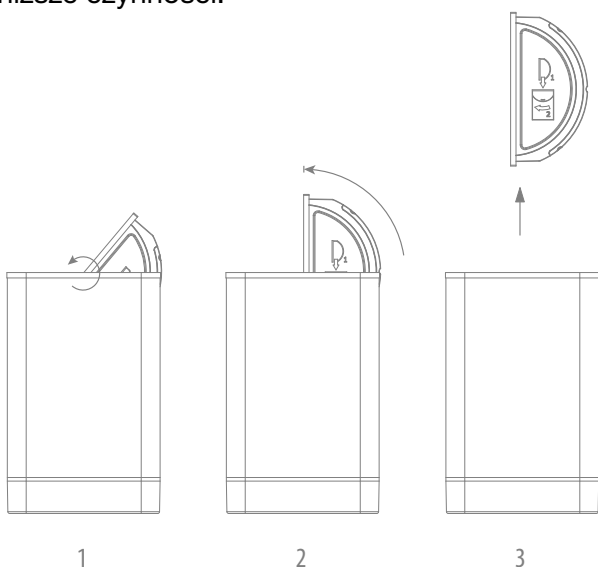
- Wyjmij wieżę wyciągową z podnośnika.
- Wyczyść lub usuń zawartość stałego zbiornika za pomocą ściereczki.
- Zamocuj wieżę wyciągową w podnośniku.

10.3 Czyszczenie filtrów tłuszczu i szyby wieży wyciągowej

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

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

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



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



OSTRZEŻENIE: Nieprzestrzeganie powyższych instrukcji może spowodować, że osady zgromadzone w filtrze doprowadzą do pożaru.

Po czyszczeniu:

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

11 WYKRYWANIE I USUWANIE DROBNYCH USTEREK

11.1 Komunikaty na płycie grzewczej

Kod	
$\underline{U}$	– na strefie gotowania nie ma garnka – garnek nie nadaje się do indukcji – średnica dna garnka jest zbyt mała w porównaniu ze strefą gotowania
E	– System elektroniczny został zakłócony. – Odłącz i ponownie podłącz płytę grzewczą. – Wezwij serwis posprzedażny
$E2$	Płyta się przegrzała. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie włącz ponownie.
EB	Dopływ powietrza do wentylatora jest zablokowany. Odblokuj go.

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 wyłączanie 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 [*–*].

11.2 Komunikaty wyciągu

Okap nie odciąga prawidłowo.

Co może być przyczyną tego problemu?

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

11.3 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.

FUNKCJE PANELU STEROWANIA NOVY UP

Sterowanie wyciągiem



Tryb wysokiej mocy wyciągu/funkcja dobiegu



Zmniejsz szybkość wyciągu



Zwiększ szybkość wyciągu



Wskaźanie wyciągu



Wskaźanie dotyczące czyszczenia filtra recyrkulacji (opcja)

Sterowanie płytą grzewczą



Przycisk włączania/wyłączania płyty grzewczej



Wskaźnik poziomu mocy



Wybór strefy gotowania



Zwiększenie poziomu mocy



Zmniejszenie poziomu mocy

Sterowanie płytą grzewczą

Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej

Naciśnij i przytrzymaj ① przez 2 sekundy.

Wyświetlacz stref gotowania zapala się.

Naciśnij ①. Wyświetlacz stref gotowania wygasa.

Włączanie i wyłączanie strefy gotowania

Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania .

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

Włączanie i wyłączanie funkcji Power

Włączanie — Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania .

Naciśnij przycisk [—], a następnie przycisk [+], aż wyświetli się wskaźnik [P].

Wyłączanie — Naciśnij przycisk [—].

Włączanie i wyłączanie funkcji Super Power (tylko dla płyt indukcyjnych Power i jeśli dostępne)

Włączanie - Naciśnij przycisk [—], a następnie przycisk [+], aż wyświetli się wskaźnik [P].

Naciśnij ponownie przycisk [+].

Wyłączanie - Naciśnij przycisk [—].

Limit mocy

Wybrana strefa gotowania z funkcją Power [P]

Blokada sterownika

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

Blokada sterownika

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

Odblokowanie elementów sterujących

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

Funkcja regulatora czasowego

Naciśnij jednocześnie przycisk [—] i [+].

Skróć czas

Naciśnij przycisk [—].

Wydłuż czas

Naciśnij przycisk [+].

Wyłącz funkcję regulatora czasowego

Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania .

Naciśnij jednocześnie przycisk [+] i [—].

Stoppen des Timers

Drücken Sie auf [—] bis der Timer auf  steht.

Korzystanie z regulatora czasowego bez gotowania

Włącz płytę grzewczą.

Naciśnij przycisk ① i przytrzymaj go przez 2 sekundy.

Wybierz regulator czasowy

Naciśnij jednocześnie przycisk [—] i [+].

Skróć czas

Na ekranie regulatora czasowego naciśnij przycisk [—].

Wydłuż czas

Naciśnij [+] na regulator czasowy.

Ręczna obsługa funkcji mostka (tylko dla płyt indukcyjnych Power)

ON – jednocześnie naciśnij przyciski wyboru 2 stref gotowania .

OFF – jednocześnie naciśnij 2 aktywne przyciski wyboru strefy gotowania .

Sterowanie wyciągiem

Wyciąg – włączanie

Naciśnij 

lub otwórz regulowaną klapkę

lub przesunąć wieżę wyciągową do góry.

Okap wyciągowy – funkcja dobiegu/Wyłączanie

WŁĄCZANIE: Naciśnij .

WYŁĄCZANIE: Ponownie naciśnij przycisk .

Wyciąg – wyłączenie

Naciśnij 

lub zamknij regulowaną klapkę

lub przesunąć wieżę wyciągową do dołu.

OBSAH

1	VŠEOBECNÉ INFORMACE	122
1.1	Dostupnost výrobků a příslušenství	122
2	ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORY	123
2.1	Obalový materiál	123
2.2	Likvidace starého spotřebiče	123
2.3	Tipy pro snížení spotřeby energie a zvýšení účinnosti	124
3	POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE	125
3.1	První použití spotřebiče	125
3.2	Opatření proti poškození	125
4	POPIS ZAŘÍZENÍ	126
4.1	Technické údaje indukční varné desky	126
4.2	Princip indukce	127
4.3	Hluk způsobený indukcí	127
4.4	Celkový přehled	128
5	INDUKČNÍ VARNÁ DESKA COMFORT	129
5.1	Ovládací panel digestoře	129
5.1.1	Ovládací panel	129
5.1.2	Zapnutí a vypnutí	129
5.1.3	Detekce hrnce	130
5.1.4	Ukazatel zbytkového tepla	130
5.1.5	Funkce rychlého vaření a extra rychlého vaření	130
5.1.6	Funkce časovače	132
5.1.7	Uzamčení ovládacího panelu	133
6	INDUKČNÍ VARNÁ DESKA NOVY POWER	134
6.1	Ovládací panel digestoře	134
6.1.1	Ovládací panel	134
6.1.2	Zapnutí a vypnutí	134
6.1.3	Detekce hrnce	135
6.1.4	Ukazatel zbytkového tepla	135
6.1.5	Funkce rychlého vaření	136
6.1.6	Funkce extra rychlého vaření (pouze pokud je k dispozici)	138
6.1.7	Funkce časovače	138
6.1.8	Flexi zóna	140
6.1.9	Uzamčení ovládacího panelu	140

7	OVLÁDÁNÍ DIGESTOŘE	141
7.1	Ovládací panel digestoře	141
7.2	Uživatelské režimy	141
7.2.1	Režim odsávání	141
7.2.2	Režim recirkulace	142
7.3	Funkce zapnutí a vypnutí a doběhu	143
7.4	Zvyšování a snižování výkonu	143
7.5	Nízká poloha odsávání	144
7.6	Vysoká poloha odsávání	144
7.7	Automatické zastavení	145
7.8	Směr odvětrávání	145
8	UKAZATEL NUTNOSTI ČIŠTĚNÍ	146
8.1	Ukazatel nutnosti čištění tukového filtru	146
8.2	Ukazatel nutnosti výměny monoblokového filtru (pouze v režimu recirkulace)	146
9	DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ	147
10	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	149
10.1	Údržba varné desky	149
10.2	Vyjmutí a zpětné nasazení odsávací věže a čištění zásobníku	151
10.3	Čištění tukových filtrů a skla digestoře	152
11	ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD	154
11.1	Hlášení na varné desce	154
11.2	Hlášení na digestoři	155
11.3	Ostatní	155
	PŘEHLED FUNKCÍ NOVY UP	156

1 VŠEOBECNÉ INFORMACE

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

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

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

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

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

1.1 Dostupnost výrobků a příslušenství

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

2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORY

2.1 Obalový materiál

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

2.2 Likvidace starého spotřebiče

Váš spotřebič také obsahuje mnoho materiálů, které lze recyklovat.



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

2.3 Tipy pro snížení spotřeby energie a zvýšení účinnosti

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.
- vervangen door nieuwe tekst:
- Před prvním použitím varné desky vyčistěte skleněnou plochu následujícím způsobem:
 - Použijte vlhký měkký hadřík nebo neabrazivní houbičku, která nezpůsobí poškrábání.
 - Čistěte čisticím prostředkem určeným speciálně na keramické sklo. Vždy se řiďte pokyny výrobce čisticího prostředku.
 - Sklo otřete dosucha utěrkou z mikrovlákna, abyste docílili lesklého povrchu beze šmouh.
- Úplné pokyny pro čištění varné desky po použití naleznete v kapitole [**10.1 Údržba varné desky**](#).

3.2 Opatření proti poškození

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

4 POPIS ZAŘÍZENÍ

Zařízení je indukční varnou deskou s integrovaným odsáváním par z pracovní plochy. Indukční varná deska má 2 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 Technické údaje indukční varné desky

Typ	Domino Power v01 (Domino Power v02)	Domino Comfort v01 (Domino Comfort v02)	
Celkový výkon	7400	7400	W
Energetická spotřeba varné desky EChob**	178 (169.5)	(174.2)	Wh/kg
Varná zóna vlevo vpředu	240 x 200	Ø 175	mm
Detekce hrnce	Ø 90	Ø 90	mm
Normální*	1600	1400 W	W
Rychlé vaření*	1850		W
Extra rychlé vaření*			W
Nádobí**	C (B)		
Energetická spotřeba ECcw**	177.6 (161.3)	210 (177.3)	Wh/kg
Varná zóna vlevo vzadu	240 x 200	Ø 210	mm
Detekce hrnce	Ø 100	Ø 100	mm
Normální*	2100	2300	W
Rychlé vaření*	3200 (2300)	3000	W
Extra rychlé vaření*	(3000)		W
Nádobí**	C	C	
Energetická spotřeba ECcw**	(177.6)	(171.1)	
Type	Teppanyaki Wok		
Varná zóna vpravo vzadu	Ø 145	Ø 314	mm
Detekce hrnce	–	–	mm
Normální*	1400	2000	W
Rychlé vaření*		2500	W
Extra rychlé vaření*		3200	W
Nádobí**			
Energetická spotřeba ECcw**			
Varná zóna vpravo vpředu	Ø 145		mm

Typ	Domino Power v01 (Domino Power v02)	Domino Comfort v01 (Domino Comfort v02)	
Detekce hrnce	–		mm
Normální*	1400		W
Rychlé vaření*			W
Extra rychlé vaření*			W
Nádobí**			
Energetická spotřeba ECcw**			Wh/kg

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

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

4.2 Princip indukce

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

Samozřejmě je nutné použití vhodných hrnců:

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

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

4.3 Hluk způsobený indukcí

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

Bzučení

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

Prskání

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

Pískání

Tyto zvuky se obvykle objevují při vaření s nádobím sestávajícím z vrstev různého materiálu, a to v případě, že jsou zároveň používány dvě sousední varné zóny na maximální výkon.

Pískání zmizí nebo zeslábné při nastavení nižšího výkonu varné desky.

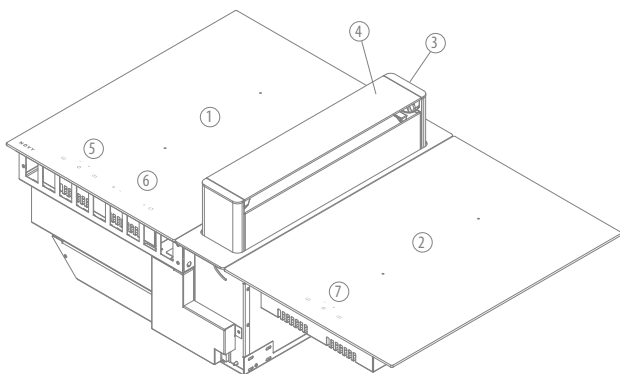
Cvakání

Při nižším výkonu mohou elektronické spínače cvakat.

Hučení

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

4.4 Celkový přehled

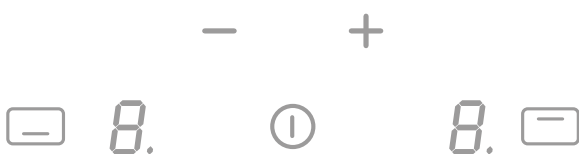


1	Indukční varná deska vlevo
2	Indukční varná deska vpravo (40002-40008)
3	Digestoř
4	Výklopný kryt
5	Ovládání varných zón vlevo
6	Ovládání digestoře
7	Ovládání varných zón vpravo

5 INDUKČNÍ VARNÁ DESK COMFORT

5.1 Ovládací panel digestoře

5.1.1 Ovládací panel



Ovládání varné desky	
Ovládací tlačítko zapnutí/vypnutí varné desky	ⓘ
Ukazatel úrovně výkonu	8.
Volba varné zóny	⊖
Zvýšení úrovně výkonu	+
Snížení úrovně výkonu	−

5.1.2 Zapnutí a vypnutí

Zapnutí a vypnutí varné desky	
Zapnutí	ⓘ
Stiskněte tlačítko ⓘ a držte jej po dobu 2 sekund.	
LED ukazatel se rozsvítí.	
Vypnutí	
Stiskněte ⓘ.	
LED ukazatel zhasne.	

Zapnutí a vypnutí varné zóny	
Nastavení	Displej
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny. ⊖.	0 ► 0
Vypnutí	
Stiskněte současně tlačítka pro volbu varné zóny ⊖ a [−], dokud se na displeji nezobrazí 0 nebo H ¹ .	0 H

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

¹ H = „horké“

5.1.3 Detekce hrnce

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

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

Indukční varná deska nefunguje:

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

Po použití varnou zónu vypněte.

5.1.4 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.

5.1.5 Funkce rychlého vaření a extra rychlého vaření

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

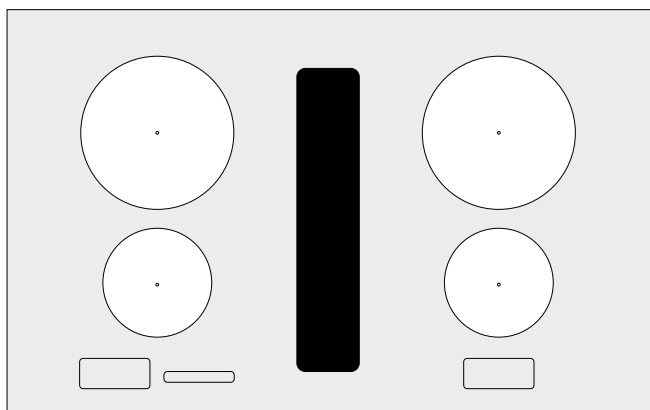
Funkce rychlého vaření je určena pro rychlé ohřátí velkého množství vody, například pro těstoviny.

Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření

Zapnutí funkce rychlého vaření	Displej
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny  .	P
Stiskněte tlačítko [–] a poté tlačítko [+], dokud se neobjeví symbol P .	
Vypnutí funkce rychlého vaření	9-0
Stiskněte tlačítko [–].	

Ovládání maximálního výkonu:

Spotřebič je rozdělen následujícím způsobem. Tyto informace platí pouze pro indukční varnou desku Comfort.



Novy Up Comfort (40002)

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

Pokud se vaří současně na přední a zadní varné zóně, výkon 3700 W se rozdělí mezi tyto dvě zóny.

Indukční varná deska Comfort		
Varná zóna	v cm	Výkon (W)
Vpředu	Ø 17,5 mm	Normální: 1400
Vzadu	Ø 21,0 mm	Normální: 2300 Rychlé vaření: 3000

Omezení výkonu	Displej
Zvolená varná zóna s funkcí rychlého vaření.	<i>P</i>
Aktivované omezení rychlého vaření	<i>8</i>
[g] se sníží na [θ] a bliká.	

5.1.6 Funkce časovače

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

Funkce časovače	
Nastavení nebo změna doby vaření	Displej
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny  .	1-P
Zvolte požadovaný výkon pomocí tlačítka [+] nebo [-].	
Volba časovače	00
Stiskněte současně tlačítko [-] a [+].	
Snížení doby	60-
Stiskněte na časovači tlačítko [-].	59...
Zvýšení doby	01-
Stiskněte na časovači tlačítko [+].	02...

Vedle displeje úrovně výkonu zvolené zóny se rozsvítí ukazatel zobrazující aktivaci časovače. Byl zvolen čas a začalo odpočítávání.

Vypnutí funkce časovače	
Volba časovače	Displej
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny  .	Ukazatel svítí
Stiskněte současně tlačítko [-] a [+].	
Zastavení časovače	
Držte na časovači stisknuté tlačítko [-], dokud se nezobrazí symbol  .	00

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

Použití časovače bez vaření	
Časovač bez vaření	Displej
Zapněte varnou desku. Stiskněte ① po dobu 2 sekund.	
Volba časovače	00
Stiskněte současně tlačítko [—] a [+].	
Snížení doby	60-
Stiskněte na časovači [—].	59...
Zvýšení doby	01-
Stiskněte na časovači [+].	02...

Byl zvolen čas a začalo odpočítávání.

Automatické vypnutí po uplynutí doby vaření:

Jakmile uplyne zvolená doba vaření, na displeji se rozblíká symbol **00**, ozve se pípnutí a varná zóna se vypne. Stiskem ovládacího tlačítka pípnutí a blikání vypnete.

5.1.7 Uzamčení ovládacího panelu

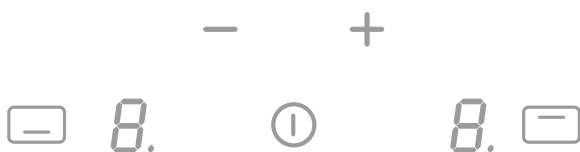
Aby nedošlo ke změně nastavení varné desky, například během čištění, je nutné uzamknout ovládací panel (s výjimkou tlačítka zapnutí/vypnutí).

Uzamčení	
Uzamčení	Displej
1. Zapněte varnou desku tlačítkem ① . 2. Stiskněte současně tlačítka [—] a  pravé přední varné zóny. 3. Stiskněte opět tlačítko  pravé přední zóny.	L
Odemčení:	
1. Zapněte varnou desku tlačítkem ① . 2. Stiskněte současně tlačítka [—] a  pravé přední varné zóny. 3. Stiskněte znovu tlačítko [—].	0

6 INDUKČNÍ VARNÁ DESKA NOVY POWER

6.1 Ovládací panel digestoře

6.1.1 Ovládací panel



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

6.1.2 Zapnutí a vypnutí

Zapnutí a vypnutí varné desky	
Zapnutí	ⓘ
Stiskněte tlačítko ⓘ a držte jej po dobu 2 sekund.	
LED ukazatel se rozsvítí.	
Vypnutí	
Stiskněte ⓘ.	
LED ukazatel zhasne	

Zapnutí a vypnutí varné zóny	
Nastavení	Displej
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny [-].	0 ► 0
Vypnutí	
Stiskněte současně tlačítka pro volbu varné zóny [-] a [-], dokud se na displeji nezobrazí 0 nebo H ¹ .	0 H

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

¹ H = „horké“.

6.1.3 Detekce hrnce

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

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

Indukční varná deska nefunguje:

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

Po použití varnou zónu vypněte. Detekce hrnce  bude deaktivována.

6.1.4 Ukazatel zbytkového tepla

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



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

6.1.5 Funkce rychlého vaření

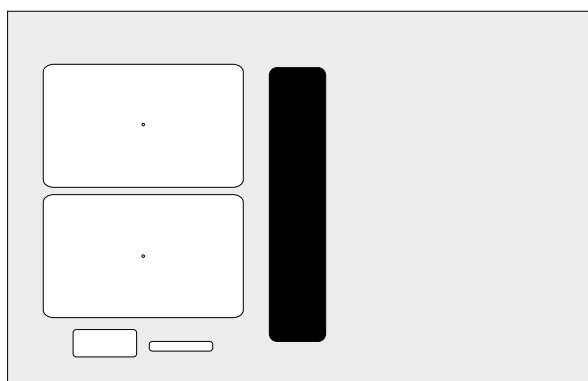
Funkce rychlého vaření **P** zvyšuje výkon vybrané varné zóny. Je-li aktivována tato funkce, vykazují vybrané varné zóny po dobu 10 minut výrazně vyšší výkon.

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

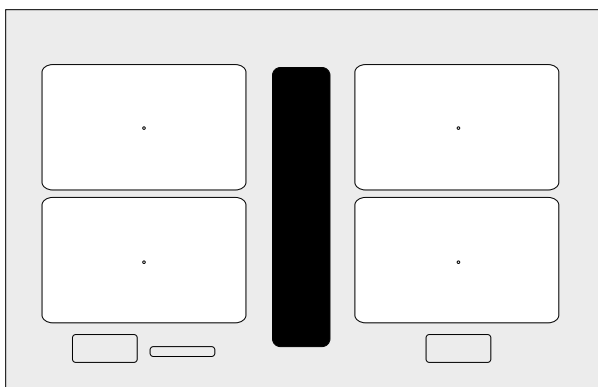
Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření	
Zapnutí funkce rychlého vaření	Displej
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny  . Stiskněte tlačítko [—] a poté tlačítko [+], dokud se neobjeví symbol P .	P
Vypnutí funkce rychlého vaření	
Stiskněte tlačítko [—].	9-0

Ovládání maximálního výkonu:

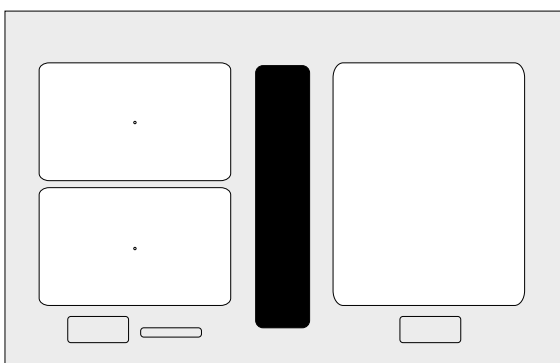
Varná deska může být rozdělena následujícím způsobem. Tyto informace platí pouze pro varné desky Power.



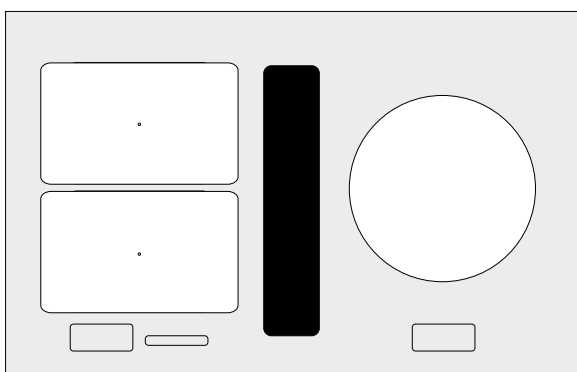
Novy Up Power (40000)



Novy Up Power (40004)



Novy Up Power / Teppan Yaki (40006)



Novy Up Power / Wok (40008)

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

Maximální individuální výkon pro každou zónu činí 3 700 W.

Indukční varná deska Power v01 (Indukční varná deska Power v02)		
Varná zóna	in cm	Výkon (W)
Vpředu	24 x 20 cm	Normální: 1600 Rychlé vaření: 1850
Vzadu	24 x 20 cm	Normální: 2100 Rychlé vaření: 3200 (2300) (Rychlé extra vaření: 3000)

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

6.1.6 Funkce extra rychlého vaření (pouze pokud je k dispozici)

Funkce extra rychlého vaření *,, II* zvyšuje výkon vybrané varné zóny. Je-li aktivována tato funkce, vykazují vybrané varné zóny po dobu 5 minut výrazně vyšší výkon.

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

Zapnutí a vypnutí funkce rychlého extra vaření	
Apnutí varné desky	Displej
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny  .	
Zvýšení výkonu	
Stiskněte tlačítko [+].	1 až 9
Zapnutí funkce rychlého vaření	
Stiskněte tlačítko [—] a poté tlačítko [+], dokud se neobjeví symbol <i>P</i> .	<i>P</i>
Zapnutí funkce rychlého extra vaření	
Stiskněte znovu tlačítko [+].	
Vypnutí funkce rychlého extra vaření	
Stiskněte tlačítko [—].	

6.1.7 Funkce časovače

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

Funkce časovače	
Nastavení nebo změna doby vaření	Displej
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny  . Zvolte požadovaný výkon pomocí tlačítka [+] nebo [—].	1- <i>P</i>
Volba časovače	
Stiskněte současně tlačítko [—] a [+].	00
Snížení doby	30-
Stiskněte na časovači tlačítko [—].	29...
Zvýšení doby	01-
Stiskněte na časovači tlačítko [+].	02...

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

Vypnutí funkce časovače	
Select the timer	Displej
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny  . Stiskněte současně tlačítko [–] a [+].	Ukazatel svítí
Zastavení časovače	
Držte na časovači stisknuté tlačítko [–], dokud se nezobrazí  , nebo nastavte výkon varné zóny na 0.	

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

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

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

Automatické vypnutí po uplynutí doby vaření:

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

6.1.8 Flexi zóna

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

Flexi zóna	
Manuální aktivace	Displej
Stiskněte současně obě tlačítka volby varné zóny  +  obou zón, které chcete spojit.	
Zvýšení výkonu	
Stiskněte tlačítko [+] nebo [–], dokud nenastavíte požadovaný výkonový stupeň.	
Vypnutí flexi zóny	
Stiskněte současně tlačítka volby varné zóny  +  obou spojených zón.	

6.1.9 Uzamčení ovládacího panelu

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

Uzamčení	
Uzamčení	Displej
1. Zapněte varnou desku tlačítkem  . 2. Stiskněte současně tlačítka [–] a  pravé přední varné zóny. 3. Stiskněte opět tlačítko  pravé přední zóny.	
Odemčení:	
1. Zapněte varnou desku tlačítkem  . 2. Stiskněte současně tlačítka [–] a  pravé přední varné zóny. 3. Stiskněte znovu tlačítko [–].	

7 OVLÁDÁNÍ DIGESTOŘE

7.1 Ovládací panel digestoře



Odsávání (6)	
Zapnutí/zvednutí	
Snížení rychlosti odsávání	—
Ukazatel rychlosti odsávání	• • • •
Zvýšení rychlosti odsávání	+
Ukazatel nutnosti čištění recirkulačního filtru (volitelná výbava)	

7.2 Uživatelské režimy

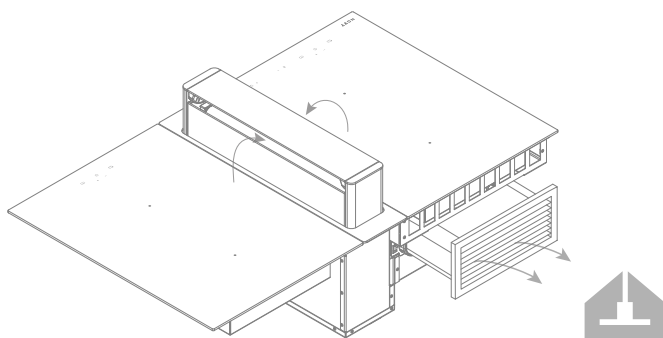
Toto zařízení může být používáno v režimu odsávání nebo recirkulace (standardní nastavení při dodávce).

7.2.1 Režim odsávání

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

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

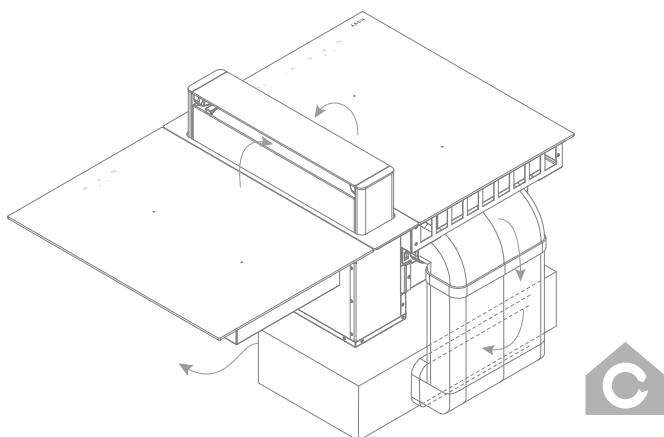
3. zelená LED kontrolka recirkulačního filtru 5x zabliká.



7.2.2 Režim recirkulace

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

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



Pro optimální účinnost recirkulačního systému zajistěte dostatečné odvětrávání kuchyně.

7.3 Funkce zapnutí a vypnutí a doběhu

Digestoř	
Zapnutí	Displej
Stiskněte III	LED kontrolka svítí
nebo zapněte výklopný kryt	
nebo zatlačte digestoř směrem nahoru.	
Switch on run-on function	1. LED kontrolka bliká
Stiskněte III .	
Switch off	LED kontrolka nesvítí
Stiskněte III	
nebo vypněte výklopný kryt	
nebo zatlačte digestoř směrem dolů.	

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

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

7.4 Zvyšování a snižování výkonu

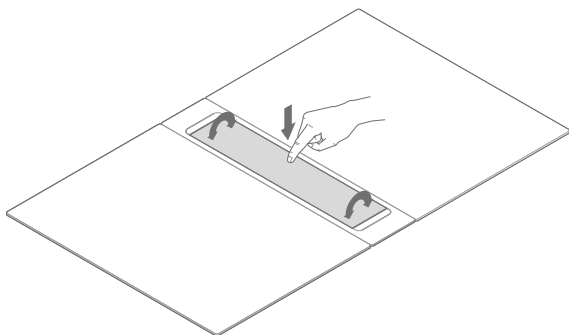
Digestoř může být nastavena do 3 stupňů výkonu + intenzivního stupně výkonu, které jsou označeny pomocí 4 LED kontrolky se zvyšující se intenzitou pro každý stupeň.

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

Nastavení výkonu	
Zvýšení výkonu	Jasnější LED kontrolky
Stiskněte [+].	
Snížení výkonu	Tlumenější LED kontrolky
Stiskněte [—].	

7.5 Nízká poloha odsávání

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



Snížená nízká poloha odsávání

Zapnutí

Otočte výklopný kryt do požadované polohy.

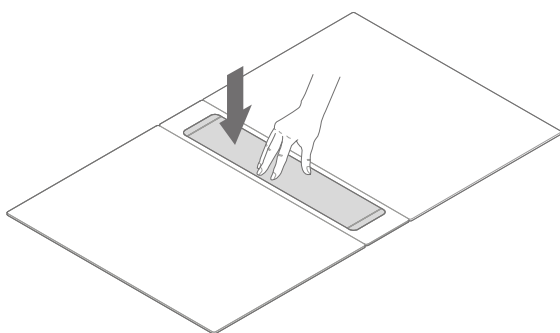
Vypnutí

Vypněte výklopný kryt.

7.6 Vysoká poloha odsávání

Odsávání lze spustit stisknutím ovladače na digestoři. Digestoř se automaticky posune do polohy zvýšené o 10 cm.

Rychlost odsávání lze nastavit pomocí tlačítek [+] a [–] na dotykovém ovládání digestoře.



Vysoká poloha odsávání

Zapnutí

Zatlačte digestoř směrem nahoru.

Vypnutí

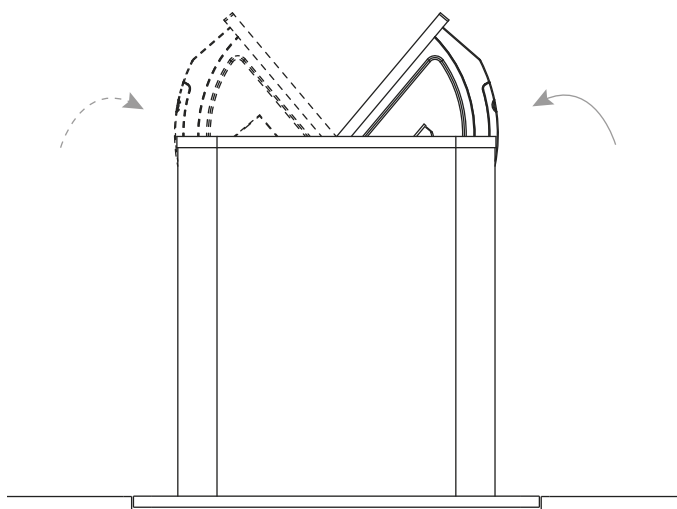
Zatlačte digestoř směrem dolů.

7.7 Automatické zastavení

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

7.8 Směr odvětrávání

Pokud vaříte pouze na jedné straně varné desky nebo používáte vyšší nádoby s velkým množstvím páry, můžete odsávání soustředit na tuto stranu. Pomocí přepínače můžete nasměrovat odsávání výparů na levou nebo na pravou stranu. To ještě zvýší účinnost zařízení.



8 UKAZATEL NUTNOSTI ČIŠTĚNÍ

8.1 Ukazatel nutnosti čištění tukového filtru



Signalizace: 4 LED kontrolky blikají

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



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

Po vyčištění a výměně tukových filtrů vynulujte ukazatel nutnosti čištění.

Vynulování: stiskněte po dobu 3 sekund ovládací tlačítko .

Tukový filtr doporučujeme čistit jednou měsíčně.



Nový filtr proti mastnotě můžete zakoupit u prodejce. Výrobní číslo filtru proti mastnotě: 99002.

8.2 Ukazatel nutnosti výměny monoblokového filtru (pouze v režimu recirkulace)



Signalizace: červená LED kontrolka bliká

Po uplynutí pevně nastavené doby začne červená LED kontrolka na dotykovém ovládání digestoře blikat. To znamená, že je třeba vyměnit monoblokový recirkulační filtr.



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



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



Informace o označení recirkulačního filtru naleznete v návodu k vaší recirkulační jednotce.

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

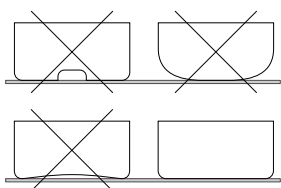
9 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ

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.



Ujistěte se, že vnější strana hrnce je suchá a čistá. Zkontrolujte, zda se na varné desce nebo pod nádobím nenacházejí žádné zbytky jídla ani jiné částice, které by mohly způsobit poškrábání nebo poškození.

- Pokud je to možné, připravujte pokrmy pod poklicí.

Rozměry hrnců

Varné zóny se mohou (do určité míry) přizpůsobit průměru hrnce. Aby varná zóna fungovala, musí mít dno hrnce odpovídající minimální průměr. Umístěte hrnec doprostřed varné zóny, abyste optimalizovali přenos energie. Je-li průměr hrnce o mnoho větší než zóna, nebude výsledný efekt vaření optimální.

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

Je-li tedy hrnec o mnoho větší než varná zóna, doporučujeme nastavit varnou zónu na menší výkon, který umožní rovnoměrnější rozdělení tepla.

Příklady ovládání výkonu

(Uvedené hodnoty jsou pouze ilustrativní)

Použití		Displej
Tažení Ohřívání	– Omáčky, máslo, čokoláda, želatina – Hotová jídla	1-2
Kynutí Rozmra- zování	– Rýžový pudíng 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, pudíng	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

10 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Dodržujte všechny pokyny popsané v části „Používání spotřebiče“ a uvedené v samostatné brožůře 3 Používání spotřebiče 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.

10.1 Údržba varné desky



Nechte zařízení vychladnout, v opačném případě hrozí riziko popálení.



Nepoužívejte parní ani tlakové čističe.



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

Čištění skla varné desky

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

Pokyny k čištění krok za krokem

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

Nevhodné čisticí prostředky

Nepoužívejte následující prostředky, neboť mohou poškodit povrch:

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



Poznámka: Vždy používejte šetrné výrobky a vhodné materiály, abyste prodloužili životnost varné desky a zabránili jejímu poškození.



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

V případě odolných skvrn

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

Pokud by to nestačilo, můžete postupovat následovně:

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

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

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

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

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

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

Nepoužívejte varnou desku jako stůl nebo odkládací plochu pro nádobí.

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

10.2 Demontáž a výměna digestoře a vyprázdnění nádržky

Pokud došlo k vniknutí kapaliny do nasávacího otvoru, bude zachycena v pevné vodní nádržce (objem 150 ml).

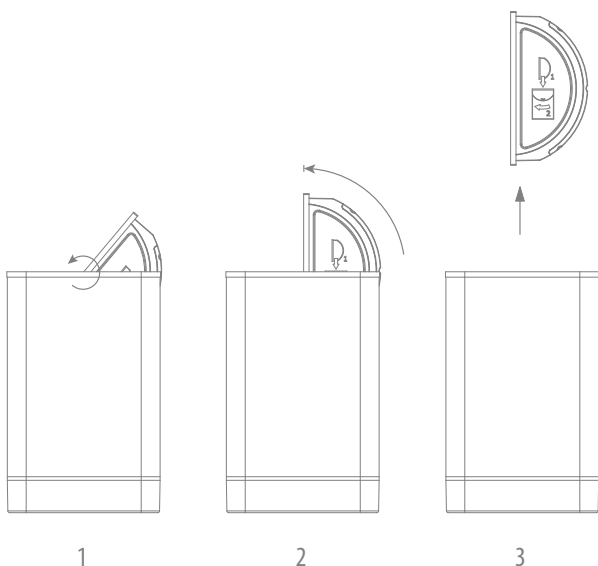
- Demontujte digestoř ze zvedacího systému.
- Vyčistěte nebo odstraňte obsah pevné nádržky pomocí hadříku.
- Vyměňte digestoř ve zvedacím systému.

10.3 Čištění tukových filtrů a skla digestoře

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

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

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



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.



UPOZORNĚNÍ: Při mytí v myčce nádobí může dojít ke změně barvy filtru v důsledku obsahu soli. To nemá vliv na jeho funkčnost.



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

Po čištění:

- Vložte tukový filtr zpět do odsávací věže.
- Vložte výklopný kryt zpět do odsávací věže.
- Vložte odsávací věž zpět do zdvihacího systému.
- Stiskněte ovládací tlačítko po dobu 3 sekund

11 ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD

11.1 Hlášení na varné desce

Kód	
$\underline{U}$	– na varné zóně není umístěn žádný hrnec – hrnec není vhodný pro indukci – průměr dna hrnce je oproti varné zóně příliš malý
E	– Elektronický systém je poškozený. – Varnou desku odpojte a znovu ji připojte. – Obraťte se na poprodejní servis
$E2$	Varná deska se přehřála, nechte ji zchladnout a poté ji opět zapněte.
EB	Je zablokovaný přívod vzduchu do ventilátoru. Uvolněte jej.

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

Varná deska nebo varná zóna nefunguje:

- varná deska byla špatně připojena k přívodu elektrické energie.
- je spálená pojistka.
- zkontrolujte, zda bylo uvolněno uzamčení.
- dotykové ovládání bylo 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 [*–*].

11.2 Hlášení na digestoři

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

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

11.3 Ostatní

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 UP

Ovládání digestoře



Režim vysokého odsávání / funkce doběhu



Snížení rychlosti odsávání



Zvýšení rychlosti odsávání



Ukazatel odsávání



Ukazatel nutnosti čištění recirkulačního filtru
(volitelná výbava)

Ovládání varné desky



Ovládací tlačítko zapnutí/vypnutí varné desky



Ukazatel úrovně výkonu



volba varné zóny



Zvýšení úrovně výkonu



Snížení úrovně výkonu

Ovládání varné desky

Zvýšení doby

Stiskněte tlačítko ① a držte jej po dobu 2 sekund.

Stiskněte ①.

Displej varné zóny zhasne.

Zapnutí a vypnutí varné zóny

Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny .

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

Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření

ZAPNUTÍ - Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny .

Stiskněte tlačítko [—] a poté [+], dokud se nezobrazí P.

VYPNUTÍ - Stiskněte tlačítko [—].

Zapnutí a vypnutí funkce rychlého extra vaření (pouze pro indukční varné desky Power a pokud je k dispozici)

ZAPNUTÍ - Stiskněte tlačítko [—] a poté tlačítko [+], dokud se neobjeví symbol P.

Stiskněte znovu tlačítko [+].

VYPNUTÍ - Stiskněte tlačítko [—].

Omezení výkonu

Zvolená varná zóna s funkcí rychlého vaření [P].

Aktivované omezení rychlého vaření

[9] se sníží na [8] a bliká [8].

Uzamčení ovládacího panelu

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

Odemčení ovládacího panelu

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

Funkce časovače

Stiskněte současně tlačítko [—] a [+].

Snížení doby

Stiskněte [—].

Zvýšení doby

Stiskněte [+],

Vypnutí funkce časovače

Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny .

Stiskněte současně tlačítko [+] a [—].

Zastavení časovače

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

Použití časovače bez vaření

Zapněte varnou desku.

Stiskněte ① po dobu 2 sekund.

Volba časovače

Stiskněte současně tlačítko [—] a [+].

Snížení doby

Stiskněte na časovači tlačítko [—].

Zvýšení doby

Stiskněte na časovači tlačítko [+].

**Manuální ovládání funkce přemostění
(pouze pro indukční varné desky Power)**

ZAPNUTÍ – Stiskněte současně 2 tlačítka volby
varné zóny .

VYPNUTÍ – Stiskněte současně 2 tlačítka volby
aktivních varných zón .

Ovládání digestoře**Digestoř - zapnutí**

Stiskněte 

nebo zapněte výklopný kryt

nebo zatlačte digestoř směrem nahoru.

Digestoř – funkce doběhu/vypnutí

ZAPNUTÍ: Stiskněte .

VYPNUTÍ: Stiskněte opět .

Digestoř - vypnutí

Stiskněte 

nebo vypněte výklopný kryt

nebo zatlačte digestoř směrem dolů.

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