





# NOVY

- ES Instrucciones de uso**  **p. 2**
- IT Manuale di istruzioni**  **p. 43**
- PL Instrukcja obsługi**  **str. 82**
- CZ Návod k obsluze**  **str. 122**

## **Novy Panorama 120**

42110 Pro 4 zones

42120 Pro 5 zones

## **Novy Panorama 120**

### **Matte Line**

42120-g1 Pro 5 zones

# CONTENIDO

<b>1</b>	<b>INFORMACIÓN GENERAL</b>	<b>4</b>
1.1	Disponibilidad de productos y accesorios	4
<b>2</b>	<b>MEDIO AMBIENTE Y AHORRO</b>	<b>5</b>
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
<b>3</b>	<b>USO DEL APARATO</b>	<b>7</b>
3.1	Primer uso del aparato	7
3.2	Precauciones contra daños	7
<b>4</b>	<b>DESCRIPCIÓN DEL APARATO</b>	<b>8</b>
4.1	Principio de la inducción	8
4.2	Características técnicas de la placa de cocción por inducción	9
4.3	Sonidos de la inducción	9
4.4	Presentación global	10
<b>5</b>	<b>PLACA DE INDUCCIÓN</b>	<b>11</b>
5.1	Manejo de la placa de cocción	11
5.2	Manejo de las teclas y el deslizador	11
5.3	Manejo de la placa de cocción	12
5.3.1	Activación y desactivación	12
5.3.2	Detección del recipiente	12
5.3.3	Indicación de calor residual	13
5.3.4	Función Power	13
5.3.5	Temporizador	15
5.3.6	Programación de la cocción automática	16
5.3.7	Función Stop & Go	17
5.3.8	Función de repetición	17
5.3.9	Función mantener caliente	17
5.3.10	Zona flex	18
5.3.11	Función grill	18
5.3.12	Bloqueo del panel de mando	19
<b>6</b>	<b>MANEJO DE LA TORRE DE EXTRACCIÓN</b>	<b>20</b>
6.1	Panel de mando de la campana extractora	20
6.2	Funcionamiento por aplicación móvil	20
6.3	Modos de funcionamiento	21
6.3.1	Modo extracción	21
6.3.2	Modo recirculación	21
6.4	Activación, desactivación y función de retardo	22
6.5	Aumento y reducción del nivel de potencia	23

6.6	Apagado automático	23
6.7	Cómo bloquear la torre de extracción	23
<b>7</b>	<b>INDICACIONES DE LIMPIEZA</b>	<b>24</b>
7.1	Indicación de limpieza de los filtros de grasa	24
7.2	Filtro de recirculación con indicador de sustitución (solo con recirculación)	24
7.3	Módulo de I/O	25
<b>8</b>	<b>CONSEJO DE COCCIÓN</b>	<b>26</b>
<b>9</b>	<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>	<b>28</b>
9.1	Mantenimiento de la placa de cocción	28
9.2	Mantenimiento de la campana	31
9.2.1	Limpieza después de cada uso	31
9.2.2	Limpieza de los filtros de grasa	33
9.2.3	Limpieza en caso de derrame	34
<b>10</b>	<b>RESOLVER PEQUEÑAS AVERÍAS</b>	<b>36</b>
10.1	Avisos en la placa de cocción	36
10.2	Avisos en la extracción	38
10.3	Otros	39
<b>11</b>	<b>RESUMEN DE FUNCIONES</b>	<b>40</b>
11.1	NOVY Panorama 120 (Matte Line)	40



# 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](http://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](http://www.novy.com).

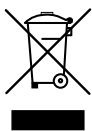
## 2 MEDIO AMBIENTE Y AHORRO

### 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 mas agua haya en el recipiente, mas energia se necesitara para calentarla.
- Despues de hervir o freir, cambie con tiempo a un ajuste de potencia inferior para reducir el consumo de energia y evita que se produzcan demasiados vapores.
- Coloque los utensilios de cocina de tal manera que los vapores ascendentes lleguen a la superficie de extraccion del ventilador.
- Para controlar la humedad y eliminar los olores de coccion, encienda el ventilador del aparato a la velocidad mas baja cuando empieza a cocinar.
- Aumente la velocidad del ventilador del aparato solo cuando la cantidad de vapor de coccion lo requiera.
- Utilice la velocidad mas alta del ventilador solo cuando sea absolutamente necesario.
- Si se libera mucho vapor de coccion, cambie a una velocidad mas alta del ventilador a tiempo. Esto es mas 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 despues de cocinar.
- Mantenga limpios el(los) filtro(s) del aparato para optimizar la eficacia de filtrado de la grasa y los olores.
- Asegurese de que haya un suministro de aire adecuado en la habitacion, para que el aparato pueda funcionar de una manera eficiente y economica.
- Para garantizar un funcionamiento eficiente debe evitar cualquier corriente de aire por encima de la superficie de coccion.

## 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 **9.1 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.
- 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 4 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 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, inoxidable, cristal, madera, cerámica, barro, inoxidable sin base magnética..

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

## 4.2 Características técnicas de la placa de cocción por inducción

Modelo	42110	42120(-g1)	
Potencia total	7400	10400	W
Consumo energético de la placa de cocción EChob**	170.1	176.0	Wh/kg
Zona de cocina izquierda	Ø 280	240x200	mm
Detección de recipiente de cocina	Ø 130	Ø 110	mm
Normal*	2300	2100	W
Con Power*	3000	2500	W
Super Power*	-	3000	W
Recipiente de cocina **	D	C	
Consumo energético ECcw**	162,5	166,9	Wh/kg
Zona de cocina izquierda centro	Ø 230	240x200	mm
Detección de recipiente de cocina	Ø 110	Ø 110	mm
Normal*	2100	2100	W
Con Power*	3000	2500	W
Super Power*	-	3000	W
Recipiente de cocina **	C	B	
Consumo energético ECcw**	165,4	180,2	Wh/kg
Zona de cocina central		Ø 280	mm
Detección de recipiente de cocina		Ø 130	mm
Normal*		2300	W
Con Power*		3000	W
Super Power*			W
Recipiente de cocina **		D	
Consumo energético ECcw**		187,0	Wh/kg
Zona de cocina derecha centro	240x200	240x200	mm
Detección de recipiente de cocina	Ø 110	Ø 110	mm
Normal*	2100	2100	W
Con Power*	2500	2500	W
Super Power*	3000	3000	W
Recipiente de cocina **	C	C	
Consumo energético ECcw**	166,2	166,9	Wh/kg
Zona de cocina derecha	240x200	240x200	mm
Detección de recipiente de cocina	Ø 110	Ø 110	mm
Normal*	2100	2100	W
Con Power*	2500	2500	W
Super Power*	3000	3000	W
Recipiente de cocina **	B	A	
Consumo energético ECcw**	186,0	178,9	Wh/kg

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

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

## 4.3 Sonidos de la inducción

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

## Ronroneo

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

## Chasquido

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

## Pitido

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

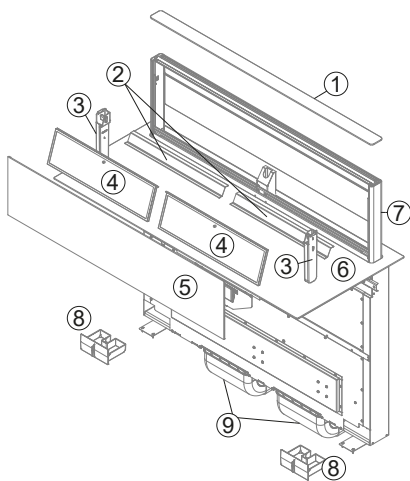
## Clic

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

## Zumbido

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

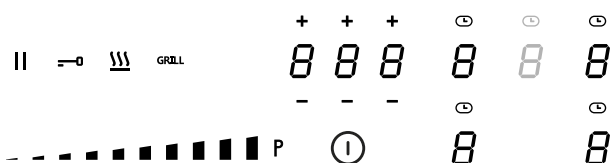
## 4.4 Presentación global



1	Cristal superior torre de extracción
2	Protector recolector
3	Recolector superior
4	Filtro de grasa
5	Cristal delantero torre de extracción
6	Placa de cocción por inducción
7	Torre de extracción
8	Recolector inferior
9	Codo de unión

## 5 PLACA DE INDUCCIÓN

### 5.1 Manejo de la placa de cocción



#### Manejo de la placa de cocción

Indicación del temporizador / Teclas del temporizador	+ + + 8 8 8 - - -
Activación y desactivación de la placa de cocción	ⓘ
Tecla Stop & Go	II
Indicación del nivel de potencia	8
Piloto luminoso zona flex	≡
Indicación del temporizador	⌚
Botón de función mantener caliente	≡
Función grill	GRILL
Indicador del control deslizante	.....
Tecla de bloqueo	— 0

### 5.2 Manejo de las teclas y el deslizador

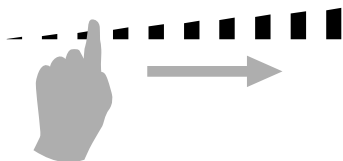
El aparato incluye teclas táctiles para configurar las diferentes funciones. Al tocar la tecla se activa la función. La activación se muestra mediante un piloto luminoso, una indicación y/o una señal acústica.



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

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




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


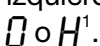



Zona para el control deslizante (SLIDER)

## 5.3 Manejo de la placa de cocción


### 5.3.1 Activación y desactivación

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




Activación y desactivación de una zona de cocción	
Configuración	Pantalla
Mueva el control deslizante de izquierda a derecha (capacidad del control deslizante).	
<b>Apagado</b>	
Mueva el SLIDER de derecha a izquierda hasta que la pantalla muestre  .	


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

### 5.3.2 Detección del recipiente

Esta placa de cocción incorpora un sistema de control interactivo que simplifica aún más el uso de la placa. Cuando está encendida, la placa detecta automáticamente el recipiente que usted ha colocado encima. Asimismo, el indicador  le muestra el deslizador que debe utilizar para la zona en cuestión. La detección del recipiente garantiza un nivel óptimo de seguridad.

La placa de inducción no funciona:

- Si no hay ningún recipiente en la zona de cocción, o cuando el recipiente no es apto para la inducción. En estos casos, no se puede aumentar la potencia y el símbolo  aparece en la pantalla.
- El funcionamiento se interrumpe cuando se retira el recipiente de la zona de cocción durante la cocción. El símbolo  aparece en la pantalla. La  desaparece cuando se vuelve a colocar el recipiente en la superficie de cocción. La cocción prosigue a la potencia seleccionada previamente.

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

<sup>1</sup> H = «Hot» (caliente)

### 5.3.3 Indicación de calor residual

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



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

### 5.3.4 Función Power

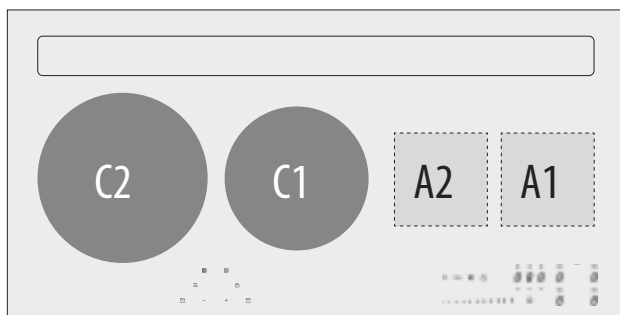
Las funciones Power  $P$  confiere una mayor potencia a la zona de cocción elegida. Si se activa dicha función, las zonas de cocción en cuestión funcionan con una potencia notablemente superior durante 5 minutos. La función Power sirve, por ejemplo, para calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para la preparación de pasta.

#### Activación y desactivación de la función Power

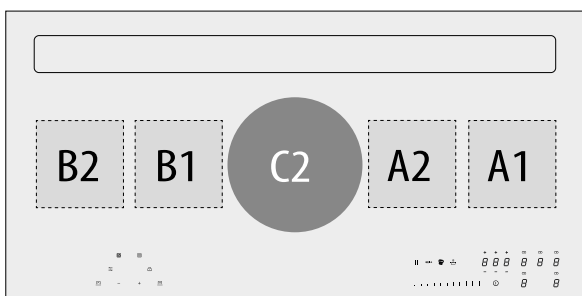
Activación de la función Power	Pantalla
Pulse [ $P$ ] al final del SLIDER.	$P$
Desactivación de la función Power	
Deslizar el dedo sobre el SLIDER.	9-0

#### Uso de la máxima potencia:

La placa está dividida en 2 o 3 grupos separados, dependiendo del modelo de placa.



Novy Panorama Pro 120 con 4 zonas de cocina



### Novy Panorama Pro 120 con 5 zonas de cocina

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

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

Si se utilizan simultáneamente las zonas A1 y A2 o B1 y B2, la potencia de 3700 W se distribuye entre esas 2 zonas A1 y A2 o B1 y B2 o C1 y C2.

Zona	en cm	Energía (W)
A1	24 x 20	Normal: 2100 Power: 2500 Super power: 3000
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	
C1	Ø 23	Normal: 2100 Power: 3000
C2	Ø 28	Normal: 2300 Power: 3000

Límite de potencia	Pantalla
Zona de cocción de elección con función Power.	<i>P</i>
<b>Límite de potencia activado</b>	<i>8</i>
[9] se reduce hasta [8] y parpadea.	


Para poder utilizar 2 zonas (42110 o 42120(-g1)) o 3 zonas (42120(-g1)) a la vez a máxima potencia, utilice una combinación entre los grupos separados:


4 zonas (42110):	- zona A1 o A2 y C1 o C2
5 zonas (42120(-g1)):	- zona A1 o A2 o C2 y B1 o B2 (para una conexión bifásica)* - zona A1 o A2 y B1 o B2 y C2 (para una conexión trifásica)*.


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

### 5.3.5 Temporizador

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


Temporizador	
Ajuste o modificación del tiempo de cocción	Pantalla
Seleccione la potencia deslizando el dedo sobre el SLIDER.	1-P
<b>Seleccione el temporizador</b>	
Pulse en el icono del temporizador encima del botón de selección de zona deseada.	
<b>Reducir el tiempo de duración</b>	00 1-
Pulse la tecla - del temporizador.	1 5 9...
<b>Aumentar el tiempo de duración</b>	06 0-
Pulse la tecla + del temporizador.	0 5 9...

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

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

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

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

Uso del temporizador sin cocción	
Temporizador sin cocción	Pantalla
Activación de la placa de cocción. Pulse  durante 2 segundos.	
<b>Seleccione el temporizador</b>	
Pulse a la vez las teclas --- del temporizador	---
<b>Reducir el tiempo de duración</b>	060-
Pulse la tecla - del temporizador.	059..
<b>Aumentar el tiempo de duración</b>	001-
Pulse la tecla + del temporizador.	002..

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

### Desactivación automática al acabar el tiempo de cocción:

Una vez terminado el tiempo de cocción seleccionado, la pantalla comienza a parpadear **000**, suena una señal acústica y se detiene la zona de cocción. Pulse la tecla **[0.00]** del temporizador para parar la señal acústica y el parpadeo.

### 5.3.6 Programación de la cocción automática





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

Programación de la cocción automática	
Activar la cocción automática	Pantalla
Deslizarse hasta (por ejemplo) <b>6</b> sobre el SLIDER y mantener presionado durante 3 segundos.	<b>6 A</b>
<b>Detener la cocción automática</b>	<b>Pantalla</b>
Deslizarse de <b>9</b> a <b>0</b> sobre el SLIDER.	<b>9-0</b>


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

### 5.3.7 Función Stop & Go

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



Activación y desactivación de la función Stop & Go	
Activación	Pantalla
Pulse el botón  durante 2 segundos.	
Desactivación	
Pulse el botón  durante 2 segundos. A continuación, pulse el SLIDER animado.	

### 5.3.8 Función de repetición

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

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

El procedimiento de repetición es como sigue:





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

Los ajustes anteriores se han vuelto a activar.

### 5.3.9 Función mantener caliente

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





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

Desactivación de la función mantener caliente	
Encendido	Visor
Pulse  .	
Apagado	
Pulse  .	

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



### 5.3.10 Zona flex

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

Zona flex	
Activación manual	Pantalla
Pulse simultáneamente los 2 botones de selección de las zonas 2 zonas flexibles A1-A2 o B1-B2 para vincularlas.	
Activación automática	
Coloque un recipiente en las zonas A1, A2 o B1, B2.	
Aumentar la potencia	
Deslice el dedo sobre el control deslizante izquierdo hasta llegar al nivel de potencia deseado, ambas zonas flexibles aparecen con la potencia configurada.	
Detener zona flex	
Pulsar simultáneamente los 2 botones de selección de las 2 zonas combinadas.	

### 5.3.11 Función grill





Esta función de cocción especial optimiza las tareas de calentar y mantener calientes recipientes de fundición/placa de grill. Esto le permite obtener platos con los mejores resultados. La zona flex conecta automáticamente las zonas A1 y A2 o B1 y B2.

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

### 5.3.12 Bloqueo del panel de mando

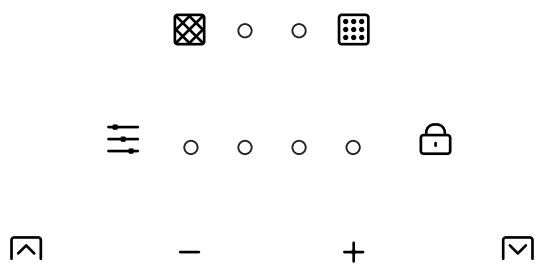
Para evitar cambios en la selección de la placa de cocción, por ejemplo, cuando se limpia el cristal, puede bloquear el panel de mando (excepto la tecla de encendido/apagado).

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

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

## 6 MANEJO DE LA TORRE DE EXTRACCIÓN

### 6.1 Panel de mando de la campana extractora



Manejo de la extracción	
Encendido / subir posición torre de extracción	
Reducir velocidad de extracción	—
Aumentar velocidad de extracción	+
Apagado / bajar posición torre de extracción	
Indicación velocidad de extracción	○○○○○
Indicación de limpieza del filtro de grasa	
Indicación de limpieza del filtro de recirculación (opcional)	
Función de preajuste del extractor	
Botón de bloqueo de la campana extractora	

### 6.2 Funcionamiento por aplicación móvil

Esta campana extractora también se puede controlar a distancia con un dispositivo móvil. Si tiene instalada la app Novy en su dispositivo, puede conectarlo a la campana de su hornilla. Si la campana extractora no está conectada al aparato móvil, la campana extractora puede funcionar de forma normal con el mando a distancia de la propia campana extractora.

#### Configuración

Para usar la app Novy para la campana de su hornilla e instalación, necesitará lo siguiente:

- La campana de la hornilla tiene que estar enchufada a la red eléctrica y tiene que estar encendida.
- Un smartphone o tableta con la última versión del sistema operativo iOS o Android.
- Descargue la app Noby de su app Store. Su campana de hornilla y dispositivo móvil tienen que estar cerca el uno del otro.


La app le guiará durante todo el proceso. Siga las indicaciones de la app.

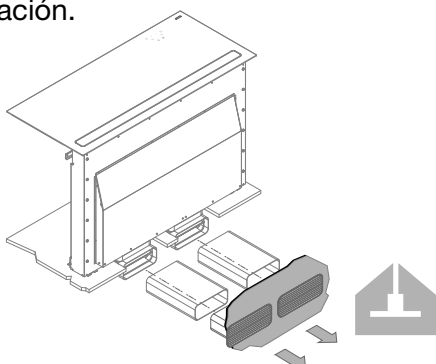
## 6.3 Modos de funcionamiento

Este aparato puede utilizarse en el modo extracción o recirculación (ajuste por defecto en el momento de entrega)

### 6.3.1 Modo extracción

Los filtros de grasa primero limpian el aire aspirado antes de su salida al exterior. Se puede realizar mediante un conducto instalado entre el aparato y la rejilla de extracción en la pared.


Configure el dispositivo en el modo de salida de conducto presionando la combinación de teclas **+** y **-** y  durante 3 segundos cuando la torre de extracción esté completamente cerrada. El led al lado de extracción parpadeará 3 veces para confirmar la configuración.

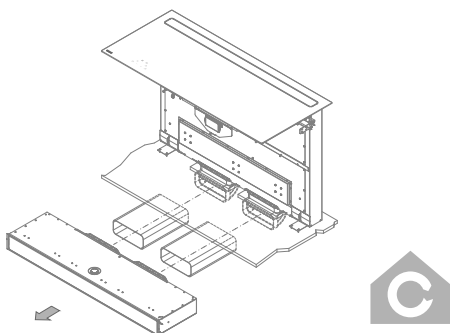


### 6.3.2 Modo recirculación

Los filtros de grasa primero limpian el aire aspirado (de entrada). A continuación, el filtro de recirculación Monoblock elimina los olores, antes de que el aire vuelva a entrar en la cocina.

El dispositivo está configurado en modo de recirculación por defecto.

Configure el dispositivo en el modo de salida de conducto presionando la combinación de teclas **[ + ]** y **[ - ]** y  durante 3 segundos cuando la torre de extracción esté completamente cerrada. El led al lado de recirculación parpadeará encendido durante 3 segundos para confirmar la configuración.










**Proporcione una ventilación adecuada en la cocina para una eficiencia óptima del sistema de recirculación.**

## 6.4 Activación, desactivación y función de retardo





**ADVERTENCIA:** Al activar la extracción, la torre de extracción en la parte posterior de la placa de cocción se eleva automáticamente hasta la altura deseada. Asegúrese de que nada impide su movimiento.

Torre de extracción	
<b>Activación posición 10 cm</b>	<b>Pantalla</b>
Pulse brevemente la tecla  .	se enciende el 1er led
<b>Activación posición 30 cm</b>	
Pulse la tecla  y manténgala pulsada durante 2 segundos.	se enciende el 1er led
<b>Activación de la función preestablecida</b>	
Pulse  .	se enciende el 3er led
<b>Función de retardo</b>	
Pulse la tecla  y manténgala pulsada durante 2 segundos.	1er LED parpadea
<b>Aumentar el tiempo de duración</b>	
Pulse brevemente la tecla  .	LED se apaga

**Otras posiciones de la torre de extracción:** La torre de extracción se puede ajustar en 3 posiciones estándar diferentes: 10, 20 y 30 cm con los botones  y .

Si quiere una altura intermedia, puede detener la torre de extracción en cualquier posición conforme la torre se desplace.

Pulse el botón  conforme la torre de extracción vaya subiendo o  conforme la torre de extracción vaya bajando.

**Activación de la función preestablecida:** Función predeterminada mediante la cual la torre de extracción se posiciona directamente a una altura de cocción de 20 cm, la más común. Se ajusta automáticamente a la posición de extracción 5 (configuración predeterminada). Esta configuración puede ajustarse, si se desea, a través de la aplicación Novy.

**Función de retardo:** Esta función se inicia después de terminar la cocción. Durante un tiempo determinado la torre de extracción extrae los últimos humos de

cocción de la cocina en la posición de extracción baja de 10 cm. En el caso de recirculación también se secan los filtros de recirculación.

El tiempo de retardo se ha establecido, por defecto, en 30 minutos en el modo de recirculación y en 10 minutos en el modo de salida. Se recomienda siempre realizar esta función por completo. Después de terminar el tiempo de retardo, el motor y la torre de extracción se apagan automáticamente y la torre de extracción se cierra.

## 6.5 Aumento y reducción del nivel de potencia

La torre de extracción permite establecer 8 niveles de potencia, 3 de ellos posiciones de uso intensivo (posición 6, 7 y 8).

Active la posición de uso intensivo en caso de que se produzcan olores o vapores intensos. La torre de extracción funciona durante 6 minutos con un caudal mayor en la posición 6, 7 y 8. Finalizado este tiempo, la torre de extracción vuelve a la posición 5.

### Ajustar el nivel de potencia

<b>Aumentar la potencia</b>	led(s) más intenso(s)
Pulse +.	
<b>Reducir la potencia</b>	led(s) menos intenso(s)
Pulse -.	



## 6.6 Apagado automático

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

## 6.7 Cómo bloquear la torre de extracción

Para impedir que se encienda sin querer la campana extractora, por ejemplo, cuando se limpie el cristal, los controles están bloqueados.

### Cómo bloquear la torre de extracción

Bloqueo	Visor
Pulse durante 3 segundos en la torre de extracción:  .	el LED se
<b>Desbloqueo</b>	el LED se apaga
Pulse durante 3 segundos en la torre de extracción:  .	

## 7 INDICACIONES DE LIMPIEZA

### 7.1 Indicación de limpieza de los filtros de grasa



**Indicación:** Se enciende el led junto al símbolo ☒.

Al cabo de 20 horas de cocción se enciende el led junto al símbolo ☒.



**Siga las instrucciones de limpieza que figuran en el capítulo [9 Limpieza y mantenimiento](#).**

Después de limpiar y volver a instalar los filtros de grasa, reinicie la indicación de limpieza.

**Reinicio:** mantenga pulsada la tecla ☒ durante 3 segundos cuando la torre de extracción esté completamente cerrada.

### 7.2 Filtro de recirculación con indicador de sustitucion (solo con recirculación)



**Indicación:** Se enciende el led junto al símbolo ☐.

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



**Puede obtener un nuevo filtro de recirculación de su distribuidor habitual, disponible en el sitio web de Novy:**

- para 7941400 / 7942400 / 7943400: referencia 98001
- ¿Tiene otra caja de recirculación? Consulte el manual de su caja de recirculación.

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

**Reinicio:** pulse la tecla de control ☐ durante 3 segundos cuando la torre de extracción esté completamente cerrada.

### 7.3 Módulo de I/O

(La disponibilidad puede variar según el país.)<sup>1</sup>

El dispositivo puede ser equipado con el módulo nº 990036 (opcional) con la entrada / salida.

Cuando la entrada del módulo se usa en una situación de entrada “cerrada” la torre de extracción se moverá a la altura deseada solo la extracción no comenzará.

Los leds junto a la indicación de Limpieza parpadearán. La extracción solo comienza cuando la situación de entrada es “abierta”. La entrada se puede usar, por ejemplo, en combinación con un Interruptor de ventana en modo de conducto de salida

Cuando se usa la salida del módulo, el relé se cerrará cuando la extracción está activa. La salida permanece cerrada también 5 minutos después de cerrar la torre de extracción.

---

<sup>1</sup> Puede encontrar más información sobre los productos, accesorios y servicios de Novy en Internet: [www.novy.com](http://www.novy.com).

## 8 CONSEJO DE COCCIÓN

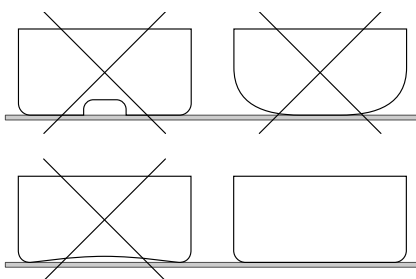
### Calidad de los recipientes de cocina

Recipientes aptos: acero, acero esmaltado, hierro fundido, inoxidable con fondo magnético, aluminio con fondo magnético ( $\pm 100$  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 ( $\pm 9\text{cm}$ ) en función del diámetro de la zona de cocción seleccionada. Coloque el recipiente bien centrado en la zona de cocción para obtener el máximo rendimiento de su placa de cocina. Si el diámetro del recipiente es muy superior al de la zona, el resultado de cocción no será óptimo.

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

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

## Ejemplos del regulador de potencia

(los valores a continuación son indicativos)

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

## 9 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



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



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



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

### 9.1 Mantenimiento de la placa de cocción



Deje que el aparato se enfríe, para evitar quemaduras.



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



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

### 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.

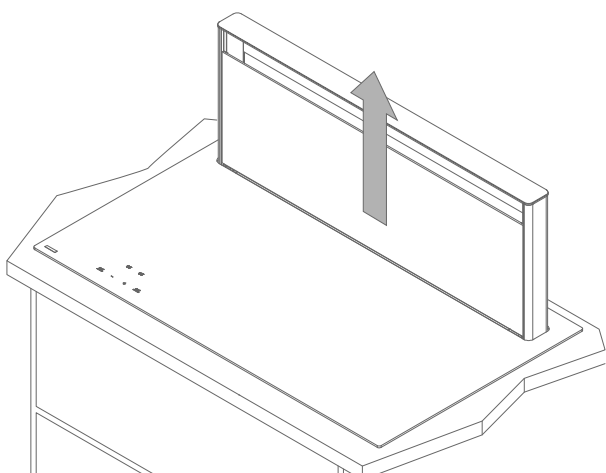
No utilice la placa de cocción como encimera ni para colocar materiales encima.

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

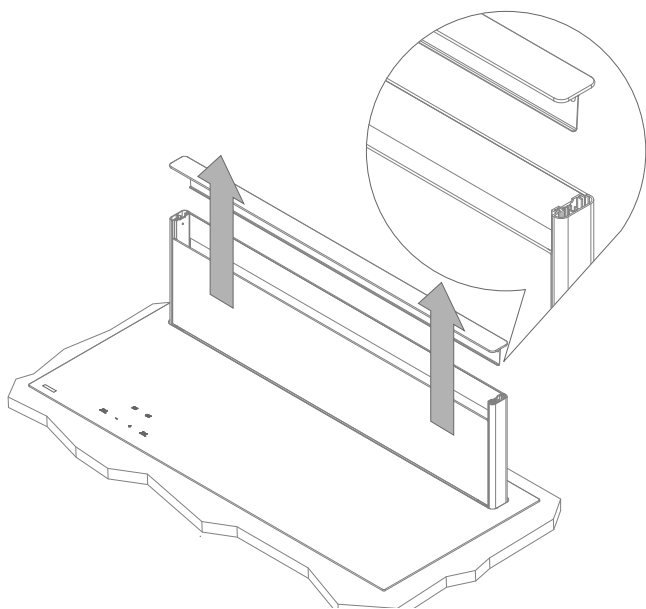
## 9.2 Mantenimiento de la campana

### 9.2.1 Limpieza después de cada uso

- Coloque la torre de extracción en la posición más alta, pulse (repetidamente) la tecla .



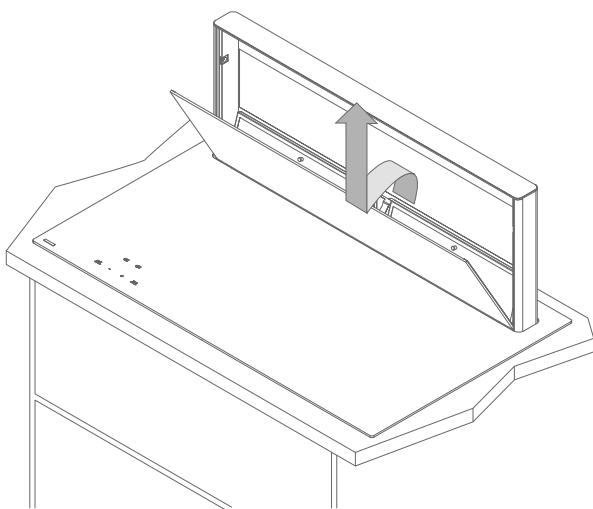
- Levante el cristal superior de la torre de extracción.




**No coloque el cristal superior sobre una placa de cocción conectada para evitar el calentamiento.**

Limpie con un paño húmedo o una esponja húmeda y, en su caso, un detergente pH neutro. Seque con un paño seco/ papel de cocina.

- Incline el cristal delantero con las dos manos y sáquelo de la torre de extracción.



Limpie con un paño húmedo o una esponja húmeda tanto el cristal delantero como el cristal fijo en la parte trasera y, en su caso, un detergente pH neutro. Seque con un paño seco/ papel de cocina. Pulse .



**Asegúrate de que la abertura de succión esté despejada cuando vuelvas a colocar el cristal superior.**

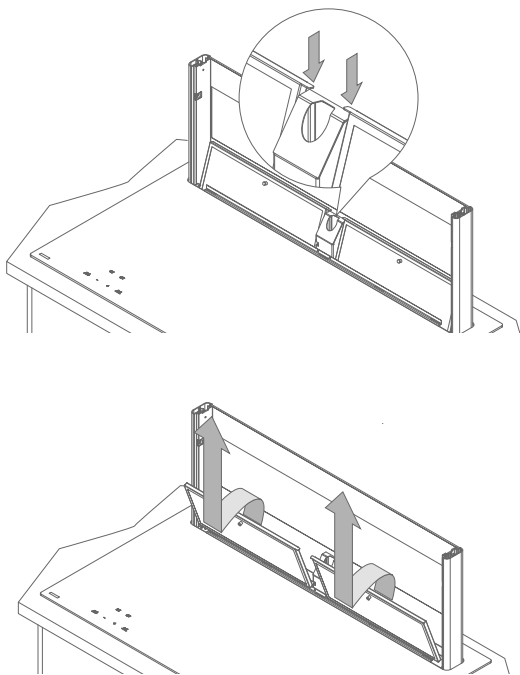


**No utilice objetos que puedan dañar el cristal, como estropajos, productos abrasivos y productos de limpieza agresivos.**

## 9.2.2 Limpieza de los filtros de grasa

El indicador de limpieza de los filtros de grasa avisa de la necesidad de limpiar los filtros de grasa (véase el apartado [7.1 Indicación de limpieza de los filtros de grasa](#))

- Siga los pasos descritos en el apartado [9.2.1 Limpieza después de cada uso](#).
- Retire los filtros de grasa de la torre de extracción (tenga en cuenta la posición del filtro de grasa, hay un filtro de grasa en la parte izquierda y uno en la parte derecha)



### Limpieza del filtro de grasa

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

#### *Limpieza manual del filtro:*

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

#### *Limpieza del filtro en lavavajillas:*

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



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





**ADVERTENCIA:** Si no se siguen estas instrucciones, el exceso de suciedad puede generar un peligro de incendio.



**NO** limpie el cristal superior de la torre de extracción en el lavavajillas, para evitar que se raye y se dañe el revestimiento en la parte inferior.

### Después de la limpieza:

- Vuelva a colocar los filtros y el cristal en la torre de extracción.
- Pulse .
- Mantenga pulsada la tecla  durante 3 segundos.

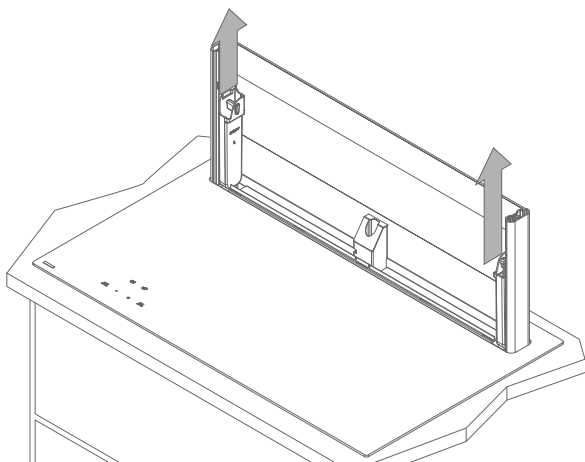


Puede obtener un nuevo filtro de grasa de su distribuidor habitual, disponible en el sitio web de Novy.

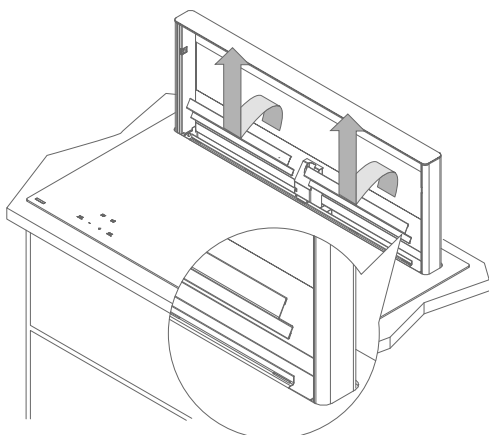
- Filtro izquierdo: referencia 42120510
- Filtro derecho: referencia 42120515

### 9.2.3 Limpieza en caso de derrame

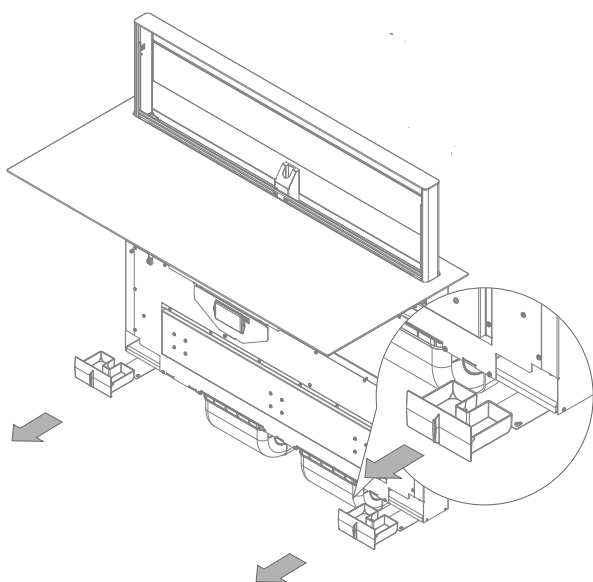
- Siga los pasos descritos en el apartado [9.2.1 Limpieza después de cada uso](#) y [9.2.2 Limpieza de los filtros de grasa](#).
- Retire los recolectores en la parte superior de la torre de extracción y límpielos si procede.



- Retire el protector del recolector y límpielo si procede.




- Cuando se derraman grandes cantidades de líquido, retire los recolectores en la parte inferior de la campana deslizándolos y límpielos, si procede.



Al volver a colocar la protección de recogida, el lado corto debe quedar orientado hacia la parte posterior.

Al volver a colocar el protector recolector, el lado corto de este protector debe estar orientado hacia delante.

Pulse  .

## 10 RESOLVER PEQUEÑAS AVERÍAS

### 10.1 Avisos en la placa de cocción

Código	
U	<ul style="list-style-type: none"> <li>– no hay ningún recipiente de cocina en la zona de cocción</li> <li>– el recipiente no es apto para inducción</li> <li>– el diámetro del fondo del recipiente es demasiado pequeño en comparación con la zona de cocción</li> </ul>
U	Véase el capítulo <a href="#">5.3.9 Función mantener caliente</a> .
E	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hay un fallo en el sistema electrónico.</li> <li>– Desconecte la placa de cocción y vuelva a conectarla.</li> <li>– Póngase en contacto con el servicio postventa.</li> </ul>
//	Véase el capítulo <a href="#">5.3.7 Función Stop &amp; Go</a> .
⌂ (Er03)	Las teclas del panel de mando están cubiertas por un objeto o manchadas de líquido. El símbolo desaparece en cuanto las teclas queden libres o estén limpias.
E2	La placa de cocina está sobrecalentada, dejar enfriar, y después podrá volver a encenderla.
EB	La entrada de aire del ventilador está obstruida. Despéjela.
U400	La placa de cocina no está conectada correctamente a la red. Compruebe la conexión.
(Er47)	Fallo en el sistema BUS interno del aparato.

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

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

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

**Una o varias zonas se apagan:**

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




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

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

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

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

## 10.2 Avisos en la extracción

Código	
El 1er led parpadea	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Función de retardo activada</li> </ul>
2 led parpadean	<ul style="list-style-type: none"> <li>– La torre no ha sido detectada en la posición requerida.</li> <li>– Compruebe que no haya nada que impida el movimiento de la torre de extracción.</li> <li>– Pulse  .</li> <li>– Póngase en contacto con Novy.</li> </ul>
3 led parpadean	<ul style="list-style-type: none"> <li>– El interruptor de seguridad de la torre de extracción se queda activado.</li> <li>– Pulse  .</li> <li>– Póngase en contacto con Novy.</li> <li>– Use un destornillador para girar la llave del eje de transmisión de la campana de extracción.</li> </ul>
4 led parpadean	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Falta el cristal delantero de la torre de extracción.</li> <li>– El cristal delantero de la torre de extracción no se ha colocado correctamente.</li> <li>– Pulse  .</li> <li>– Interruptor de detección de la torre de extracción defectuoso.</li> </ul>

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

- Compruebe que el cristal superior de la torre de extracción está correctamente colocado. La abertura de succión debe estar despejada.
- 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.

### 10.3 Otros

Avería: En caso de avería, no dude en ponerse en contacto con nuestro servicio post venta: [www.novy.com/contact](http://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.

# 11 RESUMEN DE FUNCIONES

## 11.1 NOVY Panorama 120 (Matte Line)

### Manejo de la placa de cocción

 Tecla de encendido/apagado de la placa de cocción


 Indicación del temporizador


 Teclas del temporizador

 Tecla Stop & Go


 Indicación del nivel de potencia


 Indicación zona flex

 Indicación del temporizador

 Botón de función mantener caliente

 Función grill

 Zona para control deslizante


 Tecla de bloqueo

### Manejo de la extracción

 Encendido / subir posición torre de extracción


 Reducir velocidad de extracción

 Aumentar velocidad de extracción

 Apagado / bajar posición torre de extracción

 Indicación velocidad de extracción

 Indicación de limpieza del filtro de grasa


 Indicación de limpieza del filtro de recirculación (opcional)

 Función de preajuste del extractor

 Función de preajuste del extractor

## Manejo de la placa de cocción

### Activación / desactivación de la placa de cocción

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

DESACTIVAR – Pulse . Se apaga el led.

### Configuración del regulador de potencia

MAS – Deslizarse sobre el SLIDER [009].

MENOS – Deslizarse hasta  o *H* sobre el SLIDER.

### Activación y desactivación de la función Power

ACTIVAR – Deslizarse hasta al final del SLIDER - [*P*].


DESACTIVAR – Deslizarse sobre el SLIDER [900].

### Límite de potencia activado


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

### Función Stop & Go

ACTIVAR – Pulse el boton  durante 2 segundos.

DESACTIVAR – Pulse el boton  durante 2 segundos. A continuación, pulse el SLIDER.

### Seleccione el temporizador

Pulse en el  encima del botón de selección de zona.

### Reducir el tiempo de duración

Pulse la tecla [-] del temporizador.

### Aumentar el tiempo de duración

Pulse la tecla [+] del temporizador.

### Desactivación del temporizador

Pulse  encima del botón de selección de zona.

Mantenga pulsada la tecla [-] del temporizador hasta que el temporizador indique [000].

### Uso del temporizador sin cocción

ACTIVAR – Encienda la placa. Pulse a la vez las teclas [000] del temporizador.

Ajuste el tiempo con [-] o [+].

DESACTIVAR – Mantenga pulsada la tecla [-] del temporizador hasta que el temporizador indique [000].

### Programación de la cocción automática

ACTIVAR - Deslizarse sobre el SLIDER y mantener pulsado durante 3 segundos en la potencia deseada.

DESACTIVAR - Deslizar el dedo sobre el SLIDER [900].

**Función mantener caliente**

ACTIVAR (Encendido) – Pulse .

DESACTIVAR (Apagado) – Pulse .

**Zona flex manual**

ACTIVAR – Pulse los 2 botones de selección de zona al mismo tiempo.

DESACTIVAR – Pulse los 2 botones de selección de zona al mismo tiempo.

**Zona flex automática**

ACTIVAR – Coloque un recipiente en las 2 zonas flexibles.

DESACTIVAR - Pulse los 2 botones de selección de zona al mismo tiempo.

**Función grill**

ACTIVAR (Encendido) - Pulse **GRILL**.

DESACTIVAR (Apagado) - Pulse **GRILL**.


**Manejo de la extracción****Encendido de la campana extractora**

POSICIÓN 10 CM – Pulse brevemente la tecla .


POSICIÓN 30 CM – Mantenga pulsada durante 2 segundos la tecla .

**Cambiar la posición de la campana extractora**

SUBIR – Pulse .

BAJAR – Pulse .

**Campana - Función de retardo / Apagado**

FUNCIÓN DE RETARDO – Mantenga pulsada la tecla  durante 2 segundos. La torre de extracción se cierra automáticamente al cabo de 10/30 minutos.

APAGADO – Pulse nuevamente la tecla .

**Función de extracción predefinida AUTO (20cm)**

Pulse .

**Cómo bloquear la torre de extracción**

ENCENDIDO/APAGADO – Pulsar durante 3 segundos .

## CONTENUTO

<b>1</b>	<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	<b>45</b>
1.1	Disponibilità di prodotti e accessori	45
<b>2</b>	<b>AMBIENTE E RISPARMIO</b>	<b>46</b>
2.1	Materiali di imballaggio	46
2.2	Smaltimento del vecchio apparecchio	46
2.3	Consigli per ridurre il consumo energetico e aumentare l'efficienza	46
<b>3</b>	<b>USO DELL'APPARECCHIO</b>	<b>48</b>
3.1	Primo utilizzo dell'apparecchio	48
3.2	Precauzioni contro i danni	48
<b>4</b>	<b>DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO</b>	<b>49</b>
4.1	Principio di induzione	49
4.2	Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione	49
4.3	Suoni associati all'induzione	50
4.4	Panoramica generale	51
<b>5</b>	<b>PIANO DI COTTURA A INDUZIONE</b>	<b>52</b>
5.1	Pannello di controllo	52
5.2	Uso dei tasti e del cursore	52
5.3	Uso del piano cottura	53
5.3.1	Accensione e spegnimento	53
5.3.2	Rilevamento pentola	53
5.3.3	Indicazione del calore residuo	54
5.3.4	Funzione Power	54
5.3.5	Funzione Timer	56
5.3.6	Programmazione dell'avviamento rapido della cottura	57
5.3.7	Funzione Stop & Go	58
5.3.8	Funzione di ripetizione	58
5.3.9	Funzione scaldavivande	58
5.3.10	Zona flessibile	59
5.3.11	Funzione Grill	59
5.3.12	Blocco del pannello comandi	60
<b>6</b>	<b>FUNZIONAMENTO DELLA TORRE DI ASPIRAZIONE</b>	<b>61</b>
6.1	Pannello comandi cappa aspirante	61
6.2	Funzionamento tramite app	61
6.3	Modalità di utilizzo	62
6.3.1	Modalità aspirante	62
6.3.2	Modalità riciclo	62

6.4	Accensione, spegnimento, e arresto differito	63
6.5	Aumentare e diminuire il livello di potenza	64
6.6	Autostop	64
6.7	Blocco della torre di aspirazione	64
<b>7</b>	<b>INDICATORI DI PULIZIA</b>	<b>65</b>
7.1	Indicatore di pulizia dei filtri anti-grasso	65
7.2	Indicatore sostituzione filtro di ricircolo (solo con ricircolo)	65
7.3	Sistema di compensazione aria	66
<b>8</b>	<b>CONSIGLI PER LA COTTURA</b>	<b>67</b>
<b>9</b>	<b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b>	<b>69</b>
9.1	Manutenzione del piano cottura	69
9.2	Manutenzione della cappa	71
9.2.1	Pulire dopo l'uso dell'apparecchio	71
9.2.2	Pulizia dei filtri anti-grasso	73
9.2.3	Pulizia in caso di fuoriuscita di liquido bollente o sversamento nell'apparecchio	75
<b>10</b>	<b>RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI</b>	<b>76</b>
10.1	Messaggi sul piano di cottura	76
10.2	Messaggi sulla cappa	77
10.3	Altro	78
<b>11</b>	<b>VISIONE D'INSIEME DELLE FUNZION</b>	<b>79</b>
11.1	NOVY Panorama 120 (Matte Line)	79



# 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](http://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](http://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 [\*\*9.1 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 4 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 Principio di induzione

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

Naturalmente sono necessarie pentole adeguate:

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

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

### 4.2 Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione

Modello	42110	42120(-g1)	
Potenza nominale	7400	10400	W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	170,1	176,0	Wh/kg
Zona di cottura sinistra	Ø 280	240x200	mm
Detección de mínimo	Ø 130	Ø 110	mm
Potencia nominal*	2300	2100	W
Potencia Power*	3000	2500	W
Potencia Super Power*	-	3000	W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	D	C	mm
Consumo energetico ECcw**	162,5	166,9	Wh/kg

Modelo	42110	42120(-g1)	
Zona di cottura mediana-sinistra	Ø 230	240x200	mm
Detección de mínimo	Ø 110	Ø 110	mm
Potencia nominal*	2100	2100	W
Potencia Power*	3000	2500	W
Potencia Super Power*	-	3000	W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	C	B	mm
Consumo energetico ECcw**	165,4	180,2	Wh/kg
Zona di cottura mediana		Ø 280	mm
Detección de mínimo		Ø 130	mm
Potencia nominal*		2300	W
Potencia Power*		3000	W
Potencia Super Power*			W
Utensilios de cocina de categoría estándar**		D	mm
Consumo energetico ECcw**		187,0	Wh/kg
Zona di cottura mediana-destra	240x200	240x200	mm
Detección de mínimo	Ø 110	Ø 110	mm
Potencia nominal*	2100	2100	W
Potencia Power*	2500	2500	W
Potencia Super Power*	3000	3000	W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	C	C	mm
Consumo energetico ECcw**	166,2	166,9	Wh/kg
Zona di cottura destra	240x200	240x200	mm
Detección de mínimo	Ø 110	Ø 110	mm
Potencia nominal*	2100	2100	W
Potencia Power*	2500	2500	W
Potencia Super Power*	3000	3000	W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	B	A	mm
Consumo energetico ECcw**	186,0	178,9	Wh/kg

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

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

### 4.3 Suoni associati all'induzione

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

#### Ronzio

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

## Crepitio

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

## Fischi

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

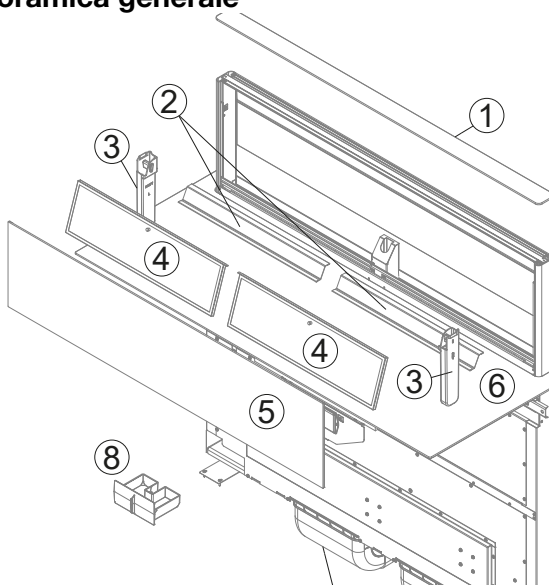
## Clicchettio

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

## Cicalini

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

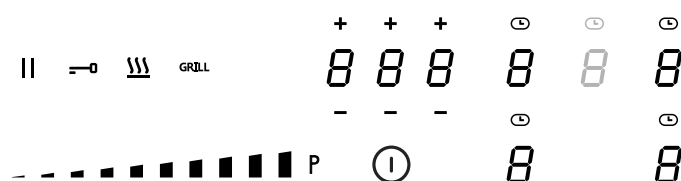
## 4.4 Panoramica generale



1	Vetro superiore della torre di aspirazione
2	Protezione di raccolta
3	Serbatoio di raccolta superiore
4	Filtro anti-grasso
5	Vetro frontale torre di aspirazione
6	Piano cottura a induzione
7	Torre di aspirazione
8	Serbatoio di raccolta inferiore
9	Curva di raccordo

## 5 PIANO DI COTTURA A INDUZIONE

### 5.1 Pannello di controllo



#### Comandi piano cottura

Visualizzatore del tempo del timer / Tasti del timer	+ + + 8 8 8 - - -
Accensione/Spegnimento del piano cottura	⓪
Tasto Stop & Go	
Indicazione del livello di potenza	8
Spia attivazione zona flessibile	∩
Spia timer	⓪
Tasto funzione mantieni in caldo	≡
Funzione grill	GRILL
Indicatore controllo cursore	.....
Tasto di blocco	⓪

### 5.2 Uso dei tasti e del cursore

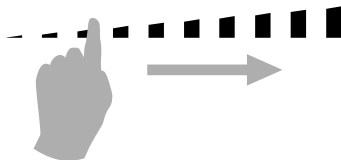
L'apparecchio è dotato di comandi a sfioramento per la regolazione delle varie funzioni. La funzione si attiva toccando il relativo tasto. L'attivazione viene segnalata da una spia, un'indicazione e/o un segnale acustico.



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

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

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



Zona del controllo a cursore

## 5.3 Uso del piano cottura

### 5.3.1 Accensione e spegnimento

#### Accendere e spegnere il piano di cottura

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

#### Accendere e spegnere una zona di cottura

Regolazioni	Display
Scorrere da sinistra a destra sul cursore (utilizzo cursore per accensione).	0-9
<b>Spegnimento</b>	
Scorrere da destra a sinistra sul CURSORE finché sul display non compare 0 oppure H <sup>1</sup> .	0 H

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

### 5.3.2 Rilevamento pentola

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

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

Il fornello a induzione non funziona quando:

- 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 appare il simbolo  $\underline{U}$ .
- Durante la cottura si toglie la pentola dalla zona di cottura. Il simbolo  $\underline{U}$  appare sul display. Il simbolo  $\underline{U}$  scompare quando la pentola viene riposizionata sulla superficie di cottura. La cottura procede con la potenza selezionata in precedenza.

Spegnere la zona di cottura dopo l'uso. Ora la rilevazione della pentola  $\underline{U}$  è disattivata.

<sup>1</sup> H = «Hot» (caldo)

### 5.3.3 Indicazione del calore residuo

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



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

### 5.3.4 Funzione Power

Le funzioni Power *P* 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.

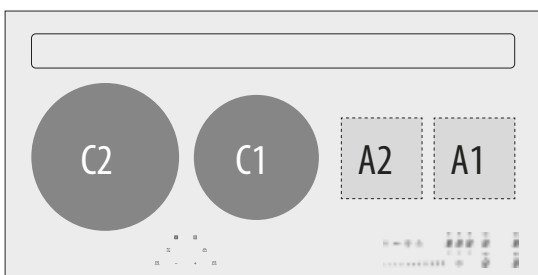
La funzione Power è concepita, ad esempio, per scaldare rapidamente grandi quantità di acqua, come per portare a ebollizione l'acqua della pasta.

#### Attivazione e disattivazione di Power

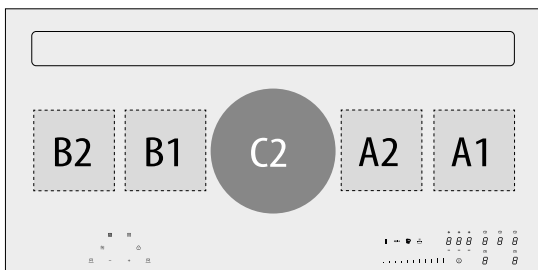
Attivazione di Power	Display
Alla fine del cursore premere [ <i>P</i> ].	<i>P</i>
Disattivazione di Power	
Scorrere con il dito sul CURSORE.	9-0

#### Gestione della potenza massima:

Il piano cottura è diviso in 2 o 3 gruppi riscaldanti separati a seconda del modello del piano cottura.



Novy Panorama Pro 120 con 4 zone di cottura



Novy Panorama Pro 120 con 5 zone di cottura

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

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

Qualora sia in corso una cottura simultanea sulle zone A1 e A2 o B1 e B2, la potenza di 3700 W è suddivisa le queste 2 zone A1 e A2 oppure B1 e B2 oppure C1 e C2.

Zona di cottura	cm	Potenza (W)
A1	24 x 20	Normale: 2100 Power: 2500 Super Power: 3000
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	
C1	Ø 23	Normale: 2100 Power: 3000
C2	Ø 28	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 [ <i>9</i> ] a [ <i>8</i> ] e lampeggiamento.	


Per portare contemporaneamente 2 zone (42110 o 42120(-g1)) e 3 zone (42120(-g1)) alla potenza massima bisogna utilizzare una zona dei gruppi riscaldanti separati:


4 zone (42110):	- una delle zone A1 o A2 e una delle zone C1 o C2
5 zone (42120(-g1)):	- una delle zone A1 o A2 o C2 e una delle zone B1 o B2 (per un allacciamento bifase)* - una della zone A1 o A2 e una della zone B1 od B2 e C2 (per un allacciamento trifase)*.


\* In caso di domande sull'allacciamento, contattare l'installatore.

### 5.3.5 Funzione Timer

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


Funzione timer	
Regolazione o modifica del tempo di cottura	Display
Selezionare l'alimentazione facendo scorrere il CURSORE.	1-P
<b>Selezionare il timer</b>	
Premere l'icona del timer sopra il tasto di selezione della zona relativo alla zona di cottura desiderata.	
<b>Abbreviare la durata</b>	00 1-
Premere il tasto [-] del Timer.	159...
<b>Prolungare la durata</b>	060-
Premere il tasto [+] del Timer.	059...

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

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

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

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

Uso del timer senza cottura	
Timer senza cottura	Display
Accendere il piano cottura. Premere  per 2 secondi.	
<b>Selezionare il timer</b>	
Premere contemporaneamente i tasti [□□□] del timer.	- - -

<b>Abbreviare la durata</b>	060-
Premere il tasto [-] del Timer.	059...
<b>Prolungare la durata</b>	001-
Premere il tasto [+] del Timer.	002...

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

### **Spegnimento automatico al termine del tempo di cottura:**

Quando il tempo di cottura selezionato è trascorso, sul display lampeggia 000, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne. Per fermare il segnale sonoro e il lampeggiamento, toccare il tasto [0.00] del timer.

### **5.3.6 Programmazione dell'avviamento rapido della cottura**

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

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

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

### 5.3.7 Funzione Stop & Go

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

Attivazione e disattivazione di Stop & Go	
Avviamento	Display
Premere <b>II</b> per 2 secondi.	<b>  </b>
Spegnimento	
Premere <b>II</b> per 2 secondi. Quindi premere sul <b>CURSORE</b> animato.	<b>9-0</b>

### 5.3.8 Funzione di ripetizione

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

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

La procedura per la ripetizione è la seguente:

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

Le impostazioni precedenti sono di nuovo attive.

### 5.3.9 Funzione scaldavivande

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

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

Attivazione e arresto della funzione Scaldavivande	
Accensione	Display
Premere <b>   </b> .	<b>   </b>
Spegnimento	
Premere <b>   </b> .	<b>0</b>

La durata massima di attivazione dello scaldavivande è 2 ore.

### 5.3.10 Zona flessibile

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

Zona flessibile	
Attivazione manuale	Display
Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione della zona relativi alle 2 zone flessibili A1, A2 o B1, B2 da collegare.	0 0
Attivazione automatica	
Posizionare una pentola sulle zone A1 e A2 o B1 e B2.	0
Aumentare la potenza	
Con il cursore sinistro selezionare con il dito il livello di potenza desiderato; entrambe le zone flessibili indicano la potenza selezionata.	0-9
Disattivare la zona flessibile	
Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione della zona relativi alle 2 zone combinate.	0

### 5.3.11 Funzione Grill





Questa funzione di cottura speciale ottimizza il riscaldamento e la conservazione del calore in una pentola o una piastra in ghisa. Ciò consente di ottenere un migliore risultato di cottura. In questo caso le zone A1 e A2, o B1 e B2 saranno automaticamente collegate tra loro con la zona flessibile.

Funzione Grill	
Attivazione	Display
Selezionare una zona di cottura utilizzando il tasto di selezione della zona. Premere GRILL.	0 -
Aumentare la potenza	
Scorrere con il dito sul CURSORE di sinistra fino alla potenza desiderata entrambe le zone indicheranno la potenza selezionata.	.....
Disattivazione del Grill	
Selezionare una zona di cottura utilizzando il tasto di selezione della zona. Premere GRILL.	

### 5.3.12 Blocco del pannello comandi

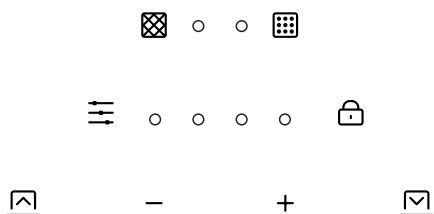
Per evitare che un'impostazione del piano di cottura possa essere involontariamente modificata, ad esempio strofinando il vetro, il pannello comandi può essere bloccato (con l'eccezione del tasto di accensione e spegnimento).

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

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

## 6 FUNZIONAMENTO DELLA TORRE DI ASPIRAZIONE

### 6.1 Pannello comandi cappa aspirante



Comandi aspirazione	
Attivazione/sollevamento della torre di aspirazione	
Riduzione della velocità di aspirazione	—
Aumento della velocità di aspirazione	+
Disattivazione/abbassamento della torre di aspirazione	
Indicatore della velocità di aspirazione (8 velocità)	○○○○○
Indicatore di pulizia filtro anti-grasso (20 H)	
Indicatore di pulizia del filtro di riciclo (opzionale)	
Funzione di aspirazione preimpostata	
Pulsante di blocco cappa estrattore	

### 6.2 Funzionamento tramite app

Questa cappa può anche essere comandata in remoto tramite un dispositivo mobile. Se l'app Novy è installata sul dispositivo mobile, è possibile associarla alla cappa. Se la cappa non è collegata all'apparecchio mobile, la cappa può essere azionata normalmente con il telecomando della cappa stessa.

#### Configurazione

Al fine di utilizzare l'applicazione Novy per l'installazione della cappa e dell'apparecchio è necessario rispettare le seguenti indicazioni:

- La cappa deve essere collegata alla rete elettrica e deve essere accesa.
- Occorre uno smartphone o un tablet con una versione aggiornata del sistema operativo iOS o Android.
- Scaricare l'app Novy dal proprio app store preferito. La cappa e il dispositivo mobile devono trovarsi a distanza ravvicinata

L'intera procedura sarà guidata dall'app. Seguire le indicazioni dell'app.

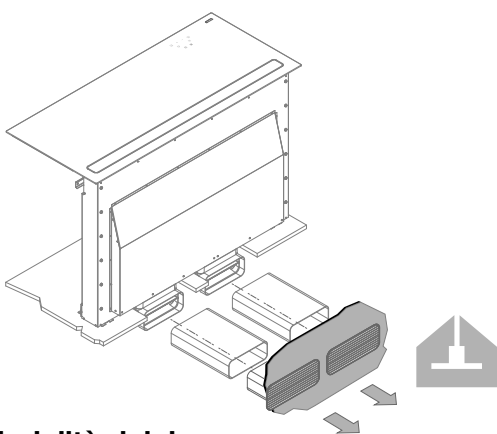
## 6.3 Modalità di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato in modalità aspirante o a riciclo (impostazione predefinita alla consegna)

### 6.3.1 Modalità aspirante

L'aria aspirata viene depurata dai filtri anti-grasso prima di essere scaricata all'esterno. Ciò può essere fatto utilizzando una conduttura che collega l'apparecchio ad una grata di espulsione a parete.

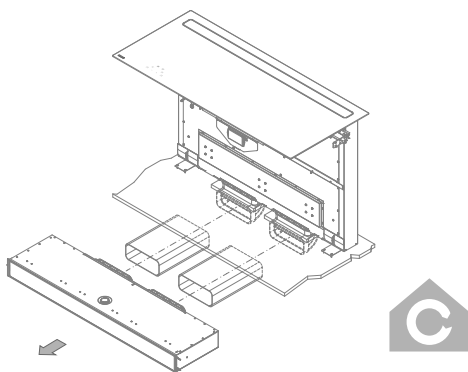
Per impostare l'apparecchio nella modalità aspirante, premere contemporaneamente i tasti [+] e [-] e ☒ per 3 secondi, quando la torre aspirante è chiusa. Il LED accanto all'indicatore di pulizia del filtro Monoblock lampeggerà 3 volte.



### 6.3.2 Modalità riciclo

L'aria aspirata viene anzitutto ripulita dai filtri anti-grasso. Quindi viene depurata dagli odori mediante il filtro Monoblock prima di essere reintrodotta nella cucina.

Per impostare l'apparecchio nella modalità filtrante (impostazione predefinita), premere contemporaneamente i tasti +, - e ☐ per 3 secondi, quando la torre aspirante è chiusa. Il LED accanto all'indicatore di pulizia del filtro Monoblock è acceso per 3 secondi.










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

## 6.4 Accensione, spegnimento, e arresto differito





**AVVERTENZA:** Quando si attiva l'aspirazione, la torre dietro al piano cottura si solleva automaticamente fino all'altezza desiderata. Assicurarsi che nulla possa ostacolarne il movimento.

Torre di aspirazione	
<b>Posizione 10 cm</b>	<b>Display</b>
Pressione breve su  .	1° led illuminato
<b>Posizione 30 cm</b>	1° led illuminato
Mantenere  premuto per 2 secondi.	
<b>Funzione di preimpostazione</b>	3° led illuminato
Premere  .	
<b>Arresto differito</b>	1° led lampeggi
Mantenere  premuto per 2 secondi.	
<b>Spegnimento</b>	led si spegne
Pressione breve su  .	

**Altre posizioni della torre di aspirazione:** Utilizzando i pulsanti  e  la torre di aspirazione può essere impostata in 3 diverse posizioni standard: 10, 20 e 30 cm.

Se si preferisce un'altezza intermedia, è possibile arrestare la torre di aspirazione in qualsiasi posizione mentre è in movimento.

Premere il pulsante  se la torre di aspirazione si muove verso l'alto, o  se si muove verso il basso.

**Funzione di preimpostazione:** funzione preimpostata con cui la torre di aspirazione si posiziona direttamente sulla posizione a 20 cm di altezza. In tal caso viene automaticamente impostato il livello di aspirazione 5 (impostazione predefinita). Questa impostazione può essere modificata, se lo si desidera, tramite l'applicazione Novy.

**Arresto differito:** questa funzione si attiva dopo il termine della cottura. Con essa vengono aspirati dalla cucina tutti i fumi di cottura residui per un tempo determinato, con la torre di aspirazione in posizione di aspirazione bassa, a 10 cm. Se è in uso il ricircolo vengono anche asciugati i filtri di ricircolo.

Il differimento è impostato su 30 minuti in modalità filtrante e 10 minuti in modalità aspirante. È consigliabile utilizzare sempre per intero questa funzione. Al termine del tempo di differimento, il motore e la torre di aspirazione si disattivano automaticamente e la torre si richiude.

## 6.5 Aumentare e diminuire il livello di potenza

La torre di aspirazione può essere regolata su otto livelli di potenza, compresi 3 livelli intensivi (posizione 6, 7 e 8).

Attivare un livello intensivo in caso di forte odore o sviluppo di vapore. La torre di aspirazione funzionerà con una portata maggiore, per 6 minuti per il livello 6, 7 e 8. Dopo questo tempo la torre di aspirazione ritorna al livello 5.



Regolazione del livello di potenza	
<b>Aumentare la potenza</b>	led più luminosi
Premere [+].	
<b>Ridurre la potenza</b>	led meno luminosi
Premere [-].	

## 6.6 Autostop

Per evitare che la cappa d'aspirazione possa restare accesa, il motore si disattiva automaticamente dopo 3 ore di funzionamento e la torre di aspirazione si abbassa (solo se durante le 3 ore non viene azionato nessun comando).

## 6.7 Blocco della torre di aspirazione


I comandi sono bloccati per evitare che la cappa di aspirazione si accenda inavvertitamente, ad es. durante la pulizia del vetro.


Blocco della torre di aspirazione	
Blocco	Display
Premere  con un dito sulla torre di aspirazione per 3 secondi.	LED illuminato
<b>Sblocco</b>	
Premere  con un dito sulla torre di aspirazione per 3 secondi.	LED spento

## 7 INDICATORI DI PULIZIA


### 7.1 Indicatore di pulizia dei filtri anti-grasso

 **Indicatore: il led accanto a  si illumina**



Dopo 20 ore di cottura il led accanto al simbolo  si illumina.

 **Seguire le istruzioni di pulizia descritte nel capitolo [9 Pulizia e manutenzione](#).**


Dopo la pulizia e il riposizionamento dei filtri anti-grasso, azzerare l'indicatore.

**Ripristino:** premere per 3 secondi il tasto  quando la torre di aspirazione è completamente chiusa.

### 7.2 Indicatore sostituzione filtro di ricircolo (solo con ricircolo)


 **Indicatore: il led accanto a  si illumina**

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

 **Un nuovo filtro di ricircolo può essere acquistato presso un rivenditore autorizzato, consultabile sul sito web di Novy:**

- per 7941400 / 7942400 / 7943400: codice articolo 98001
- Ha un'altra scatola di ricircolo? Consulti il manuale della sua scatola di ricircolo.

Una volta sostituito il filtro di ricircolo, ripristinare l'indicazione di pulizia.

**Ripristino:** premere per 3 secondi il tasto  quando la torre di aspirazione è completamente chiusa.

### 7.3 Sistema di compensazione aria

(La disponibilità può variare a seconda del Paese.)<sup>1</sup>

La cappa può essere dotata dell'accessorio 990036.

La modalità di accensione/spegnimento della cappa tramite questo modulo è disponibile solo per il funzionamento in modalità aspirante. Nel caso in cui il modulo venga utilizzato in modalità "chiuso", la torre aspirante si porterà all'altezza desiderata, senza che il motore entri in funzione.

I LED accanto all'indicatore di pulizia dei filtri anti-grasso e del riciclo inizieranno a lampeggiare. L'aspirazione entrerà in funzione solo dal momento in cui il modulo passerà alla modalità "aperto" (quando, per esempio, si aprirà la finestra), in modo da evitare la depressione all'interno del locale, compensando l'aria aspirata con quella immessa dall'esterno.

Quando il contatto alla finestra è elettricamente chiuso (finestra aperta), l'aspirazione viene attivata. Il contatto rimane chiuso per 5 minuti dopo che la torre d'aspirazione è stata chiusa.

---

<sup>1</sup> Maggiori informazioni sui prodotti, accessori e servizi Novy sono disponibili su Internet: [www.novy.com](http://www.novy.com).

## 8 CONSIGLI PER LA COTTURA

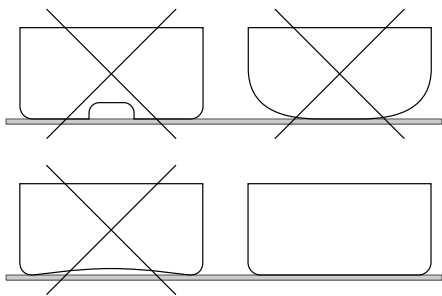
### Qualità delle pentole/padelle

Pentole/padelle idonee: acciaio, acciaio smaltato, ghisa, inox con fondo magnetico, alluminio con fondo magnetico ( $\pm 100$  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)

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

## 9 PULIZIA E MANUTENZIONE



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



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



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

### 9.1 Manutenzione del piano cottura



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



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



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

### Pulizia del vetro del piano cottura

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

### Istruzioni di pulizia passo per passo

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

## Prodotti di pulizia non idonei

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

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



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



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

## Per le macchie ostinate

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

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

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

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

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

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

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

Se si usano detersivi aggressivi e fondi di pentole abrasivi, nel corso del tempo la superficie del vetro viene raschiata via e compaiono delle macchie scure.

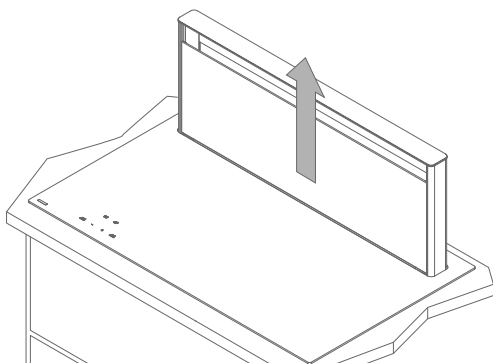
Non utilizzare il piano cottura come un piano di lavoro o per appoggiarvi oggetti.

Sollevarre sempre pentole e padelle senza farle scorrere sul vetro del piano di cottura.

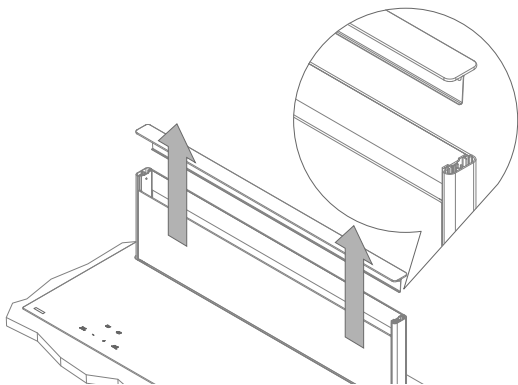
## 9.2 Manutenzione della cappa

### 9.2.1 Pulire dopo l’uso dell’apparecchio

- Portare la torre di aspirazione nella posizione più alta, premere (più volte) 



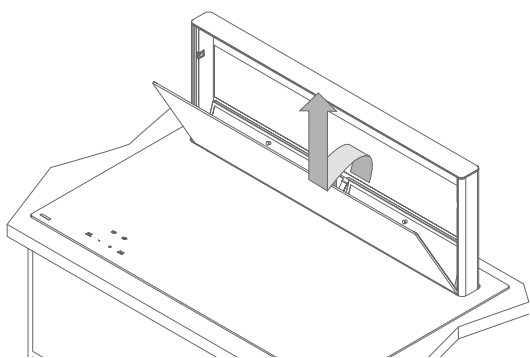
- Sollevare il vetro superiore della torre di aspirazione.



**Non posizionare il vetro superiore su un piano cottura acceso per evitare il riscaldamento.**

Pulire con un panno umido o una spugna possibilmente con un detergente a pH neutro. Strofinare con un panno asciutto o carta da cucina.

- Inclinare il vetro anteriore con entrambe le mani ed estrarlo dalla torre di aspirazione.



Pulire anche i vetri anteriore e posteriore con un panno o una spugna umida, eventualmente con del detergente a pH neutro. Strofinare con un panno asciutto o carta da cucina.

Premere  .



**Assicurarsi che l'apertura di aspirazione sia libera quando si sostituisce il vetro superiore.**

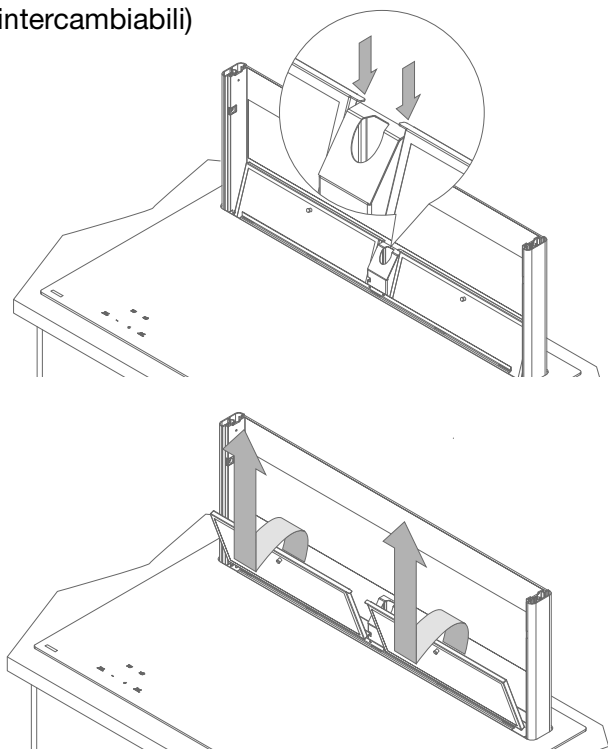


**Non usare oggetti che potrebbero danneggiare il vetro, come spugnette abrasive, detersivi abrasivi e prodotti aggressivi.**

## 9.2.2 Pulizia dei filtri anti-grasso

Quando i filtri anti-grasso devono essere puliti si attiva l'indicatore di pulizia del filtro anti-grasso (vedere [7.1 Indicatore di pulizia dei filtri anti-grasso](#)).

- Seguire la procedura descritta in [9.2.1 Pulire dopo l'uso dell'apparecchio](#).
- Rimuovere i filtri anti-grasso dalla torre di aspirazione (prendere nota della posizione di ciascun filtro grasso, il filtro di sinistra e quello di destra non sono intercambiabili)



### 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 detersivi aggressivi, acidi o contenenti alcali.
- Usare una spazzola per pulire.
- Quindi sciacquare il filtro con acqua calda corrente e lasciare asciugare.

#### *Pulizia del filtro in lavastoviglie:*

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



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





**AVVERTENZA:** In caso di mancato rispetto delle istruzioni riportate sopra, il forte accumulo di sporcizia può dare luogo a rischi di incendio.



**NON** mettere in lavastoviglie il vetro superiore della torre di aspirazione. Ciò può causare graffiature del vetro e danneggiare il rivestimento sul lato inferiore.

#### **Dopo la pulizia:**

- Riposizionare il filtro e il vetro nella torre di aspirazione.
- Premere .
- Premere per 3 secondi il tasto .

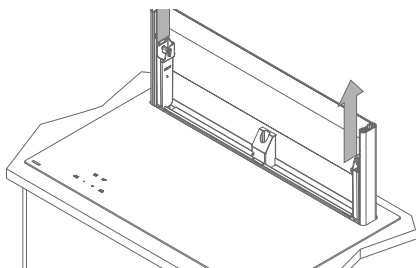


**Un nuovo filtro anti-grasso può essere acquistato presso un rivenditore autorizzato, consultabile sul sito web di Novy.**

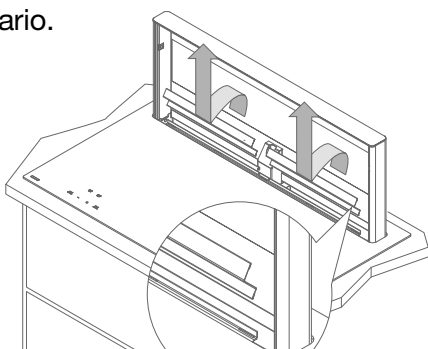
- Filtro sinistro: codice articolo 42120510
- Filtro destro: codice articolo 42120515

### 9.2.3 Pulizia in caso di fuoriuscita di liquido bollente o sversamento nell'apparecchio

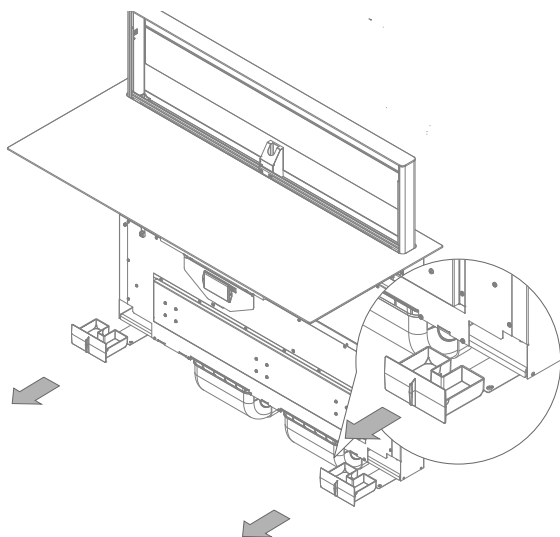
- Seguire i passaggi descritti nelle sezioni [9.2.1 Pulire dopo l'uso dell'apparecchio](#) e [9.2.2 Pulizia dei filtri anti-grasso](#).
- Togliere i contenitori di raccolta superiori dalla torre e pulirli se necessario.



- Togliere la protezione del raccoglitore e pulirla se necessario.



- In caso di fuoriuscita di grandi quantità di liquido, sfilare i contenitori di raccolta inferiori dal lato inferiore della cappa ed eventualmente pulirli.



Seguire i passaggi in ordine inverso per ripristinare l'apparecchio per l'utilizzo.

Quando si riposiziona la protezione di raccolta, il lato corto di questa protezione deve essere rivolto in avanti.

Premere .

## 10 RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI

### 10.1 Messaggi sul piano di cottura

Codice	
$\underline{U}$	<ul style="list-style-type: none"> <li>– non c'è nessuna pentola sulla zona di cottura.</li> <li>– la pentola non è adatta per l'induzione.</li> <li>– il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura.</li> </ul>
$U$	Vedere la sezione <a href="#"><u>5.3.9 Funzione scaldavivande.</u></a>
$E$	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Il sistema elettronico si è bloccato.</li> <li>– Scollegare il piano di cottura e ricollegarlo.</li> <li>– Rivolgersi al servizio di assistenza.</li> </ul>
$  $	Vedere la sezione <a href="#"><u>5.3.7 Funzione Stop &amp; Go.</u></a>
$\overset{\curvearrowright}{\sim}$ (Er03)	Un oggetto o un liquido copre i tasti dei comandi. Il simbolo si spegne non appena i tasti vengono rilasciati o puliti.
$E2$	Il piano cottura è surriscaldato; lasciarlo raffreddare e poi riattivarlo.
$EB$	L'apertura di alimentazione dell'aria del ventilatore è ostruita. Liberare l'apertura.
$U400$	Il piano cottura non è stato collegato correttamente alla rete elettrica. Controllare il collegamento.
(Er47)	Difficoltà nel sistema Bus interno dell'apparecchio.

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

#### **Il piano cottura o la zona di cottura non funziona:**

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

**Una o tutte le zone si spengono:**

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




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

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

**Il controllo della cottura automatica non entra in funzione:**

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

**10.2 Messaggi sulla cappa**

Codice	
1° led lampeggiante	– Arresto differito attivato
2 led lampeggianti	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Posizione richiesta della torre non riscontrata.</li> <li>– Assicurarsi che nulla possa ostacolare il movimento della torre di aspirazione.</li> <li>– Premere .</li> <li>– Contattare Novy.</li> </ul>
3 led lampeggianti	<ul style="list-style-type: none"> <li>– L'interruttore di sicurezza della torre di aspirazione rimane costantemente attivato</li> <li>– Premere .</li> <li>– Contattare Novy.</li> <li>– Aiutandosi con un cacciavite, ruotare la fessura sull'albero motore della cappa di aspirazione.</li> </ul>
4 led lampeggianti	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vetro anteriore della torre di aspirazione non presente.</li> <li>– Vetro anteriore della torre di aspirazione non correttamente posizionato.</li> <li>– Premere .</li> <li>– Avaria del sensore di rilevazione torre di aspirazione.</li> </ul>

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

- Controllare che il vetro superiore della torre di aspirazione sia posizionato correttamente. L'apertura di aspirazione deve essere libera.
- Controllare il filtro anti-grasso. Rispettare l'indicazione di pulizia. Il filtro deve essere pulito in media una volta ogni due settimane per garantire il corretto funzionamento dell'aspirazione.
- Verificare l'afflusso di aria nella casa. Quando l'estrattore è acceso deve essere assicurato un afflusso d'aria mediante l'apertura di griglie nelle finestre o lasciando aperta una finestra.
- Controllare che il canale non presenti ostruzioni o restringimenti che impediscono la corretta aspirazione dell'aria.

### **10.3 Altro**

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

# 11 VISIONE D'INSIEME DELLE FUNZIONI


## 11.1 NOVY Panorama 120 (Matte Line)

### Comandi piano cottura

 Accensione/Spegnimento del piano cottura

 Visualizzatore del tempo del timer

 Tasti del timer

 Tasto Stop & Go


 Indicazione del livello di potenza


 Spia attivazione zona flessibile

 Spia timer

 Tasto funzione mantieni in caldo


**GRILL** Funzione grill

 Indicatore controllo cursore


 Tasto di blocco

### Comandi aspirazione


 Attivazione/sollevamento della torre di aspirazione


 Riduzione della velocità di aspirazione

 Aumento della velocità di aspirazione


 Disattivazione/abbassamento della torre di aspirazione

 Indicatore di aspirazione

 Indicatore di pulizia filtro antigrasso


 Indicatore sostituzione filtro monoblocco (opzionale)


 Funzione di aspirazione preimpostata

 Blocco della torre di aspirazione


## Comandi piano cottura


### Accensione / spegnimento del piano cottura

ATTIVARE – Mantenere premuto  per 2 secondi. Il LED si illumina.


DESATTIVARE – Premere .  
Il LED si spegne.

### Regolazione della potenza

ALZARE – Scorrere col dito sul CURSORE .




ABBASSARE – Scorrere verso lo  oppure *H* sul CURSORE.

### Attivazione e disattivazione di Power

ATTIVARE – Scorrere con il dito fino all'estremità finale del CURSORE – .


DISATTIVARE - Scorrere con il dito sul CURSORE .

### Limite di potenza attivato


Riduzione da  a  e lampeggiamento .

### Funzione Stop & Go

ATTIVARE – Premere  per 2 secondi.

DISATTIVARE – Premere  per 2 secondi.  
Quindi premere sul CURSORE.

### Selezionare il timer

Premere  al di sopra del tasto di selezione della zona.


### Abbreviare la durata



Premere il tasto  del timer.

### Prolungare la durata




Premere il tasto  del timer.



### Disattivare la funzione timer

Premere  al di sopra del tasto di selezione della zona.

Mantenere premuto il simbolo  del timer finché questo non indica .

### Uso del timer senza cottura

ATTIVARE – Accendere il piano cottura. Premere contemporaneamente i tasti  del timer.  
Impostare l'ora con  o .


DISATTIVARE – Mantenere premuto il simbolo  del timer finché questo non indica .


## Programmazione dell'avviamento rapido

ATTIVARE – Scorrere col dito sul CURSORE e tenere fermo il dito per 3 secondi sulla potenza desiderata.

DISATTIVARE – Scorrere col dito sul CURSORE [900].

## Funzione di mantenimento del calore

ATTIVARE – Premere .

DISATTIVARE – Premere .

## Zona flessibile manuale

ATTIVARE – Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione della zona.

DISATTIVARE – Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione della zona.

## Zona flessibile automatica

ATTIVARE – Posizionare una pentola sulle 2 zone flex.

DISATTIVARE – Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione della zona.

## Funzione Grill

ATTIVARE – Premere **GRILL**.

DISATTIVARE – Premere **GRILL**.


## Comandi aspirazione


### Attivare la cappa aspirante

POSIZIONE 10 cm – Pressione breve su .


POSIZIONE 30 cm – Tenere premuto per 2 secondi .

### Cambiare posizione della cappa aspirante

SOLLEVARE – Premere .

ABBASSARE – Premere .

### Cappa aspirante - Arresto differito / Spegnimento

ARRESTO DIFFERITO – Tenere premuto per 2 secondi . Così la torre di aspirazione si chiude automaticamente dopo 10/30 minuti.

SPEGNIMENTO – Premere ancora .

### Funzione di aspirazione preimpostata AUTO (20cm)

Premere .

### Blocco della torre di aspirazione

ON/OFF – Per 3 secondi, premere .

## SPIS TREŚCI

<b>1</b>	<b>INFORMACJE OGÓLNE</b>	<b>84</b>
1.1	Dostępność produktów i akcesoriów	84
<b>2</b>	<b>ŚRODOWISKO I OSZCZĘDZANIE</b>	<b>85</b>
2.1	Materiał opakowania	85
2.2	Utylizacja starego urządzenia	85
2.3	Porady w zakresie redukcji zużycia energii i zwiększenia wydajności	85
<b>3</b>	<b>UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA</b>	<b>87</b>
3.1	Pierwsze użycie urządzenia	87
3.2	Ostrzeżenia przed możliwością wyrządzenia szkód	87
<b>4</b>	<b>OPIS URZĄDZENIA</b>	<b>88</b>
4.1	Zasada indukcji	88
4.2	Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej	88
4.3	Dźwięki powodowane przez indukcję	89
4.4	Przegląd ogólny	90
<b>5</b>	<b>PŁYTA INDUKCYJNA</b>	<b>91</b>
5.1	Panel obsługi	91
5.2	Przyciski sterujące i obsługa suwaków	91
5.3	Sterowanie płytą grzewczą	92
5.3.1	Włączanie i wyłączanie	92
5.3.2	Wykrywanie garnków	92
5.3.3	Wskaźnik ciepła resztkowego	93
5.3.4	Funkcja Power	93
5.3.5	Funkcja czasomierza	95
5.3.6	Programowanie automatycznego podgrzewania	96
5.3.7	Funkcja Stop & Go	97
5.3.8	Funkcja odwołania	97
5.3.9	Funkcja utrzymania ciepła	97
5.3.10	Łączenia pól	98
5.3.11	Funkcja grilla	98
5.3.12	Blokowanie sterownika	99
<b>6</b>	<b>STEROWANIE WIEŻA WYCIĄGOWA OKAPU</b>	<b>100</b>
6.1	Panel sterowania okapem wyciągowym	100
6.2	Sterowanie za pomocą aplikacji mobilnej	100
6.3	Tryby użytkowania	101
6.3.1	Tryb wyciągu	101
6.3.2	Tryb recyrkulacji	101
6.4	Sterowanie wieża wyciągowa okapu	102

6.5	Zwiększanie i zmniejszanie poziomu mocy	103
6.6	Przycisk automatycznego wyłączenia	103
6.7	Blokowanie wieży wyciągowej	103
<b>7</b>	<b>WSKAZANIA CZYSZCZENIA</b>	<b>104</b>
7.1	Wskazanie czyszczenia filtra przeciw tłuszczowemu	104
7.2	Wskaźnik konieczności wymiany filtra recyrkulacyjnego (tylko w przypadku recyrkulacji)	104
7.3	Złącze modułu I/O	105
<b>8</b>	<b>RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA</b>	<b>106</b>
<b>9</b>	<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	<b>108</b>
9.1	Konserwacja płyty grzewczej	108
9.2	Konserwacja okapu wyciągowego	111
9.2.1	Czyszczenie po użyciu	111
9.2.2	Czyszczenie filtrów tłuszczowych	112
9.2.3	Czyszczenie w przypadku wycieku do wnętrza urządzenia	114
<b>10</b>	<b>WYKRYWANIE I USUWANIE DROBNYCH USTEREK</b>	<b>115</b>
10.1	Komunikaty na płycie grzewczej	115
10.2	Komunikaty wyciągu	117
10.3	Różne	118
<b>11</b>	<b>PRZEGLĄD FUNKCJI</b>	<b>119</b>
11.1	NOVY Panorama 120 (Matte Line)	119



# 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](http://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](http://www.novy.com).

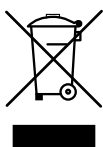
## 2 ŚRODOWISKO I OSZCZĘDZANIE

### 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/filtrow 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 nierysującej, nieściernej gąbki.
  - Czyścić za pomocą środka czyszczącego przeznaczonego specjalnie do szkła ceramicznego. Zawsze postępować zgodnie z instrukcjami producenta środka czyszczącego.
  - Osuszyć szkło ściereczką z mikrofibry, aby uzyskać błyszczące wykończenie bez smug.
- Pełne instrukcje dotyczące czyszczenia płyty kuchennej po użyciu znajdują się w rozdziale **9.1 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 4 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 Zasada indukcji

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

Oczywiście do tego celu potrzebne są odpowiednie garnki:

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

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

### 4.2 Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej

Typ	42110	42120(-g1)	
Moc całkowita	7400	10400	W
Zużycie energii przez płytę grzewczą EChob**	170,1	176,0	Wh/kg
Strefa gotowania lewa	Ø 280	240x200	mm
Wykrywanie garnka	Ø 130	Ø 110	mm
Normalne*	2300	2100	W
Z funkcją Power*	3000	2500	W
Super Power*	-	3000	W
Naczynia kuchenne**	D	C	mm
Zużycie energii ECcw****	162,5	166,9	Wh/kg

Typ	42110	42120(-g1)	
Strefa gotowania lewa środkowa	Ø 230	240x200	mm
Wykrywanie garnka	Ø 110	Ø 110	mm
Normalne*	2100	2100	W
Z funkcją Power*	3000	2500	W
Super Power*	-	3000	W
Naczynia kuchenne**	C	B	mm
Zużycie energii EC <sub>cw</sub> ****	165,4	180,2	Wh/kg
Strefa gotowania środkowa		Ø 280	mm
Wykrywanie garnka		Ø 130	mm
Normalne*		2300	W
Z funkcją Power*		3000	W
Super Power*			W
Naczynia kuchenne**		D	mm
Zużycie energii EC <sub>cw</sub> ****		187,0	Wh/kg
Strefa gotowania prawa środkowa	240x200	240x200	mm
Wykrywanie garnka	Ø 110	Ø 110	mm
Normalne*	2100	2100	W
Z funkcją Power*	2500	2500	W
Super Power*	3000	3000	W
Naczynia kuchenne**	C	C	mm
Zużycie energii EC <sub>cw</sub> ****	166,2	166,9	Wh/kg
Strefa gotowania prawa	240x200	240x200	mm
Wykrywanie garnka	Ø 110	Ø 110	mm
Normalne*	2100	2100	W
Z funkcją Power*	2500	2500	W
Super Power*	3000	3000	W
Naczynia kuchenne**	B	A	mm
Zużycie energii EC <sub>cw</sub> ****	186,0	178,9	Wh/kg

\* transfer mocy może być różny, w zależności od rozmiarów i materiałów, z których wykonane są garnki.

\*\* obliczone zgodnie z metodami pomiaru osiągnięć (EN 60350-2)

### 4.3 Dźwięki powodowane przez indukcję

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

#### Buczenie

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

## Pryskanie

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

## Gwizdanie

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

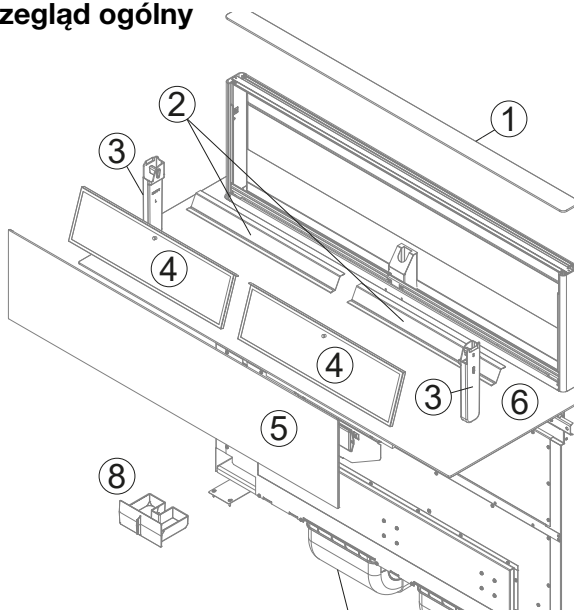
## Klikanie

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

## Brzęczenie

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

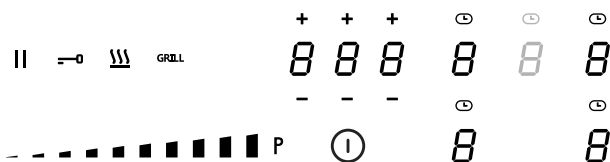
## 4.4 Przegląd ogólny



1	Górne szkło okapu
2	Kratki zabezpieczające
3	Górne pojemniki na skropliny
4	Filtry przeciwtłuszczowe
5	Przednia szyba okapu
6	Płyta indukcyjna
7	Wieża wyciągowa okapu
8	Dolne pojemniki na skropliny
9	Kolanko przyłączeniowe

## 5 PŁYTA INDUKCYJNA

### 5.1 Panel obsługi



#### Sterowanie płytą grzewczą

Wskazanie czasu czasomierza/ Przyciski sterowania czasomierzem	+ + + 8 8 8 - - -
Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej	ⓘ
Przycisk sterowania Stop & Go	
Wskaźnik poziomu mocy	8
Lampka łączenia pól	∩
Wskazanie czasomierza	ⓘ
Przycisk funkcji utrzymania ciepła	≡
Funkcja grilla	GRILL
Wskazanie sterowania suwakiem	.....
Funkcja szefa kuchni	—0

### 5.2 Przyciski sterujące i obsługa suwaków

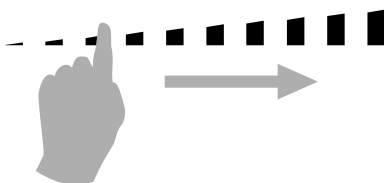
Urządzenie wyposażone jest w dotykowe przyciski sterujące, za pomocą których można ustawiać różne funkcje. Dotknięcie przycisku sterującego uruchamia funkcję. Aktywacja funkcji powoduje wyświetlanie światła, odczytu i/lub sygnału dźwiękowego.



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

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

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






Strefa sterowania suwakami




## 5.3 Sterowanie płytą grzewczą

### 5.3.1 Włączanie i wyłączanie

#### Włączanie i wyłączanie płyty indukcyjnej

Włączanie i wyłączanie płyty indukcyjnej	
<b>Włączanie</b>	
Naciśnij  i przytrzymaj przez 2 sekundy. Wyświetlacz zaświeci.	
<b>Wyłączanie</b>	
Naciśnij  . Wyświetlacz zgaśnie.	


#### Włączanie i wyłączanie strefy gotowania

Nastawianie	Wyświetlacz
Przesuń od lewej do prawej strony na suwaku. (suwak służy do regulacji mocy).	 -9
<b>Wyłączanie</b>	
Przesuń od prawej do lewej strony na SUWAKU, aż na wyświetlaczu pojawi się  lub $H^1$ .	 $H$




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


### 5.3.2 Wykrywanie garnków

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

Po umieszczeniu garnka na płycie grzewczej jest on automatycznie wykrywany. Zobaczysz również  pokazujące, którego suwaka użyć dla danej strefy. Wykrywanie garnka zapewnia optymalne bezpieczeństwo.

Płyta indukcyjna nie działa:

- W przypadku braku patelni w strefie gotowania lub gdy patelnia nie nadaje się do indukcji. W takim przypadku nie jest możliwe włączenie zasilania a symbol  pojawi się na wyświetlaczu.
- Działanie zostaje zawieszono po zdjęciu patelni 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.

<sup>1</sup> H = „Gorąco”.

### 5.3.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

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



**OSTRZEŻENIE:** Dopóki wskaźnik ciepła resztkowego pozostaje aktywny, nie wolno dotykać strefy (stref) gotowania i nie należy umieszczać na niej przedmiotów wrażliwych na ciepło. Niebezpieczeństwo pożaru i oparzeń.

### 5.3.4 Funkcja Power

Funkcja Power **P** zwiększa moc wybranej strefy gotowania.

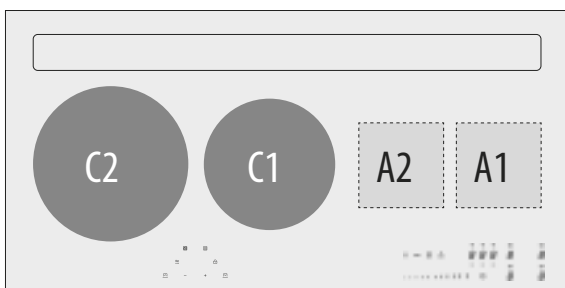
W przypadku aktywacji tej funkcji te strefy gotowania będą poddawane znacznie większej mocy przez 5 minut. Funkcja Power służy do szybkiego podgrzewania dużych ilości wody, np. do makaronu.

#### Włączanie i wyłączenie funkcji Power

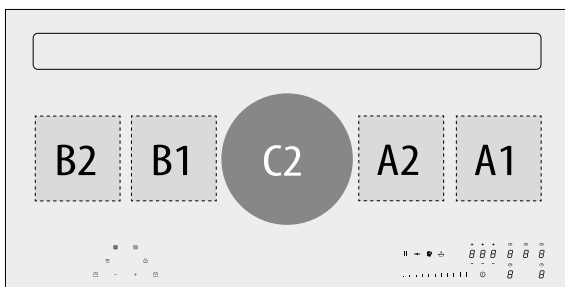
Włączanie zasilania	Wyświetlacz
Na końcu suwaka, wciśnij [ <b>P</b> ].	<b>P</b>
Wyłączanie zasilania	
Przesuń palec na suwaku.	<b>9-0</b>

#### Zarządzanie maksymalną mocą:

Płyta grzewcza jest podzielona na 2 lub 3 oddzielne grupy grzewcze w zależności od modelu.



Novy Panorama Pro 120 z 4 strefami gotowania



Novy Panorama Pro 120 z 5 strefami gotowania

W przypadku przekroczenia tej granicy mocy przy

przełączeniu na wysoką temperaturę gotowania lub włączeniu funkcji Power, moduł zarządzania energią redukuje moc pozycji gotowania w danej strefie. Ta strefa gotowania najpierw miga, a następnie jest automatycznie zredukowana do maksymalnej możliwej temperatury gotowania.

Maksymalna moc indywidualna dla każdej strefy wynosi 3000 W.

Jeżeli jednoczesne gotowanie odbywa się w strefach A1 i A2 lub B1 i B2, moc 3700 W jest dzielona pomiędzy te dwie strefy: A1 i A2, B1 i B2 lub C1 i C2.

Strefa gotowania	w cm	Moc (W)
A1	24 x 20	Normalnie: 2100 Moc: 2500 Super Power: 3000
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	
C1	Ø 23	Normalnie: 2100 Moc: 3000
C2	Ø 28	Normalnie: 2300 Moc: 3000

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


Aby móc używać maksymalnej dostępnej mocy na dwóch strefach grzewczych (42110 lub 42120(-g1)) lub trzech strefach grzewczych (42120(-g1)) w tym samym czasie, należy użyć kombinacji stref z dwóch różnych grup grzewczych:


4 strefy grzewcze (42110) :	- Grupa grzewcza A1 lub A2 i C1 lub C2
5 stref grzewczych (42120(-g1)):	- Grupa grzewcza A1 lub A2 lub C2 i B1 lub B2 (W przypadku podłączenia 2-fazowego) - Grupa grzewcza A1 lub A2 i B1 lub B2 i C2 (W przypadku podłączenia 3-fazowego).


\* Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące połączenia, skontaktuj się z instalatorem.

### 5.3.5 Funkcja czasomierza

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


Funkcja regulatora czasowego	
Ustawienie lub zmiana czasu gotowania	Wyświetlacz
Wybierz moc, przesuwając palcem na suwaku.	1-P
<b>Wybierz regulator czasowy</b>	
Naciśnij ikonę zegara nad przyciskiem wyboru strefy dotyczącym żądanej strefy gotowania.	
<b>Skróć czas</b>	00 1-
naciśnij [-] na czasomierzu.	15 9...
<b>Wydłuż czas</b>	06 0-
naciśnij [+] na czasomierzu.	05 9...

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

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

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

Czasomierz może być również używany jako niezależny alarm gotowania bez wybierania strefy gotowania. Jeżeli płyta grzewcza ma zostać wyłączona, niezależny regulator czasowy gotowania będzie kontynuował gotowanie do końca ustawionego czasu.

Korzystanie z regulatora czasowego bez gotowania	
<b>Regulator czasowy bez gotowania</b>	<b>Wyświetlacz</b>
Włącz płytę grzewczą. Naciśnij  przez 2 sekundy.	
<b>Wybierz regulator czasowy</b>	- - -
Naciśnij [000] jednocześnie na czasomierzu.	
<b>Skróć czas</b>	0 6 0-
Naciśnij [-] na czasomierzu.	
<b>Wydłuż czas</b>	0 0 1-
Naciśnij [+] na czasomierzu.	
	0 0 2...

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

### Wyłączanie automatyczne po zakończeniu gotowania:

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

### 5.3.6 Programowanie automatycznego podgrzewania

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

Programowanie automatycznego podgrzewania	
<b>Aktywacja automatycznego podgrzewania</b>	<b>Wyświetlacz</b>
Przesuń palec na suwaku (na przykład) do <b>6</b> i przytrzymaj przez 3 sekundy	<b>6 A</b>
<b>Wyłączanie automatycznego podgrzewania</b>	<b>Wyświetlacz</b>
Przesuń palec na suwaku od <b>9</b> do <b>0</b>	<b>9-0</b>


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

### 5.3.7 Funkcja Stop & Go

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


Włączanie i wyłączenie funkcji Stop & Go	
Włączanie	Wyświetlacz
Naciśnij <b>II</b> przez 2 sekundy.	<b>  </b>
Wyłączenie	
Naciśnij <b>II</b> przez 2 sekundy. Następnie naciśnij animowany suwak.	<b>0-9</b>

### 5.3.8 Funkcja odwołania

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

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

Procedura odwoławcza jest następująca:

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

Poprzednie ustawienia są teraz ponownie aktywne.

### 5.3.9 Funkcja utrzymania ciepła

Ta funkcja pozwala automatycznie osiągnąć i utrzymać temperaturę 70°C.

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

Włączanie i wyłączenie funkcji utrzymania ciepła	
Włączanie	Wyświetlacz
Naciśnij <b>   </b> .	<b>   </b>
Wyłączenie	
Naciśnij <b>   </b> .	<b>0</b>

Maksymalny czas działania funkcji utrzymania ciepła wynosi 2 godziny.

### 5.3.10 Łączenia pól

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

Łączenia pól	
Aktywacja ręczna	Wyświetlacz
Jednocześnie naciśnij dwa przyciski wyboru strefy dwóch stref elastycznych A1, A2 lub B1, B2 do udostępnienia.	0 0
Aktywacja automatyczna	
Umieść garnek w strefach A1, A2 lub B1, B2.	0
Zwiększ moc	
Przesuń palcem po lewym suwaku aż do uzyskania żądanego poziomu mocy; obie strefy elastyczne wyświetlają wybraną moc.	0-9
Wyłącz łączenia pól	
Jednocześnie naciśnij dwa przyciski wyboru strefy dwóch stref połączonych.	0

### 5.3.11 Funkcja grilla





Ta specjalna funkcja gotowania optymalizuje ogrzewanie i podgrzewanie w żeliwnym garnku/na płycie grilla. Zapewni to lepsze efekty gotowania potraw. Strefy A1 i A2 lub B1 i B2 zostaną automatycznie połączone ze sobą za pomocą łączenia pól.

Funkcja grilla	
Aktywuj	Wyświetlacz
Wybierz strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy. Naciśnij <b>GRILL</b> .	0 -
Zwiększ moc	
Przesuń palcem na lewym suwaku, aż do uzyskania żądanej mocy; obie strefy wyświetlają wybraną moc.	.....
Wyłącz grill	
Wybierz strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy. Naciśnij <b>GRILL</b> .	

### 5.3.12 Blokowanie sterownika

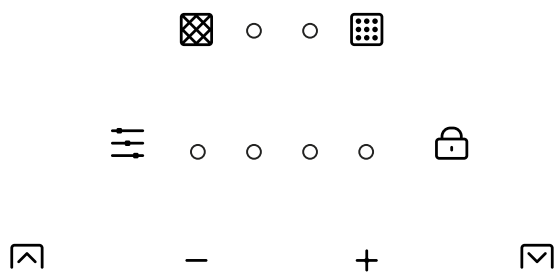
Aby uniknąć zmiany wyboru płyty grzewczej, np. podczas czyszczenia, sterownik musi być zablokowany (z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania).

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

Blokowanie	
<b>Zablokuj</b>	Wyświetlacz
Przytrzymaj  przez 2 sekundy. Ikona świeci się teraz jasno.	
<b>Odblokuj</b>	
Przytrzyma  przez 2 sekundy. Ikona świeci się teraz normalnie.	

## 6 STEROWANIE WIEŻA WYCIĄGOWA OKAPU

### 6.1 Panel sterowania okapem wyciągowym



Sterowanie wyciągiem	
Pozycja włączenie/podniesienie wieży wyciągowej	
Zmniejsz szybkość wyciągu	—
Zwiększ szybkość wyciągu	+
Pozycja wyłączenie/opuszczenie wieży wyciągowej	
Wskazanie szybkości wyciągu	○○○○○
Wskazanie dotyczące czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego	
Wskazanie dotyczące czyszczenia filtra recyrkulacji (opcja)	
Wstępnie ustaw funkcję wyciągu	
Przycisk blokowania wyciągu	

### 6.2 Sterowanie za pomocą aplikacji mobilnej

Okapem można sterować zdalnie za pomocą urządzenia mobilnego. Jeżeli aplikacja Novy jest zainstalowana na urządzeniu mobilnym, można podłączyć je do okapu. Gdy okap nie jest połączony z urządzeniem mobilnym., można go obsługiwać w normalny sposób za pomocą pilota zdalnego sterowania samego.

#### Nastawianie

Aby użyć aplikacji do instalacji okapu i urządzenia, należy spełnić poniższe warunki:

- Okap musi być połączony do zasilania i włączony.
- Smartfon lub tablet musi mieć najnowszą wersję systemu Android lub iOS.
- Należy pobrać aplikację Novy za pośrednictwem ulubionego sklepu z aplikacjami. Okap i urządzenie mobilne powinny znajdować się blisko siebie


Aplikacja przeprowadzi Cię przez całą procedurę. Stosuj się do wskazówek zawartych w aplikacji.

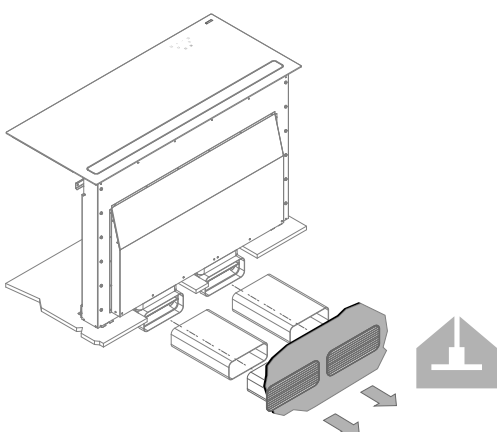
## 6.3 Tryby użytkowania

Urządzenie to może być używane w trybie wydmuchu lub recyrkulacyjnym (ustawienie standardowe w momencie dostawy).

### 6.3.1 Tryb wyciągu


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

Aby ustawić urządzenie w trybie wydmuchu, należy nacisnąć i przytrzymać kombinację **+** i **-** i  przez 3 sekundy, gdy wieża wyciągowa okapu jest zamknięta. Dioda znajdująca się obok wskaźnika czyszczenia filtra recyrkulacyjnego mrugnie 3 razy.

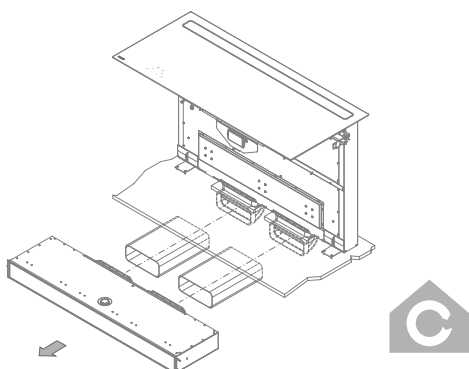


### 6.3.2 Tryb recyrkulacji

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

Aby ustawić urządzenie w tryb recyrkulacji (ustawienie domyślne), należy nacisnąć i przytrzymać kombinację **+** i **-** i  przez 3 sekundy, gdy wieża wyciągowa okapu jest zamknięta.

Dioda LED obok wskaźnika czyszczenia filtra recyrkulacyjnego będzie świecić przez 3 sekundy.










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

## 6.4 Sterowanie wieżą wyciągową okapu





**OSTRZEŻENIE:** Po włączeniu odciągu, wieża wyciągowa okapu automatycznie wznosi się na żądaną wysokość z tyłu płyty indukcyjnej. Dzięki temu nic nie może przeszkodzić w jej ruchu.

Wieża wyciągowa okapu	
<b>Włącz 10 cm</b>	<b>Wyświetlacz</b>
Naciśnij krótko  .	Dioda LED zapala się
<b>Włącz 30 cm</b>	Dioda LED zapala się
Naciśnij i przytrzymaj  przez 2 sekundy.	Dioda LED zapala się
<b>Aktywacja zaprogramowanej funkcji</b>	Dioda LED zapala się
Naciśnij  .	Dioda LED zapala się
<b>Włącz funkcję dobiegu</b>	Dioda LED miga
Naciśnij i przytrzymaj  przez 2 sekundy.	Dioda LED miga
<b>Wyłączanie</b>	lampki LED
Naciśnij krótko  .	lampki LED

**Inne pozycje wieży wyciągowej:** Wieża wyciągowa okapu może zostać ustawiona w 3 różnych standardowych pozycjach: 10, 20 i 30 cm za pomocą  i przycisków  .

Jeśli chcesz samodzielnie wybrać wysokość pośrednią, możesz zatrzymać wieżę ssącą w dowolnym położeniu, gdy wieża wyciągowa okapu jest w ruchu.

Naciśnij przycisk  jeżeli wieża wyciągowa okapu porusza się w górę, lub  w dół.

**Aktywacja zaprogramowanej funkcji:** Wstępnie ustawiona funkcja, w której wieża wyciągowa okapu znajduje się natychmiast na najbardziej popularnej wysokości gotowania, czyli 20 cm. Tryb odciągu 5 (ustawienie domyślne) jest ustawiany automatycznie. To ustawienie można w razie potrzeby zmienić za pomocą aplikacji Novy.

**Funkcja dobiegu:** Ta funkcja rozpoczyna się po zakończeniu gotowania. Przez określony czas pozostałe opary gotowania będą usuwane z kuchni przez wieżę wyciągową w trybie niskiego poboru i na wysokości 10 cm. Po wybraniu recyrkulacji filtry recyrkulacyjne są również suszone.

Domyślnie w trybie recyrkulacji ustawiony jest czas dobiegu na 30 minut, a w trybie wydmuchu na 10 minut. Zaleca się, aby funkcja ta mogła w pełni wykonać swoje działania. Po upływie czasu dobiegu silnik i wieża wyciągowa okapu wyłączają się automatycznie, a wieża zostaje zamknięta.

## 6.5 Zwiększanie i zmniejszanie poziomu mocy

Wieża wyciągowa okapu może być ustawiona na 8 poziomów mocy, z 3 intensywnymi poziomami (6, 7 i 8).

Na intensywnych poziomach pracy okapu (poziom 6, 7 oraz 8) z uwagi na duży przepływ powietrza, po 6 minutach następuje powrót do 5 poziomu pracy okapu. Po tym czasie wieża wyciągowa okapu przełącza się z powrotem na pozycję 5.



Regulacja poziomu mocy	
Zwiększ moc	Wyświetlacz
Naciśnij +.	Diody LED świecą jaśniej
Zmniejsz moc	Wyświetlacz
Naciśnij -.	Diody LED świecą słabiej

## 6.6 Przycisk automatycznego wyłączenia

Aby zapewnić, że odciąg nie będzie działać, silnik wyłącza się, a wieża wyciągowa okapu zamyka się automatycznie po 3 godzinach (jeśli sterownik nie został ustawiony inaczej w ciągu tych 3 godzin).

## 6.7 Blokowanie wieży wyciągowej


Aby nie dopuścić do przypadkowego włączenia wyciągu, np. podczas czyszczenia szyby, elementy sterujące są zablokowane.


Blokowanie wieży wyciągowej	
Blokowanie	Wyświetlacz
Przytrzymaj palec na wieży wyciągowej  przez 3 sekundy.	Dioda LED zapala się
Odblokowanie	Wyświetlacz
Przytrzymaj palec na wieży wyciągowej  przez 3 sekundy.	Wskaźnik LED

## 7 WSKAZANIA CZYSZCZENIA


### 7.1 Wskazanie czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego

 Wskazanie: Dioda LED obok  świeci

Po 20 godzinach gotowania zapali się dioda LED obok symbolu .

 Postępuj zgodnie z instrukcjami czyszczenia opisanymi w rozdziale 9 Czyszczenie i konserwacja.


Po wyczyszczeniu i wymianie filtrów przeciwtłuszczowych należy zresetować wskaźnik czyszczenia.

**Reset:** naciskaj przycisk sterujący  przez 3 sekundy, gdy wieża wyciągowa okapu znajduje się całkowicie na dole.


### 7.2 Wskaźnik konieczności wymiany filtra recykulacyjnego (tylko w przypadku recykulacji)

 Wskazanie: Dioda LED obok  świeci

Po upływie ustalonego czasu dioda LED na panelu dotykowym okapu zacznie się świecić. Oznacza to, że należy wymienić filtr recykulacyjny.

 Nowy filtr recykulacyjny można nabyć u autoryzowanego sprzedawcy, którego znajdziesz na stronie internetowej Novy:  
 - do 7941400 / 7942400 / 7943400: numer artykułu 98001  
 - Czy posiadają Państwo inną skrzynkę recykulacyjną? Proszę sprawdzić instrukcję obsługi swojej skrzynki recykulacyjnej.

Po wymianie filtra recykulacyjnego zresetuj wskazania dotyczące czyszczenia.



**Reset:** naciskaj przycisk sterujący  przez 3 sekundy, gdy wieża wyciągowa okapu znajduje się całkowicie na dole.

### 7.3 Złącze modułu I/O

(Dostępność może się różnić w zależności od kraju.)<sup>1</sup>

Urządzenie może być opcjonalnie wyposażone w moduł wejścia/wyjścia nr 990036.

Gdy wejście modułu jest używane w sytuacji „zamkniętego” wejścia, wieża wyciągowa okapu przesuwana się na żądaną wysokość, ale wyciąg nie zostanie uruchomiony.

Diody LED obok wskaźnika Czyszczenie  i  będą migać.

Odciąg rozpoczyna się dopiero wtedy, gdy sytuacja wejściowa jest „otwarta”.

Wejście może być używane np. w połączeniu z wyłącznikiem sinwów w trybie wyłączenia kanału. Gdy wyjście modułu jest używane, przekaźnik zamyka się, gdy odciąg jest aktywny.

Wyjście pozostaje zamknięte również 5 minut po zamknięciu wieży wyciągowej.

---

<sup>1</sup> Więcej informacji o produktach, akcesoriach i usługach Novy można znaleźć w Internecie: [www.novy.com](http://www.novy.com).

## 8 RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

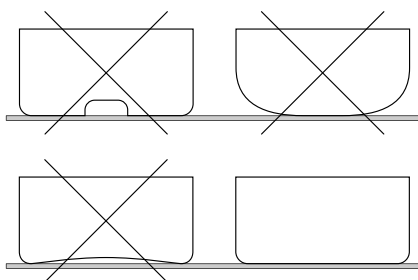
### Jakość garnków i patelni

Odpowiednie naczynia kuchenne, garnki i patelnie to: stal, stal emaliowana, żeliwo, stal nierdzewna z podstawą magnetyczną, aluminium z podstawą magnetyczną ( $\pm 100$  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, przygotowuj 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, kaszanka/ pasztetowa	6-7
Gotowanie Pieczenie	– Ziemniaki, placki, herbatniki płaskie	7-8
Pieczenie Doprowadzenie do temperatury gotowania	– Steki, omlety – woda	9
Gotowanie	– Doprowadzenie do wrzenia dużych ilości wody	P

## 9 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



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



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



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

### 9.1 Konserwacja płyty grzewczej



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



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



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

### Czyszczenie szklanej powierzchni płyty grzejnej

Wyczyść 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 wykipiiała z garnków**, należy najpierw namoczyć mokłą 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.

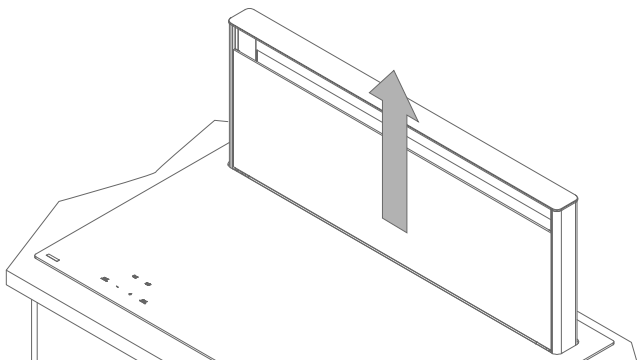
Nie należy używać płyty kuchennej jako blatu stołowego ani do odkładania naczyń.

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

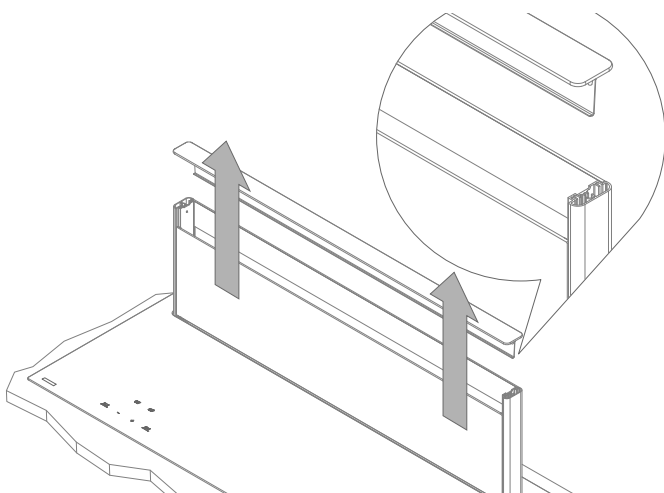
## 9.2 Konserwacja okapu wyciągowego

### 9.2.1 Czyszczenie po użyciu

- Unieś wieżę wyciągową do najwyższej pozycji, naciśnij (kilkakrotnie) na 



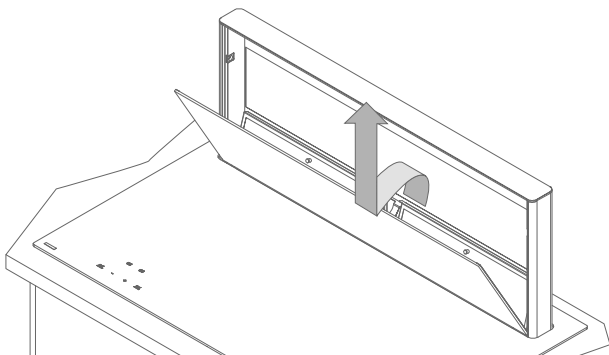
- Unieś górną szybę okapu.




**Nie umieszczaj górnej szyby na włączonej płycie grzewczej, aby uniknąć jej nagrzewania.**

Oczyść wilgotną szmatką lub gąbką, możliwe jest użycie detergentu o neutralnym pH. Przetrzyj do sucha suchą szmatką/papierowym ręcznikiem kuchennym.

- Przechyl przednią szybę okapu obiema rękami i wyjmij go z wieży wyciągowej.



Wyczyścić przód i tył szyby wilgotną szmatką lub gąbką, możliwe jest użycie detergentu o neutralnym pH. Przetrzyj do sucha suchą szmatką/papierowym ręcznikiem kuchennym.

Po ponownym zainstalowaniu wszystkich części należy nacisnąć przycisk .



**Upewnij się, czy podczas wymiany górnej szyby otwór ssący jest czysty.**

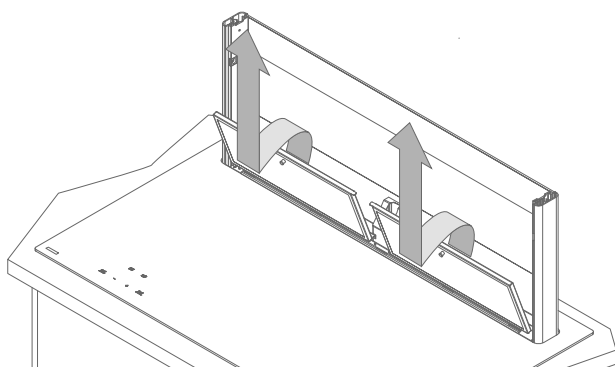
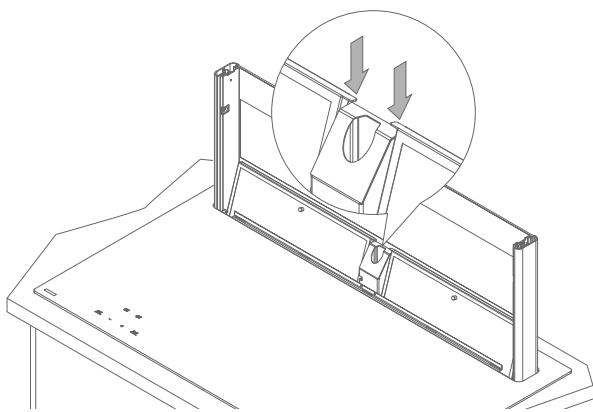


**Nigdy nie używaj przedmiotów, które mogłyby uszkodzić szkło, takich jak gąbka ścierna, płyn do czyszczenia ściernego lub agresywne środki czyszczące.**

## 9.2.2 Czyszczenie filtrów tłuszczowych

Gdy filtry tłuszczu muszą być oczyszczone, jest to sygnalizowane przez wskaźnik czyszczenia filtra tłuszczu (patrz [7.1 Wskazanie czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego](#)).

- Postępuj zgodnie z instrukcjami opisanymi w pkt [9.2.1 Czyszczenie po użyciu](#).
- Wyjmij filtry tłuszczu z wieży wyciągowej (zapamiętaj położenie filtra tłuszczu; jest filtry przeciwtłuszczowe lewy i prawy).



## Czyszczenie filtra przeciw tłuszczowemu

Metalowy filtr przeciw tłuszczowemu można czyścić ręcznie lub w zmywarce do naczyń. Zalecamy ręczne czyszczenie filtra przeciw tłuszczowemu.

### 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 przeciw tłuszczowemu nasyconych tłuszczem wraz z naczyniami do zmywarki.
- Wybierz program z niską temperaturą (maks. 65°C).
- Po czyszczeniu pozostaw filtr do odsączenia.



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





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



**Najwyższa szyba wieży wyciągowej NIE może być umieszczana w zmywarce. Może to spowodować zadrapania na szkle; może również uszkodzić powłokę na podstawie.**

### Po czyszczeniu:

- Włóż filtry i szkło do wieży wyciągowej.
- Po ponownym zainstalowaniu wszystkich części należy nacisnąć przycisk .
- Naciskaj przycisk sterujący  przez 3 sekundy, gdy wieża wyciągowa okapu znajduje się całkowicie na dole.

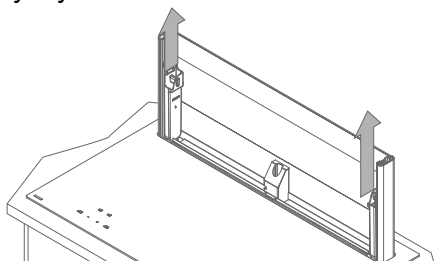


**Nowy filtr przeciw tłuszczowemu można nabyć u autoryzowanego sprzedawcy, którego znajdziesz na stronie internetowej Novy.**

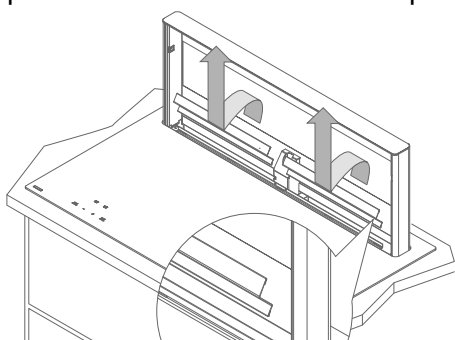
- filtr lewy: numer artykułu 42120510
- filtr prawy: numer artykułu 42120515

### 9.2.3 Czyszczenie w przypadku wycieku do wnętrza urządzenia

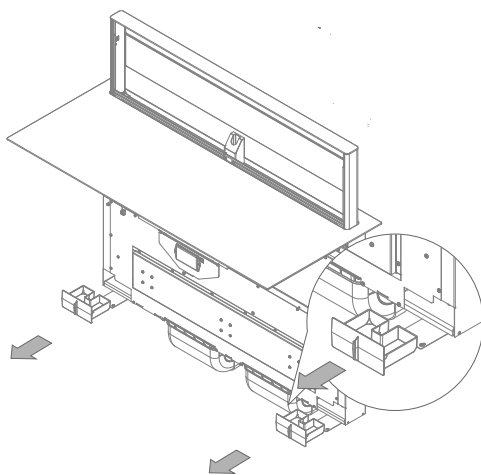
- Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w pkt [9.2.1 Czyszczenie po użyciu](#) i [9.2.2 Czyszczenie filtrów tłuszczowych](#).
- Wyjmij górne pojemniki na skropliny z wieży i w razie potrzeby wyczyść.



- Usuń bezpiecznie zawartość i w razie potrzeby wyczyść.




- W przypadku rozlania dużych ilości płynu, wysuń dolne pojemniki na skropliny od spodu okapu i w razie potrzeby wyczyść.



Postępuj w odwrotnej kolejności, aby przygotować urządzenie ponownie do gotowania.

Podczas ponownego montażu kratki zabezpieczające — krótki bok tego elementu powinien być skierowany do przodu.

Po ponownym zainstalowaniu wszystkich części należy nacisnąć przycisk .

## 10 WYKRYWANIE I USUWANIE DROBNYCH USTEREK

### 10.1 Komunikaty na płycie grzewczej

Kod	
U	<ul style="list-style-type: none"> <li>– na strefie gotowania nie ma garnka.</li> <li>– garnek nie nadaje się do indukcji.</li> <li>– średnica dna garnka jest zbyt mała w porównaniu ze strefą gotowania.</li> </ul>
U	Patrz rozdział <a href="#">5.3.9 Funkcja utrzymania ciepła</a> .
E	<ul style="list-style-type: none"> <li>– System elektroniczny został zakłócony.</li> <li>– Odłącz i ponownie podłącz płytę grzewczą.</li> <li>– Wezwij serwis posprzedażny.</li> </ul>
//	Patrz rozdział <a href="#">5.3.7 Funkcja Stop &amp; Go</a> .
Er03	Przyciski sterownika są pokryte płynem lub substancją stałą. Symbol zniknie, gdy tylko przyciski zostaną zwolnione lub wyczyszczone.
E2	Płyta się przegrzała. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie włącz ponownie.
E8	Dopływ powietrza do wentylatora jest zablokowany. Odblokuj go.
U400	Płyta grzewcza nie została prawidłowo podłączona do sieci. Sprawdź podłączenie.
(Er47)	Problem w systemie magistrali wewnętrznej urządzenia.

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

**Płyta grzewcza lub strefa gotowania nie działa:**

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

**Pojedyncza strefa lub wszystkie strefy nie działają:**

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




**Wentylator pracuje dalej po wyłączeniu płyty grzewczej:**

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

**Automatyczny sterownik gotowania wydaje się nie działać:**

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

## 10.2 Komunikaty wyciągu

Kod	
Pierwsza dioda LED miga	– Funkcja dobiegu aktywowana
Dwie diody LED migają	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wieża nie została wykryta na żądanym miejscu.</li> <li>– Sprawdź, czy nic nie może uniemożliwić ruchu wieży wyciągowej</li> <li>– Naciśnij </li> <li>– Skontaktuj się z firmą Novy</li> </ul>
Trzy diody LED migają	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wyłącznik bezpieczeństwa w wieży wyciągowej jest stale aktywowany</li> <li>– Naciśnij </li> <li>– Skontaktuj się z firmą Novy</li> <li>– Użyj wkrętaka, aby obrócić szczelinę na wale napędowym okapów kuchennych wysuwanych z blatu.</li> </ul>
Cztery diody LED migają	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Brakuje przedniej szyby okapu</li> <li>– Przednia szyba wieży wyciągowej nie została prawidłowo zamontowana</li> <li>– Naciśnij </li> <li>– Uszkodzony przełącznik detekcji wieży wyciągowej</li> </ul>

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

- Sprawdź czy górna szyba wieży wyciągowej jest prawidłowo ustawiona. Otwór ssący musi być czysty.
- Sprawdź filtr przeciwtłuszczowy. Postępuj według wskazówek dotyczących czyszczenia. Filtr należy czyścić średnio co dwa tygodnie, aby zapewnić prawidłowe działanie wyciągu.
- Sprawdź dopływ powietrza do domu. Po włączeniu okapu kuchennego upewnij się, że powietrze jest doprowadzane poprzez otwarcie kratki w oknach lub przez otwarcie okna.
- Sprawdź, czy w kanale nie występują zatory lub zwężenia uniemożliwiające prawidłowy wyciąg powietrza.

### 10.3 Różne

Usterka: W przypadku wystąpienia usterki, prosimy o kontakt z naszym Serwisem naprawczym: [www.novy.com/contact](http://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.

## 11 PRZEGLĄD FUNKCJI

### 11.1 NOVY Panorama 120 (Matte Line)

#### Sterowanie płytą grzewczą


 Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej

 Wskazanie czasu czasomierza

 Przyciski sterowania czasomierzem

 Przycisk sterowania Stop & Go

 Wskaźnik poziomu mocy


 Lampka łączenia pól

 Wskazanie czasomierza

 Przycisk funkcji utrzymania ciepła

 Funkcja grilla

 Wskazanie sterowania suwakiem


 Funkcja szefa kuchni


#### Sterowanie wyciągiem


 Pozycja włączenie/podniesienie wieży wyciągowej


 Zmniejsz szybkość wyciągu

 Zwiększ szybkość wyciągu

 Pozycja wyłączenie/opuszczenie wieży wyciągowej

 Wskazanie szybkości wyciągu

 Wskazanie dotyczące czyszczenia filtra tłuszczu


 Wskazanie dotyczące czyszczenia filtra recyrkulacji (opcja)

 Wstępnie ustaw funkcję wyciągu

 Przycisk blokowania wyciągu

## Sterowanie płytą grzewczą

### Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej

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

OFF – Naciśnij . Dioda LED gaśnie.

### Ustaw sterowanie mocą

WIĘCEJ – przesunąć palec na suwaku [009].

Mniej – przesunąć palec na suwaku do 0 lub H.

### Włączanie i wyłączanie funkcji Power

ON – Włączanie i wyłączanie funkcji Power [P].


OFF – Przesunąć palec na suwaku [900].

### Limit mocy aktywowany

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

### Funkcja Stop & Go

ON – Naciśnij  przez 2 sekundy.

OFF – Naciśnij  przez 2 sekundy.  
Następnie naciśnij suwak.

### Wybierz regulator czasowy

Naciśnij  nad przyciskiem wyboru strefy.

### Zmniejsz czas

Naciśnij [-] na czasomierzu.

### Zwiększ czas

Naciśnij [+] na czasomierzu.

### Wyłącz funkcję regulatora czasowego

Naciśnij  nad przyciskiem wyboru strefy.

Naciskaj dalej [-] na czasomierzu, aż do momentu, gdy pokaże się [000].

### Korzystanie z czasomierza bez gotowania

ON – Włącz płytę grzewczą.

Naciśnij [0000] jednocześnie na czasomierzu.

Ustaw czas za pomocą [-] lub [+].

OFF – Przesunąć palec na suwaku.


### Programowanie automatycznego nagrzewania

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

OFF – Przesunąć palec na suwaku [900].

**Funkcja utrzymania ciepła**

ON – Naciśnij .

OFF – Naciśnij .

**Ręczna obsługa łączenia pól**

ON – Naciśnij równocześnie dwa przyciski wyboru strefy.

OFF – Naciśnij równocześnie dwa przyciski wyboru strefy.

**Automatyczna obsługa łączenia pól**

ON - Umieść garnek na 2 strefach flex.


OFF – Naciśnij równocześnie dwa przyciski wyboru strefy.


**Funkcja grilla**

ON – Naciśnij **GRILL**.

OFF – Naciśnij **GRILL**.

**Sterowanie wyciągiem****Włącz okap wyciągowy**

POZYCJA 10 cm – Naciśnij krótko .


POZYCJA 30 cm – Przez 2 sekundy naciskaj .


**Zmiana położenia okapu wyciągowego**

WYŻEJ – Naciśnij .

NIŻEJ – Naciśnij .

**Okap wyciągowy – funkcja dobiegu/Wyłączanie**

FUNKCJA DOBIEGU – Przez 2 sekundy naciskaj . Wieża wyciągowa okapu wyłączy się automatycznie po 10/30 minutach.

WYŁĄCZ – Naciśnij .

**Wstępnie ustaw funkcję wyciągu AUTO (20 cm)**

Naciśnij .

**Blokowanie wieży wyciągowej**

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE – Przez 3 sekundy naciskaj przycisk .

# OBSAH

<b>1</b>	<b>VŠEOBECNÉ INFORMACE</b>	<b>124</b>
1.1	Dostupnost výrobků a příslušenství	124
<b>2</b>	<b>ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORY</b>	<b>125</b>
2.1	Obalový materiál	125
2.2	Likvidace starého spotřebiče	125
2.3	Tipy pro snížení spotřeby energie a zvýšení účinnosti	125
<b>3</b>	<b>POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE</b>	<b>127</b>
3.1	První použití spotřebiče	127
3.2	Opatření proti poškození	127
<b>4</b>	<b>POPIS ZAŘÍZENÍ</b>	<b>128</b>
4.1	Princip indukce	128
4.2	Technické specifikace indukční varné desky	128
4.3	Hluk způsobený indukcí	129
4.4	Celkový přehled	130
<b>5</b>	<b>INDUKČNÍ VARNÁ DESKA</b>	<b>131</b>
5.1	Ovládací panel	131
5.2	Ovládací tlačítka a posuvný ovladač	131
5.3	Ovládání varné desky	132
5.3.1	Zapnutí a vypnutí	132
5.3.2	Detekce hrnce	132
5.3.3	Ukazatel zbytkového tepla	133
5.3.4	Funkce rychlého vaření	133
5.3.5	Funkce časovače	135
5.3.6	Programování automatického ohřevu	136
5.3.7	Funkce Stop & Go	137
5.3.8	Funkce vyvolání	137
5.3.9	Funkce udržování teploty	137
5.3.10	Flexi zóna	138
5.3.11	Funkce grilování	138
5.3.12	Uzamčení ovládacího panelu	139
<b>6</b>	<b>OVLÁDÁNÍ DIGESTOŘE</b>	<b>140</b>
6.1	Ovládací panel digestoře	140
6.2	Ovládání pomocí mobilní aplikace	140
6.3	Uživatelské režimy	141
6.3.1	Režim odsávání	141
6.3.2	Režim recirkulace	141
6.4	Ovládání digestoře	142
6.5	Zvyšování a snižování výkonu	143
6.6	Automatické zastavení	143
6.7	Uzamčení digestoře	143

<b>7</b>	<b>SIGNALIZACE NUTNOSTI ČIŠTĚNÍ</b>	<b>144</b>
7.1	Ukazatel nutnosti čištění tukového filtru	144
7.2	Ukazatel nutnosti výměny recirkulačního filtru (pouze v režimu recirkulace)	144
7.3	I/O modul připojení	145
<b>8</b>	<b>DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ</b>	<b>146</b>
<b>9</b>	<b>ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA</b>	<b>148</b>
9.1	Údržba varné desky	148
9.2	Údržba digestoře	151
9.2.1	Čištění po použití	151
9.2.2	Čištění tukových filtrů	152
9.2.3	Odstraňování pokrmů vylitých do zařízení	154
<b>10</b>	<b>ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD</b>	<b>155</b>
10.1	Hlášení na varné desce	155
10.2	Hlášení na digestoři	156
10.3	Ostatní	157
<b>11</b>	<b>PŘEHLED FUNKCÍ</b>	<b>158</b>
11.1	NOVY Panorama 120 (Matte Line)	158



# 1 VŠEOBECNÉ INFORMACE

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

Bezpečnostní pokyny jsou uvedeny v samostatné brožuře dodávané se spotřebičem nebo jsou uvedeny na našich webových stránkách [www.novy.com](http://www.novy.com).

Dodržujte bezpečnostní pokyny, pokyny k montáži a navod 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 popsane v tomto návodu nemusí být dostupné na všech trzích. obraťte se na svého místního distributora nebo navštivte naše webové stránky [www.novy.com](http://www.novy.com).

## 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORY

### 2.1 Obalový materiál

Tento spotřebič je během přepravy chráněn obalem proti poškození. Použité materialy 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. Nižší 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 nádoby s průměrem dna odpovídajícím průměru varné zóny.
- Hrnce zakryjte poklicí. Tím se zabrání zbytečnému uniku tepla a sníží se množství výparů a kondenzace při vaření.
- Používejte panve s plochým dnem. Panev s neplochým dnem spotřebuje více energie.
- Používejte nádoby odpovídající množství připravovaných potravin. Malá panev spotřebuje méně energie než velká, ne zcela plná panev.
- Používejte co nejmeně 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.

- Umistěte nadobi tak, aby stoupající výpary vstupovaly do odsavací 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 dlouhodobem 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 usporně.
- Pro účinný provoz zamezte průvanu nad varnou plochou.

## 3 POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

### 3.1 První použití spotřebiče

- Naskenujte QR kód na zaruční nalepce a zaregistrujte své zařízení.
- Odstraňte ze skla všechny štítky a nalepky.
- Před prvním použitím varné desky vyčistěte skleněnou plochu následujícím způsobem:
  - Použijte vlhky 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 leskleho povrchu bez šmouh.
- Uplně pokyny pro čištění varné desky po použití naleznete v kapitole [9.1 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 nádobou 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 narázu varných nádob na okraj skla.
- Nepokladejte nebo nenechávejte prázdné varné nádoby na varné desce.
- Nikdy nepokladejte horký hrnec na ovládací zónu.

## 4 POPIS ZAŘÍZENÍ

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


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

### 4.1 Princip indukce

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

#### Samozřejmě je nutné použití vhodných hrnců:

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

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

### 4.2 Technické specifikace indukční varné desky

Typ	42110	42120(-g1)	
Celkový výkon	7400	10400	W
Energetická spotřeba varné desky EChob**	170,1	176,0	Wh/kg
Varná zóna vlevo	Ø 280	240x200	mm
Detekce hrnce	Ø 130	Ø 110	mm
Normální*	2300	2100	W
Rychlé vaření*	3000	2500	W
Extra rychlé vaření*	-	3000	W
Nádobí**	D	C	
Energetická spotřeba ECcw**	162,5	166,9	Wh/kg

Typ	42110	42120(-g1)	
Varná zóna uprostřed vlevo	Ø 230	240x200	mm
Detekce hrnce	Ø 110	Ø 110	mm
Normální*	2100	2100	W
Rychlé vaření*	3000	2500	W
Extra rychlé vaření*	-	3000	W
Nádobí**	C	B	
Energetická spotřeba EC <sub>cw</sub> **	165,4	180,2	Wh/kg
Varná zóna uprostřed		Ø 280	mm
Detekce hrnce		Ø 130	mm
Normální*		2300	W
Rychlé vaření*		3000	W
Extra rychlé vaření*			W
Nádobí**		D	
Energetická spotřeba EC <sub>cw</sub> **		187,0	Wh/kg
Varná zóna uprostřed vpravo	240x200	240x200	mm
Detekce hrnce	Ø 110	Ø 110	mm
Normální*	2100	2100	W
Rychlé vaření*	2500	2500	W
Extra rychlé vaření*	3000	3000	W
Nádobí**	C	C	
Energetická spotřeba EC <sub>cw</sub> **	166,2	166,9	Wh/kg
Varná zóna vpravo	240x200	240x200	mm
Detekce hrnce	Ø 110	Ø 110	mm
Normální*	2100	2100	W
Rychlé vaření*	2500	2500	W
Extra rychlé vaření*	3000	3000	W
Nádobí**	B	A	
Energetická spotřeba EC <sub>cw</sub> **	186,0	178,9	Wh/kg

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

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

### 4.3 Hluk způsobený indukcí

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

## Bzučení

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

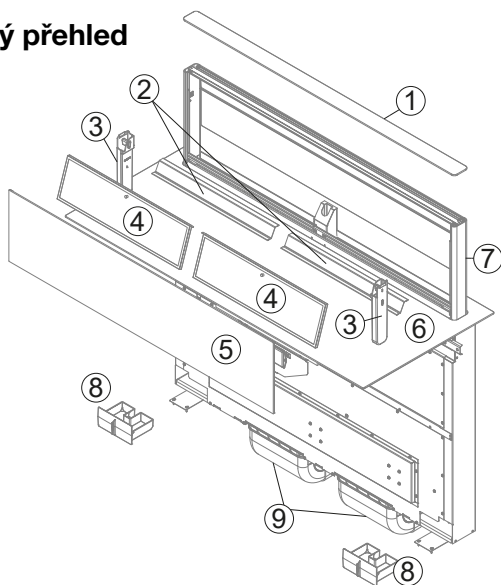
## Cvakání

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.

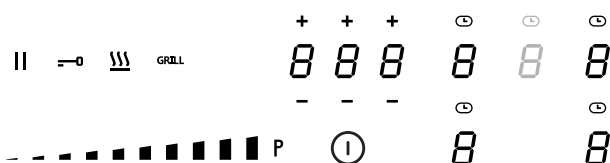
## 4.4 Celkový přehled



1	Horní skleněný panel digestoře
2	Bezpečnostní zásobník
3	Horní zásobník
4	Tukový filtr
5	Přední skleněný panel digestoře
6	Indukční varná zóna
7	Digestoř
8	Dolní zásobník
9	Spojovací koleno

## 5 INDUKČNÍ VARNÁ DESKA

### 5.1 Ovládací panel



#### Ovládání varné desky

Ukazatel doby časovače/ Tlačítka pro ovládání časovače	+ + + 8 8 8 - - -
Spínač zapnutí/vypnutí varné desky	Ⓛ
Ovládací tlačítko funkce Stop & Go	
Ukazatel úrovně výkonu	8
Kontrola Flexzone	∩
Ukazatel časovače	⌚
Tlačítko funkce udržování teploty	≡
Funkce grilování	GRILL
Indikace ovládání posuvného ovladače	.....
Tlačítko zámku	Ⓛ

### 5.2 Ovládací tlačítka a posuvný ovladač

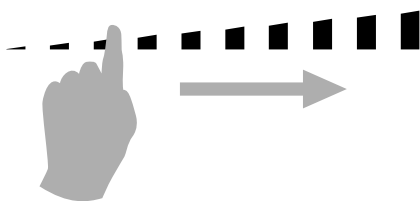
Zařízení je vybaveno dotykovým ovládacím panelem, jímž můžete nastavit různé funkce. Funkce se ovládají dotykem ovládacích tlačítek. Aktivace funkce je indikována rozsvícením kontrolky, zobrazením textu a/nebo akustickým signálem.



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

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




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





Zóna posuvného ovladače

## 5.3 Ovládání varné desky

### 5.3.1 Zapnutí a vypnutí


Zapnutí a vypnutí varné desky	
<b>Zapnutí</b>	
Stiskněte tlačítko  a 2 sekundy ho držte. Displej se rozsvítí.	
<b>Vypnutí</b>	
Stiskněte  . Displej zhasne.	

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




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


### 5.3.2 Detekce hrnce

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

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

Indukční varná deska nefunguje:

- Pokud není na varné zóně umístěn hrnec nebo není-li použitý hrnec vhodný pro indukci. V tomto případě není možné zařízení zapnout a na displeji se zobrazí symbol .
- Je-li hrnec během vaření odstraněn z varné zóny, je její funkce pozastavena. Na displeji se zobrazí 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.

<sup>1</sup> H = Horké.

### 5.3.3 Ukazatel zbytkového tepla

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



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

### 5.3.4 Funkce rychlého vaření

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.

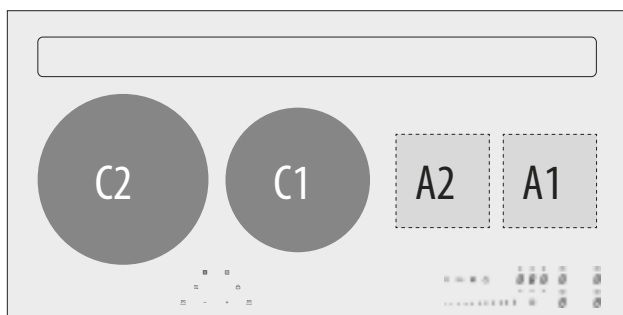
Funkce rychlého vaření je určena pro rychlé ohřátí velkého množství vody, například pro těstoviny.

#### Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření

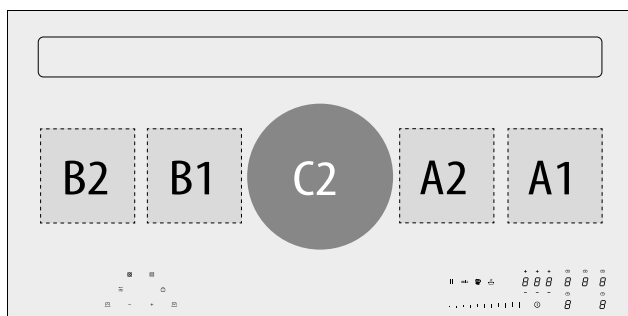
Zapnutí funkce rychlého vaření	Displej
Stiskněte konec posuvného ovladače [P].	$P$
Vypnutí funkce rychlého vaření	
Přejedte prstem po posuvném ovladači.	9-0

#### Řízení maximálního výkonu:

Varná deska je v závislosti na modelu rozdělena do dvou nebo tří samostatných ohřívacích skupin.



Novy Panorama Pro 120 se 4 varnými zónami



Novy Panorama Pro 120 s 5 varnými zónami

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

Maximální individuální výkon pro každou zónu činí 3000 W.

Probíhá-li vaření zároveň na obou zónách A1 a A2 nebo B1 a B2, je maximální výkon 3700 W rozdělen mezi tyto dvě zóny A1 a A2 nebo B1 a B2 nebo C1 a C2.

Varná zóna	v cm	Výkon (W)
A1	24 x 20	Normální: 2100 Rychlé vaření: 2500 Extra rychlé vaření: 3000
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	
C1	Ø 23	Normální: 2100 Rychlé vaření: 3000
C2	Ø 28	Normální: 2300 Rychlé vaření: 3000

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


Aby bylo možné využít maximální možný výkon pro 2 zóny (42110 nebo 42120-(g1)) nebo pro 3 zóny (42120-(g1)), použijte kombinaci varných zón ze 2 samostatných ohřevných skupin:

4 zóny (42110):	- zóna A1 nebo A2 a C1 nebo
5 zón (42120-(g1)):	- zóna A1 nebo A2 nebo C2 a B1 nebo B2 (v případě 2fázového připojení) * - zóna A1 nebo A2 a B1 nebo B2 a C2 (v případě 3fázového připojení) *


\* V případě jakýchkoli dotazů ohledně připojení se obraťte na svého instalatéra.

### 5.3.5 Funkce časovače

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

Funkce časovače	
Nastavení nebo změna doby vaření	Displej
Pro volbu výkonu přejeďte prstem po posuvném ovladači.	1-P
<b>Volba časovače</b>	
Pomocí ikony časovače nad tlačítkem výběru zóny vyberte požadovanou varnou zónu.	
<b>Snížení doby</b>	00 1-
Stiskněte na časovači [-].	1 5 9...
<b>Zvýšení doby</b>	0 6 0-
Stiskněte na časovači [+].	0 5 9...



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

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

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



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

### Použití časovače bez vaření

Časovač bez vaření	Displej
Zapněte varnou desku. Dvě sekundy držte tlačítko  .	
<b>Volba časovače</b>	
Stiskněte na časovači současně tlačítko  .	- - -
<b>Snížení doby</b>	0 6 0-
Stiskněte na časovači [-].	0 5 9...
<b>Zvýšení doby</b>	0 0 1-
Stiskněte na časovači [+].	0 0 2...

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






#### Automatické vypnutí po uplynutí doby vaření:

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

#### 5.3.6 Programování automatického ohřevu

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

### Programování automatického ohřevu

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

### Tabulka automatického ohřevu

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

### 5.3.7 Funkce Stop & Go

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

Zapnutí a vypnutí funkce Stop & Go	
Zapnutí	Displej
Na dvě sekundy podržte tlačítko II.	
Vypnutí	
Na dvě sekundy podržte tlačítko II. Poté stiskněte aktivovaný posuvný ovladač.	0-9

### 5.3.8 Funkce vyvolání

Po vypnutí varné desky ① je možné zrušit poslední zvolené nastavení: (maximálně do 10 sekund).

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

Postup zrušení je následující:

- Na dvě sekundy stiskněte ovládací tlačítko ①.
- Dříve než ustane blikání, stiskněte II.

Předchozí nastavení jsou nyní opět aktivní.

### 5.3.9 Funkce udržování teploty

Tato funkce umožňuje automatické dosažení a udržení teplotu 70 °C.

Zabraňuje tak překypění hrnců nebo napaleni pokrmů na dno hrnců.

Zapnutí a vypnutí funkce udržování teploty	
Zapnutí	Displej
Stiskněte tlačítko III.	III
Vypnutí	
Stiskněte tlačítko III.	0

Maximální doba udržování teploty činí 2 hodiny.

### 5.3.10 Flexi zóna

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

Flexi zóna	
Manuální aktivace	Displej
Současně stiskněte dvě tlačítka výběru zóny dvou flexibilních zón A1, A2 nebo B1, B2, které mají být sdíleny.	0 0
Automatická aktivace	0
Umístěte hrnec na zóny A1, A2 nebo B1, B2.	
Zvýšení výkonu	0-9
Přejedte prstem po levém posuvném ovladači na požadovaný výkon. U obou flexibilních zón se zobrazí zvolený výkon.	
Vypnutí flexi zóny	0
Současně stiskněte dvě tlačítka výběru zóny dvou kombinovaných zón.	

### 5.3.11 Funkce grilování





Tato speciální funkce vaření optimalizuje tepelnou úpravu v litinové pánvi / v pekáči. Výsledkem je chutněji připravený pokrm. Zóny A1 a A2 nebo B1 a B2 se automaticky spojí za použití flexi zóna.

Funkce grilování	
Aktivace	Displej
Pomocí tlačítka výběru zóny vyberte varnou zónu. Stiskněte tlačítko <b>GRILL</b> .	0 -
Zvýšení výkonu	.....
Přejedte prstem po levém posuvném ovladači na požadovaný výkon; u obou zón se zobrazí zvolený výkon.	
Vypnutí funkce grilování	
Pomocí tlačítka výběru zóny vyberte varnou zónu. Stiskněte tlačítko <b>GRILL</b> .	

### 5.3.12 Uzamčení ovládacího panelu

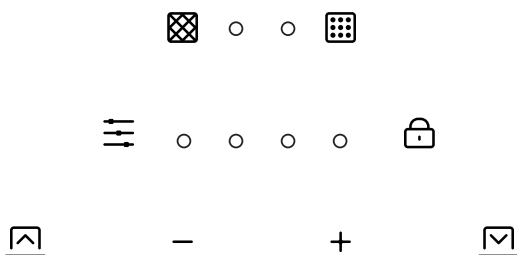
Aby nedošlo ke změně nastavení varné desky, například během čištění, je nutné uzamknout ovládací panel (s výjimkou tlačítka zapnutí/vypnutí).

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

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

## 6 OVLÁDÁNÍ DIGESTOŘE

### 6.1 Ovládací panel digestoře



Ovládání odsávání	
Zapnutí/vysunutí digestoře	
Snížení rychlosti odsávání	–
Zvýšení rychlosti odsávání	+
Vypnutí/zasunutí digestoře	
Ukazatel rychlosti odsávání	○○○○○
Ukazatel nutnosti čištění tukového filtru	
Ukazatel nutnosti čištění recirkulačního filtru (volitelná výbava)	
Předvolby funkce odsávání	
Tlačítko uzamčení digestoře	

### 6.2 Ovládání pomocí mobilní aplikace

Tuto digestoř je možné také ovládat dálkově pomocí mobilního zařízení. Pokud máte na svém mobilním zařízení nainstalovanou aplikaci Novy, můžete ji připojit k digestoři. Pokud není digestoř připojena přímo k tomuto mobilnímu zařízení.

#### Nastavení

Pro používání aplikace Novy pro ovládání vaší digestoře a instalaci na zařízení budete potřebovat následující:

- Digestoř musí být připojena ke zdroji elektrické energie a musí být zapnutá.
- Chytrý telefon nebo tablet s nejnovější verzí operačního systému iOS nebo Android.
- Stažení aplikace Novy prostřednictvím vašeho oblíbeného obchodu s aplikacemi. Vaše digestoř a mobilní zařízení se musí nacházet ve vzájemném dosahu


Aplikace vás provede celým postupem. Postupujte podle pokynů v aplikaci.

## 6.3 Uživatelské režimy

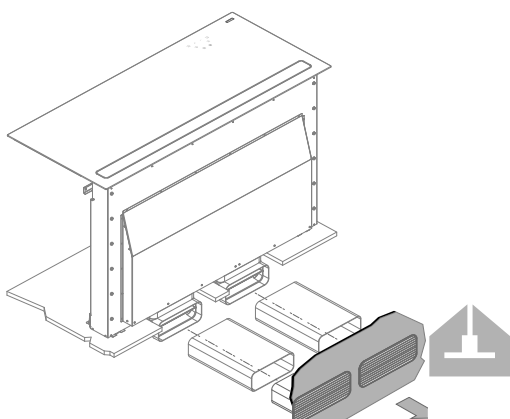
Toto zařízení může být používáno v režimu odsávání nebo recirkulace (standardní nastavení při dodávce).

### 6.3.1 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 [-] a  v okamžiku, kdy je digestoř zavřená.

LED kontrolka vedle ukazatele nutnosti čištění recirkulačního filtru 3x zabliká.

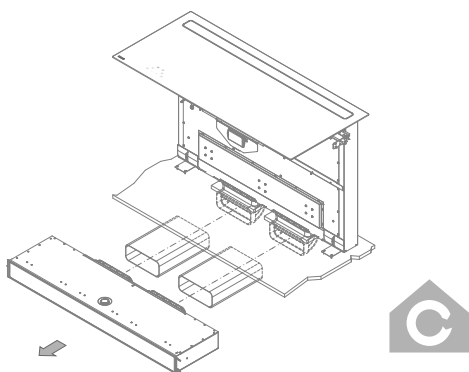


### 6.3.2 Režim recirkulace

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 [-] a  v okamžiku, kdy je digestoř zavřená.

LED kontrolka vedle ukazatele nutnosti čištění recirkulačního filtru se na 3 sekundy rozsvítí.





**Pro optimální účinnost recirkulačního systému zajistěte dostatečné odvětrávání kuchyně.**

## 6.4 Ovládání digestoře





**VAROVÁNÍ:** Je-li aktivováno odsávání par, vysune se digestoř v zadní části indukční varné desky automaticky do požadované výšky. Zajistěte, aby nic nebránilo tomuto pohybu.

Digestoř	
Zapnutí na 10 cm	Displej
Krátce stiskněte  .	LED kontrolka se rozsvítí
Zapnutí na 30 cm	
Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund.	LED kontrolka se rozsvítí
Zapnutí funkce AUTO na 20 cm	
Stiskněte  .	LED kontrolka se rozsvítí
Zapnutí funkce doběhu	
Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund.	LED kontrolka bliká
Vypnutí	
Krátce stiskněte  .	LED zhasne

**Další polohy digestoře:** Digestoř lze nastavit do 3 různých standardních poloh: 10, 20 a 30 cm pomocí tlačítek  a .

Pokud chcete sami nastavit výšku mezi těmito body, můžete digestoř během pohybu zastavit v libovolné poloze.

Pokud se digestoř pohybuje směrem nahoru, stiskněte tlačítko , pokud se digestoř pohybuje směrem dolů, stiskněte tlačítko .

**Funkce AUTO:** Přednastavená funkce, díky níž se digestoř okamžitě vysune do nejběžnější výšky vaření 20 cm. Režim odsávání 5 (vychozí nastavení) je nastaven automaticky. Toto nastavení lze v případě potřeby upravit prostřednictvím aplikace Novy.

**Funkce doběhu:** Tato funkce se spustí na konci vaření. Zbývající výpary z vaření jsou po určitou dobu odsávány digestoří z kuchyně při nízkém výkonu a z výšky 10 cm. Je-li zvolen režim recirkulace, jsou rovněž vysoušeny recirkulační filtry.

Doba doběhu v režimu recirkulace je z výroby nastavena na 30 minut, v režimu odsávání na 10 minut. Doporučujeme umožnění úplného průběhu této funkce. Na konci doby doběhu se motor a digestoř automaticky vypnou a digestoř se zavře.

## 6.5 Zvyšování a snižování výkonu

Digestoř může být nastavena na 8 stupňů výkonu včetně 3 intenzivních stupňů výkonu (6, 7 a 8).

V těchto úrovních intenzity (stupně 6, 7 a 8) funguje sací věž na vyšší průtoky vzduchu.

Po 6 sekundách se sací věž přepne zpět na stupeň 5.

Po této době se digestoř vrátí na stupeň 5.



Nastavení výkonu	
Zvýšení výkonu	Displej
Stiskněte [+].	Jasnější LED kontrolky
Snižování výkonu	Tlumenější LED kontrolky
Stiskněte [-].	

## 6.6 Automatické zastavení

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

## 6.7 Uzamčení digestoře

Pro zabránění neúmyslnému zapnutí digestoře, např. při čištění skleněného panelu, jsou ovládací prvky uzamčené.

Uzamčení digestoře	
Uzamčení	Displej
Po dobu 3 sekund podržte tlačítko digestoře  .	LED kontrolka se rozsvítí
Odemčení	LED zhasne
Po dobu 3 sekund podržte tlačítko digestoře  .	

## 7 SIGNALIZACE NUTNOSTI ČIŠTĚNÍ

### 7.1 Ukazatel nutnosti čištění tukového filtru




**Signalizace: LED kontrolka vedle  se rozsvítí**

Po 20 hodinách vaření se LED vedle symbolu  rozsvítí.



**Postupujte podle pokynů k čištění popsaných v kapitole [9 Čištění a údržba](#).**

Po vyčištění a výměně tukových filtrů vynulujte ukazatel nutnosti čištění.

**Vynulování:** tiskněte po dobu 3 sekund ovládací tlačítko  v okamžiku, kdy je digestoř zcela dole.

### 7.2 Ukazatel nutnosti výměny recirkulačního filtru (pouze v režimu recirkulace)



**Signalizace: LED vedle kontrolky **


Po uplynutí pevně nastavené doby se LED kontrolka na dotykovém ovládaní digestoře rozsvítí. To napovídá, že je nutná výměna recirkulačního filtru.



**Nový recirkulační filtr si můžete zakoupit u odborného prodejce, kterého najdete na webových stránkách společnosti Novy:**

- pro 7941400 / 7942400 / 7943400: číslo artiklu 98001.
- Máte jinou recirkulační jednotku?  
Zkontrolujte návod k použití vaší recirkulační jednotky.

Po výměně recirkulačního filtru vynulujte ukazatel nutnosti čištění.



**Vynulování:** tiskněte po dobu 3 sekund ovládací tlačítko  v okamžiku, kdy je digestoř zcela dole.

### 7.3 I/O modul připojení

(Dostupnost se může lišit podle země.)<sup>1</sup>

Zařízení může být volitelně vybaveno vstupním/výstupním modulem č. **990036**.

Je-li vstup modulu nastaven na „zavřeno“, vysune se digestoř do požadované výšky, avšak nedojde ke spuštění odsávání.

LED kontrolky vedle ukazatele nutnosti čištění  a  začnou blikat.

Odsávání se spustí až po nastavení vstupu na „otevřeno“. Vstup lze použít například v kombinaci se spínačem otevírání okna v režimu odsávání.

Při aktivaci odsávání relé uzavře výstup modulu, je-li na modulu nastaven výstup.

Výstup zůstane uzavřen po dobu dalších 5 minut po zavření digestoře.

---

<sup>1</sup> Více informací o produktech, příslušenství a službách Novy naleznete na internetu: [www.novy.com](http://www.novy.com).

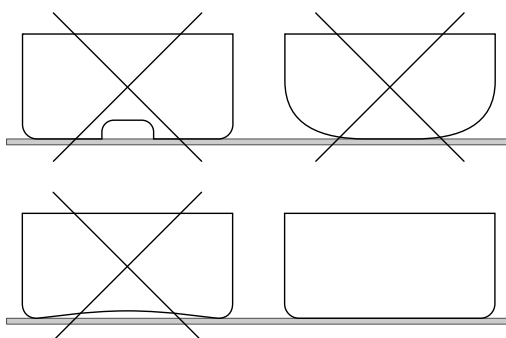
## 8 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ

### Kvalita hrnců a pánví

Vhodné kuchyňské nádobí, hrnce a pánve jsou vyrobeny z: oceli, smaltované oceli, litiny, nerezové oceli s magnetickým dnem, hliníku s magnetickým dnem (min.  $\pm 100$  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 přijímat z ohřívané části povrchu.

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

### Příklady ovládání výkonu

(Uvedené hodnoty jsou pouze ilustrativní)

	Použití	Displej
Tažení Ohřívání	– Omáčky, máslo, čokoláda, želatina – Hotová jídla	1-2
Kynutí Rozmrazování	– Rýžový puding a hotová jídla – Zelenina, ryby, zmrzlé pokrmky	2-3
Vaření v páře	– Zelenina, ryby, maso	3-4
Voda	– Vařené brambory, polévky, těstoviny – Čerstvá zelenina	4-5
Dušení	– Maso, játra, vejce, grilované klobásy – Guláš, masové závitky, puding	6-7
Vaření Pečení	– Brambory, lívance, sušenky	7-8
Pečení Uvedení do varu	– Steaky, omelety – voda	9
Vaření	– Uvedení velkého množství vody do varu	P

## 9 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Dodržujte všechny pokyny popsané v části „Používání spotřebiče“ a uvedené v samostatné brožuře „Bezpečnostní pokyny“ dodané se spotřebičem a uvedeny na našich webových stránkách [www.novy.com](http://www.novy.com).



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



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

### 9.1 Údržba varné desky



Nechte zařízení vychladnout, v opačném případě hrozí riziko popálení.



Nepoužívejte parní ani tlakové čističe.



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

### 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:

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



**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 neabrazivní houbou nebo hadříkem, abyste skvrny uvolnili.
4. Nakonec osušte sklo hadříkem z mikrovlákna, aby bylo lesklé a bez šmouh.

**Vytekuté 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.

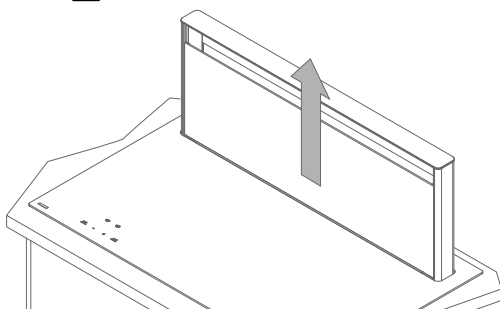
Nepoužívejte varnou desku jako stůl nebo odkládací plochu pro nádobí.

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

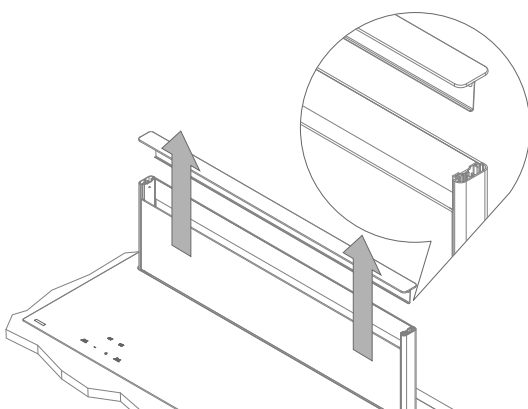
## 9.2 Údržba digestoře

### 9.2.1 Čištění po použití

- Zvedněte digestoř do nejvyšší polohy, (několikrát) stiskněte 



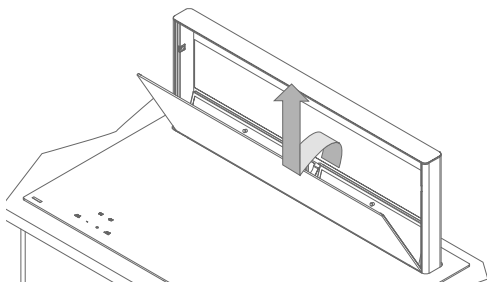
- Zvedněte horní skleněný panel digestoře.



**Nepokládejte horní skleněný panel na zapnutou varnou desku, abyste zabránili jeho zahřátí.**

Vyčistěte jej vlhkým hadříkem nebo houbičkou, můžete použít pH neutrální čisticí prostředek. Vysušte jej suchou látkovou/papírovou kuchyňskou utěrkou.

- Oběma rukama nakloňte přední stranu skleněného panelu a vyjměte jej z digestoře.



Vyčistěte přední a zadní stranu vlhkým hadříkem nebo houbičkou, můžete použít pH neutrální čisticí prostředek. Vysušte jej suchou látkovou/papírovou kuchyňskou utěrkou.

- Po opětovné instalaci všech částí stiskněte tlačítko .



Při výměně horního skleněného panelu zkontrolujte, že je sací otvor volný.

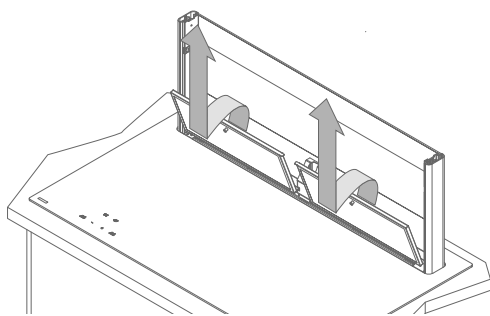
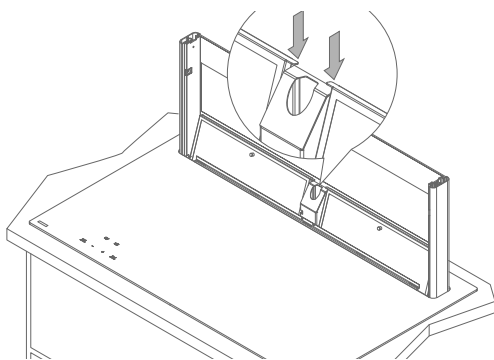


Nikdy nepoužívejte předměty, které by mohly poškodit skleněný povrch, jako například drátěnky či abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky.

## 9.2.2 Čištění tukových filtrů

Nutnost vyčištění tukových filtrů je signalizována ukazateli nutnosti čištění tukového filtru (viz [7.1 Ukazatel nutnosti čištění tukového filtru](#))

- Postupujte podle kroků popsaných v kapitole [9.2.1 Čištění po použití](#).
- Vyjměte tukové filtry z digestoře (zapamatujte si umístění tukového filtru; jeden filtr je levý, druhý pravý)



## Čištění filtru proti mastnotě

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

### Ruční čištění filtru:

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

### Čištění filtru v myčce na nádobí:

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



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





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



**Horní skleněný panel digestoře NESMÍ být umístěn do myčky nádobí. Mohlo by dojít k poškrábání skla; mohlo by rovněž dojít k poškození povrchové vrstvy spodní části.**

### Po čištění:

- Namontujte zpět filtry a skleněný panel do digestoře.
- Po opětovné instalaci všech částí stiskněte tlačítko .
- Tiskněte po dobu 3 sekund ovládací tlačítko  v okamžiku, kdy je digestoř zcela dole.

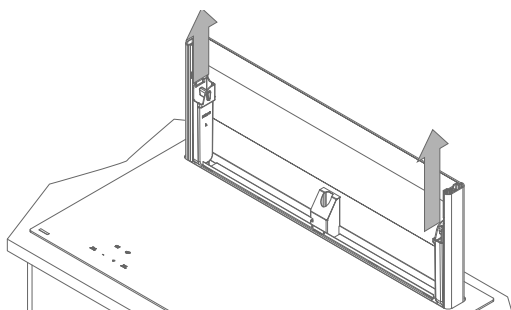


**Nový tukový filtr si můžete zakoupit u odborného prodejce, kterého najdete na webových stránkách společnosti Novy:**

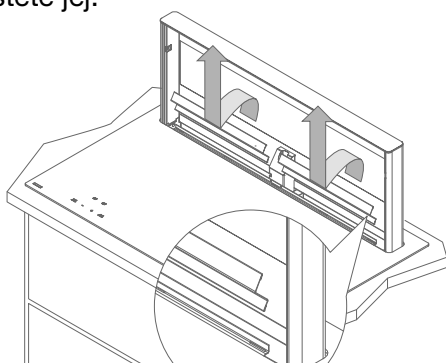
- levý filtr: číslo artiklu 42120510
- pravý filtr: číslo artiklu 42120515

### 9.2.3 Odstraňování pokrmů vylitých do zařízení

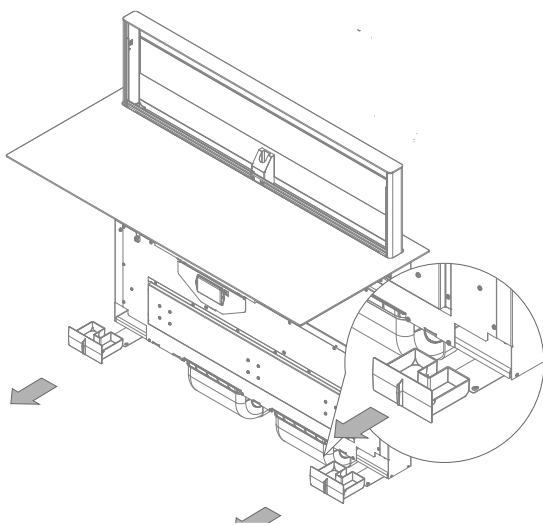
- Postupujte podle kroků popsanych v kapitole [9.2.1 Čištění po použití](#) a [9.2.2 Čištění tukových filtrů](#).
- Je-li to nutné, vyjměte z digestoře horní zásobník a vyčistěte jej.



- V případě potřeby sejměte bezpečnostní zásobník a vyčistěte jej.




- V případě vylití velkého množství tekutiny vysuňte dolní zásobník ze spodní strany digestoře a vyčistěte jej.



Pro opětovné uvedení zařízení do provozu tyto kroky proveďte v opačném pořadí.

Při opětovné instalaci bezpečnostního zásobníku musí být krátká strana tohoto zásobníku orientována dopředu.

Po opětovné instalaci všech částí stiskněte tlačítko  .

## 10 ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD

### 10.1 Hlášení na varné desce

Kód	
U-	<ul style="list-style-type: none"> <li>– na varné zóně není umístěn žádný hrnec</li> <li>– hrnec není vhodný pro indukci.</li> <li>– průměr dna hrnce je oproti varné zóně příliš malý.</li> </ul>
U	Viz kapitolu <a href="#">5.3.9 Funkce udržování teploty</a> .
E	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Elektronický systém je poškozený.</li> <li>– Varnou desku odpojte a znovu ji připojte.</li> <li>– Obráťte se na poprodejní servis.</li> </ul>
//	Viz kapitolu <a href="#">5.3.7 Funkce Stop &amp; Go</a> .
r (Er03)	Ovládací tlačítka jsou potřísněna tekutinou nebo zakryta nějakým předmětem. Jakmile budou tlačítka uvolněna nebo vyčištěna, symbol zmizí.
E2	Varná deska se přehřála, nechte ji zchladnout a poté ji opět zapněte.
EB	Je zablokovaný přívod vzduchu do ventilátoru. Uvolněte jej.
U400	Varná deska nebyla správně zapojena do sítě. Zkontrolujte zapojení.
(Er47)	Závada v interním sběrnicovém systému zařízení.

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

#### **Varná deska nebo varná zóna nefunguje:**

- varná deska byla špatně připojena k přívodu elektrické energie
- je spálená pojistka
- zkontrolujte, zda bylo uvolněno uzamčení
- dotykové ovládání bylo potřísněno vodou nebo omastkem
- na dotykovém ovládání se nachází nějaký předmět

**Jedna nebo žádná zóna nefunguje:**

- bylo aktivováno bezpečnostní zařízení
- to se aktivuje v případě, že je varná zóna omylem nechána zapnutá
- bezpečnostní zařízení by mělo být aktivováno také v případě, že dojde k zakrytí jednoho nebo více dotykových ovládacích tlačítek
- hrnec je prázdný a došlo k přehřátí dna
- varná deska je rovněž vybavena automatickým snižováním výkonu a automatickým vypnutím v případě přehřátí



**Větrák běží i po vypnutí varné desky:**

- nejedná se o závadu, větrák chrání elektronické součástky
- větrák se automaticky vypne.

**Ovladač automatického vaření zřejmě nefunguje:**

- varná zóna je stále teplá [ **H** ]
- byl zvolen maximální varný výkon [ **9** ]
- varný výkon byl zvolen pomocí ovládacího tlačítka [ - ].

**10.2 Hlášení na digestoři**

Kód	
1 LED bliká	– Byla aktivována funkce doběhu
2 LED blikají	– Digestoř nebyla nalezena v požadované poloze. – Zkontrolujte, zda nic nebrání v pohybu digestoře – Stiskněte  – Kontaktujte společnost Novy
3 LED blikají	– Bezpečnostní vypínač v digestoři je neustále aktivní – Stiskněte  – Kontaktujte společnost Novy – Pomocí šroubováku otočte otvor na hybné hřídeli digestoří se spodním odsáváním
4 LED blikají	– Chybí přední sklo digestoře – Přední sklo digestoře nebylo správně umístěno – Stiskněte  – Vadný spínač detekce digestoře

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

- Zkontrolujte, že je horní skleněný panel digestoře správně umístěn. Sací otvor musí být volný.
- 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.

### **10.3 Ostatní**

V případě poruchy neváhejte kontaktovat naše servisní oddělení: [www.novy.com/contact](http://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.

# 11 PŘEHLED FUNKCÍ

## 11.1 NOVY Panorama 120 (Matte Line)


### Ovládání varné desky


 Aan/uit toets voor de kookplaat


 Aanduiding van de timertijd

 Timer toetsen

 Stop & Go toets


 Aanduiding van het vermogensniveau

 Flexzone aanduiding

 Timer aanduiding

 Warmhoudstand aanduiding

 GRILL Grill functie toets

 Zone voor sliderbediening

 Vergrendelingstoets

### Ovládání odsávání


 Zapnutí/vysunutí digestoře


 Snížení rychlosti odsávání


 Zvýšení rychlosti odsávání

 Vypnutí/zasunutí digestoře

 Ukazatel rychlosti odsávání

 Ukazatel nutnosti čištění tukového filtru


 Ukazatel nutnosti čištění recirkulačního filtru (volitelná výbava)


 Předvolby funkce odsávání

 Tlačítko uzamčení digestoře

## Ovládání varné desky

### Spínač zapnutí/vypnutí varné desky

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

VYPNUTÍ – Stiskněte tlačítko .  
LED kontrolka zhasne.

### Nastavení ovládání výkonu

ZVÝŠIT VÝKON – Přejeďte prstem po posuvném ovladači [009].

SNÍŽIT – Přejeďte prstem po posuvném ovladači na hodnotu 0 nebo H.

### Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření

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


VYPNUTÍ – Přejeďte prstem po posuvném ovladači [900].

### Aktivované omezení rychlého vaření

[9] se sníží na [8] a bliká [8].

### Funkce Stop & Go

ZAPNUTÍ – Na dvě sekundy podržte tlačítko .

VYPNUTÍ – Na dvě sekundy podržte tlačítko .  
Pote stiskněte aktivovaný posuvný ovladač.

### Volba časovače

Stiskněte  nad tlačítkem výběru zóny.

### Snížení doby

Na časovači stiskněte [-]

### Zvýšení doby

Na časovači stiskněte [+].

### Vypnutí funkce časovače

Stiskněte  nad tlačítkem výběru zóny.

Držte na časovači stisknuté tlačítko [-], dokud se na časovači neobjeví [000].

### Použití časovače bez vaření

ZAPNUTÍ - Zapněte varnou desku.

Stiskněte na časovači současně tlačítko [000]. Nastavte čas pomocí [-] nebo [+].

VYPNUTÍ – Držte na časovači stisknuté tlačítko [-], dokud se na časovači neobjeví [000].

## Programování automatického ohřevu

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

VYPNUTÍ – Přejedte prstem po posuvném ovladači [900].

## Funkce udržování teploty

ZAPNUTÍ – Stiskněte tlačítko .

VYPNUTÍ – Stiskněte tlačítko .

## Manuální ovládání Flexzone

ZAPNUTÍ – Současně stiskněte obě tlačítka výběru zóny.

VYPNUTÍ – Současně stiskněte obě tlačítka výběru zóny.

## Automatické ovládání Flexzone

ZAPNUTÍ - Umístěte hrnec na 2 flexi zóny.

VYPNUTÍ – Současně stiskněte obě tlačítka výběru zony.

## Funkce grilování

ZAPNUTÍ – Stiskněte tlačítko **GRILL**.

VYPNUTÍ – Stiskněte tlačítko **GRILL**.

## Ovládání odsávání

### Zapnutí digestoře

POLOHA 10 cm: Krátce stiskněte .


POLOHA 30 cm: Na 2 sekundy stiskněte tlačítko .

### Změna polohy digestoře

ZVÝŠENÍ – Stiskněte tlačítko .

ZVÝŠENÍ – Stiskněte tlačítko .

### Digestoř – funkce doběhu/vypnutí


FUNKCE DOBĚHU: Na 2 sekundy stiskněte tlačítko . Digestoř se automaticky po 10/30 minutách zavře.

Vypnutí: stiskněte .

### Předvolby funkce odsávání AUTO (20 cm)

Stiskněte .

### Uzamčení digestoře

ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ – Po dobu 3 sekund tiskněte tlačítko .

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

[novy@novy.com](mailto:novy@novy.com)

[www.novy.com](http://www.novy.com)