

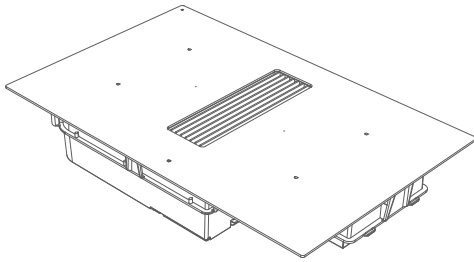
<b>ES</b>	<b>Manual de empleo</b>	<b>pág. 2</b>
<b>IT</b>	<b>Istruzione d'uso</b>	<b>p. 16</b>
<b>PL</b>	<b>Instrukcja obsługi</b>	<b>str. 30</b>
<b>CZ</b>	<b>Návod k obsluze</b>	<b>str. 44</b>

**1851 Novy Easy**  
**1861 Novy Easy Recirculation**



18x1 110543 GB2

**NOVY**



# NOVY

## Novy Easy Novy Easy Recirculation

## CONTENIDO

<b>1 INFORMACIÓN GENERAL</b>	3\	<b>5 EXTRACTOR</b>	9
<b>2 SEGURIDAD</b>	3	5.1 Panel de control del extractor	9
2.1 Precauciones antes de utilizar el aparato	3	5.2 Manejo de las teclas y el deslizador	9
2.2 Uso del aparato	3	5.3 Modo de extracción y eliminación (solo 1851)	9
2.3 Precauciones para evitar daños	3	5.4 Modo de recirculación (solo 1861)	9
2.4 Precauciones en caso de fallo del aparato	4	5.5 Cómo operar el extractor	9
2.5 Otras precauciones	4	5.5.1 Encendido y apagado	9
<b>3 DESCRIPCIÓN DEL APARATO</b>	4	<b>6 INDICADORES DE LIMPIEZA</b>	10
3.1 Principio de la inducción	4	6.1 Indicador de limpieza del filtro de grasa	10
3.2 Características técnicas de la placa de cocción por inducción	4	6.2 Indicador de sustitución del filtro de recirculación (solo 1861)	10
3.3 Sonidos de la inducción	5	<b>7 CONSEJO DE COCCIÓN</b>	11
3.4 Presentación global	5	<b>8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>	12
<b>4 PLACA DE INDUCCIÓN</b>	5	8.1 Mantenimiento de la placa de cocción	12
4.1 Manejo de la placa de cocción	5	8.2 Mantenimiento de la campana extractora	12
4.2 Manejo de las teclas y el deslizador	5	8.2.1 Cómo sacar la rejilla de entrada	12
4.3 Manejo de la placa de cocción	6	8.2.2 Cómo volver a colocar la rejilla de entrada	13
4.3.1 Activación y desactivación	6	8.2.3 Limpieza del filtro de grasa	13
4.3.2 Detección del recipiente	6	8.2.4 Sustitución del filtro monobloque (solo 1861)	13
4.3.3 Indicación de calor residual	6	<b>9 RESOLVER PEQUEÑAS AVERÍAS</b>	14
4.3.4 Función Power	6	9.1 Avisos en la placa de cocción	14
4.3.5 Temporizador	7	9.2 Avisos en la extracción	14
4.3.6 Programación de la cocción automática	7	9.3 Otros	14
4.3.7 Función Stop & Go	8	<b>RESUMEN DE FUNCIONES NOVY EASY</b>	15
4.3.8 Función de repetición	8		
4.3.9 Función 'mantener caliente'	8		
4.3.10 Flexzone	8		
4.3.11 Función grill	8		
4.3.12 Bloqueo del panel de mando	8		

# 1 INFORMACIÓN GENERAL

- Lea atentamente este manual y las instrucciones de montaje antes de la instalación y puesta en servicio de este aparato. Contienen información importante acerca del montaje y uso del aparato.
- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico.
- Compruebe el estado del aparato y del material de montaje nada más desembalarlo. Saque el aparato con cuidado del embalaje. No utilice un cuchillo afilado para abrir el embalaje. En caso de que el aparato esté dañado, no lo instale y diríjase a Novy.
- Conserve con cuidado estas instrucciones y entréguelas a la persona que vaya a utilizar este aparato después de usted.
- Guarde cuidadosamente las etiquetas con el número de serie del aparato. Necesitará el número de serie para notificar cualquier avería en el aparato.
- Reciclaje del embalaje de transporte y del aparato antiguo:

Los materiales utilizados en él no son perjudiciales para el medio ambiente y son reciclables. Deshágase del embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Su aparato contiene también numerosos materiales reciclables.

Por ello, los aparatos usados deben separarse de otros residuos. El reciclaje de los aparatos organizado por su fabricante se realiza así en las mejores condiciones, de acuerdo con la Directiva 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Consulte con su ayuntamiento o su distribuidor cuál es el punto de recogida de residuos más próximo para sus aparatos antiguos.



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

Siga esta instrucción para evitar daños personales y materiales.

## 2 SEGURIDAD

### 2.1 Precauciones antes de utilizar el aparato

- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal.
- No desmonte ni modifique el aparato.
- No utilice la placa de cocción como base o superficie de trabajo.

- La seguridad sólo estará garantizada si el aparato se conecta a tierra conforme a las normas exigidas.
- No utilice ningún cable alargador para la conexión a la red eléctrica.

### 2.2 Uso del aparato

- Limpie la placa de cristal con un paño húmedo y séquela antes de utilizarla por primera vez. No utilice detergentes, pueden dejar una capa azulada.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la superficie de cocción de cristal para evitar que se calienten.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico de aparatos fijos o móviles entre en contacto con la superficie de cocción caliente o con un recipiente caliente.
- Utilice únicamente recipientes de cocina/sarteres adecuados. Otros materiales pueden fundirse o incendiarse.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse y empezar a arder.
- Apague siempre la fuente de calor después de su uso.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de incendiarse rápidamente.
- Los objetos con magnetizables (tarjetas de crédito, smartphones) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños menores de 8 años, las personas con capacidad psíquica o mental disminuida y las personas con unos conocimientos inadecuados sólo pueden utilizar este aparato con vigilancia o si se les instruye para utilizarlo en condiciones seguras.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluido menores) con capacidad física, sensorial o intelectual disminuidas, o falta de conocimientos o experiencia, a menos que reciban ayuda o instrucciones acerca del uso del aparato por parte de la persona encargada de su seguridad.
- Se debe vigilar que los niños no jueguen con el aparato.

### 2.3 Precauciones para evitar daños

- Los recipientes de cocina estropeados o con base sin pulir (fundición no esmaltada) pueden dañar el cristal.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar el cristal.
- No deje caer objetos (incluso pequeños) sobre el cristal.
- Evite golpear los recipientes de cocina contra el borde del cristal.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga conforme a las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje recipientes de cocina vacíos sobre la placa de cocción.

- Evite que azúcar, sustancias sintéticas o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Al enfriarse, estas sustancias pueden deteriorar o causar grietas en la superficie vitrocerámica: desconecte el aparato y retírelas de inmediato de las zonas que aún están calientes (atención: peligro de quemaduras)
- ¡Riesgo de incendio! No colocar objetos encima de la placa de cocción.
- No coloque nunca recipientes de cocina calientes sobre el panel de mando.
- Si debajo del aparato empotrado hay un cajón, compruebe que la distancia entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato sea suficiente (2 cm) para garantizar una correcta ventilación.
- No deposite objetos inflamables (p. ej. aerosoles) en el cajón situado debajo de la placa de cocción. Las bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

## 2.4 Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si detecta una avería, debe apagar y desenchufar el aparato.
- Desconecte inmediatamente el aparato del suministro eléctrico si el cristal de vitrocerámica presenta grietas o fisuras y avise al servicio postventa.
- Las reparaciones solo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.



**ADVERTENCIA: Si se ha partido la superficie de cocción de cristal, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.**

## 2.5 Otras precauciones

- Asegúrese siempre de que el recipiente esté centrado en la zona de cocción. El fondo del recipiente debe cubrir la máxima superficie posible de la zona de cocción.
- Los campos magnéticos pueden afectar a los aparatos electrónicos. Se recomienda a las personas portadoras de marcapasos que consulten primero con el distribuidor o con un médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre las zonas aún calientes.
- No utilice agua para apagar las llamas. Apague la zona de cocción. Sofoque con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.



**La garantía no cubre el uso de baterías de cocina inadecuadas o de accesorios extraíbles para calentar recipientes no aptos para inducción. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse en la placa de cocción o en su entorno derivados de dicho uso.**

## 3 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

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


Puede manejar la placa de cocción por inducción y extracción. Más adelante en estas instrucciones de uso encontrará la explicación sobre el manejo del aparato.

### 3.1 Principio de la inducción

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

Naturalmente esto requiere unos recipientes de cocina adecuados:

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

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

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

Modelo	1851/1861 v2	
Potencia total	7400	W
Consumo energético de la placa de cocción EChob**	180.5	Wh/kg
Zona de cocina	240 x 210	mm
Detección mínima estandarizada de recipiente de cocina	Ø 110	mm
Normal*	2100	W
Con Power*	3700	W
Recipiente de cocina **	A	
Consumo energético ECcw**	186.4	Wh/kg

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

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

### 3.3 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.

#### 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.

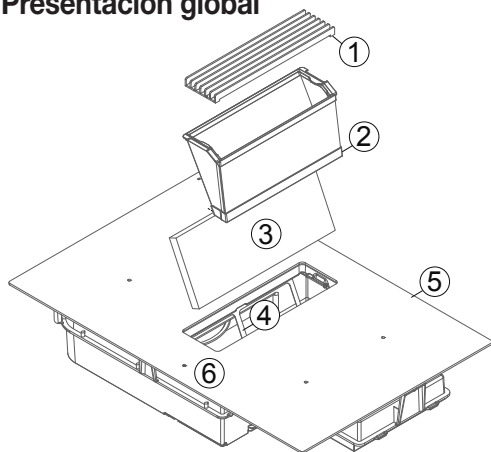
#### Clic

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. El ventilador sigue funcionando mientras la temperatura sea demasiado elevada, incluso si se ha apagado la placa de cocción.

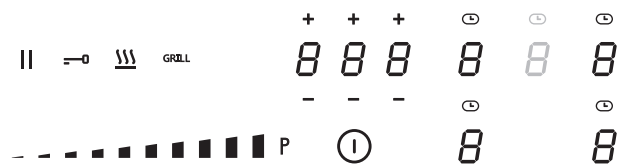
### 3.4 Presentación global



1	Rejilla de entrada
2	Filtro de grasa
3	Filtro monobloque (solo 1861)
4	Filtro monobloque de bastidor (solo 1861)
5	Placa de inducción
6	Mandos

## 4 PLACA DE INDUCCIÓN

### 4.1 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	
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	—

### 4.2 Manejo de las teclas y el deslizador

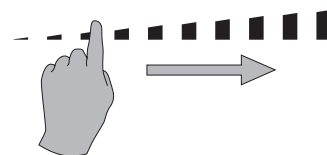
El aparato incluye teclas táctiles para configurar las diferentes funciones. Al tocar la tecla se activa la función. La activación se muestra mediante un piloto luminoso, una indicación y/o una señal acústica.



**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)

## 4.3 Manejo de la placa de cocción

### 4.3.1 Activación y desactivación


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

Activación y desactivación de una zona de cocción:	
Configuración	Pantalla
Mueva el control deslizante de izquierda a derecha. (capacidad del control deslizante)	0-9
<b>Apagado</b>	
Mueva el CONTROL DESLIZANTE de derecha a izquierda hasta que la pantalla muestre 0 o H = «Hot» (caliente).	0 H




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


### 4.3.2 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  parpadea en la pantalla.
- El funcionamiento se interrumpe cuando se retira el recipiente de la zona de cocción durante la cocción. El símbolo  parpadea 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.


### 4.3.3 Indicación de calor residual

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



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

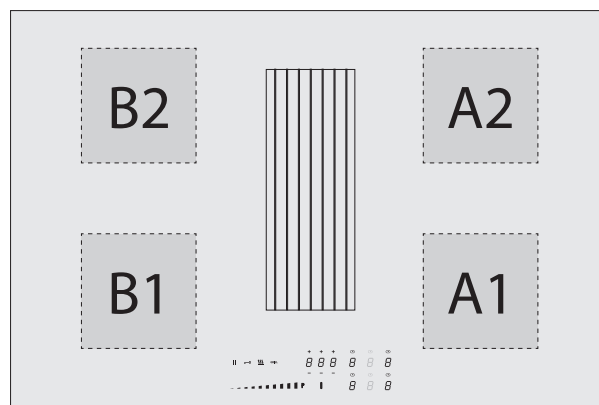
### 4.3.4 Función Power

La función Power  confiere una mayor potencia a la zona de cocción elegida. Si se activa dicha función, las zonas de cocción en cuestión funcionan con una potencia notablemente superior durante 10 minutos. La función Power sirve, por ejemplo, para calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para la preparación de pasta.

Activación y desactivación de la función Power	
Activación de la función Power	Pantalla
Deslizar hasta el final del 'SLIDER' [deslizador] o pulsar directamente 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 grupos separados.



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

La potencia máxima de cada zona individual es de 3700 W.

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

Zona	en cm	Energía (W)
A1	24 x 21	Normal: 2100 Power: 3700
A2	24 x 21	
B1	24 x 21	Normal: 2100 Power: 3700
B2	24 x 22	

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

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

### 4.3.5 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	
<b>Ajuste o modificación del tiempo de cocción</b>	<b>Pantalla</b>
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>	001-
pulse la tecla - del temporizador	159...
<b>Aumentar el tiempo de duración</b>	060-
pulse la tecla + del temporizador	059...

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

Desactivación del temporizador	
<b>Seleccione el temporizador</b>	<b>Pantalla</b>
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	
<b>Temporizador sin cocción</b>	<b>Pantalla</b>
Activación de la placa de cocción. Pulse  durante 2 segundos.	
<b>Seleccione el temporizador</b>	000
Pulse en el indicador 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...

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

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

### 4.3.6 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	
<b>Activar la cocción automática</b>	<b>Pantalla</b>
deslizarse hasta (por ejemplo) 7 sobre el 'SLIDER' y mantener presionado durante 3 segundos	7A
<b>Detener la cocción automática</b>	<b>Pantalla</b>
Deslizarse de 0 a 9 sobre el 'SLIDER'	0-9


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

#### 4.3.7 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 hasta que parpadea. A seguir, pulse un tecla de selección de zona.	

#### 4.3.8 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.

#### 4.3.9 Función ‘mantener caliente’

Esta función permite alcanzar una temperatura de 42 °C, 70 °C o 94 °C y mantenerla automáticamente.




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

Activación y desactivación de la función ‘mantener caliente’	
Mantener caliente 42°	Pantalla
Pulse  1 vez	
Mantener caliente 70°	
Pulse  2 veces	
Mantener caliente 94°	
Pulse  3 veces	
Desactivación de la función ‘mantener caliente’	
Deslizarse de  a  sobre el 'SLIDER' o pulsar  hasta 	

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




#### 4.3.10 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.

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.	
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 el puente	
Pulsar simultáneamente de las 2 zonas a combinar	

#### 4.3.11 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. Las zonas flexibles A1 y A2 o B1 y B2 deben estar unidas con la función zona flex.

Función grill:	
Activación	Pantalla
Seleccione la zona de cocción inferior A1 o B1 con la tecla 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>	

#### 4.3.12 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).

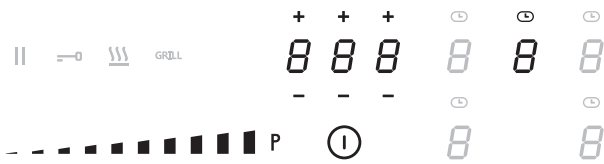
Esta función solo se puede activar 10 segundos después de encender la placa.

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.	



## 5 EXTRACTOR

### 5.1 Panel de control del extractor



Manejo de la extracción	
Cómo encender y apagar el extractor	
Botón de selección de zona para extracción	
Indicación del tiempo del temporizador	
Botón de selección del temporizador	
Capacidad del control del deslizador	

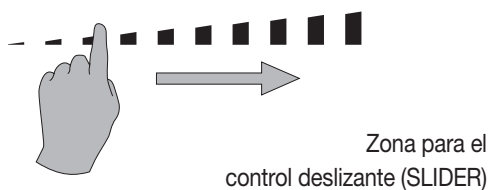
### 5.2 Manejo de las teclas y el deslizador

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.

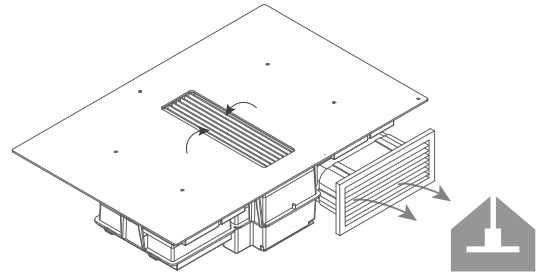
Para seleccionar la potencia, deslice el dedo en el control deslizante, en el indicador LED.

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



### 5.3 Modo de extracción y eliminación (solo 1851)

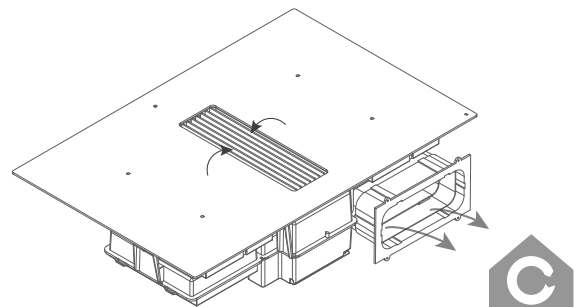
Primero se limpia el aire aspirado con los filtros de grasa antes de sacarlos al exterior. Esto se puede hacer conectando conductos desde el aparato hasta una rejilla de escape al exterior.



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

### 5.4 Modo de recirculación (solo 1861)

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.



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

### 5.5 Cómo operar el extractor

#### 5.5.1 Encendido y apagado

Extractor	
Subir la capacidad de extracción	Pantalla
Pulse en el botón de selección de zona de extracción	0-9
Desplace el dedo por el «DESLIZADOR»	
Reducir la capacidad de extracción	
Pulse en el botón de selección de zona de extracción	9-0
Desplace el dedo por el «DESLIZADOR»	
Apagar el extractor	
Pulse en el botón de selección de zona de extracción	0
Desplace el dedo por el «DESLIZADOR»	

<b>Activación automática del extractor</b>	
Pulse en el botón de selección de zona de extracción y manténgalo pulsado 3 segundos	<b>A</b>
<b>Desactivación automática del extractor</b>	
Pulse en el botón de selección de zona de extracción y manténgalo pulsado 3 segundos	<b>0</b>
<b>Cómo activar la función de verificación</b>	
Pulse en <b>1</b> .	<b>A de 1</b>
<b>Cómo desactivar la función de verificación</b>	LED
Vuelva a pulsar <b>1</b> .	se apaga

### Extracción automática

Esta función adapta automáticamente la capacidad de extracción dependiendo de la potencia usada de la(s) zona(s). Cuando esta función está activada al apagar el aparato, estará activa cuando se vuelva a encender.

**Consejo:** se puede cambiar rápidamente la capacidad de extracción desplazando el «DESLIZADOR».

Al hacerlo se interrumpe temporalmente la extracción automática. La próxima vez, cuando se vuelva a encender el aparato, se volverá a activar la extracción automática.

### Función de verificación modo de extracción y eliminación (solo 1851)

Esta función empieza al terminar de cocinar. Durante un cierto tiempo, las torres de extracción aspiran todos los vapores de la cocina a una baja potencia. En el modo de recirculación se secan los filtros de recirculación. Cuando se hace una extracción y eliminación, el tiempo de verificación está configurado de forma predeterminada a 10 minutos. Recomendamos que deje siempre que se termine el ciclo de verificación. Una vez finalizado el ciclo, el extractor se apagará automáticamente.

La función de verificación se puede apagar automáticamente volviendo a pulsar el botón **1**.

### Función de verificación modo de recirculación (solo 1861)

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

La función de verificación se puede apagar automáticamente volviendo a pulsar el botón **1**, pero se recomienda que no lo haga para no afectar negativamente la vida útil y el funcionamiento del filtro de recirculación.

## 6 INDICADORES DE LIMPIEZA

### 6.1 Indicador de limpieza del filtro de grasa

Después de 20 horas cocinando, se recomienda limpiar el filtro de grasa. Esto lo indicará el aparato. Cuando se encienda el aparato y la capacidad de extracción esté configurado a 0, se puede leer en el monitor del temporizador el tiempo restante antes de que haya que limpiar el filtro. Una vez pasadas las 20 horas, aparece en el monitor del temporizador **G r F 00h**.

Filtro de grasa	
Tiempo restante del filtro de grasa	Pantalla
Pulse en el botón de selección de zona de extracción	<b>G r F</b>
Pulse en <b>0</b> encima del botón de selección de zona de extracción.	<b>HHh</b>
Se mostrará el tiempo restante.	
Restablecer el indicador del filtro de grasa	
Pulse el botón de selección de zona de extracción	<b>20</b>
Pulse <b>0</b> encima del botón de selección del extractor. Pulse 3 segundos en 00 h hasta que se cambie a 20 h	<b>h</b>
Vuelva a pulsar 3 segundos en 20 h para confirmar la selección	



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

### 6.2 Indicador de sustitución del filtro de recirculación (solo 1861)

Después de 450 horas cocinando, se recomienda cambiar el filtro monobloque. El aviso de cambio lo dará el mismo aparato. Una vez pasadas las 450 horas, aparece en el monitor del temporizador **o d F 00h**.

Filtro de recirculación	
Tiempo restante del filtro de grasa	Pantalla
Pulse en el botón de selección de zona de extracción	<b>o d F</b>
Pulse 2 veces <b>0</b> , encima del botón de selección de zona del extractor	<b>HHh</b>
Se mostrará el tiempo restante.	
Restablecer el indicador del filtro de grasa	
Pulse el botón de selección de zona de extracción	<b>450</b>
Pulse 2 veces <b>0</b> , encima del botón de selección de zona del extractor. Pulse 3 segundos en 00 h hasta que se cambie a 450 h	<b>h</b>
Vuelva a pulsar 3 segundos en 450 h para confirmar la selección	



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

## 7 CONSEJO DE COCCIÓN

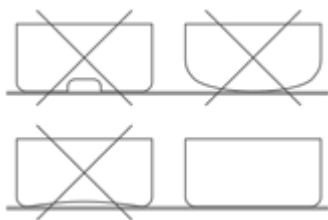
### Calidad de los recipientes de cocina

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.**

- 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 ( $\pm 9$ 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+ ,,

## 8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Siga todas las instrucciones indicadas en el capítulo Seguridad.



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.

### 8.1 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.

#### Limpiar el cristal de la placa de cocción

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

#### Manchas difíciles

La suciedad y las manchas (manchas de cal, manchas brillantes anacaradas) se eliminan mejor cuando la placa aún está templada. Utilice productos y métodos de limpieza habituales. Sin embargo, si esto no fuera suficiente, puede utilizar un producto de limpieza para cristales de vitrocerámica (p.ej. Vitroclen)

Alimentos derramados: remojar primero con un paño mojado y a continuación retirar los restos con un raspacristales especial para placas de vitrocerámica. Después, limpie la placa de cocción según se indica en el apartado ‘Limpiar el cristal de la placa de cocción’.

Azúcar quemada y material sintético fundido: elimínelos de inmediato con un raspacristales, con la placa aún caliente. Después, limpie la placa de cocción según se indica en el apartado ‘Limpiar el cristal de la placa de cocción’. Los granos de arena, que pueden acabar en las placas de cocción al pelar patatas o limpiar lechuga, pueden dejar marcas al mover los

recipientes. Asegúrese de que no haya granos de arena en la superficie.

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

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

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

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

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

### 8.2 Mantenimiento de la campana extractora

#### 8.2.1 Cómo sacar la rejilla de entrada

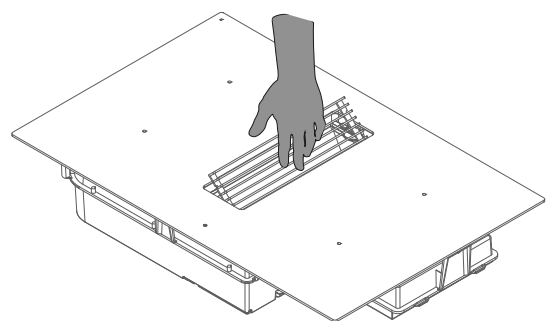


No utilice objetos que puedan dañar el cristal, como estropajos, productos abrasivos y productos de limpieza agresivos.



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

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



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



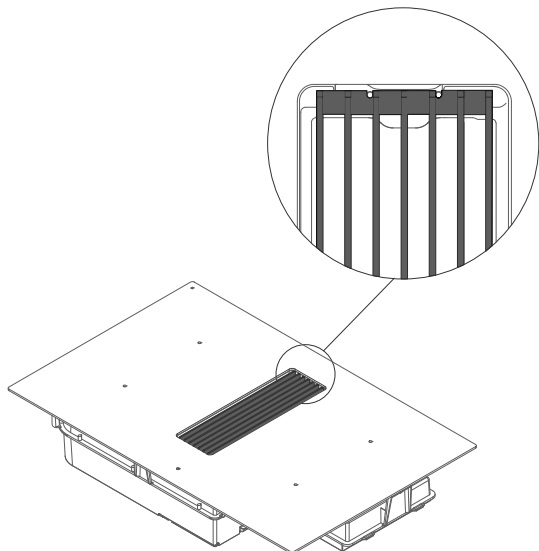
No ponga la rejilla de entrada en el cristal de la placa para evitar arañazos. No ponga la rejilla de entrada en una placa encendida para evitar que se caliente.

### 8.2.2 Cómo volver a colocar la rejilla de entrada



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

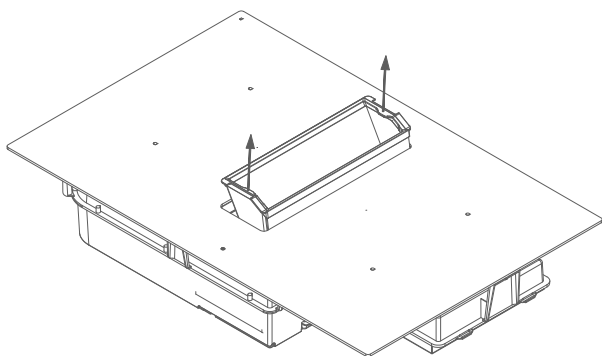
- Ponga la rejilla de entrada en el centro de la apertura de extracción usando los puntos de posicionamiento.



### 8.2.3 Limpieza del filtro de grasa

Cuando haya que limpiar los filtros de grasa, esto se indicará con el indicador de limpieza correspondiente (véase 4.5.1)

- Quite la rejilla de entrada (véase 8.2.1)
- Sujete el filtro de grasa por las asas y sáquelo de la apertura de extracción



Límpielo en el lavavajillas o bien dejándolo en remojo con agua caliente con desengrasante.



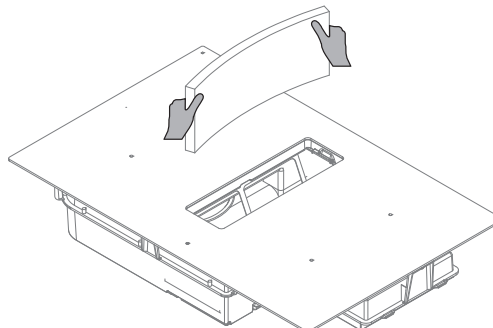
**ADVERTENCIA: Si no se llevan a cabo las instrucciones anteriores, se puede producir riesgo de incendio debido a la acumulación de suciedad.**

Una vez limpio:

- Vuelva a colocar el filtro de grasa en la apertura de extracción en la dirección exacta y sujetándolo por las asas.
- Vuelva a colocar la rejilla en la apertura de extracción.
- Restablezca el indicador de filtro de grasa (véase 6.1)

### 8.2.4 Sustitución del filtro monobloque (solo 1861)

- Quite la rejilla de entrada (véase 8.2.1)
- Saque el filtro de grasa (véase 8.2.3)
- Sujete el filtro monobloque e inclínelo hacia delante.
- Pliegue ambas esquinas y saque el filtro monobloque de la apertura de extracción.



Una vez se haya sustituido:

- Pliegue las esquinas del nuevo filtro monobloque y vuelva a colocarlo en el bastidor de la apertura de extracción
- Empuje bien el filtro en el bastidor
- Vuelva a colocar el filtro de grasa en la apertura de extracción en la dirección exacta y sujetándolo por las asas.
- Vuelva a colocar la rejilla de entrada en la apertura de extracción
- Restablezca el indicador de filtro de recirculación (véase 6.2)

## 9 RESOLVER PEQUEÑAS AVERÍAS

### 9.1 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 5.3.9 Mantener caliente (1821)
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>
II	Véase el capítulo 5.3.7 Stop&Go (1821)
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. (1821)
(Er47)	Fallo en el sistema BUS interno del aparato.

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

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

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

#### Una o varias zonas se apagan:

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

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

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

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

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

### 9.2 Avisos en la extracción

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

- 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.

### 9.3 Otros

Avería: En caso de avería, no dude en ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa:

Bélgica: Tel.: +32 (0)56 36 51 02  
Francia: Tel.: +33 (0)3 20 94 06 62  
Alemania: Tel.: +49 (0)511.54.20.771  
Nederland: Tel.: +31 (0)88-0119110  
España: Tel.: +34 938 700 895  
Italia: Tel.: +39 039.20.57.501

Para los demás países: su instalador local o Novy en Bélgica:  
Tel.: +32 (0)56/36.51.02

Para un procedimiento rápido y correcto, es necesario que indique al Servicio de Reparación cuál es su tipo de aparato. Estos datos figuran en la placa descriptiva, situada en el interior de la unidad de aspiración.

Pegue aquí la pegatina incluida, con la placa descriptiva y el número de serie.




## RESUMEN DE FUNCIONES NOVY EASY

### Cómo operar el extractor


 Botón de encendido/apagado para el extractor

 Indicador y botón de selección del extractor

..... Zona para el mando deslizante

 Indicador del temporizador

 Botones del temporizador

 Tecla de bloqueo

### Manejo de la placa de cocción

 Tecla de encendido/apagado de la placa de cocción

 Indicación del temporizador

 Teclas del temporizador

 Tecla Stop & Go

 Indicación del nivel de potencia

 Indicación zona flex

 Indicación del temporizador


 Botón de función «mantener caliente»


**GRILL** Función grill

..... Zona para control deslizante

 Tecla de bloqueo

### Activación / desactivación de la placa de cocción

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

Pulse . Se apaga el led.

### Configuración del regulador de potencia

MÁS - Deslizarse sobre el 'SLIDER' (regulador de potencia)

MENOS - Deslizarse hasta 0 sobre el 'SLIDER'

### Activación y desactivación de la función Power


ACTIVAR - Deslizarse hasta el final del 'SLIDER' - [P]

DESACTIVAR - Deslizarse sobre el 'SLIDER' [0-9]

### Límite de potencia activado

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

### Función Stop & Go

ACTIVAR - Pulse 

DESACTIVAR - Pulse 

### Seleccione el temporizador

Pulse  encima del botón de selección de zona.

### Reducir el tiempo de duración

pulse la tecla [-] del temporizador

### Aumentar el tiempo de duración


pulse la tecla [+] del temporizador

### Desactivación del temporizador

Pulse  encima del botón de selección de zona.

Mantenga pulsada la tecla [-] del temporizador hasta que el temporizador indique 0

### Uso del temporizador sin cocción

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

### Programación de la cocción automática

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

DESACTIVAR - Deslizar el dedo sobre el 'SLIDER'

### Función "mantener caliente"

ON (Encendido) - Pulse 

OFF (Apagado) - Pulse 

### Zona flex manual

ON - Pulse los 2 botones de selección de zona al mismo tiempo

OFF - Pulse los 2 botones de selección de zona al mismo tiempo

### Zona flex automática

ACTIVAR - coloque un recipiente en las zonas delantera y trasera

OFF - Pulse los 2 botones de selección

### Función grill

ON (Encendido) - Pulse **GRILL**

OFF (Apagado) - Pulse **GRILL**

### Configuración de la regulación de capacidad del extractor

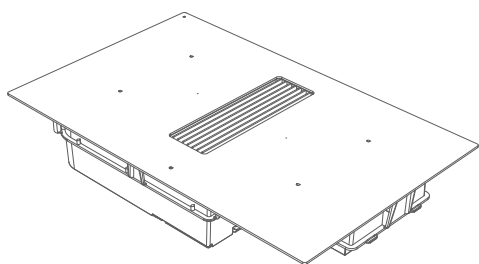
MÁS - Desplace el dedo por el «DESLIZADOR»

MENOS - Desplace hacia el 0 con el «DESLIZADOR»

### Regulación automática de la capacidad del extractor

ENCENDIDO - Pulse el botón de selección de zona de extracción y manténgalo pulsado 3 segundos

APAGADO - Pulse el botón de selección de zona de extracción y manténgalo pulsado 3 segundos



# NOVY

## Novy Easy Novy Easy Recirculation

### Contenuto

<b>1 INFORMAZIONI GENERALI</b>	17	<b>5 ASPIRAZIONE</b>	23
<b>2 SICUREZZA</b>	17	5.1 Pannello comandi cappa aspirante	23
2.1 Precauzioni per l'uso dell'apparecchio	17	5.2 Uso dei tasti e del cursore	23
2.2 Uso dell'apparecchio	17	5.3 Modalità di evacuazione (solo 1851)	23
2.3 Precauzioni contro il danneggiamento	17	5.3 Modalità di recirculación (solo 1861)	23
2.4 Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio	18	5.5 Funzionamento	23
2.5 Altre precauzioni	18	5.5.1 Accensione e spegnimento	23
<b>3 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO</b>	18	<b>6 INDICADORES DE LIMPIEZA</b>	24
3.1 Principio di induzione	18	6.1 Indicador de limpieza del filtro de grasa	24
3.2 Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione	18	6.2 Indicador de sustitución del filtro de recirculación	24
3.3 Suoni associati all'induzione	19	<b>7 CONSIGLI PER LA COTTURA</b>	25
3.4 Panoramica generale	19	<b>8 PULIZIA E MANUTENZIONE</b>	26
<b>4 PLACA DE INDUCCIÓ</b>	19	8.1 Manutenzione del piano cottura	26
4.1 Pannello di controllo	19	8.2 Manutenzione dell'aspirazione	26
4.2 Uso dei tasti e del cursore	19	8.2.1 Estrazione della griglia di aspirazione	26
4.3 Uso del piano cottura	20	8.2.2 Riposizionamento della griglia di aspirazione	27
4.3.1 Accensione e spegnimento	20	8.2.3 Pulizia del filtro antigrasso	27
4.3.2 Rilevamento pentola	20	8.2.4 Sustitución del filtro monobloque (solo 1861)	27
4.3.3 Indicazione del calore residuo	20	<b>9 RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI</b>	28
4.3.4 Función Power	20	9.1 Messaggi sul piano di cottura	28
4.3.5 Funzione Timer	21	9.2 Messaggi sulla cappa	28
4.3.6 Programmazione dell'avviamento rapido della cottura	21	9.3 Altro	28
4.3.7 Funzione Stop & Go	22	<b>VISIONE D'INSIEME DELLE FUNZIONI NOVY EASY</b>	29
4.3.8 Funzione di ripetizione	22		
4.3.9 Funzione scaldavivande	22		
4.3.10 Zona flessibile	22		
4.3.11 Funzione Grill	22		
4.3.12 Blocco del pannello comandi	22		



## 1 INFORMAZIONI GENERALI

- Leggere con attenzione le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio prima dell'installazione e della messa in funzione dell'apparecchio. Esso contiene informazioni importanti per l'installazione e l'uso dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è stato progettato per l'uso domestico.
- Controllare lo stato dell'apparecchio e del materiale di montaggio al momento dell'estrazione dall'imballaggio. Usare cautela nell'estrarre l'apparecchio dall'imballaggio. Non utilizzare lame affilate per aprire l'imballaggio. Non installare l'apparecchio se risulta danneggiato; in tal caso rivolgersi a NOVY.
- Conservare con cura le istruzioni e consegnarle alla persona che utilizzerà l'apparecchio.
- Conservare con cura gli autoadesivi con il numero di serie dell'apparecchio. Questo numero di serie è necessario per la segnalazione di eventuali malfunzionamenti dell'apparecchio.
- Riciclaggio dell'imballaggio di trasporto e del vecchio apparecchio preesistente.

I materiali utilizzati non sono dannosi per l'ambiente e sono idonei per il riciclaggio. Eseguire lo smaltimento dell'imballaggio in modo ecologico. Anche il vostro apparecchio contiene molti materiali riciclabili.

Di conseguenza gli apparecchi usati devono essere smaltiti separatamente. Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal produttore sarà pertanto eseguito con le migliori modalità, in conformità con la direttiva europea 2002/96/CE concernente i rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Informarsi presso il proprio comune o il venditore sul punto di raccolta più vicino per i vecchi apparecchi.



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

Rispettare questa istruzione per evitare lesioni personali e danni materiali.

## 2 SICUREZZA

### 2.1 Precauzioni per l'uso dell'apparecchio

- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dal vetro.
- Non apportare modifiche o cambiamenti sull'apparecchio.
- Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro.

- La sicurezza è garantita soltanto quando l'apparecchio è collegato ad una presa di terra come previsto dalle normative.
- Non utilizzare alcun cavo di prolunga per il collegamento alla rete elettrica.

### 2.2 Uso dell'apparecchio

- Prima del primo utilizzo pulire il ripiano in vetro con un panno umido e asciugarlo. Non utilizzare detergenti: possono causare un appannamento bluastrò del vetro.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non vanno posizionati sul vetro della superficie di cottura poiché potrebbero diventare molto caldi.
- Assicurarsi che nessun cavo elettrico di un dispositivo fisso o mobile entri in contatto con la superficie di cottura calda o con una pentola calda.
- Utilizzare solo pentole e padelle idonee all'induzione. Altri materiali possono fondere o prendere fuoco.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o un foglio protettivo. Questo potrebbe surriscaldarsi e prendere fuoco.
- Spegnerne il piano di cottura dopo l'uso.
- Sorvegliare sempre i preparati che contengono oli e grassi, perché questi possono prendere fuoco improvvisamente.
- Gli oggetti sensibili ai campi magnetici (carte di credito, smartphone), non devono essere situati nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in funzione.
- Prestare attenzione al rischio di ustioni durante e dopo l'uso dell'apparecchio.
- I bambini di età inferiore a 8 anni, le persone con ridotte capacità psicologiche e/o mentali e le persone con conoscenze inadeguate possono usare questa unità solo sotto supervisione o se hanno ricevuto una formazione per l'utilizzo dell'apparecchio in condizioni di sicurezza.
- Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, a meno che non abbiano ricevuto istruzioni o una guida per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurare che non giochino con l'apparecchio.

### 2.3 Precauzioni contro il danneggiamento

- Le pentole danneggiate o con fondo ruvido (ghisa non smaltata) possono danneggiare il vetro.
- La presenza di sabbia o altri abrasivi può danneggiare il vetro.
- Non lasciare cadere nessun oggetto (anche piccolo) sul vetro.
- Evitare qualsiasi urto delle pentole da cucina contro il bordo del vetro.
- Assicurarsi che la ventilazione dell'apparecchio abbia luogo secondo le istruzioni del costruttore.
- Non posizionare o lasciare mai pentole vuote sul piano cottura.

- Evitare ogni contatto di zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio con le zone calde. Queste sostanze possono causare crepe o intaccare la superficie in vetroceramica durante il raffreddamento: se necessario spegnere l'apparecchio e rimuoverle immediatamente dalle zone ancora calde (attenzione: rischio di ustioni)
- Pericolo d'incendio! Non poggiare nessun oggetto sul piano di cottura.
- Non posizionare mai una pentola calda sulla zona dei comandi.
- Se sotto l'apparecchio è presente un cassetto, assicurarsi che tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio sia presente una distanza sufficiente (2 cm) per garantire una buona ventilazione.
- Non posizionare nessun oggetto infiammabile (ad es. spray) nel cassetto sotto il piano di cottura. Gli eventuali portaposate devono essere realizzati in materiale resistente al calore.

## 2.4 Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

- Se si riscontra un difetto, spegnere il dispositivo e scollegare l'alimentazione elettrica.
- Scollegare immediatamente l'alimentazione elettrica dell'apparecchio se è presente una crepa o una fessura nel vetroceramica, e avvertire il servizio di assistenza clienti.
- Le riparazioni possono essere effettuate solo da personale specializzato. Non aprire l'apparecchio da soli in nessun caso.



**AVVERTENZA: Se la superficie di cottura di vetro è rotta, spegnere il dispositivo per evitare il rischio di scosse elettriche.**

## 2.5 Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola sia sempre al centro della zona cottura. La parte inferiore della pentola dove coprire quanto più possibile la zona di cottura.
- Un campo magnetico può influenzare gli apparecchi elettronici. È opportuno che i portatori di pacemaker consultino preventivamente un medico.
- Non usare pentole e padelle di materiale sintetico o alluminio: questi possono fondersi sulle zone ancora calde.
- Non spegnere mai il fuoco con acqua. Spegnere la zona di cottura. Soffocare cautamente le fiamme con un coperchio di una pentola o qualcosa di simile.



**L'uso di pentole e padelle non idonee e il riscaldamento di accessori rimovibili delle pentole non adatti per l'induzione non sono coperti dalle condizioni di garanzia. Il produttore declina ogni responsabilità per danni del piano di cottura e del suo ambiente eventualmente derivati dagli stessi.**

## 3 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio è un piano di cottura a induzione con aspirazione integrata del piano di lavoro. Il piano dispone di 4 zone di cottura, con aspirazione integrata centrale, che assicura l'eliminazione dei fumi di cottura.


Il piano di cottura e l'aspirazione possono essere azionati separatamente. Più avanti nelle presenti istruzioni per l'uso è illustrato il funzionamento dell'apparecchio.

### 3.1 Principio di induzione

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

Naturalmente sono necessarie pentole adeguate:

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

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

### 3.2 Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione

Modello	1851/1861 v2	
Potenza nominale	7400	W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	180.5	Wh/kg
Zona di cottura sinistra	240 x 210	mm
Rilevazione minima standardizzata del pan	Ø 110	mm
Potencia nominal*	2100	W
Potencia Power*	3700	W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	A	mm
Consumo energetico ECcw**	186.4	Wh/kg

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

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

### 3.3 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.

#### 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.

#### Crepito

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.

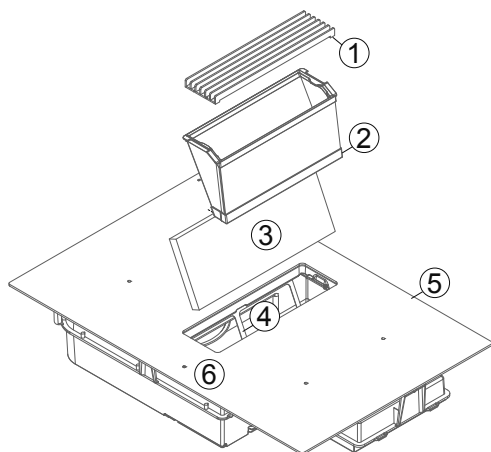
#### Clicchettio

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 la disattivazione del piano di cottura, la ventola continua a funzionare finché la temperatura è troppo elevata.

### 3.4 Panoramica generale



1	Griglia di aspirazione
2	Filtro antigrasso
3	Filtro Monoblock (solo 1861)
4	Filtro Monoblock telaio (solo 1861)
5	Piano di cottura a induzione
6	Funzionamento

## 4 PLACA DE INDUCCIÓN

### 4.1 Pannello di controllo



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

### 4.2 Uso dei tasti e del cursore

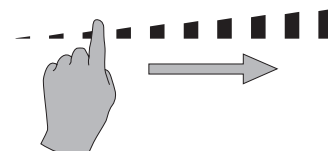
L'apparecchio è dotato di comandi a sfioramento per la regolazione delle varie funzioni. La funzione si attiva toccando il relativo tasto. L'attivazione viene segnalata da una spia, un'indicazione e/o un segnale acustico.



**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

## 4.3 Uso del piano cottura

### 4.3.1 Accensione e spegnimento


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

Accendere e spegnere una zona di cottura	
<b>Regolazioni</b>	<b>Display</b>
Scorrere da sinistra a destra sul cursore (utilizzo cursore per accensione)	 -9
<b>Spegnimento</b>	
Scorrere da destra a sinistra sul CURSORE finché sul display non compare  oppure $H=$ «Hot» (caldo).	 $H$




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


### 4.3.2 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  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 lampeggia il simbolo .
- Durante la cottura si toglie la pentola dalla zona di cottura. Il simbolo  lampeggia sul display. Il simbolo  scompare quando la pentola viene riposizionata sulla superficie di cottura. La cottura procede con la potenza selezionata in precedenza.

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

### 4.3.3 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!

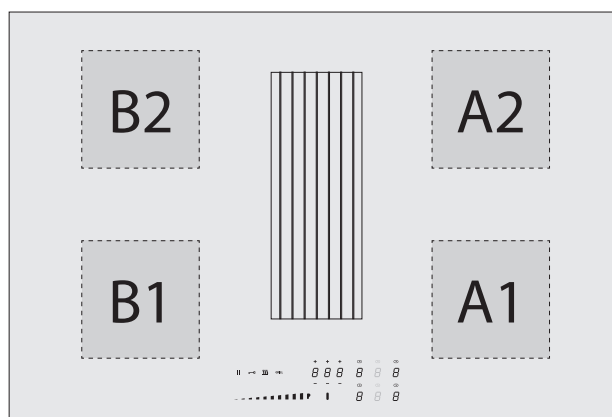
### 4.3.4 Función Power

La funzione Power  $P$  aumenta la potenza della zona di cottura selezionata. Quando questa funzione è attivata, le zone di cottura vengono fatte funzionare per 10 minuti ad una potenza significativamente maggiore. La funzione Power è usata, per esempio, quando si fa la pasta per portare ad ebollizione una grande quantità d'acqua.

Attivazione/disattivazione la funzione Power	
<b>Attivazione la funzione Power</b>	<b>Display</b>
Far scorrere fino all'estremità del pannello di controllo o premere direttamente sulla fine del pannello di controllo	$P$
<b>Disattivazione la funzione Power</b>	
Far scorrere la striscia di controllo	9-0

### Gestione della potenza massima:

Il piano cottura è diviso in 2 gruppi riscaldanti separati.



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

La potenza massima di ciascuna singola zona è pari a 3700W. 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: 3700
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	24 x 20
B2	24 x 20	

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

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

#### 4.3.5 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>	
Premere il tasto [-] del Timer	001- 159...
<b>Prolungare la durata</b>	
Premere il tasto [+] del Timer	060- 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>	000
Premere l'indicazione del timer [- - -]	
<b>Abbreviare la durata</b>	060- 059...
Premere il tasto [-] del Timer	
<b>Prolungare la durata</b>	001- 002...
Premere il tasto [+] del Timer	

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

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

#### 4.3.6 Programmazione dell'avviamento rapido della cottura





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

Programmazione dell'avviamento rapido	
Attivazione dell'avviamento rapido	Display
Scorrere con il dito sul "CURSORE" fin a (ad es.) 7 e mantenere il dito premuto su tale posizione per 3 secondi	7A
<b>Sospensione dell'avviamento rapido</b>	Display
Scorrere con il dito sul "CURSORE" da 0 a 9	0-9


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

#### 4.3.7 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  per 2 secondi	
Spegnimento	
Premere  per 2 secondi finché lampeggia. Premere un tasto di selezione della zona.	

#### 4.3.8 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
- Funzione scaldavivande

La procedura per la ripetizione è la seguente:












- Premere il pulsante 
- Premere  per arrestare il lampeggiamento.

Le impostazioni precedenti sono di nuovo attive.

#### 4.3.9 Funzione scaldavivande

Questa funzione consente di raggiungere e mantenere automaticamente una temperatura di 42 °C, 70 °C o 94 °C.




Ciò può evitare che i liquidi trabocchino e che gli alimenti aderiscano al fondo della pentola.

Attivazione e arresto della funzione Scaldavivande	
Scaldavivande 42 °	Display
Premere 1 volta 	
Scaldavivande 70 °	
Premere 2 volte 	
Scaldavivande 94 °	
Premere 3 volte 	
Arresto della funzione scaldavivande	
Scorrere con il dito sul "CURSORE" da  a  o premere  fino a 	

La durata massima di attivazione dello scaldavivande è 2 ore.




#### 4.3.10 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.

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.	
Aumentare la potenza	
Con il cursore sinistro selezionare con il dito il livello di potenza desiderato; entrambe le zone flessibili indicano la potenza selezionata.	
Disattivare il ponte	
Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione della zona relativi alle 2 zone combinate.	

#### 4.3.11 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 funzione di zona flessibile.

Funzione Grill	
Attivazione	Display
Selezionare la zona di cottura inferiore A1 o B1 utilizzando il tasto di selezione della zona. Premere <b>GRILL</b>	
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 <b>GRILL</b>	

#### 4.3.12 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.	

## 5 ASPIRAZIONE

### 5.1 Pannello comandi cappa aspirante



Comandi aspirazione	
Accensione/spegnimento dell'aspirazione	I
Tasto di selezione zona aspirazione	8
Indicazione del tempo del timer	8 8 8
Tasto di selezione timer	C
Potenza di funzionamento cursore	.....

### 5.2 Uso dei tasti e del cursore

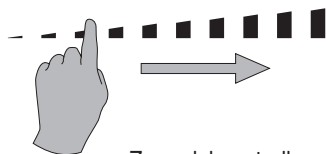
L'apparecchio è dotato di comandi a sfioramento per la regolazione delle varie funzioni. La funzione si attiva toccando il relativo tasto. L'attivazione viene segnalata da una spia, un'indicazione e/o un segnale acustico.



**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.

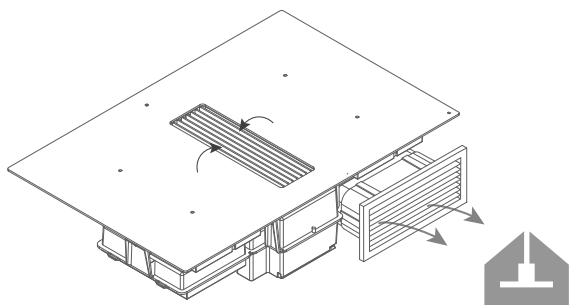
È anche possibile attivare direttamente un determinato livello di potenza posizionando direttamente il dito sul livello voluto.



Zona del controllo a cursore

### 5.3 Modalità di evacuazione (solo 1851)

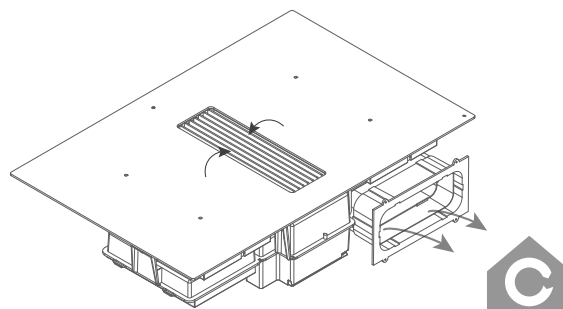
L'aria aspirata viene pulita dai filtri antigrasso prima di essere evacuata all'esterno. È possibile utilizzando la canalizzazione collegata tra l'apparecchio e una griglia con presa a muro.



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

### 5.3 Modalità di recirculación (solo 1861)

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.



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

### 5.5 Funzionamento

#### 5.5.1 Accensione e spegnimento

Aspirazione	
<b>Aumentare la potenza di aspirazione</b>	<b>Display</b>
Premere il tasto di selezione della zona di aspirazione. Fare scorrere il "CURSORE".	0-9
<b>Diminuire la potenza di aspirazione</b>	
Premere il tasto di selezione della zona di aspirazione. Fare scorrere il "CURSORE".	9-0
<b>Spegnere l'aspirazione</b>	
Premere il tasto di selezione della zona di aspirazione. Fare scorrere il "CURSORE".	0
<b>Accensione dell'aspirazione automatica</b>	
Premere e tenere premuto per 3 secondi il tasto di selezione della zona di aspirazione.	A
<b>Spegnimento dell'aspirazione automatica</b>	
Premere e tenere premuto per 3 secondi il tasto di selezione della zona di aspirazione.	0
<b>Attivazione della funzione Ritardo</b>	
Premere I.	A o 1
<b>Disattivazione della funzione Ritardo</b>	
Premere di nuovo I.	il Led si spegne


#### Aspirazione automatica

Questa funzione regola automaticamente la potenza di aspirazione in funzione della potenza utilizzata dalla/e zona/e di cottura. Se quando si spegne l'apparecchio questa funzione è attiva, viene riattivata automaticamente quando si riaccende l'apparecchio.

**Consiglio:** è possibile modificare velocemente la potenza di aspirazione, facendo scorrere il "CURSORE". Questo intervento interrompe temporaneamente l'aspirazione automatica, che si riattiva all'accensione successiva dell'apparecchio.


#### Funzione di temporizzazione modalita di evacuazione (solo 1851)

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

Questa funzione può essere disattivata manualmente, premendo nuovamente il pulsante .

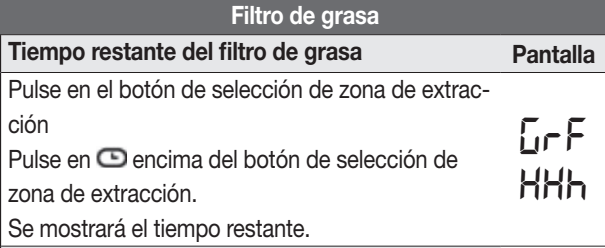
#### Funzione di temporizzazione modalita di recirculacion (solo 1861)





Questa funzione si avvia terminata la cottura. Con essa, la torre di aspirazione consente l'evacuazione di tutti gli ultimi fumi di cottura dalla cucina a una bassa potenza di aspirazione per un tempo fisso prestabilito. Durante il ricircolo, gli appositi filtri vengono asciugati e il tempo standard è impostato su 30 minuti. Si consiglia di eseguire sempre questa funzione. Trascorso il tempo previsto, l'aspirazione si spegne automaticamente.

Questa funzione può essere disattivata manualmente, premendo nuovamente il pulsante , ma si sconsiglia di farlo per non compromettere la vita utile e il funzionamento dei filtri di ricircolo.

## 6 INDICADORES DE LIMPIEZA

### 6.1 Indicador de limpieza del filtro de grasa

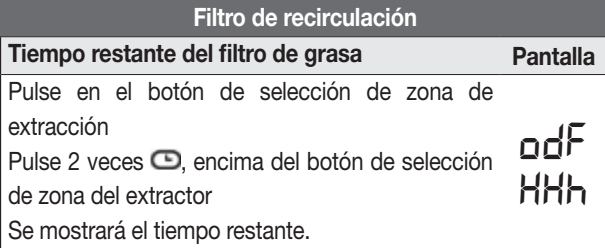
Después de 20 horas cocinando, se recomienda limpiar el filtro de grasa. Esto lo indicará el aparato. Cuando se encienda el aparato y la capacidad del extracción esté configurado a 0, se puede leer en el monitor del temporizador el tiempo restante antes de que haya que limpiar el filtro. Una vez pasadas las 20 horas, aparece en el monitor del temporizador .





Filtro de grasa	
Tiempo restante del filtro de grasa	Pantalla
Pulse en el botón de selección de zona de extracción	
Pulse en  encima del botón de selección de zona de extracción. Se mostrará el tiempo restante.	
Restablecer el indicador del filtro de grasa	
Pulse el botón de selección de zona de extracción	
Pulse  encima del botón de selección del extractor. Pulse 3 segundos en 00 h hasta que se cambie a 20 h	
Vuelva a pulsar 3 segundos en 20 h para confirmar la selección	



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

### 6.2 Indicador de sustitución del filtro de recirculación (solo 1861)

Después de 450 horas cocinando, se recomienda cambiar el filtro monobloque. El aviso de cambio lo dará el mismo aparato. Una vez pasadas las 450 horas, aparece en el monitor del temporizador .

Filtro de recirculación	
Tiempo restante del filtro de grasa	Pantalla
Pulse en el botón de selección de zona de extracción	
Pulse 2 veces  , encima del botón de selección de zona del extractor Se mostrará el tiempo restante.	
Restablecer el indicador del filtro de grasa	
Pulse el botón de selección de zona de extracción	
Pulse 2 veces  , encima del botón de selección de zona del extractor. Pulse 3 segundos en 00 h hasta que se cambie a 450 h	
Vuelva a pulsar 3 segundos en 450 h para confirmar la selección	



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



## 7 CONSIGLI PER LA COTTURA

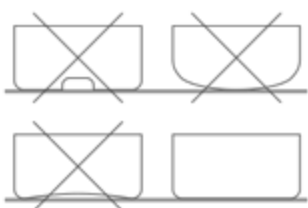
### Qualità delle pentole/padelle

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.**

- Cucinare quanto più possibile con un coperchio sulla pentola.

### Misure delle pentole

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

In tal caso solo la superficie della pentola direttamente sopra alla bobina di induzione genera il calore. Il resto della superficie non sovrapposto alla bobina di induzione riceve calore solo tramite lo spessore della pentola.

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

### Esempi di regolazione della potenza

(i valori seguenti sono indicativi)

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

## 8 PULIZIA E MANUTENZIONE



Rispettare tutte le istruzioni descritte nella sezione Sicurezza



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.

### 8.1 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, detersivi abrasivi e prodotti aggressivi.

#### Pulizia del vetro del piano cottura

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

#### Per le macchie ostinate

Le forti contaminazioni e le macchie (macchie di calcare, macchie lucide madreperlacee) si possono rimuovere in modo ottimale quando il piano cottura è ancora tiepido. Usare un prodotto e un metodo di pulizia abituali. Tuttavia, se questo non bastasse, è possibile utilizzare un prodotto di pulizia specifico per la pulizia vetroceramica (ad es. Vitroclen)

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

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

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

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

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

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

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

### 8.2 Manutenzione dell'aspirazione

#### 8.2.1 Estrazione della griglia di aspirazione

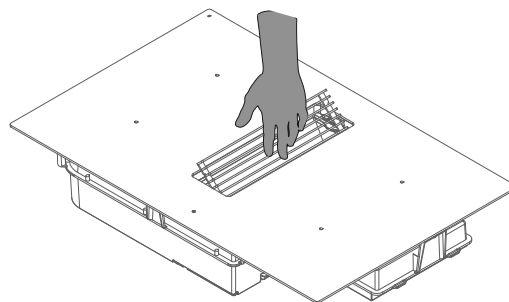


Non utilizzare strumenti che possano danneggiare la griglia di aspirazione quali spugne o agenti abrasivi, né detersivi aggressivi.



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

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



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



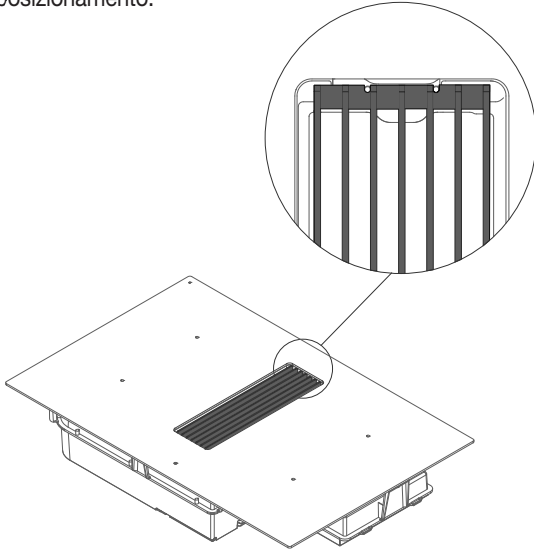
Non collocare la griglia di aspirazione sul vetro del piano di cottura onde evitare graffi. Non collocare la griglia di aspirazione sul piano di cottura acceso onde evitare che si surriscaldi.

### 8.2.2 Riposizionamento della griglia di aspirazione



**Assicurarsi che il filtro Monoblock e quello antigrasso siano inseriti nell'apparecchio prima di riposizionare la griglia di aspirazione.**

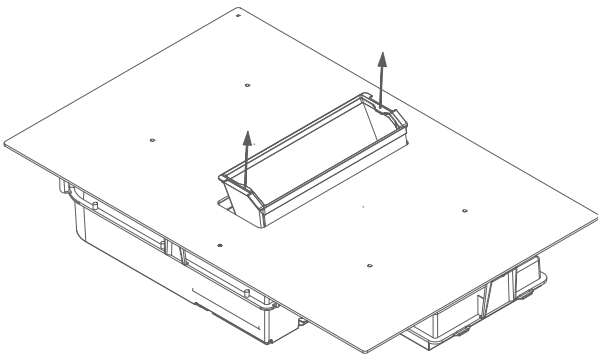
- Afferrare saldamente la griglia e collocarla centralmente nell'apertura di aspirazione, secondo i punti indicati per il posizionamento.



### 8.2.3 Pulizia del filtro antigrasso

Quando i filtri antigrasso devono essere puliti, questo viene indicato appositamente (vedere la sezione 4.5.1).

- Rimuovere la griglia di aspirazione (vedere la sezione 8.2.1).
- Afferrare saldamente i manici del filtro antigrasso e sollevarlo dall'apertura di aspirazione.



Lavarlo in lavastoviglie/immergerlo in acqua calda con detersivo sgrassante.



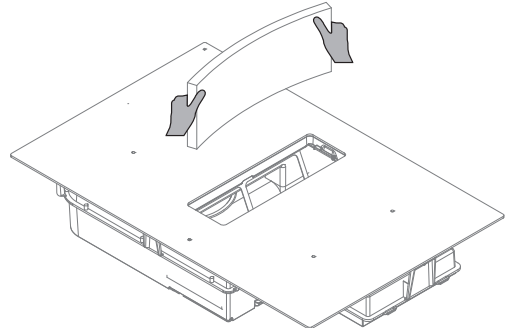
**AVVERTENZA** Se non si rispettano le istruzioni sopra riportate, in caso di sporco eccessivo, sussiste il rischio di incendio.

Dopo la pulizia:

- tenendolo per i manici, riposizionare il filtro antigrasso nell'apertura di aspirazione nel senso corretto.
- Riposizionare la griglia nell'apertura di aspirazione.
- Resetare l'indicazione del filtro antigrasso (vedere la sezione 6.1).

### 8.2.4 Sostituzione del filtro monoblocco (solo 1861)

- Quite la rejilla de entrada (véase 8.2.1)
- Saque el filtro de grasa (véase 8.2.3)
- Sujete el filtro monobloque e inclínelo hacia delante.
- Pliegue ambas esquinas y saque el filtro monobloque de la apertura de extracción.












Una vez se haya sustituido:

- Pliegue las esquinas del nuevo filtro monobloque y vuelva a colocarlo en el bastidor de la apertura de extracción
- Empuje bien el filtro en el bastidor
- Vuelva a colocar el filtro de grasa en la apertura de extracción en la dirección exacta y sujetándolo por las asas.
- Vuelva a colocar la rejilla de entrada en la apertura de extracción
- Restablezca el indicador de filtro de recirculación (véase 6.2)

## 9 RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI

### 9.1 Messaggi sul piano di cottura

Codice	
	<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>
	Vedere la sezione 5.3.9 Scaldavivande (1821)
	<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 5.3.7 Stop & Go (1821)
 (Er03)	Un oggetto o un liquido copre i tasti dei comandi. Il simbolo si spegne non appena i tasti vengono rilasciati o puliti. (1821)
	Il piano cottura è surriscaldato; lasciarlo raffreddare e poi riattivarlo.
	L'apertura di alimentazione dell'aria del ventilatore è ostruita. Liberare l'apertura.
 U400	Il piano cottura non è stato collegato correttamente alla rete elettrica. Controllare il collegamento. (1821)
 (Er47)	Difficoltà nel sistema Bus interno dell'apparecchio. (1821)

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

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

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




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

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

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

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

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

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

### 9.2 Messaggi sulla cappa

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

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

### 9.3 Altro

Guasti: In caso di malfunzionamento, non esitate a contattare il nostro servizio post-vendita:

Belgio: Tel.: +32 (0)56 36 51 02  
Francia: Tel.: +33 (0)3 20 94 06 62  
Germania: Tel.: +49 (0)511.54.20.771  
Paesi Bassi: Tel.: +31 (0)88-0119110  
Spagna: Tel.: +34 938 700 895  
Italia: Tel.: +39 039.20.57.501

Per tutti gli altri paesi: rivolgersi a un installatore locale di fiducia o a Novy in Belgio: Tel.: +32 (0)56/36.51.02







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'interno dell'unità di aspirazione.

Incollare qui l'autoadesivo in dotazione con la targhetta identificativa e il numero di serie.



## VISIONE D'INSIEME DELLE FUNZIONI NOVY EASY


### Comandi aspirazione


-  Tasto ON/OFF per l'aspirazione
-  Tasto di selezione e indicazione aspirazione
-  Zona funzionamento cursore
-  Indicazione del tempo del timer
-  Tasti timer
-  Tasto di blocco

### Comandi piano cottura

-  Pulsante On/Off del piano cottura
-  Visualizzatore del tempo del timer
-  Tasti del timer
-  Tasto Stop & Go
-  Indicazione del livello di potenza
-  Indicatore zona flessibile
-  Indicatore timer
-  Tasto funzione mantieni in caldo
- GRILL** Funzione grill
-  Zona per il controllo cursore
-  Tasto di blocco

### Accensione / spegnimento del piano cottura

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

SPENTO - Premere . Il LED si spegne.

### Regolazione della potenza

ALZARE - Scorrere col dito sul "CURSORE" (Regolazione di potenza)

ABBASSARE - Scorrere verso lo 0 sul "CURSORE"

### Attivazione e disattivazione di Power

ATTIVARE - Scorrere con il dito fino all'estremità finale del "CURSORE" - [P]

DISATTIVARE - Scorrere con il dito sul "CURSORE" [0-9]

### Limite di potenza attivato

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

### Funzione Stop & Go

ATTIVARE - Premere 

DISATTIVARE - Premere 

### Selezionare il timer

Premere  al di sopra del tasto di selezione della zona.

### Abbreviare la durata

Premere il tasto - del timer

### Prolungare la durata


Premere il tasto + del timer

### Disattivare la funzione timer

Premere  al di sopra del tasto di selezione della zona.

Mantenere premuto il simbolo - del timer finché questo non indica 0

### Uso del timer senza cottura

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

### Programmazione dell'avviamento rapido

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

DISATTIVARE - Scorrere col dito sul "CURSORE"

### Funzione di mantenimento del calore

IN - Premere 

OFF - Premere 

### Zona flessibile manuale

ON - Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione della zona

OFF - Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione della zona

### Zona flessibile automatica

ATTIVARE - posizionare una pentola sulla zona anteriore e posteriore

OFF - Premere i 2 tasti di selezione della zona

### Funzione Grill

ON - Premere **GRILL**

Off - Premere **GRILL**

### Impostazione della regolazione della potenza di aspirazione

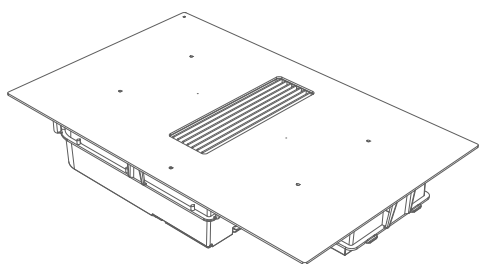
PIÙ - Fare scorrere il "CURSORE".

MENO - Fare scorrere il "CURSORE" fino a 0.

### Regolazione della potenza di aspirazione automatica

ON - Premere e tenere premuto per 3 secondi il tasto di selezione della zona di aspirazione.

OFF - Premere e tenere premuto per 3 secondi il tasto di selezione della zona di aspirazione.



# NOVY



## Novy Easy Novy Easy Recirculation

### Spis treści

<b>1. INFORMACJE OGÓLNE</b>	31	<b>5 WYCIĄG</b>	37
<b>2 BEZPIECZEŃSTWO</b>	31	5.1 Panel obsługi	37
2.1 Środki ostrożności dotyczące użytkowania urządzenia	31	5.2 Przyciski sterujące i obsługa suwaków	37
2.2 Korzystanie z urządzenia	31	5.3 Tryb odprowadzania (tylko 1851)	37
2.3 Zabezpieczenia przed uszkodzeniem	31	5.4 Tryb recyrkulacja (tylko 1861)	37
2.4 Środki ostrożności, które należy podjąć w przypadku awarii urządzenia	32	5.5 Obsługa wyciągu	37
2.5 Inne środki ostrożności	32	5.5.1 Włączanie i wyłączanie	37
<b>3 OPIS URZĄDZENIA</b>	32	<b>6 WSKAZANIA DO CZYSZCZENIA</b>	38
3.1 Zasada indukcji	32	6.1 Wskazania do czyszczenia filtra tłuszczu	38
3.2 Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej	32	6.2 Wskaźnik wymiany filtra recyrkulacji (tylko 1861)	38
3.3 Dźwięki powodowane przez indukcję	33	<b>7 RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA</b>	39
3.4 Przegląd ogólny	33	<b>8 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	40
<b>4 PŁYTA INDUKCYJNA</b>	33	8.1 Konserwacja płyty grzewczej	40
4.1 Panel obsługi	33	8.2 Konserwacja wyciągu	40
4.2 Przyciski sterujące i obsługa suwaków	33	8.2.1 Wyjmowanie kratki wlotowej	40
4.3 Sterowanie płytą grzewczą	34	8.2.2 Ponowne zakładanie kratki wlotowej	41
4.3.1 Włączanie i wyłączanie	34	8.2.3 Czyszczenie filtra tłuszczu	41
4.3.2 Wykrywanie garnków	34	8.2.4 Wymiana filtra monoblokowego (tylko 1861)	41
4.3.3 Wskaźnik ciepła resztkowego	34	<b>9 WYKRYWANIE I USUWANIE DROBNYCH USTEREK</b>	42
4.3.4 Funkcja Power	34	9.1 Komunikaty na płycie grzewczej	42
4.3.5 Funkcja czasomierza	35	9.2 Komunikaty wyciągu	42
4.3.6 Programowanie automatycznego podgrzewania	35	9.3 Różne	42
4.3.7 Funkcja Stop & Go	36	<b>PRZEGLĄD FUNKCJI NOVY EASY</b>	43
4.3.8 Funkcja odwołania	36		
4.3.9 Funkcja utrzymania ciepła	36		
4.3.10 Łączenia pól	36		
4.3.11 Funkcja grilla	36		
4.3.12 Blokowanie sterownika	36		

## 1 INFORMACJE OGÓLNE

- Przed zainstalowaniem i uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i instrukcję montażu. Zawierają one ważne informacje dotyczące montażu i użytkowania urządzenia.
  - Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku domowego.
  - Natychmiast po rozpakowaniu sprawdź stan urządzenia i materiałów montażowych. Ostrożnie wyjmij urządzenie z opakowania. Nie używaj ostrych noży do otwierania opakowania. Nie instaluj urządzenia w przypadku jego uszkodzenia; w przypadku jego uszkodzenia skontaktuj się z firmą Novy.
  - Przechowuj uważnie niniejszą instrukcję obsługi i przekaz ją następnej osobie, która będzie korzystać z urządzenia po Tobie.
  - Przechowuj starannie naklejki z numerem seryjnym urządzenia. Ten numer seryjny będzie potrzebny przy zgłaszaniu problemu z urządzeniem.
  - Recykling opakowania transportowego i starego urządzenia: Użyte materiały nie są niebezpieczne dla środowiska i nadają się do recyklingu. Wybierz przyjazny dla środowiska sposób utylizacji opakowania. Urządzenie zawiera również wiele materiałów nadających się do recyklingu. W związku z tym należy oddzielić zużyte urządzenia od innych odpadów. W ten sposób recykling urządzeń organizowany przez producenta odbywa się w najlepszych warunkach zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/EG dotyczącą odpadów elektrycznych i elektronicznych. W celu uzyskania informacji o najbliższym miejscu zbiórki zużytych urządzeń należy zwrócić się do urzędu gminy lub sprzedawcy.
- 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.

Postępuj zgodnie z niniejszymi instrukcjami, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych.

## 2 BEZPIECZEŃSTWO

### 2.1 Środki ostrożności dotyczące użytkowania urządzenia

- Usuń wszystkie etykiety i naklejki ze szkła.
- Nie należy modyfikować ani zmieniać urządzenia.
- Nie wolno używać płyty kuchennej jako podstawy ani powierzchni roboczej.
- Bezpieczeństwo jest zapewnione wyłącznie wtedy, gdy urządzenie podłączone jest do przewodu uziemiającego zgodnie z obowiązującymi przepisami.

- Nie należy podłączać urządzenia do sieci elektrycznej poprzez przedłużacz.

### 2.2 Korzystanie z urządzenia

- Przed pierwszym użyciem należy oczyścić płytę szklaną wilgotną ściereczką i ją wysuszyć. Nie używaj detergentu; może to spowodować pojawienie się niebiesko-zielonej mgiełki.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywy nie mogą być umieszczane na szklanej powierzchni do gotowania, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Upewnij się, że kable elektryczne urządzeń stacjonarnych lub przenośnych nie wchodzi w kontakt z gorącą powierzchnią do gotowania lub gorącym garnkiem.
- Używaj wyłącznie odpowiednich garnków/patelni. Inne materiały mogą się stopić lub zapalić.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia szmatką ani folią ochronną. Może to spowodować jej przegrzanie lub zapalenie się.
- Po użyciu wyłącz źródło ciepła.
- Zawsze uważaj na przepisy zawierające oleje i tłuszcze, ponieważ mogą się one szybko zapalić.
- Elementy wrażliwe na działanie pola magnetycznego (karta kredytowa, smartfon itp.) nie mogą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie pracującego urządzenia.
- Wystrzegaj się oparzeń zarówno w trakcie, jak i po zakończeniu użytkowania urządzenia.
- Dzieci poniżej 8 roku życia, osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych i/lub umysłowych, jak również osoby o niewystarczającej wiedzy, mogą używać tego urządzenia tylko pod nadzorem lub jeśli zostały przeszkolone w bezpiecznym jego użytkowaniu.
- Urządzenie nie służy do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych ani osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieciom należy towarzyszyć, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

### 2.3 Zabezpieczenia przed uszkodzeniem

- Uszkodzone patelnie lub patelnie z chropowatymi podstawami (żeliwne bez emalii) mogą spowodować uszkodzenie szkła.
- Piasek lub inne materiały ściernie mogą spowodować uszkodzenie szkła.
- Nie dopuść, aby przedmioty (nawet małe) spadły na szkło.
- Unikaj uderzania garnkami o krawędź szyby.
- Upewnij się, że urządzenie wentylacyjne jest zainstalowane zgodnie z instrukcjami producenta.
- Nie umieszczaj ani nie pozostawiaj pustych garnków na płycie grzewczej.
- Unikaj kontaktu cukru, substancji syntetycznych i folii aluminiowej z gorącymi strefami. Substancje te mogą spowo-

dować pęknięcie lub wpływać na powierzchnię z tworzywa szklano-ceramicznego w trakcie schładzania; wyłącz urządzenie i natychmiast usuń je z gorących stref (uwaga: ryzyko poparzeń)

- Ryzyko poparzeń! Nie umieszczaj przedmiotów na płycie grzewczej.
- Nigdy nie umieszczaj gorącego garnka na strefie sterowania.
- Jeżeli pod urządzeniem znajduje się wbudowana szuflada, należy zostawić odpowiednią odległość (2 cm) między zawartością szuflady a dnem urządzenia, aby zapewnić dobrą wentylację.
- Nie wkładaj do szuflady pod płytą grzewczą łatwopalnych przedmiotów (np. sprayów). Jeżeli szuflada zawiera uchwył na sztućce, musi on być wykonany z materiału odpornego na wysokie temperatury.

## 2.4 Środki ostrożności, które należy podjąć w przypadku awarii urządzenia

- Po wykryciu usterki wyłącz urządzenie i wyłącz zasilanie elektryczne.
- Natychmiast wyłącz zasilanie elektryczne urządzenia w przypadku wykrycia pęknięcia lub rozszczępienia szkła (witrażu), a następnie powiadom serwis posprzedażny.
- Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wyspecjalizowany personel. Nigdy nie otwieraj urządzenia samodzielnie.



**OSTRZEŻENIE:** Jeśli szklana powierzchnia do gotowania jest uszkodzona, wyłącz urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.

## 2.5 Inne środki ostrożności

- Upewnij się, że garnek pozostaje przez cały czas w środku strefy gotowania. Dno garnka musi pokrywać jak największą część strefy gotowania.
- Pole magnetyczne może mieć wpływ na urządzenia elektroniczne. Osoby z rozrusznikiem serca muszą najpierw skonsultować się z dystrybutorem lub lekarzem.
- Nie używaj patelni syntetycznych ani aluminiowych: mogą one topić się w strefach gotowania, gdy są jeszcze gorące.
- Nigdy nie używaj wody do gaszenia ognia. Wyłącz strefę gotowania. Delikatnie przykryj płomień pokrywką, kocem gaśniczym lub czymś podobnym.



**Używanie nieodpowiednich garnków i patelni lub zdejmowanych akcesoriów do ogrzewania naczyń, które nie nadają się do stosowania z płytą indukcyjną, nie jest objęte warunkami gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone płytce grzewczej i jej otoczeniu, które z tego wynikają.**

## 3 OPIS URZĄDZENIA

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

Płyta grzewcza i wyciąg mogą być obsługiwane oddzielnie. Ponadto w tej instrukcji obsługi znajduje się objaśnienie obsługi urządzenia.

### 3.1 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 nagrzewał. Średnica zależy od średnicy strefy gotowania. Jeśli garnek nie zostanie dostosowany do płyty grzewczej, symbol będzie nadal migał.

### 3.2 Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej

Typ	1851/1861 v2	
Moc całkowita	7400	W
Zużycie energii przez płytę grzewczą EChob**	180.5	Wh/kg
Strefy gotowania	240 x 210	mm
Znormalizowane wykrywanie minimalnej garnków	Ø 110	mm
Normalne*	2100	W
Z funkcją Power*	3700	W
Naczynia kuchenne**	A	mm
Zużycie energii ECcw****	186.4	Wh/kg

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

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



### 3.3 Dźwięki powodowane przez indukcję

Przy stosowaniu płyty indukcyjnej mogą wystąpić wszystkie rodzaje dźwięków. Dźwięki te zależą od konstrukcji i materiałów, z których wykonane jest dno naczynia kuchennego.

#### 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.

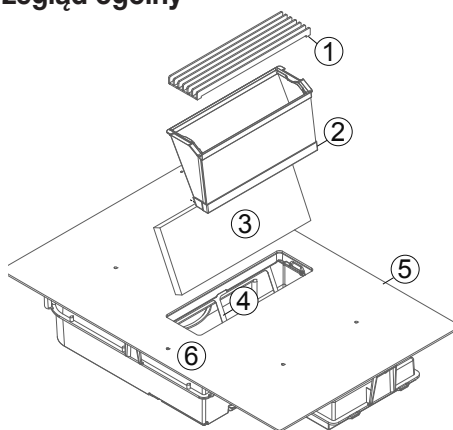
#### Klikanie

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. Gdy temperatura jest zbyt wysoka, wentylator będzie nadal pracował po wyłączeniu płyty grzewczej.

### 3.4 Przegląd ogólny



1	Kratka wlotowa
2	Filtr tłuszczu
3	Filtr monoblokowy (tylko 1861)
4	Filtr monoblokowy ramy (tylko 1861)
5	Indukcyjna płyta grzewcza
6	Obsługa

## 4 PŁYTA INDUKCYJNA

### 4.1 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

### 4.2 Przyciski sterujące i obsługa suwaków

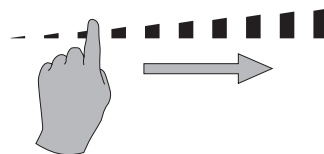
Urządzenie wyposażone jest w dotykowe przyciski sterujące, za pomocą których można ustawiać różne funkcje. Dotknięcie przycisku sterującego uruchamia funkcję. Aktywacja funkcji powoduje wyświetlanie światła, odczytu i/lub sygnału dźwiękowego.



**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

## 4.3 Sterowanie płytą grzewczą

### 4.3.1 Włączanie i wyłączanie


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:	
<b>Nastawianie</b>	<b>Wyświetlacz</b>
Przesuń od lewej do prawej strony na suwaku. (suwak służy do regulacji mocy)	0-9
<b>Wyłączanie</b>	
Przesuń od prawej do lewej strony na SUWAKU, aż na wyświetlaczu pojawi się 0 lub H = „Gorąco”.	0 H




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


### 4.3.2 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 i symbol  będzie migał 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.


### 4.3.3 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.

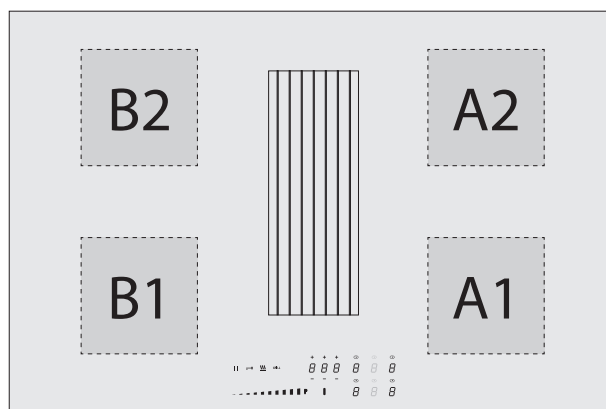
### 4.3.4 Funkcja Power

Funkcja Power  zwiększając moc znamionową wybranej strefy gotowania. W przypadku aktywacji tej funkcji te strefy gotowania będą poddawane znacznie większej mocy przez 10 minut. Funkcja Power służy do szybkiego podgrzewania dużych ilości wody, np. do makaronu.

Włączanie i wyłączanie funkcji Power:	
<b>Włączanie zasilania</b>	<b>Wyświetlacz</b>
Przesuń palec na suwaku do końca lub wciśnij koniec suwaka	P
<b>Wyłączanie zasilania</b>	
Przesuń palec na suwaku	9-0

### Zarządzanie maksymalną mocą:

Płyta grzewcza jest podzielona na 2 oddzielne grupy ogrzewania.



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 3700 W.

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

Strefa gotowania	w cm	Moc (W)
A1	24 x 21	Normalnie: 2100
A2	24 x 21	
B1	24 x 21	Moc: 3700
B2	24 x 21	

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

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

#### 4.3.5 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 dotychczas żądanej strefy gotowania.	
<b>Skróć czas</b>	001-
naciśnij [-] na czasomierzu	159...
<b>Wydłuż czas</b>	060-
naciśnij [+] na czasomierzu	059...

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 dotychczas 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:

Regulator czasowy bez gotowania	Wyświetlacz
Włącz płytę grzewczą. Naciśnij  przez 2 sekundy.	
<b>Wybierz regulator czasowy</b>	
Naciśnij [-] i [+] jednocześnie na czasomierzu	000
<b>Skróć czas</b>	060-
naciśnij [-] na czasomierzu	059...
<b>Wydłuż czas</b>	001-
naciśnij [+] na czasomierzu	002...

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.

#### 4.3.6 Programowanie automatycznego podgrzewania

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

#### Programowanie automatycznego podgrzewania:

Aktywacja automatycznego podgrzewania	Wyświetlacz
Przesuń palec na suwaku (na przykład) do 7 i przytrzymaj przez 3 sekundy	7A
<b>Wyłączanie automatycznego podgrzewania</b>	Wyświetlacz
Przesuń palec na suwaku od 0 do 9	0-9

#### Tabela automatycznego podgrzewania


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

### 4.3.7 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>II</b>
Wyłączenie	
Naciśnij <b>II</b> przez 2 sekundy, aż zacznie migać. Wybierz strefę grzewczą za pomocą przycisku wyboru strefy	<b>0-9</b>

### 4.3.8 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.

### 4.3.9 Funkcja utrzymania ciepła

Funkcja ta umożliwia automatyczne osiągnięcie i utrzymywanie temperatury 42°C, 70°C lub 94°C.

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

Włączanie i wyłączenie funkcji utrzymania ciepła	
Utrzymuj ciepło 42°	Wyświetlacz
Naciśnij <b>III</b> raz	<b>U E</b>
Utrzymuj ciepło 70°	
Naciśnij <b>III</b> dwa razy	<b>U E</b>
Utrzymuj ciepło 94°	
Naciśnij <b>III</b> trzy razy	<b>U E</b>
Wyłączanie funkcji utrzymania ciepła	
Przesuń palec na suwaku <b>0</b> do <b>9</b> lub naciśnij <b>III</b> do <b>0</b>	<b>0</b>

Maksymalny czas działania funkcji utrzymania ciepła wynosi 2 godziny.

### 4.3.10 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.

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

### 4.3.11 Funkcja grilla

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

Funkcja grilla	
Aktywuj	Wyświetlacz
Wybrać dolną strefę gotowania A1 lub B1 za pomocą przycisku wyboru strefy. Naciśnij <b>GRILL</b>	<b>0 -</b>
Zwiększ moc	
Przesuń palcem na lewym suwaku, aż do uzyskania żądanej mocy; obie strefy wyświetlają wybraną moc.	<b>.....</b>
Wyłącz grill	
Wybierz strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy. Naciśnij <b>GRILL</b>	<b>0</b>

### 4.3.12 Blokowanie sterownika

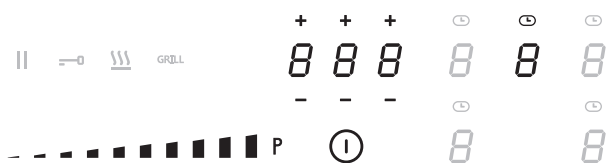
Aby uniknąć zmiany wyboru płyty grzewczej, np. podczas czyszczenia, sterownik musi być zablokowany (z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania).

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

Blokowanie	
Zablokuj	Wyświetlacz
Przytrzymaj <b>—0</b> przez 2 sekundy. Ikona świeci się teraz jasno.	<b>—0</b>
Odblokuj	
Przytrzymaj <b>—0</b> przez 2 sekundy. Ikona świeci się teraz normalnie.	<b>—0</b>

## 5 WYCIĄG

### 5.1 Panel obsługi



Obsługa wyciągu	
Włączanie/wyłączanie odciągu	ⓘ
Przycisk wyboru strefy wyciągu	8
Wskazanie czasu czasomierza	8 8 8
Przyciski wyboru czasu	⌚
Obsługa suwaka mocy	.....

### 5.2 Przyciski sterujące i obsługa suwaków

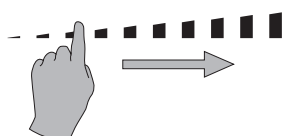
Urządzenie wyposażone jest w dotykowe przyciski sterujące, za pomocą których można ustawiać różne funkcje. Dotknięcie przycisku sterującego uruchamia funkcję. Aktywacja funkcji powoduje wyświetlanie światła, odczytu i/lub sygnału dźwiękowego.



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

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

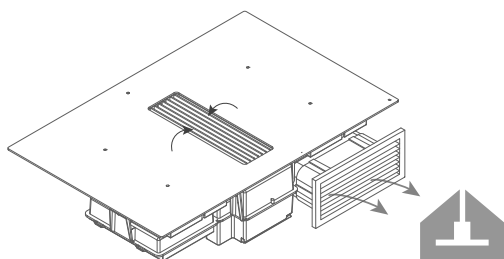
Możesz również uzyskać dostęp do określonego poziomu bezpośrednio, wybierając za pomocą palca żądany poziom.



Strefa sterowania suwakami

### 5.3 Tryb odprowadzania (tylko 1851)

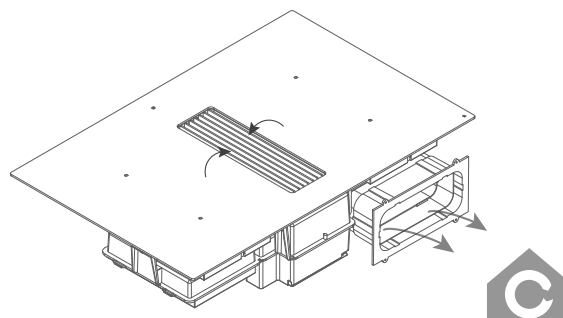
Zassane powietrze jest najpierw oczyszczone przez filtry tłuszczu, a następnie odprowadzane na zewnątrz. Można to zrobić przez użycie systemu kanałów podłączonego między urządzeniem a kratką wydmuchową w ścianie.



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

### 5.4 Tryb recyrkulacja (tylko 1861)

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



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

### 5.5 Obsługa wyciągu

#### 5.5.1 Włączanie i wyłączanie

Wyciąg	
Zwiększanie mocy wyciągu	Wyświetlacz
Nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu Przesunąć „SUWAK”	0-9
<b>Zmniejszenie mocy wyciągu</b>	
Nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu Przesunąć „SUWAK”	9-0
<b>Wyłączanie wyciągu</b>	
Nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu Przesunąć „SUWAK”	0
<b>Włączanie automatycznego wyciągu</b>	
Nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu i przytrzymać wciśnięty przez 3 sekundy	A
<b>Wyłączanie automatycznego wyciągu</b>	
Nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu i przytrzymać wciśnięty przez 3 sekundy	0
<b>Włączanie funkcji dobiegu</b>	
Nacisnąć ⓘ	A z 1
<b>Wyłączanie funkcji dobiegu</b>	LED
Nacisnąć ponownie ⓘ	zgaszona

### Automatyczny wyciąg

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

Jeżeli ta funkcja jest aktywna w momencie wyłączenia urządzenia, po włączeniu zostanie ponownie automatycznie aktywowana.

**Porada:** istnieje możliwość szybkiej zmiany mocy wyciągu przez przesunięcie „SUWAKA”. To działanie czasowo przerywa automatyczny wyciąg. Automatyczny odciąg zostanie ponownie aktywowany następnym razem po włączeniu urządzenia.

**Funkcja dobiegu tryb odprowadzania (tylko 1851):** ta funkcja jest uruchamiana po zakończeniu gotowania. Przez ustalony stały czas wszystkie opary z kuchni są zabierane przez wieżę odciągu z niewielką mocą. Podczas odprowadzania czas dobiegu jest standardowo ustawiony na 10 minut. Zaleca się, aby zawsze wykonywać funkcję w całości. Po zakończeniu czasu dobiegu wyciąg wyłącza się automatycznie.

Funkcja dobiegu może zostać wyłączona ręcznie jeszcze raz po naciśnięciu przycisku ①.

**Funkcja dobiegu tryb recyrkulacja (tylko 1861):** ta funkcja jest uruchamiana po zakończeniu gotowania. Przez ustalony stały czas wszystkie opary z kuchni są zabierane przez wieżę odciągu z niewielką mocą. Podczas recyrkulacji filtry recyrkulacji są osuszane, czas dobiegu jest standardowo ustawiony na 30 minut. Zaleca się, aby zawsze wykonywać funkcję w całości. Po zakończeniu czasu dobiegu wyciąg wyłącza się automatycznie.

Funkcja dobiegu może zostać wyłączona ręcznie jeszcze raz po naciśnięciu przycisku ①, ale nie zaleca się tego, aby nie wpływać na okres eksploatacji i działanie filtra recyrkulacji.



## 6 WSKAZANIA DO CZYSZCZENIA

### 6.1 Wskazania do czyszczenia filtra tłuszczu

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

Jeżeli urządzenie jest włączone i moc wyciągu jest ustawiona na 0, to pozostały czas można odczytać przed czyszczeniem filtra na wyświetlaczu czasomierza.

Po 20 godzinach gotowania na wyświetlaczu czasomierza pojawia się  $\text{GrF}$   $\text{00h}$ .



Filtr tłuszczu	
Pozostały czas filtra tłuszczu	Wyświetlacz
Nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu	
Nacisnąć  nad przyciskiem wyboru strefy wyciągu	$\text{GrF}$ $\text{HHh}$
Widoczny jest pozostały czas.	
Reset wskazania filtra tłuszczu	
Nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu	
Nacisnąć  nad przyciskiem wyboru strefy wyciągu	
Nacisnąć przez 3 sekundy na $\text{00h}$ do zmiany na $\text{20h}$	$\text{20h}$
Następnie ponownie nacisnąć na 3 sekundy na $\text{20h}$ , aby potwierdzić	



Przestrzegać instrukcji czyszczenia opisanych w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

### 6.2 Wskaźnik wymiany filtra recyrkulacji (tylko 1861)

Po 450 godzinach gotowania zaleca się wymianę filtra monoblokowego. To wskazanie jest podawane przez urządzenie. Po 450 godzinach gotowania na wyświetlaczu czasomierza pojawia się  $\text{odF}$   $\text{00h}$ .

Filtr recyrkulacji	
Pozostały czas filtra tłuszczu	Wyświetlacz
Nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu	
Nacisnąć 2 razy  nad przyciskiem wyboru strefy wyciągu	$\text{odF}$ $\text{HHh}$
Widoczny jest pozostały czas.	
Reset wskazania filtra tłuszczu	
Nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu	
Nacisnąć 2 razy  nad przyciskiem wyboru strefy wyciągu	
Nacisnąć przez 3 sekundy na $\text{00h}$ do zmiany na $\text{450}$	$\text{450h}$
Następnie ponownie nacisnąć na 3 sekundy na $\text{450}$ , aby potwierdzić	



Przestrzegać instrukcji wymiany opisanych w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

## 7 RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

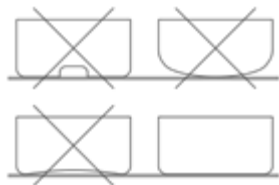
### Jakość garnków i patelni

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.**

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

### Wymiary garnków i patelni

Strefy gotowania mogą (do pewnego stopnia) automatycznie dostosowywać się do średnicy garnka. Podstawa garnka musi mieć minimalną średnicę do pracy z wybraną strefą gotowania. Umieść garnek na środku strefy gotowania, aby zoptymalizować przepływ energii. 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, kielbasy z grilla – Gulasz, rolady mięsne, kaszanka/paszтетowa	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*, **, !!!

## 8 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Stosuj się do wszystkich instrukcji opisanych w rozdziale Bezpieczeństwo



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.

### 8.1 Konserwacja płyty grzewczej



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



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



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

#### Oczyść szkło płyty indukcyjnej

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

#### Usuwanie uporczywych plam

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

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

Przypalony cukier i stopione tworzywa sztuczne najlepiej usuwać od razu — gdy są wciąż gorące — skrobakiem szklanym. Następnie należy wyczyścić płytę grzewczą w sposób opisany w punkcie „Czyszczenie płyty szklanej”. Ziarna brudu/piasku mogą spaść na płytę kuchenną podczas obierania ziemniaków lub mycia warzyw i mogą spowodować zadrapania podczas

przestawiania garnków. W związku z tym upewnij się, że na powierzchni nie ma żadnych ziaren.

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

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

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

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

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

### 8.2 Konserwacja wyciągu

#### 8.2.1 Wymywanie kratki wlotowej

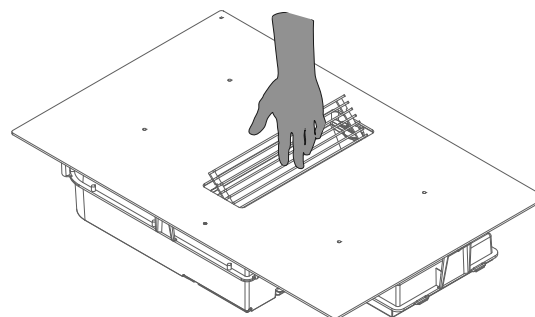


Nie używać przedmiotów, które mogą uszkodzić kratkę wlotową, np. gąbek ściernych, środków trących i agresywnych środków czyszczących.



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

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



– Chwycić kratkę wlotową i odłożyć bezpiecznie na blacie roboczym kucharki.



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

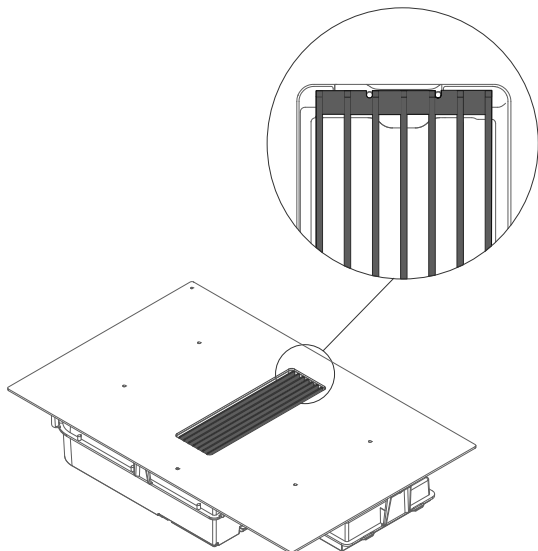


### 8.2.2 Ponowne zakładanie kratki wlotowej



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

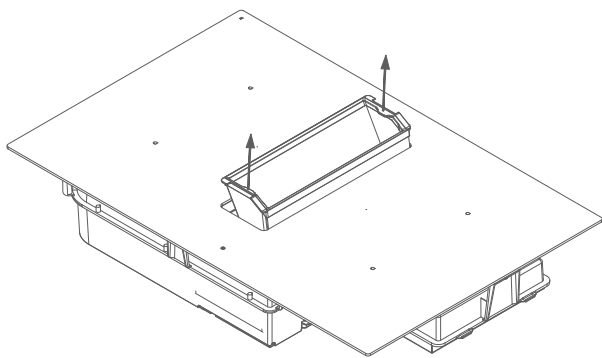
- Chwycić kratkę wlotową i założyć ją centralnie w otworze odciągu na punktach pozycjonujących.



### 8.2.3 Czyszczenie filtra tłuszczu

Jeżeli konieczne jest czyszczenie filtrów tłuszczu, taka informacja jest widoczna na wskaźniku czyszczenia filtra tłuszczu (patrz 4.5.1)

- Zdjąć kratkę wlotową (patrz 8.2.1)
- Chwycić filtr tłuszczu za uchwyty i wyjąć go z otworu wyciągu



Czyścić w zmywarce / zanurzyć w wodzie z odtłuszczającym środkiem do zmywania.



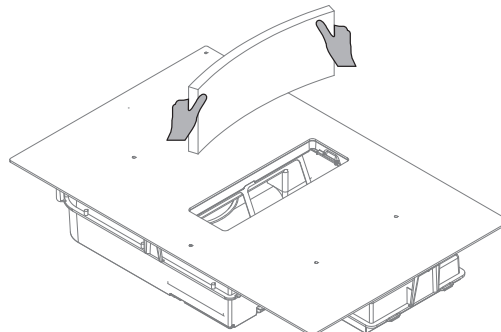
**OSTRZEŻENIE: jeżeli powyższe instrukcje nie będą przestrzegane, zbyt silne zanieczyszczenie grozi pożarem.**

Po czyszczeniu:

- włożyć filtr tłuszczu za uchwyty ponownie w otwory wyciągu we właściwym kierunku.
- Włożyć kratkę wlotową ponownie w otwór wyciągu
- Zresetować wskaźnik filtra tłuszczu (patrz 6.1)

### 8.2.4 Wymiana filtra monoblokowego (tylko 1861)

- Zdjąć kratkę wlotową (patrz 8.2.1)
- Zdjąć filtr tłuszczu (patrz 8.2.3)
- Chwycić filtr monoblokowy i przechylić go do przodu.
- Wygiąć obydwa zaczepy i wyjąć filtr monoblokowy z otworu wyciągu



Po wymianie:

- wygiąć ponownie zaczepy nowego filtra monoblokowego i włożyć je w ramę przez otwór wyciągu
- Dobrze docisnąć filtr do ramy
- włożyć filtr tłuszczu za uchwyty ponownie w otwory wyciągu we właściwym kierunku.
- Włożyć kratkę wlotową ponownie w otwór wyciągu
- Zresetować wskaźnik recyrkulacji (patrz 6.2)

## 9 WYKRYWANIE I USUWANIE DROBNYCH USTEREK

### 9.1 Komunikaty na płycie grzewczej

Kod	
$\cup$	<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>
$\cup$	Patrz rozdział 5.3.9 Utrzymywanie ciepła
$E$	<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 5.3.7 Stop & Go
$\curvearrowright$ (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.
$EB$	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 [ $G$ ]
- poziom gotowania został wybrany za pomocą przycisku sterującego [ $-$ ].

### 9.2 Komunikaty wyciągu

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

- 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.

### 9.3 Różne

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

Belgia:	Nr tel.: +32 (0)56 36 51 02
Francja:	Nr tel.: +33 (0)3 20 94 06 62
Niemcy:	Nr tel.: +49 (0)511.54.20.771
Holandia:	Nr tel.: +31088-0119110
Hiszpania:	Nr tel.: +34 938 700 895
Włochy:	Nr tel.: +39 039.20.57.501














W przypadku innych krajów skontaktuj się z lokalnym instalatorem firmy Novy w Belgii: Nr tel.: +32 (0)56/36.51.02

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


Przyklej dostarczoną naklejkę z tabliczką znamionową i numerem seryjnym tutaj.



## PRZEGLĄD FUNKCJI NOVY EASY

Sterowanie wyciągiem	Sterowanie płytą grzewczą
 Włącznik/wyłącznik wyciągu	 Przycisk włączania/wyłączania płyty grzewczej
 Wskazanie i wybór przycisku wyciągu	 Wskazanie czasu czasomierza
 Strefa obsługi suwaka	 Przyciski sterowania czasomierzem
 Wskazanie czasu czasomierza	 Przycisk sterowania Stop & Go
 Przyciski czasomierza	 Wskaźnik poziomu mocy
 Przycisk blokady	 Wskaźnik łączenia pól
	 Wskaźnik czasomierza
	 Przycisk funkcji utrzymania ciepła
	<b>GRILL</b> Funkcja grilla
	 Strefa sterowania suwakami
	 Przycisk blokady

### Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej

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

OFF – Naciśnij . Dioda LED gaśnie.

### Ustaw sterowanie mocą

WIĘCEJ – przesunąć palec na suwaku (Power Control)

MNIEJ – przesunąć palec na suwaku do 0

### Włączanie i wyłączanie funkcji Power

ON – Przesunąć palec na suwaku do końca – [P].


OFF – Przesunąć palec na suwaku [0–9].

### Limit mocy aktywowany

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

### Funkcja Stop & Go

ON – Naciśnij  I I

OFF – naciśnij  I I

### 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 0

### Korzystanie z czasomierza bez gotowania

Włącz płytę grzewczą. Naciśnij  nad przyciskiem wyboru strefy. Set the time with [-] or [+].

### Programowanie automatycznego nagrzewania

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

OFF – Przesunąć palec na suwaku

### Funkcja utrzymania ciepła

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 przedniej i tylnej strefie

OFF – Naciśnij dwa przyciski wyboru strefy.

### Funkcja grilla

ON – Naciśnij **GRILL**.

OFF – Naciśnij **GRILL**.

### Ustawianie regulacji mocy wyciągu

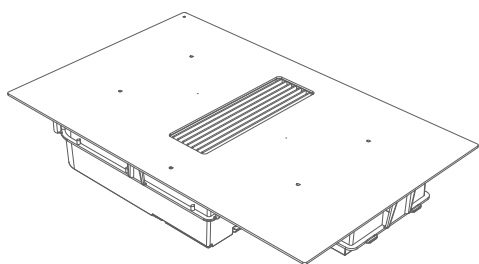
WIĘCEJ - przesunąć „SUWAK”

MNIEJ - przesunąć „SUWAK” na 0

### Automatyczna regulacja mocy wyciągu

WŁ - nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu i przytrzymać wciśnięty przez 3 sekundy

WYŁ - nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu i przytrzymać wciśnięty przez 3 sekundy



# NOVY

## Novy Easy Novy Easy Recirculation

### Obsah

<b>1 VŠEOBECNÉ INFORMACE</b>	45	<b>5 ODSÁVÁNÍ</b>	51
<b>2 BEZPEČNOST</b>	45	5.1 Ovládací panel	51
2.1 Bezpečnostní opatření při používání zařízení	45	5.2 Ovládací tlačítka a posuvný ovladač	51
2.2 Používání zařízení	45	5.3 Režim vypouštění (pouze 1851)	51
2.3 Bezpečnostní opatření proti poškození	45	5.4 Režim recirkulace (pouze 1861)	51
2.4 Bezpečnostní opatření v případě poruchy zařízení	46	5.5 Ovládání odsávání	51
2.5 Další bezpečnostní opatření	46	5.5.1 Zapnutí/vypnutí	51
<b>3 POPIS ZAŘÍZENÍ</b>	46	<b>6 INDIKACE ČIŠTĚNÍ</b>	52
3.1 Princip indukce	46	6.1 Indikace čištění tukového filtru	52
3.2 Technické specifikace indukční varné desky	46	6.2 Indikátor výměny filtru recirkulace (pouze 1861)	52
3.3 Hluk způsobený indukcí	47	<b>7 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ</b>	53
3.4 Celkový přehled	47	<b>8 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA</b>	54
<b>4 INDUKČNÍ VAŘIČ</b>	47	8.1 Údržba varné desky	54
4.1 Ovládací panel	47	8.2 Údržba odsávání	54
4.2 Ovládací tlačítka a posuvný ovladač	47	8.2.1 Vyjmutí sací mřížky	54
4.3 Ovládání varné desky	48	8.2.2 Opětovné vložení sací mřížky	55
4.3.1 Zapnutí a vypnutí	48	8.2.3 Čištění tukového filtru	55
4.3.2 Detekce hrnce	48	8.2.4 Výměna monoblokového filtru (pouze 1861)	55
4.3.3 Ukazatel zbytkového tepla	48	<b>9 ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD</b>	56
4.3.4 Funkce rychlého vaření	48	9.1 Hlášení na varné desce	56
4.3.5 Funkce časovače	49	9.2 Hlášení na digestoři	56
4.3.6 Programování automatického ohřevu	49	9.3 Ostatní	56
4.3.7 Funkce Stop & Go	50	<b>PŘEHLED FUNKCÍ NOVY EASY</b>	57
4.3.8 Funkce vyvolání	50		
4.3.9 Funkce udržování teploty	50		
4.3.10 Flexzone	50		
4.3.11 Funkce grilování	50		
4.3.12 Uzamčení ovládacího panelu	50		

## 1 VŠEOBECNÉ INFORMACE

- Před instalací zařízení a jeho zprovozněním si pečlivě přečtěte návod k použití a k instalaci. Tyto dokumenty obsahují důležité informace pro montáž a používání zařízení.
- Toto zařízení je vhodné pouze pro domácí použití.
- Ihned po vybalení zkontrolujte stav zařízení a montážního materiálu. Zařízení vybalujte opatrně. K otevření obalu nepoužívejte ostré nože. Pokud je zařízení poškozené, neinstalujte jej, kontaktujte společnost Novy.
- Tento návod pečlivě uschovejte a předejte jej další osobě, která po vás bude zařízení používat.
- Pečlivě uschovejte nálepky s uvedeným výrobním číslem. Výrobní číslo budete potřebovat při hlášení problému se zařízením.
- Recyklace přepravního obalu a starého zařízení:

Použité materiály nejsou nebezpečné pro životní prostředí a jsou vhodné k recyklaci. Obal zlikvidujte způsobem šetrným k životnímu prostředí. Zařízení rovněž obsahuje mnoho materiálů vhodných k recyklaci.

Použitá zařízení proto likvidujte odděleně od ostatního odpadu. Recyklace zařízení organizovaná výrobcem se provádí za nejlepších podmínek v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o elektrickém a elektronickém odpadu. Informujte se ve své obci nebo u svého prodejce o nejbližším sběrném místě pro likvidaci svého starého zařízení.



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

Dodržujte tyto pokyny pro prevenci zranění a věcných škod.

## 2 BEZPEČNOST

### 2.1 Bezpečnostní opatření při používání zařízení

- Odstraňte všechny etikety a nálepky ze skla.
- Výrobek neupravujte ani neměňte.
- Varná deska nesmí být používána pro odkládání předmětů ani jako pracovní plocha.
- Bezpečnost lze zaručit pouze v případě, že je zařízení připojeno k zemnicímu vodiči v souladu s požadovanými předpisy.
- Pro připojení k elektrické síti nepoužívejte prodlužovací kabel.

### 2.2 Používání zařízení

- Před prvním použitím vyčistěte skleněnou desku vlhkým hadříkem a osušte ji. Nepoužívejte saponáty, mohou způsobit namodralý zákal.
- Nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a poklice, na skleněný povrch varné desky, mohou se rozpálit.
- Ujistěte se, že se elektrické kabely pevných nebo mobilních zařízení nedostanou do kontaktu s horkým povrchem varné desky nebo s horkým hrcem.
- Používejte pouze vhodné hrnce/pánve. Jiné materiály by se mohly roztavit nebo vzplanout.
- Zařízení nikdy nezakrývejte tkaninou či ochranným povlakem. Mohlo by dojít k přehřátí nebo ke vzplanutí.
- Po použití vypněte zdroj tepla.
- Dávejte zvýšený pozor při vaření s olejem a tukem, mohly by snadno vzplanout.
- Magneticky citlivé předměty (kreditní karty, chytré telefony apod.) se nesmí dostat do bezprostřední blízkosti zapnutého zařízení.
- Během používání zařízení a po něm zabraňte vzniku popálenin.
- Děti mladší 8 let, osoby s omezenými psychologickými a/nebo mentálními schopnostmi a osoby s nedostatečnými znalostmi smí zařízení používat pouze pod dohledem anebo po proškolení o bezpečném používání tohoto zařízení.
- Toto zařízení není určeno pro použití osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem příslušné osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo od ní neobdržely instrukce o bezpečném použití zařízení.
- Děti musí být pod dohledem, který zajistí, aby si se zařízením nehrály.

### 2.3 Bezpečnostní opatření proti poškození

- Poškozené hrnce nebo hrnce s hrubým dnem (litina bez smaltování) mohou způsobit poškození skla.
- Písek nebo abrazivní materiály mohou způsobit poškození skla.

- Zabraňte pádu (i malých) předmětů na sklo.
- Vyvarujte se tvrdým nárazům hrnců na rohy skleněné desky.
- Ujistěte se, že je větrání zařízení instalováno v souladu s pokyny výrobce.
- Nestavte na varnou desku prázdné hrnce.
- Zamezte kontaktu horkých zón s cukrem, syntetickými látkami nebo hliníkovou fólií. Tyto látky mohou během vychládání způsobit popraskání nebo poškození sklokeramického povrchu: vypněte spotřebič a okamžitě je odstraňte z horkých zón (pozor: riziko popálení)
- Riziko popálení! Nestavte na varnou desku žádné předměty.
- Horký hrnec nikdy nestavte na ovládací zónu.
- Je-li pod vestavěným zařízením umístěná zásuvka, ujistěte se, že je mezi obsahem zásuvky a spodní částí zařízení dostatečný prostor (2 cm) pro zajištění správného odvětrávání.
- Do zásuvky pod varnou deskou neukládejte hořlavé předměty (například spreje). Je-li v zásuvce umístěn držák příborů, musí být vyroben z materiálu odolného vysoké teplotě.

## 2.4 Bezpečnostní opatření v případě poruchy zařízení

- Po zjištění poruchy vypněte zařízení i přívod elektrické energie.
- Všimnete-li si praskliny nebo trhliny na sklokeramickém povrchu, okamžitě vypněte přívod elektrické energie a uvědomte poprodejní servis.
- Opravy mohou provádět jen odborníci. Nikdy zařízení sami neotevírejte.



**VAROVÁNÍ:** Je-li skleněný povrch varné desky poškozený, vypněte zařízení, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.

## 2.5 Další bezpečnostní opatření

- Dbejte na to, aby byly hrnce vždy umístěny uprostřed varné zóny. Dno hrnce musí zakrývat co možná největší plochu varné zóny.
- Magnetické pole může poškodit elektronická zařízení. Lidé s kardiostimulátorem se musí nejprve poradit s prodejcem nebo lékařem.
- Nepoužívejte syntetické nebo hliníkové hrnce: mohou se na horkém povrchu varné zóny roztavit.
- K uhašení ohně nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně zakryjte poklicí, hasící rouškou a podobně.



**Záruční podmínky se nevztahují na použití nevhodných hrnců a pánví ani na použití odnímatelného příslušenství pro ohřívání hrnců, které není určeno pro použití s indukčními varnými deskami. Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé na varné desce a jejím okolí způsobené shora uvedeným.**

## 3 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.

### 3.1 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.

### 3.2 Technické specifikace indukční varné desky

Typ	1851/1861 v2	
Celkový výkon	7400	W
Energetická spotřeba varné desky EChob**	180.5	Wh/kg
Varné zóny	240 x 210	mm
Standardizovaná detekce minimální hrnce	Ø 110	mm
Normální*	2100	W
Rychlé vaření*	3700	W
Nádobí**	A	
Energetická spotřeba ECcw**	186.4	Wh/kg

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

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

### 3.3 Hluk způsobený indukcí

Při používání indukční varné desky může vznikat různý hluk. Tyto zvuky jsou závislé na konstrukci a materiálu dna použitého nádobí.

#### 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.

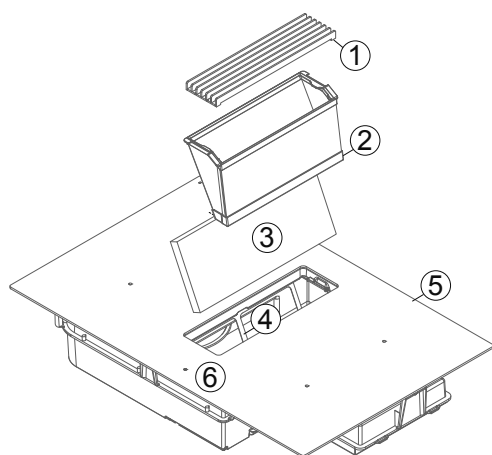
#### Cvakání

Při nižším výkonu mohou elektronické spínače cvakat.

#### Hučení

Bzučení se může ozvat při zapnutí ventilátoru. Tento ventilátor ochlazuje elektroniku při intenzivním používání varné desky. Je-li teplota příliš vysoká, poběží ventilátor i po vypnutí varné desky.

### 3.4 Celkový přehled



1	Sací mřížka
2	Tukový filtr
3	Monoblokový filtr (pouze 1861)
4	Ramový monoblokový filtr (pouze 1861)
5	Indukční varnič
6	Ovládání

## 4 INDUKČNÍ VARIČ

### 4.1 Ovládací panel



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

### 4.2 Ovládací tlačítka a posuvný ovladač

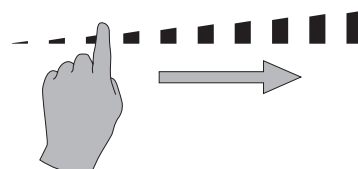
Zařízení je vybaveno dotykovým ovládacím panelem, jímž můžete nastavit různé funkce. Funkce se ovládají dotykem ovládacích tlačítek. Aktivace funkce je indikována rozsvícením kontrolky, zobrazením textu a/nebo akustickým signálem.



**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

## 4.3 Ovládání varné desky

### 4.3.1 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  „Horké“.	 




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


### 4.3.2 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 bliká symbol .
- Je-li hrnec během vaření odstraněn z varné zóny, je její funkce pozastavena. Na displeji bliká symbol . Je-li hrnec postaven zpět na varnou desku, symbol  zmizí. Vaření pokračuje na té úrovni výkonu, která byla předtím nastavena.

Po použití varnou zónu vypněte. Detekce hrnce  bude deaktivována.


### 4.3.3 Ukazatel zbytkového tepla

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





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

### 4.3.4 Funkce rychlého vaření

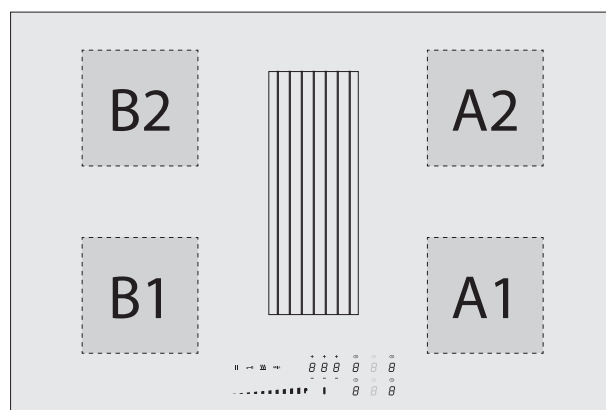
Funkce rychlého vaření  zvyšuje výkon vybrané varné zóny. Je-li aktivována tato funkce, vykazují vybrané varné zóny po dobu 10 minut výrazně vyšší výkon.

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

Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření:	
Zapnutí funkce rychlého vaření	Displej
Přejedte prstem po posuvném ovladači až na konec nebo stiskněte konec ovladače	
Vypnutí funkce rychlého vaření	
Přejedte prstem po posuvném ovladači	

### Řízení maximálního výkonu:

Varná deska je rozdělena do 2 samostatných topných skupin.





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

Maximální individuální výkon pro každou zónu činí 3700 W.

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

Varná zóna	v cm	Výkon (W)
A1	24 x 20	Normální: 2100 Rychlé vaření: 3700
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	Rychlé vaření: 3700
B2	24 x 20	

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



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

#### 4.3.5 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 přejedte 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>	
stiskněte na časovači -	001- 159...
<b>Zvýšení doby</b>	
stiskněte na časovači +	060- 059...

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	000

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

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 [- - -]	000
<b>Snížení doby</b>	
stiskněte na časovači [-]	060- 059...
<b>Zvýšení doby</b>	
stiskněte na časovači [+]	001- 002...

Automatické vypnutí po uplynutí doby vaření: Jakmile uplyne zvolená doba vaření, na displeji se rozblíká symbol ---, ozve se pípnutí a varná zóna se vypne. Pro vypnutí akustického signálu a blikání stiskněte na časovači tlačítko [000].

#### 4.3.6 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 7) a podržte jej po dobu 3 sekund	7A
<b>Vypnutí automatického ohřevu</b>	
Přejedte prstem po posuvném ovladači na hodnotu 0 až 9	0-9


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

### 4.3.7 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 <b>  </b> .	<b>  </b>
Vypnutí	
Stiskněte tlačítko <b>  </b> na 2 sekundy, dokud nezačne blikat. Zvolte varnou zónu tlačítkem volby zóny	<b>0-9</b>

### 4.3.8 Funkce vyvolání

- Po vypnutí varné desky  je možné zrušit poslední zvolené nastavení: (maximálně do 10 sekund)
- Stav všech varných zón (výkon)
  - Minuty a sekundy naprogramované v časovačích varných zón
  - Funkce „automatické vaření“
  - Funkce udržování teploty

Postup zrušení je následující:

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

Předchozí nastavení jsou nyní opět aktivní.

### 4.3.9 Funkce udržování teploty

Tato funkce umožňuje automatické dosažení a udržování teploty 42 °C, 70 °C nebo 94 °C.

Zabraňuje tak překypění hrnců nebo napálení pokrmů na dno hrnců.

Zapnutí a vypnutí funkce udržování teploty	
Udržování teploty 42 °C	Displej
Stiskněte jedenkrát <b>   </b>	<b>U 8</b>
Udržování teploty 70 °C	
Stiskněte dvakrát <b>   </b>	<b>U 8</b>
Udržování teploty 94 °C	
Stiskněte třikrát <b>   </b>	<b>U 8</b>
Vypnutí funkce udržování teploty	
Přejedte prstem po posuvném ovladači na hodnotu <b>0</b> až <b>9</b> nebo stiskněte <b>   </b> , dokud se nezobrazí <b>0</b>	<b>0</b>

Maximální doba udržování teploty činí 2 hodiny.

### 4.3.10 Flexzone

Tato funkce vám umožní spojit dvě levé a dvě pravé zóny a vytvořit tak 2 velké flexibilní zóny. Tuto funkci lze aktivovat manuálně.

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

### 4.3.11 Funkce grilování

Tato speciální funkce vaření optimalizuje tepelnou úpravu v litinové pánvi / v pekáči. Výsledkem je chutněji připravený pokrm. Flexi zóny A1 a A2 nebo B1 a B2 musí být propojeny pomocí Flexzone.

Funkce grilování	
Aktivace	Displej
Pomocí tlačítka volby zóny zvolte spodní varnou zónu A1 nebo B1. Stiskněte tlačítko <b>GRILL</b>	<b>0 -</b>
Zvýšení výkonu	
Přejedte prstem po levém posuvném ovladači na požadovaný výkon; u obou zón se zobrazí zvolený výkon.	<b>.....</b>
Vypnutí funkce grilování	
Pomocí tlačítka výběru zóny vyberte varnou zónu. Stiskněte tlačítko <b>GRILL</b>	<b>0</b>

### 4.3.12 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 <b>—0</b> na 2 sekundy. Ikona se nyní jasně rozsvítí.	<b>—0</b>
Odemčení	
Stiskněte na 2 sekundy <b>—0</b> . Ikona se nyní normálně rozsvítí.	<b>—0</b>

## 5 ODSÁVÁNÍ

### 5.1 Ovládací panel



Ovládání odsávání	
Zapnutí/vypnutí odsávání	①
Tlačítko pro výběr zóny na odsávání	8
Zobrazení času časovače	8 8 8
Tlačítko výběru časovače	Ⓛ
Možnost ovládání posuvníku	.....

### 5.2 Ovládací tlačítka a posuvný ovladač

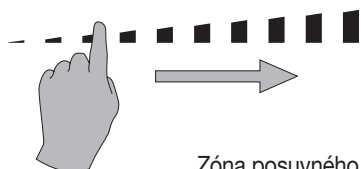
Zařízení je vybaveno dotykovým ovládacím panelem, jímž můžete nastavit různé funkce. Funkce se ovládají dotykem ovládacích tlačítek. Aktivace funkce je indikována rozsvícením kontrolky, zobrazením textu a/nebo akustickým signálem.



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

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

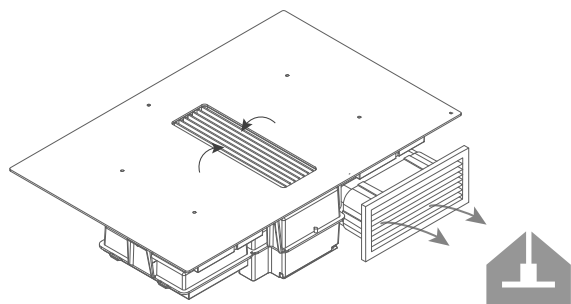
Požadovanou úroveň výkonu můžete rovněž nastavit tak, že prstem rovnou stisknete zvolenou úroveň.



Zóna posuvného ovladače

### 5.3 Režim vypouštění (pouze 1851)

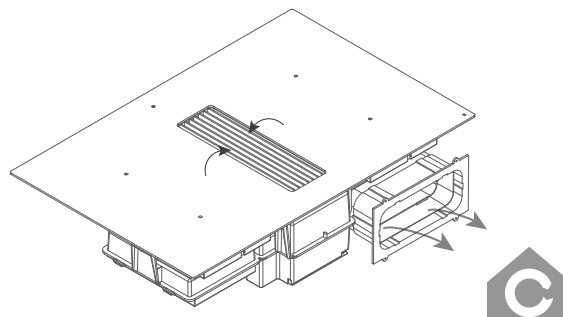
Nasávaný vzduch je nejprve vyčištěn tukovými filtry a poté vypuštěn ven. Toho lze dosáhnout pomocí potrubí připojeného mezi jednotkou a mřížkou ve zdi.



Pro optimální účinnost systému zajistěte v kuchyni dostatečný přísun vzduchu.

### 5.4 Režim recirkulace (pouze 1861)

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



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

### 5.5 Ovládání odsávání

#### 5.5.1 Zapnutí/vypnutí

Odsávání	
<b>Zvýšení výkonu odsávání</b>	Obrazovka
Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání Posuňte ovladač „POSUVNÍKU“	0-9
<b>Snížení výkonu odsávání</b>	
Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání Posuňte ovladač „POSUVNÍKU“	9-0
<b>Vypnutí odsávání</b>	
Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání Posuňte ovladač „POSUVNÍKU“	0
<b>Zapnutí automatického odsávání</b>	
Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání a podržte jej po dobu 3 sekund	A
<b>Vypnutí automatického odsávání</b>	
Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání a podržte jej po dobu 3 sekund	0
<b>Zapnutí funkce doběhu</b>	
Stiskněte ①.	A z 1
<b>Vypnutí funkce doběhu</b>	
Ještě jednou stiskněte ①.	LED zhasne


Automatické odsávání

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


Pokud je tato funkce aktivní a spotřebič je vypnutý, automaticky se znovu aktivuje po zapnutí spotřebiče.

**Tip:** posunutím „POSUVNÍKU“ je možné rychle změnit výkon odsávání. Tato akce dočasně přeruší automatické odsávání. Automatické odsávání se znovu aktivuje při příštím zapnutí zařízení.

**Funkce doběhu režim vypouštění (pouze 1851):** Tato funkce se aktivuje po ukončení vaření. V tomto případě jsou všechny zbylé výpary z kuchyně absorbovány odsávací věží při nízké extrakční síle po určitou pevnou dobu. Ve výchozím nastavení je doba sledování nastavena na 10 minut. Tuto funkci se doporučuje provádět vždy v plném rozsahu. Odsávání se automaticky vypne po uplynutí doby doběhu.

Funkci doběhu lze vypnout ručně dalším stisknutím tlačítka .


**Funkce doběhu režim recirkulace (pouze 1861):** Tato funkce se aktivuje po ukončení vaření. V tomto případě jsou všechny zbylé výpary z kuchyně absorbovány odsávací věží při nízké extrakční síle po určitou pevnou dobu. Během recirkulace se recirkulační filtry vysuší, doba sledování je standardně nastavena na 30 minut. Tuto funkci se doporučuje provádět vždy v plném rozsahu. Odsávání se automaticky vypne po uplynutí doby doběhu.








Funkci doběhu lze vypnout ručně dalším stisknutím tlačítka , ale nedoporučuje se to, aby to neovlivnilo životnost a provoz recirkulačního filtru.

## 6 INDIKACE ČIŠTĚNÍ

### 6.1 Indikace čištění tukového filtru

Tukový filtr se doporučuje vyčistit po 20 hodinách vaření. Tato indikace se zobrazuje na samotném zařízení.


Pokud je spotřebič zapnutý a výkon odsávání nastaven na 0, zbývající čas před čištěním filtru lze přečíst na displeji časovače. Po 20 hodinách vaření se na displeji časovače zobrazí .








Tukový filtr	
Zbývající životnost tukového filtru	Obrazovka
Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání Stiskněte tlačítko  nad tlačítkem pro výběr zóny odsávání Zobrazí se zbývající životnost.	
Reset indikace tukového filtru	
Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání Stiskněte tlačítko  nad tlačítkem pro výběr zóny odsávání Po dobu 3 sekund stiskněte  , dokud se nezmění na  Poté znovu stiskněte na 3 sekundy  a volbu potvrďte	



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

### 6.2 Indikátor výměny filtru recirkulace (pouze 1861)

Monoblokový filtr se doporučuje vyměnit po 450 hodinách vaření. Tato indikace se zobrazuje na samotném zařízení. Po 450 hodinách vaření se na displeji časovače zobrazí .

Recirkulační filtr	
Zbývající životnost tukového filtru	Obrazovka
Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání Stiskněte dvakrát tlačítko  nad tlačítkem pro výběr zóny odsávání Zobrazí se zbývající životnost.	
Reset indikace tukového filtru	
Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání Stiskněte dvakrát tlačítko  nad tlačítkem pro výběr zóny odsávání Po dobu 3 sekund stiskněte  , dokud se nezmění na  Poté znovu stiskněte na 3 sekundy  a volbu potvrďte	



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

## 7 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ

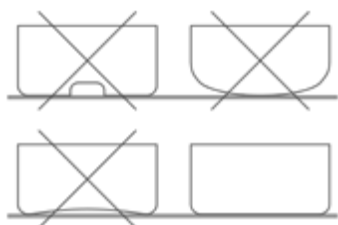
### Kvalita hrnců a pánví

Vhodné kuchyňské nádobí, hrnce a pánve jsou vyrobeny z: oceli, smaltované oceli, litiny, nerezové oceli s magnetickým dnem, hliníku s magnetickým dnem (min. ± 100 mm). Nevhodné nádobí je vyrobeno z: hliníku a nerezové oceli bez magnetického dna, mědi, mosazi, keramiky a porcelánu. Výrobci udávají, zda jsou jejich výrobky vhodné pro indukci.

Abyste se ujistili, že je vaše nádobí vhodné:

- Nalijte trochu vody do hrnce a umístěte jej na indukční varnou zónu nastavenou na **9**. Voda by měla být během několika sekund horká.
- Přidržte u dna hrnce magnet. Magnet by měl přitahován.

Některé hrnce po postavení na indukční varnou zónu hučí. To však neznamená, že je zařízení vadné; neovlivní to ani jeho funkci. Při zvýšení výkonu se zvuk ztiší.



**Chcete-li hrnce přesunout, zvedněte je, zabráníte tak vzniku skvrn a poškrábání.**

- Pokud je to možné, připravujte pokrmy pod poklicí.

### Rozměry hrnců

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

Teplu bude generovat pouze povrch hrnce umístěný nad indukční spirálou. Zbylá část povrchu, který se nenachází nad indukční spirálou, bude teplo 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 pokrmy	2-3
Vaření v páře	– Zelenina, ryby, maso	3-4
Voda	– Vařené brambory, polévky, těstoviny – Čerstvá zelenina	4-5
Dušení	– Maso, játra, vejce, grilované klobásy – Guláš, masové závitky, puding	6-7
Vaření Pečení	– Brambory, lívance, sušenky	7-8
Pečení Uvedení do varu	– Steaky, omelety – voda	9
Vaření	– Uvedení velkého množství vody do varu	P+ ,, !!

## 8 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



**Dodržujte všechny pokyny uvedené v kapitole Bezpečnost**



**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.**

### 8.1 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.**

#### ***Vyčistěte sklo varné desky***

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

#### ***V případě odolných skvrn***

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

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

Napálený cukra roztavený plast se nejlépe odstraní ještě za horka škrabkou na sklo. Poté varnou desku vyčistěte podle pokynů v kapitole „Čištění sklokeramické varné desky“. Zrnka nečistot/písku mohou při loupání brambor nebo mytí zeleniny spadnout na varnou desku a při přesunu hrnce způsobit 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 dny hrnce, toto namáhání zanechává na povrchu tmavé skvrny. Nepoužívejte varnou desku jako stůl nebo odkládací plochu pro nádobí.

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

### 8.2 Údržba odsávání

#### 8.2.1 Vyjmutí sací mřížky

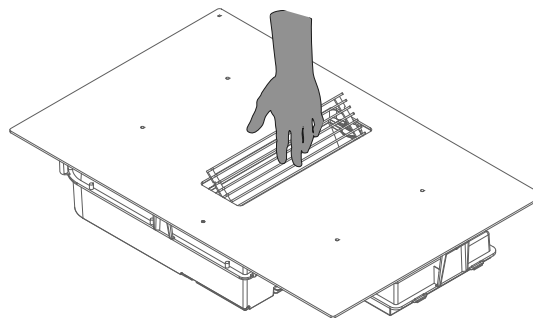


**Nepoužívejte předměty, které by mohly poškodit sací mřížku, jako je drátěnka, abrazivní čistič a agresivní čisticí prostředky.**



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

– Na sací mřížku zatlačte vpravo a vyklepnete ji.



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



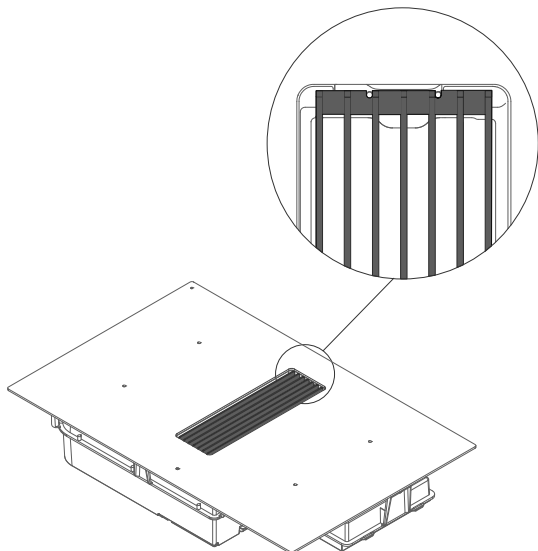
**Abyste zabránili poškrábání, nepokládejte sací mřížku na sklo varné desky. Nepokládejte sací mřížku na zapnutou varnou desku, aby nedošlo k zahřátí.**

### 8.2.2 Opětovné vložení sací mřížky



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

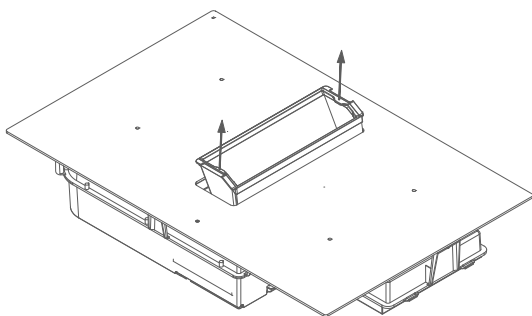
- Uchopte sací mřížku a umístěte ji centrálně do sacího otvoru prostřednictvím polohovacích bodů.



### 8.2.3 Čištění tukového filtru

Je-li třeba vyčistit tukové filtry, je to indikováno indikátorem čištění tukového filtru (viz 4.5.1)

- Vyměňte sací mřížku (viz 8.2.1)
- Uchopte tukový filtr za rukojeti a vytáhněte jej ze sacího otvoru



Očistěte jej v myčce na nádobí, nebo jej ponořte do horké vody s odmašťovacím prostředkem.



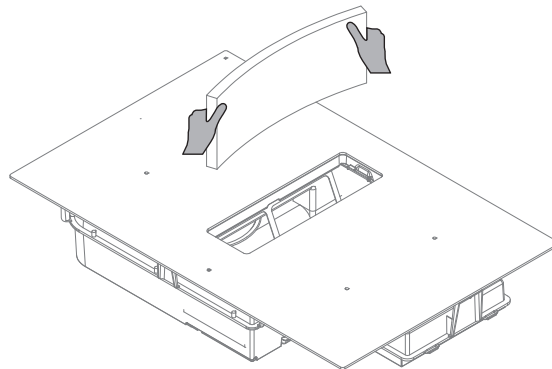
**VÝSTRAHA: Při nedodržení výše uvedených pokynů hrozí nebezpečí požáru v důsledku nadměrného znečištění.**

Po vyčištění:

- Vložte tukový filtr zpět do sacího otvoru pomocí rukojetí ve správném směru.
- Vložte sací mřížku zpět do sacího otvoru
- Resetujte indikaci tukového filtru (viz 6.1)

### 8.2.4 Výměna monoblokového filtru (pouze 1861)

- Vyměňte sací mřížku (viz 8.2.1)
- Vyměňte tukový filtr (viz 8.2.3)
- Vezměte monoblokový filtr a nakloňte jej dopředu.
- Sklopte oba rohy a vyjměte monoblokový filtr ze sacího otvoru












Po výměně:

- Sklopte rohy nového monoblokového filtru a umístěte jej do rámu skrz sací otvor
- Pevně přitlačte filtr k rámu
- Vložte tukový filtr zpět do sacího otvoru pomocí rukojetí ve správném směru.
- Vložte sací mřížku zpět do sacího otvoru
- Resetujte indikaci recirkulace (viz 6.2)

## 9 ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD

### 9.1 Hlášení na varné desce

Kód	
	<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>
	Viz kapitolu 5.3.9 Udržování teploty (1821)
	<ul style="list-style-type: none"><li>– Elektronický systém je poškozený.</li><li>– Varnou desku odpojte a znovu ji připojte.</li><li>– Obratě se na poprodejní servis</li></ul>
	Viz kapitolu 5.3.7 Stop & Go (1821)
	Ovládací tlačítka jsou potřísněna tekutinou nebo zakryta nějakým předmětem. Jakmile budou tlačítka uvolněna nebo vyčištěna, symbol zmizí.
	Varná deska se přehřála, nechte ji zchladnout a poté ji opět zapněte.
	Je zablokovaný přívod vzduchu do ventilátoru. Uvolněte jej.
	Varná deska nebyla správně zapojena do sítě. Zkontrolujte zapojení. (1821)
	Závada v interním sběrníčovém systému zařízení.

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

#### Varná deska nebo varná zóna nefunguje:

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




#### Jedna nebo žádná zóna nefunguje:

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

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

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

#### Ovladač automatického vaření zřejmě nefunguje:

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

### 9.2 Hlášení na digestoři

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

- 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.

### 9.3 Ostatní

Porucha: V případě poruchy neváhejte kontaktovat naše servisní oddělení:

Belgie:	Tel.: +32 (0)56 36 51 02
Francie:	Tel.: +33 (0)3 20 94 06 62
Německo:	Tel.: +49 (0)511.54.20.771
Nizozemsko:	Tel.: +31088-0119110
Španělsko:	Tel.: +34 938 700 895
Itálie:	Tel.: +39 039.20.57.501

Z ostatních zemí kontaktujte příslušného technika v Belgii:  
Tel.: +32 (0)56/36.51.02

Pro správnou a rychlou reakci potřebuje servisní oddělení znát typ vašeho zařízení. Tuto informaci naleznete na typovém štítku umístěném na vnitřním rámu digestoře.







Na toto místo nalepte dodanou nálepku s typovým štítkem a sériovým číslem.















## PŘEHLED FUNKCÍ NOVY EASY


### Ovládání odsávání

	Tlačítko zapnutí/vypnutí pro odsávání
	Zobrazení a výběr tlačítka odsávání
	Zóna pro ovládání posuvníků
	Zobrazení času časovače
	Tlačítka časovače
	Tlačítko zámku

### Ovládání varné desky

	Ovládací tlačítko zapnutí/vypnutí varné desky
	Ukazatel doby časovače
	Tlačítka pro ovládání časovače
	Ovládací tlačítko funkce Stop & Go
	Ukazatel úrovně výkonu
	Ukazatel Flexzone
	Ukazatel časovače
	Tlačítko funkce udržování teploty
<b>GRILL</b>	Funkce grilování
	Zóna posuvného ovladače
	Tlačítko zámku

### Spínač zapnutí/vypnutí varné desky

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

VYPNUTÍ – Stiskněte tlačítko . LED kontrolka zhasne.

### Nastavení ovládání výkonu

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

SNÍŽIT – Přejedte prstem po posuvném ovladači na hodnotu 0

### Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření


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


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

### Aktivované omezení rychlého vaření

[9] se sníží na [8] a bliká [8]

### Funkce Stop & Go

ZAPNUTÍ – Stiskněte 

VYPNUTÍ – Stiskněte 

### 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 0

### Použití časovače bez vaření

Zapněte varnou desku. Stiskněte  nad tlačítkem výběru zóny. Pomocí [-] a [+] nastavte čas.

### Programování automatického ohřevu

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

VYPNUTÍ – Přejedte prstem po posuvném ovladači

### Funkce udržování teploty

ZAPNUTÍ – stiskněte tlačítko 

VYPNUTÍ – stiskněte tlačítko 

### Manuální ovládání Flexzone

ZAPNUTÍ – současně stiskněte obě tlačítka výběru zóny

VYPNUTÍ – současně stiskněte obě tlačítka výběru zóny

### Automatické ovládání Flexzone

ZAPNUTÍ – Na přední a zadní zónu umístěte hrnec

VYPNUTÍ – stiskněte obě tlačítka výběru zóny

### Funkce grilování

ZAPNUTÍ – stiskněte tlačítko **GRILL**

VYPNUTÍ – stiskněte tlačítko **GRILL**

### Nastavení regulace výkonu odsávání

VÍCE - posunutí na „POSUVNÍKU“

MÉNĚ - posunutí „POSUVNÍKU“ směrem k 0

### Automatické regulace výkonu odsávání

ZAPNUTO - Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání a podržte jej po dobu 3 sekund

VYPNUTO - Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání a podržte jej po dobu 3 sekund

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**

**NOVY nv**

Noordlaan 6  
B - 8520 KUURNE  
Tel. 056/36.51.00  
Fax 056/35.32.51

E-mail: [novy@novy.be](mailto:novy@novy.be)  
[www.novy.be](http://www.novy.be)  
[www.novy.com](http://www.novy.com)

France: Tél: 0320.940662  
Deutschland und Österreich: Tel: +49 (0)511.54.20.771  
Nederland: Tel.: +31 (0)88-0119110  
United Kingdom: +44 (0)207 866 2493  
España: Tel.: +34 938 700 895  
Italia: Tel.: +39 039.20.57.501