

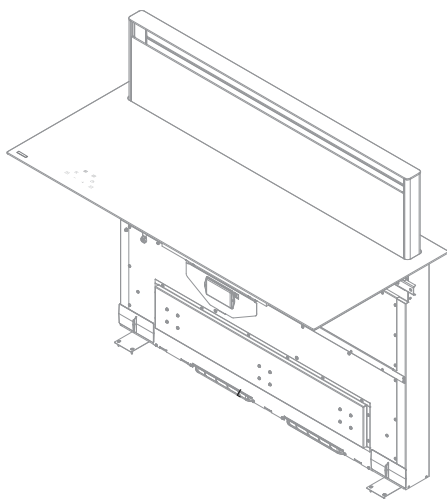
ES	Instrucciones de uso	pág. 2
IT	Manuale di istruzioni	p. 18
PL	Instrukcja obsługi	str. 34
CZ	Návod k obsluze	str. 50

42110 Novy Panorama 120 Pro 4 zones
42120 Novy Panorama 120 Pro 5 zones



42110 42120 110136 GB1

NOVY



NOVY

Novy PANORAMA 120 PRO

Contenido

1 Información general	3	5 Manejo de la torre de extracción	9
2 Seguridad	3	5.1 Panel de mando de la campana extractora	9
2.1 Precauciones antes de utilizar el aparato	3	5.2 Funcionamiento por aplicación móvil	10
2.2 Uso del aparato	3	5.3 Modos de funcionamiento	10
2.3 Precauciones para evitar daños	3	5.3.1 Modo extracción	10
2.4 Precauciones en caso de fallo del aparato	4	5.3.2 Modo recirculación	10
2.5 Otras precauciones	4	5.4 Activación, desactivación y función de retardo	10
3 Descripción del APARATO	4	5.5 Aumento y reducción del nivel de potencia	11
3.1 Principio de la inducción	4	5.6 Apagado automático	11
3.2 Características técnicas de la placa de cocción por inducción	4	5.7 Cómo bloquear la torre de extracción	11
3.3 Sonidos de la inducción	5	6 Indicaciones de limpieza	11
3.4 Presentación global	5	6.1 Indicación de limpieza de los filtros de grasa	11
4 Placa de inducción Novy Panorama Pro	6	6.2 Filtro monobloque con indicador de sustitución (solo con recirculación)	11
4.1 Manejo de la placa de cocción	6	6.3 Módulo de I/O	11
4.1.1 Panel de mando de la placa de cocción Novy Panorama Pro	6	7 Consejo de cocción	12
4.2 Manejo de las teclas y el deslizador	6	8 Limpieza y mantenimiento	13
4.3 Manejo de la placa de cocción	6	8.1 Mantenimiento de la placa de cocción	13
4.3.1 Activación y desactivación	6	8.2 Mantenimiento de la campana	13
4.3.2 Detección del recipiente	6	8.2.1 Limpieza después de cada uso	13
4.3.3 Indicación de calor residual	6	8.2.2 Limpieza de los filtros de grasa	14
4.3.4 Función Power y función Super Power	7	8.2.3 Limpieza en caso de derrame	14
4.3.5 Temporizador	7	9 Resolver pequeñas averías	15
4.3.6 Programación de la cocción automática	8	9.1 Avisos en la placa de cocción	15
4.3.7 Función Stop & Go	8	9.2 Avisos en la extracción	15
4.3.8 Función de repetición	8	9.3 Otros	16
4.3.9 Función 'mantener caliente'	8	Resumen de funciones Novy Panorama Pro	17
4.3.10 Función puente	9		
4.3.11 Función grill	9		
4.3.12 Bloqueo del panel de mando	9		
4.3.13 Función «chef»	9		

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/sartenes 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 cocción por inducción con extracción integrada en la encimera. La placa de cocción por inducción dispone de 4 zonas de cocción, con una torre de ventilación integrada en la parte trasera de la placa para extraer los humos de cocción.


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

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	42110	42120	
Potencia total	7400	10400	W
Consumo energético de la placa de cocción EChob**	174.6	178.3	Wh/kg
Zona de cocina izquierda	Ø 280	240x200	mm
Detección de recipiente de cocina	Ø 130	Ø 110	mm
Normal*	2300	2100	W
Con Power*	3000	2300	W
Super Power*	-	3000	W
Recipiente de cocina **	D	C	
Consumo energético ECcw**	196.5	159.5	Wh/kg

Modelo	42110	42120	
Zona de cocina izquierda centro	Ø 230	240x200	mm
Detección de recipiente de cocina	Ø 110	Ø 110	mm
Normal*	2300	2100	W
Con Power*	3000	2300	W
Super Power*	-	3000	W
Recipiente de cocina **	D	C	
Consumo energético ECcw**	182,9	188	Wh/kg
Zona de cocina central		Ø 280	mm
Detección de recipiente de cocina		Ø 130	mm
Normal*		2300	W
Con Power*		3000	W
Super Power*			W
Recipiente de cocina **		D	
Consumo energético ECcw**		196.5	Wh/kg
Zona de cocina derecha centro	240x200	240x200	mm
Detección de recipiente de cocina	Ø 110	Ø 110	mm
Normal*	2100	2100	W
Con Power*	2300	2300	W
Super Power*	3000	3000	W
Recipiente de cocina **	C	C	
Consumo energético ECcw**	159.5	159.5	Wh/kg
Zona de cocina derecha	240x200	240x200	mm
Detección de recipiente de cocina	Ø 110	Ø 110	mm
Normal*	2100	2100	W
Con Power*	2300	2300	W
Super Power*	3000	3000	W
Recipiente de cocina **	C	C	
Consumo energético ECcw**	188	188	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.

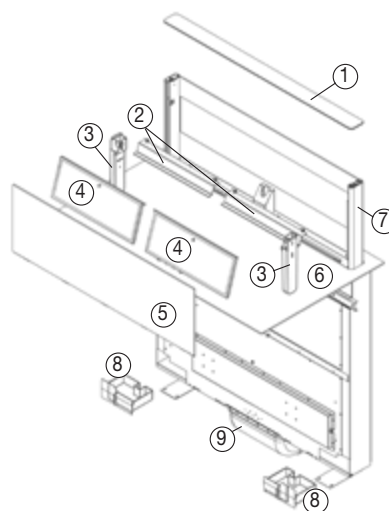
Clic

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

4 Placa de inducción Novy Panorama Pro

4.1 Manejo de la placa de cocción

4.1.1 Panel de mando de la placa de cocción Novy Panorama Pro



Manejo de la placa de cocción	
Indicación del temporizador / Teclas del temporizador	
Activación y desactivación de la placa de cocción	
Tecla Stop & Go	
Indicación del nivel de potencia	
Piloto luminoso función puente (Bridge)	
Indicación del temporizador	
Botón de función «mantener caliente»	
Función «chef»	
Función grill	GRILL
Indicador del control deslizante	

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:

Encendido	
Pulse y mantenga pulsada 2 segundos. La pantalla se iluminará.	
Apagado	
Pulse . La pantalla se apaga.	

Activación y desactivación de una zona de cocción:

Configuración	Pantalla
Mueva el control deslizante de izquierda a derecha (capacidad del control deslizante)	
Apagado	
Mueva el CONTROL DESLIZANTE de derecha a izquierda hasta que la pantalla muestre o . H = «Hot» (caliente).	

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 y función Super Power

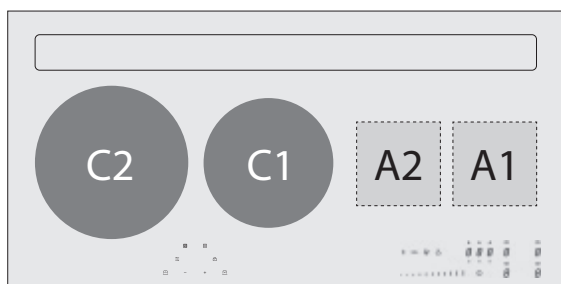
Las funciones Power **P** y Super Power **,, ||** confieren una mayor potencia a la zona de cocción elegida. Si se activa dicha función, las zonas de cocción en cuestión funcionan con una potencia notablemente superior durante 10 minutos. La función Power sirve, por ejemplo, para calentar rápidamente 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	9-0
Deslizar el dedo sobre el 'SLIDER'	

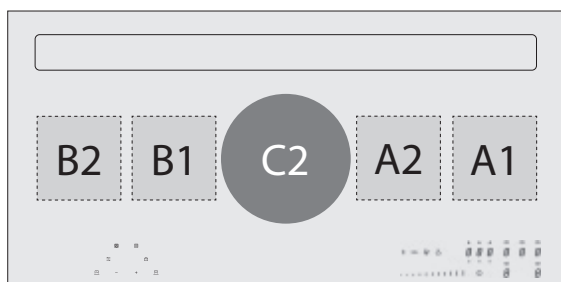
Activación y desactivación de la función Super Power	
Activación de la función Power	Pantalla
Deslizar hasta el final del 'SLIDER' [deslizador] o pulsar directamente al final del 'SLIDER'	P
Activación de la función Super Power	,, + P
Pulse nuevamente al final del 'SLIDER'	
Desactivación de la función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

Uso de la máxima potencia:

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



Novy Panorama Pro 120 con 4 zonas de cocina



Novy Panorama Pro 120 con 5 zonas de cocina

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

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

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

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

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

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

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	
Ajuste o modificación del tiempo de cocción	Pantalla
Seleccione la potencia deslizando el dedo sobre el 'SLIDER'	1-P
Seleccione el temporizador	
Pulse en el icono del temporizador encima del botón de selección de zona deseada	
Reducir el tiempo de duración	001-
pulse la tecla - del temporizador	159...
Aumentar el tiempo de duración	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	
Seleccione el temporizador	Pantalla
Pulse en el icono del temporizador encima del botón de selección de zona deseada	
Parar el temporizador	
Mantenga pulsada la tecla - del temporizador hasta que el temporizador indique 000 .	000

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

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

Uso del temporizador sin cocción	
Temporizador sin cocción	Pantalla
Activación de la placa de cocción. Pulse	
Seleccione el temporizador	
Pulse a la vez las teclas - y + del temporizador	000
Reducir el tiempo de duración	060-
pulse la tecla - del temporizador	059...
Aumentar el tiempo de duración	001-
pulse la tecla + del temporizador	002...

Pasados unos segundos la pantalla de temporizador dejará de parpadear. De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

Desactivación automática al acabar el tiempo de cocción:

Una vez terminado el tiempo de cocción seleccionado, la pantalla comienza a parpadear **000**, suena una señal acústica y se detiene la zona de cocción. Pulse la tecla **-** o **+** 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	
Activar la cocción automática	Pantalla
deslizarse hasta (por ejemplo) 7 sobre el 'SLIDER' y mantener presionado durante 3 segundos	7A
Detener la cocción automática	Pantalla
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. A continuación, pulse el 'SLIDER' animado	0-9

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.

desactivación de la función 'mantener caliente'	
Encendido	Visor
Pulse	U
Apagado	
Pulse	0

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

4.3.10 Función puente

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

Función puente (Bridge)	
Activación manual	Pantalla
Pulse simultáneamente los 2 botones de selección de las zonas 2 zonas flexibles A1-A2 o B1-B2 para vincularlas.	
Activación automática	
Coloque un recipiente en las zonas A1, A2 o B1, B2.	
Aumentar la potencia	
Deslice el dedo sobre el control deslizante izquierdo hasta llegar al nivel de potencia deseado, ambas zonas flexibles aparecen con la potencia configurada.	
Detener el puente	
Pulsar simultáneamente [Tecla 'mantener caliente'] 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. La función puente conecta automáticamente las zonas A1 y A2 o B1 y B2.

Función grill:	
Activación	Pantalla
Elija una zona de cocina usando el botón de selección de zona. Pulse GRILL	
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 GRILL	

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
Deje pulsado el botón de selección de zona durante 3 segundos y mueva los botones del sensor del «DESLIZADOR» de izquierda a derecha.	
Desbloqueo	
Deje pulsado el botón de selección de zona durante 3 segundos y mueva los botones del sensor del «DESLIZADOR» de izquierda a derecha.	

4.3.13 Función «chef»

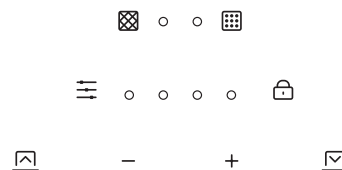
Esta función cambia la placa en una serie de zonas con diferentes niveles de potencia. Las zonas se encienden automáticamente en la función puente.

Si hiciera falta, se puede cambiar la potencia. Por lo tanto, con la función «chef» puede transformar su placa en un aparato profesional en el que puede contar con zonas de cocina intensiva, cocción lenta o mantener caliente.

Función «chef»	
Encendido	Visor
Pulse	
Apagado	
Pulse	

5 Manejo de la torre de extracción

5.1 Panel de mando de la campana extractora



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

5.2 Funcionamiento por aplicación móvil

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

Configuración

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


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

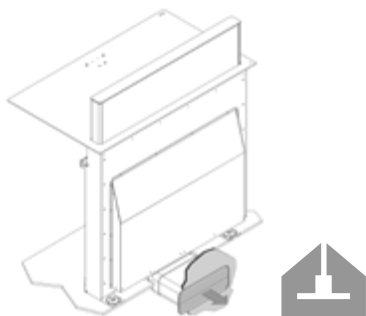
La app le guiará durante todo el proceso. Siga las indicaciones de la app.

5.3 Modos de funcionamiento

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


5.3.1 Modo extracción

Los filtros de grasa primero limpian el aire aspirado antes de su salida al exterior. Se puede realizar mediante un conducto instalado entre el aparato y la rejilla de extracción en la pared. Configure el dispositivo en el modo de salida de conducto presionando la combinación de teclas **+** y **-** y  durante 3 segundos cuando la torre de extracción esté completamente cerrada. El led al lado de "recirculación" parpadeará 3 veces para confirmar la configuración.

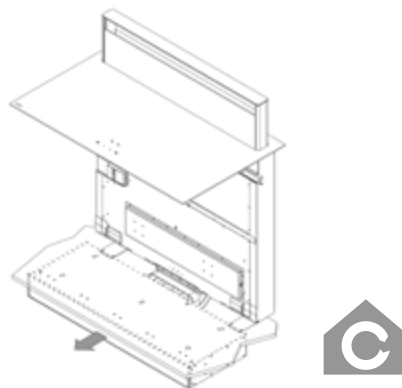


5.3.2 Modo recirculación

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

Configure el dispositivo en el modo de salida de conducto presionando la combinación de teclas **+** y **-** y  durante 3 segundos cuando la torre de extracción esté completamente

cerrada. El led al lado de "recirculación" parpadeará encendido durante 3 segundos para confirmar la configuración.










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



5.4 Activación, desactivación y función de retardo



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

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

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

Si quiere una altura intermedia, puede detener la torre de extracción en cualquier posición conforme la torre se desplace. Pulse el botón  conforme la torre de extracción vaya subiendo o  conforme la torre de extracción vaya bajando.

Activación de la función preestablecida: Función predeterminada mediante la cual la torre de extracción se

posiciona directamente a una altura de cocción de 20 cm, la más común. Se ajusta automáticamente a la posición de extracción 5 (3er led).

Función de retardo: Esta función se inicia después de terminar la cocción. Durante un tiempo determinado la torre de extracción extrae los últimos humos de cocción de la cocina en la posición de extracción baja de 10 cm. En el caso de recirculación también se secan los filtros Monoblock. El tiempo de retardo se ha establecido, por defecto, en 30 minutos en el modo de recirculación y en 10 minutos en el modo de salida. Se recomienda siempre realizar esta función por completo. Después de terminar el tiempo de retardo, el motor y la torre de extracción se apagan automáticamente y la torre de extracción se cierra.

5.5 Aumento y reducción del nivel de potencia

La torre de extracción permite establecer 8 niveles de potencia, 3 de ellos posiciones de uso intensivo (posición 6, 7 y 8). Active la posición de uso intensivo en caso de que se produzcan olores o vapores intensos. La torre de extracción funciona durante un tiempo determinado con un caudal mayor; durante 1 hora en la posición 6 y durante 6 minutos en la posición 7 y 8, si se ha configurado el aparato en el modo extracción [salida]. Finalizado este tiempo, la torre de extracción vuelve a la posición 5.



Ajustar el nivel de potencia:	
Aumentar la potencia	led(s) más intenso(s)
Pulse +	
Reducir la potencia	led(s) menos intenso(s)
Pulse -	

5.6 Apagado automático

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

5.7 Cómo bloquear la torre de extracción

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


Cómo bloquear la torre de extracción	
Bloqueo	Visor
Pulse durante 3 segundos en la torre de extracción: 	el LED se
Desbloqueo	el LED se apaga
Pulse durante 3 segundos en la torre de extracción: 	

6 Indicaciones de limpieza

6.1 Indicación de limpieza de los filtros de grasa




Indicación: Se enciende el led junto al símbolo .

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




Siga las instrucciones de limpieza que figuran en el capítulo Limpieza y mantenimiento.

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

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

6.2 Filtro monobloque con indicador de sustitución (solo con recirculación)




Indicación: Se enciende el led junto al símbolo .

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



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

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

Tras cambiar el filtro de recirculación, restablezca la indicación de limpieza. Restablecimiento: pulse la tecla de control  durante 3 segundos cuando la torre de extracción esté completamente cerrada.

6.3 Módulo de I/O

El dispositivo puede ser equipado con el módulo n° 990036 (en su v5) (opcional) con la entrada / salida. Cuando la entrada del módulo se usa en una situación de entrada "cerrada" la torre de extracción se moverá a la altura deseada solo la extracción no comenzará. Los leds junto a la indicación de Limpieza parpadearán. La extracción solo comienza cuando la situación de entrada es "abierta". La entrada se puede usar, por ejemplo, en combinación con un Interruptor de ventana en modo de conducto de salida

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

7 Consejo de cocción

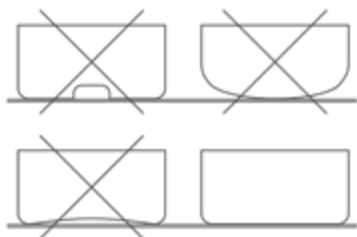
Calidad de los recipientes de cocina

Recipientes aptos: acero, acero esmaltado, hierro fundido, inoxidable con fondo magnético, aluminio con fondo magnético (± 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 (± 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

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

Manchas difíciles

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

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

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

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

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


Las marcas brillantes se deben al desgaste del fondo del recipiente, especialmente cuando se utilizan baterías de cocina con un fondo de aluminio o productos de limpieza inadecuados. No resulta fácil eliminarlos con los productos de limpieza habituales. Si es necesario, límpielas varias veces. Con el uso de productos de limpieza agresivos y fondos de recipiente que rayan, la superficie de cristal se va desgastando y aparecen manchas oscuras.

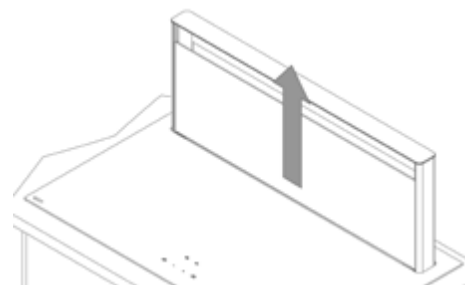
No utilice la placa de cocción como encimera ni para colocar materiales encima.

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

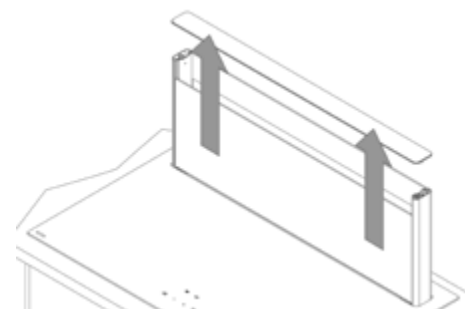
8.2 Mantenimiento de la campana

8.2.1 Limpieza después de cada uso

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



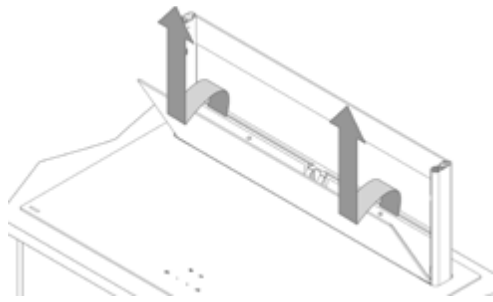
- Levante el cristal superior de la torre de extracción.





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


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

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



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

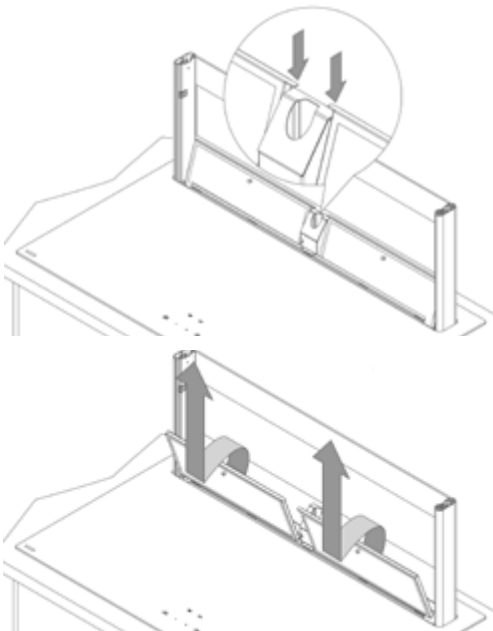
 **Asegúrate de que la abertura de succión esté despejada cuando vuelvas a colocar el cristal superior.**

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


8.2.2 Limpieza de los filtros de grasa


El indicador de limpieza de los filtros de grasa avisa de la necesidad de limpiar los filtros de grasa (véase el apartado 4.5.1)

- Siga los pasos descritos en el apartado 8.2.1.
- Retire los filtros de grasa de la torre de extracción (tenga en cuenta la posición del filtro de grasa, hay un filtro de grasa en la parte izquierda y uno en la parte derecha)





Limpie los filtros en el lavavajillas/sumérjalos en agua caliente con un detergente desengrasante.

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

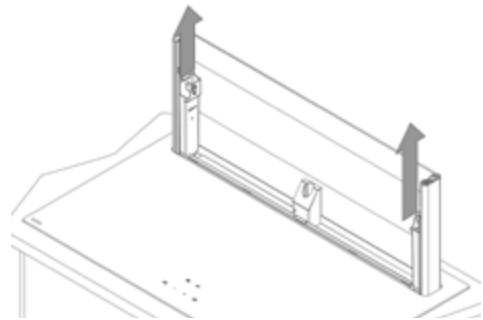
 **NO limpie el cristal superior de la torre de extracción en el lavavajillas, para evitar que se raye y se dañe el revestimiento en la parte inferior.**

Después de la limpieza:

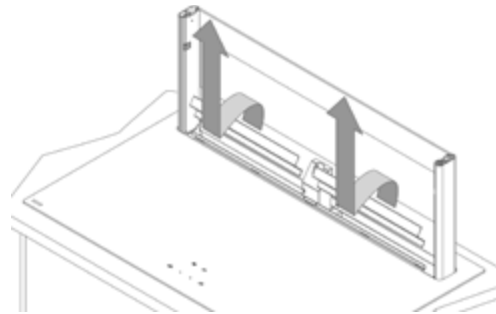
- Vuelva a colocar los filtros y el cristal en la torre de extracción.
- Pulse .
- Mantenga pulsada la tecla  durante 3 segundos.

8.2.3 Limpieza en caso de derrame

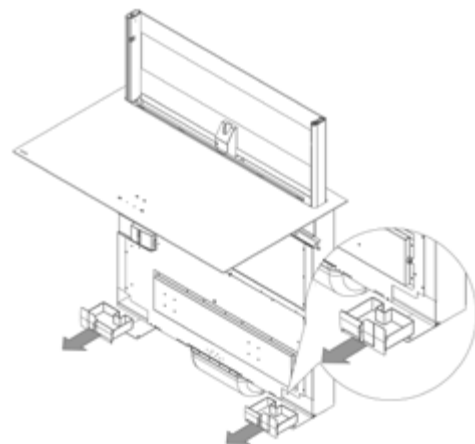
- Siga los pasos descritos en el apartado 8.2.1 y 8.2.2.
- Retire los recolectores en la parte superior de la torre de extracción y límpielos si procede.



- Retire el protector del recolector y límpielo si procede.



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



Siga los pasos en orden inverso para volver a dejar el aparato listo para cocinar.

Pulse .

9 Resolver pequeñas averías

9.1 Avisos en la placa de cocción

Código	
U	<ul style="list-style-type: none">– no hay ningún recipiente de cocina en la zona de cocción– el recipiente no es apto para inducción– el diámetro del fondo del recipiente es demasiado pequeño en comparación con la zona de cocción
U	Véase el capítulo 5.3.9 Mantener caliente (1821)
E	<ul style="list-style-type: none">– Hay un fallo en el sistema electrónico.– Desconecte la placa de cocción y vuelva a conectarla.– Póngase en contacto con el servicio postventa.
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

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

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

- Compruebe que el cristal superior de la torre de extracción está correctamente colocado. La abertura de succión debe estar despejada.
- Compruebe el filtro de grasa. Respete las indicaciones de limpieza. El filtro debe limpiarse como media una vez cada dos semanas para garantizar un correcto funcionamiento de la extracción.
- Compruebe la ventilación en la vivienda. En cuanto se ponga en marcha la campana, deberá asegurarse la ventilación abriendo las rejillas en las ventanas o abriendo una ventana.
- Compruebe si existe alguna obstrucción o estrechamiento en el conducto que impida la salida correcta del aire.

9.3 Otros

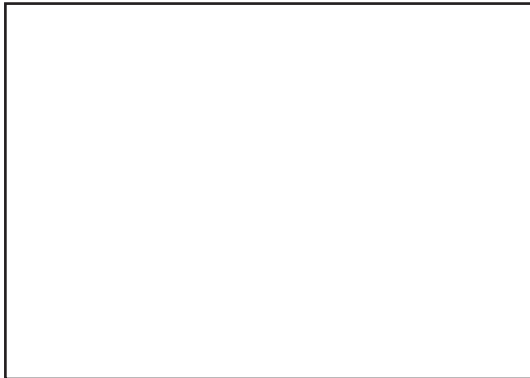
Avería: En caso de avería, no dude en ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa:

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 PANORAMA PRO


Manejo de la extracción

	Encendido / subir posición torre de extracción
—	Reducir velocidad de extracción
+	Aumentar velocidad de extracción
	Apagado / bajar posición torre de extracción
○ ○ ○ ○	Indicación de extracción
	Indicación de limpieza del filtro de grasa
	Filtro monobloque con indicador de sustitución (opcional)
	Función de extracción predefinida
	Cómo bloquear la torre de extracción

Manejo de la placa de cocción

	Indicación del temporizador
+ + +	Teclas del temporizador
	Tecla de encendido/apagado de la placa de cocción
	Tecla Stop & Go
	Indicación del nivel de potencia
	Indicación función puente (bridge)
	Indicación del temporizador
	Botón de función «mantener caliente»
	Función «chef»
GRILL	Función grill
.....	Zona para control deslizante

Activación / desactivación de la placa de cocción

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

Pulse . Se apaga el led.

Configuración del regulador de potencia

MAS - Deslizarse sobre el '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]

Activación y desactivación de la función Super Power

ACTIVAR - Activación de la función Power.

Pulse nuevamente al final del 'SLIDER'

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 

Función puente (Bridge) 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

Función puente (Bridge) 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**

Encendido de la campana extractora

POSICIÓN 10 cm: Pulse brevemente la tecla 


POSICIÓN 30 cm: Mantenga pulsada durante 2 segundos la tecla 

Cambiar la posición de la campana extractora

SUBIR - Pulse 

BAJAR - Pulse 

Campana - Función de retardo / Apagado

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

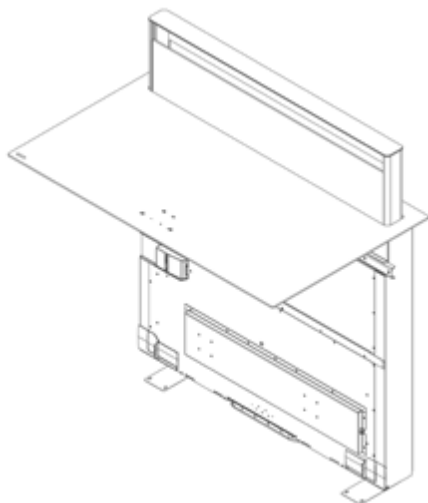
APAGADO: pulse nuevamente la tecla 

Función de extracción predefinida AUTO (20cm)

Pulse 

Cómo bloquear la torre de extracción

ENCENDIDO/APAGADO - Pulsar durante 3 segundos 



NOVY

Novy PANORAMA PRO Novy PANORAMA POWER

Contenuto

1 informazioni generali	19	5 Funzionamento della torre di aspirazione	25
2 Sicurezza	19	5.1 Pannello comandi cappa aspirante	25
2.1 Precauzioni per l'uso dell'apparecchio	19	5.2 Funzionamento tramite app	26
2.2 Uso dell'apparecchio	19	5.3 Modalità di utilizzo	26
2.3 Precauzioni contro il danneggiamento	19	5.3.1 Modalità aspirante	26
2.4 Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio	20	5.3.2 Modalità riciclo	26
2.5 Altre precauzioni	20	5.4 Accensione, spegnimento, e arresto differito	26
3 Descrizione DELL'APPARECCHIO	20	5.5 Aumentare e diminuire il livello di potenza	27
3.1 Principio di induzione	20	5.6 Autostop	27
3.2 Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione	20	5.7 Blocco della torre di estrazione	27
3.3 Suoni associati all'induzione	21	6 Indicatori di pulizia	27
3.4 Panoramica generale	21	6.1 Indicatore di pulizia dei filtri antigrasso	27
4 Placa de inducció Novy Panorama Pro	22	6.2 Indicatore sostituzione filtro monoblocco (solo con ricircolo)	27
4.1 Uso del piano cottura	22	6.3 Sistema di compensazione aria	27
4.1.1 Pannello di controllo Novy Panorama Pro	22	7 Consigli per la cottura	28
4.2 Uso dei tasti e del cursore	22	8 Pulizia e manutenzione	29
4.3 Uso del piano cottura	22	8.1 Manutenzione del piano cottura	29
4.3.1 Accensione e spegnimento	22	8.2 Manutenzione della cappa	29
4.3.2 Rilevamento pentola	22	8.2.1 Pulire dopo l'uso dell'apparecchio	29
4.3.3 Indicazione del calore residuo	22	8.2.2 Pulizia dei filtri antigrasso	30
4.3.4 Funzione Power e funzione Super Power	23	8.2.3 Pulizia in caso di fuoriuscita di liquido bollente o sversamento nell'apparecchio	30
4.3.5 Funzione Timer	23	9 Risoluzione dei piccoli problemi	31
4.3.6 Programmazione dell'avviamento rapido della cottura	24	9.1 Messaggi sul piano di cottura	31
4.3.7 Funzione Stop & Go	24	9.2 Messaggi sulla cappa	31
4.3.8 Funzione di ripetizione	24	9.3 Altro	32
4.3.9 Funzione scaldavivande	24	Visione d'insieme delle funzioni Novy Panorama Pro	33
4.3.10 Funzione Bridge	25		
4.3.11 Funzione Grill	25		
4.3.12 Blocco del pannello comandi	25		
4.3.13 Funzione "Chef"	25		

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 cottura a induzione con aspirazione integrata. Il piano di cottura ha 4 zone di cottura con una torre di aspirazione integrata sul retro del piano cottura che assicura la rimozione dei fumi di cottura.


Il piano cottura e il dispositivo di aspirazione possono essere azionati separatamente. Più avanti in questo manuale sono illustrate le modalità di azionamento dell'apparecchio.

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	42110	42120	
Potenza nominale	7400	10400	W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	174.6	178.3	Wh/kg
Zona di cottura sinistra	Ø 280	240x200	mm
Detección de mínimo	Ø 130	Ø 110	mm
Potencia nominal*	2300	2100	W
Potencia Power*	3000	2300	W
Potencia Super Power*	-	3000	W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	D	C	mm
Consumo energetico ECcw**	196.5	159.5	Wh/kg

Zona di cottura mediana-sinistra	Ø 230	240x200	mm
Detección de mínimo	Ø 110	Ø 110	mm
Potencia nominal*	2300	2100	W
Potencia Power*	3000	2300	W
Potencia Super Power*	-	3000	W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	D	C	mm
Consumo energetico ECcw**	182,9	188	Wh/kg
Zona di cottura mediana		Ø 280	mm
Detección de mínimo		Ø 130	mm
Potencia nominal*		2300	W
Potencia Power*		3000	W
Potencia Super Power*			W
Utensilios de cocina de categoría estándar**		D	mm
Consumo energetico ECcw**		196.5	Wh/kg
Zona di cottura mediana-destra	240x200	240x200	mm
Detección de mínimo	Ø 110	Ø 110	mm
Potencia nominal*	2100	2100	W
Potencia Power*	2300	2300	W
Potencia Super Power*	3000	3000	W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	C	C	mm
Consumo energetico ECcw**	159.5	159.5	Wh/kg
Zona di cottura destra	240x200	240x200	mm
Detección de mínimo	Ø 110	Ø 110	mm
Potencia nominal*	2100	2100	W
Potencia Power*	2300	2300	W
Potencia Super Power*	3000	3000	W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	C	C	mm
Consumo energetico ECcw**	188	188	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.

Crepitio

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

Fischi

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

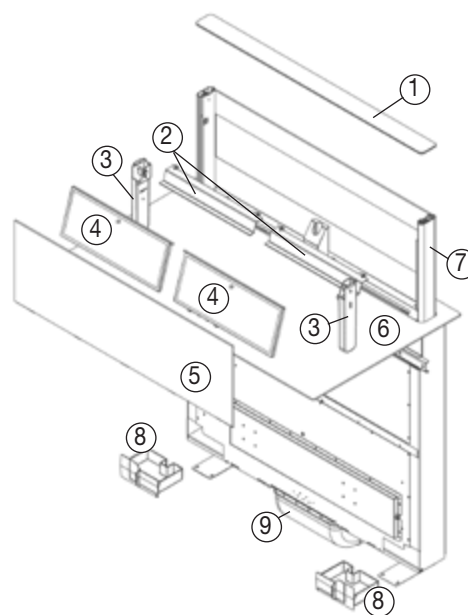
Clicchettio

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

Cicalini

Quando il ventilatore è acceso può verificarsi un ronzio simile al suono di un cicalino. Il ventilatore raffredda l'elettronica quando il piano di cottura è usato intensivamente. Anche dopo la disattivazione del piano di cottura, la ventola continua a funzionare finché la temperatura è troppo elevata.

3.4 Panoramica generale



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

4 Placa de inducció Novy Panorama Pro

4.1 Uso del piano cottura

4.1.1 Pannello di controllo Novy Panorama Pro



Comandi piano cottura	
Visualizzatore del tempo del timer / Tasti del timer	8 8 8
Accensione/Spegnimento del piano cottura	ⓘ
Tasto Stop & Go	
Indicazione del livello di potenza	8
Spia attivazione ponte	∩
Spia timer	Ⓢ
Tasto funzione mantieni in caldo	☰
Funzione Chef	👨
Funzione grill	GRILL
Indicatore controllo cursore

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:

Accensione

Premere e mantenere premuto il simbolo ⓘ per 2 secondi. Il display si accenderà ⓘ

Spegnimento

Premere ⓘ. Il display si accenderà ⓘ

Accendere e spegnere una zona di cottura:

Regolazioni

Scorrere da sinistra a destra sul cursore (utilizzo cursore per accensione)

Display

0-9

Spegnimento

Scorrere da destra a sinistra sul CURSORE finché sul display non compare 0 oppure H = «Hot» (caldo).

0
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 Funzione Power e funzione Super Power

Le funzioni Power **P** e Super Power **,, ||** offrono alle zone cottura una potenza intensificata. Se questa funzione è attivata, le zone di cottura funzionano con una potenza notevolmente superiore per 10 minuti.

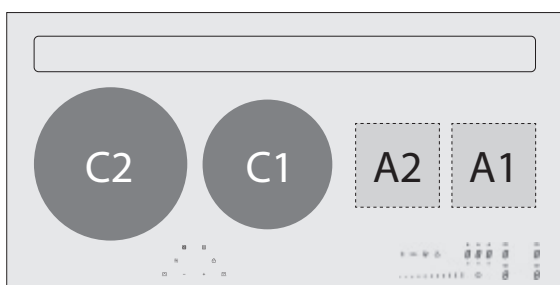
La funzione Power è concepita, ad esempio, per scaldare rapidamente grandi quantità di acqua, come per portare a ebollizione l'acqua della pasta.

Attivazione e disattivazione di Power:	
Attivazione di Power	Display
Scorrere il dito fino alla fine del "CURSORE", o premere direttamente sull'estremità del "CURSORE"	P
Disattivazione di Power	
Scorrere con il dito sul "CURSORE"	9-0

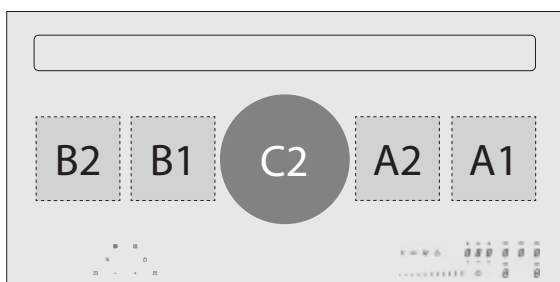
Attivazione e disattivazione di Super Power:	
Attivazione di Power	Display
Scorrere il dito fino alla fine del "CURSORE", o premere direttamente sull'estremità del "CURSORE"	P
Attivazione di Super Power	
Premere nuovamente sull'estremità del "CURSORE"	,, + P
Disattivare Super Power	
Scorrere con il dito sul "CURSORE"	P-0
Disattivazione di Power	
Scorrere con il dito sul "CURSORE"	9-0

Gestione della potenza massima:

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



Novy Panorama Pro 120 con 4 zone di cottura



Novy Panorama Pro 120 con 5 zone di cottura

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

La potenza massima di ciascuna singola zona è pari a 3000W. Qualora sia in corso una cottura simultanea sulle zone A1 e A2 o B1 e B2, la potenza di 3700 W è suddivisa le queste 2 zone A1 e A2 oppure B1 e B2 oppure C1 e C2.

Zona di cottura	cm	Potenza (W)
A1	24 x 20	Normale: 2100
A2	24 x 20	Power: 2300
B1	24 x 20	Super Power: 3000
B2	24 x 20	
C1	Ø 23	Normale: 2300
		Power: 3000
C2	Ø 28	Normale: 2300
		Power: 3000

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

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

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
Selezionare il timer	
Premere l'icona del timer sopra il tasto di selezione della zona relativo alla zona di cottura desiderata	
Abbreviare la durata	001-
Premere il tasto [-] del Timer	159...
Prolungare la durata	060-
Premere il tasto [+] del Timer	059...

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

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

Se sono attivi diversi timer su diverse zone, questa operazione deve essere ripetuta più volte. La spia di attivazione del timer si spegne in corrispondenza della relativa di zona di cottura. Il timer può essere usato anche in modo indipendente dalle zone di cottura. Se il piano cottura viene spento, il timer continua a funzionare indipendentemente fino alla fine del tempo impostato.

Uso del timer senza cottura:	
Timer senza cottura	Display
Accendere il piano cottura. Premere per 2 secondi.	
Selezionare il timer	
Premere contemporaneamente i tasti [-] e [+] del timer	000
Abbreviare la durata	
Premere il tasto [-] del Timer	060- 059...
Prolungare la durata	
Premere il tasto [+] del Timer	001- 002...

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

Spegnimento automatico al termine del tempo di cottura:
Quando il tempo di cottura selezionato è trascorso, sul display lampeggia 000, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne. Per fermare il segnale sonoro e il lampeggiamento, toccare il tasto [-] o il tasto [+] 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
Sospensione dell'avviamento rapido	Display
Scorrere con il dito sul "CURSORE" da 0 a 9	0-9

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

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	
Spegnimento	
Premere	0-9
Quindi premere sul "CURSORE" animato	

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

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

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

Attivazione e arresto della funzione Scaldavivande:	
Accensione	Display
Premere	U
Spegnimento	
Premere	0

La durata massima di attivazione dello scaldavivande è 2 ore.

4.3.10 Funzione Bridge

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

Funzione Ponte:	
Attivazione manuale	Display
Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione della zona relativi alle 2 zone flessibili A1, A2 o B1, B2 da collegare.	0 1
Attivazione automatica	
Posizionare una pentola sulle zone A1 e A2 o B1 e B2.	1
Aumentare la potenza	
Con il cursore sinistro selezionare con il dito il livello di potenza desiderato; entrambe le zone flessibili indicano la potenza selezionata.	0-9
Disattivare il ponte	
Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione della zona relativi alle 2 zone combinate.	0

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 Ponte.

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

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
Tenere premuto un tasto di selezione della zona per 3 secondi e fare scorrere i tasti sensore "CURSORE" da sinistra a destra.	L
Sbloccare	
Tenere premuto un tasto di selezione della zona per 3 secondi e fare scorrere i tasti sensore "CURSORE" da sinistra a destra.	0 or H

4.3.13 Funzione "Chef"

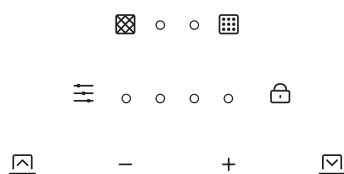
Questa funzione suddivide il piano di cucina in diverse zone con diversi livelli di potenza. Le zone vengono quindi attivate tramite funzione bridge.







The power levels can be changed if required. La funzione "Chef" permette quindi di trasformare il piano cucina in un apparecchio professionale su cui è possibile impostare le zone per cotture intensive o lente o per mantenere le pietanze in caldo.

Funzione Chef:	
Switching on	Display
Premere 	3 e 1, 9 e 1
Switching off	
Premere 	0

5 Funzionamento della torre di aspirazione

5.1 Pannello comandi cappa aspirante



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

5.2 Funzionamento tramite app

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

Configurazione

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

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

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

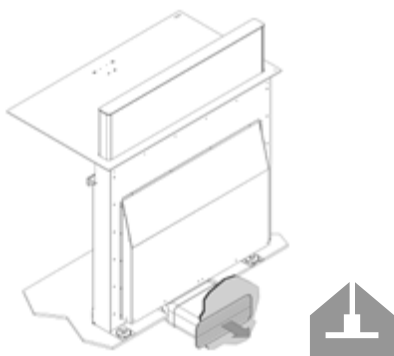
5.3 Modalità di utilizzo

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

5.3.1 Modalità aspirante

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

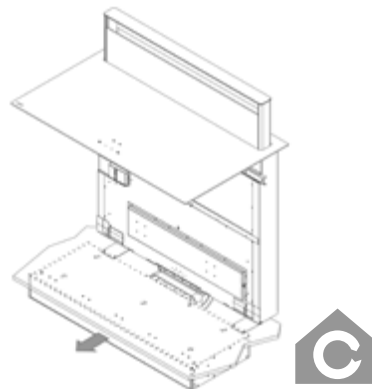
Per impostare l'apparecchio nella modalità aspirante, premere contemporaneamente i tasti **+**, **-** e **↔** per 3 secondi, quando la torre aspirante è chiusa. Il LED accanto all'indicatore di pulizia del filtro Monoblock lampeggerà 3 volte.



5.3.2 Modalità riciclo

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

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



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

5.4 Accensione, spegnimento, e arresto differito



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

Torre di estrazione:	
Posizione 10 cm	Display
Pressione breve su	1° led illuminato
Posizione 30 cm	1° led illuminato
Mantenere premuto per 2 secondi	
Funzione di preimpostazione	3° led illuminato
Premere	
Arresto differito	1° led lampeggi
Mantenere premuto per 2 secondi	
Spegnimento	led si spegne
Pressione breve su	

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

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

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

Funzione di preimpostazione: funzione preimpostata con cui la torre di aspirazione si posiziona direttamente sulla posizione a 20 cm di altezza. In tal caso viene automaticamente impostato il livello di aspirazione 5 (3 LED accesi).

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

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

5.5 Aumentare e diminuire il livello di potenza

La torre di estrazione può essere regolata su otto livelli di potenza, compresi 3 livelli intensivi (posizione 6, 7 e 8). Attivare un livello intensivo in caso di forte odore o sviluppo di vapore. La torre di aspirazione funzionerà con una portata maggiore, per un tempo prestabilito uguale a un'ora per il livello 6 o a sei minuti per i livelli 7 e 8, se l'apparecchio funziona in modalità aspirante. Dopo questo tempo la torre di aspirazione ritorna al livello 5.



Regolazione del livello di potenza:	
Aumentare la potenza	led più luminosi
Premere [+]	
Ridurre la potenza	led meno luminosi
Premere [-]	

5.6 Autostop

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

5.7 Blocco della torre di estrazione

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


Blocco della torre di estrazione	
Blocco	Display
Premere  con un dito sulla torre di estrazione per 3 secondi.	LED illuminato
Sblocco	LED spento
Premere  con un dito sulla torre di estrazione per 3 secondi.	

6 Indicatori di pulizia


6.1 Indicatore di pulizia dei filtri antigrasso

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



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

 **Seguire le istruzioni di pulizia descritte nel capitolo Pulizia e manutenzione.**

Dopo la pulizia e il riposizionamento dei filtri antigrasso, azzerare l'indicatore.

Reset: premere per 3 secondi il tasto  quando la torre di estrazione è completamente chiusa.


6.2 Indicatore sostituzione filtro monoblocco (solo con ricircolo)

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

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

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

Per acquistare un nuovo filtro monoblocco, rivolgersi a un concessionario specializzato o consultare il sito Web Novy. Una volta sostituito il filtro di ricircolo, ripristinare l'indicazione di pulizia.

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

6.3 Sistema di compensazione aria

La cappa può essere dotata dell'accessorio **990036 (a partire dalla versione v5)**.

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

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

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

7 Consigli per la cottura

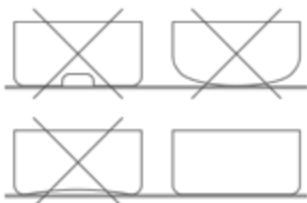
Qualità delle pentole/padelle

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

Per verificare se le pentole sono adatte:

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

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



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

- Cucinare quanto più possibile con un coperchio sulla pentola.

Misure delle pentole

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

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

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

Esempi di regolazione della potenza

(i valori seguenti sono indicativi)

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

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.

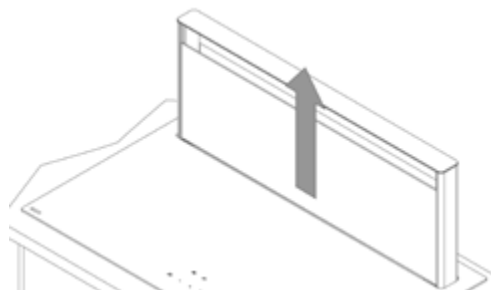
Non utilizzare il piano cottura come un piano di lavoro o per appoggiarvi oggetti.

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

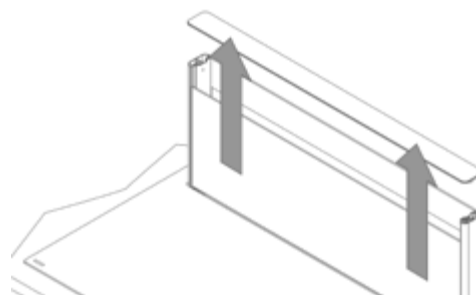
8.2 Manutenzione della cappa

8.2.1 Pulire dopo l'uso dell'apparecchio

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



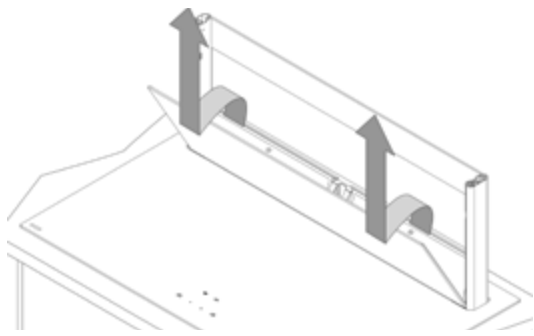
- Sollevare il vetro superiore della torre di estrazione.




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


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

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



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

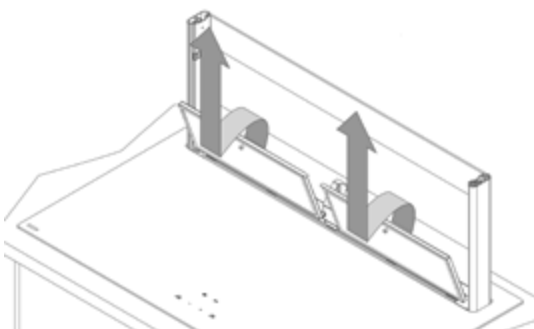
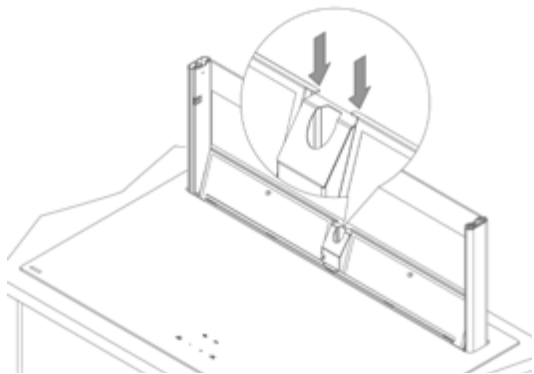
 Assicurarsi che l'apertura di aspirazione sia libera quando si sostituisce il vetro superiore.

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


8.2.2 Pulizia dei filtri antigrasso


Quando i filtri antigrasso devono essere puliti si attiva l'indicatore di pulizia del filtro antigrasso (vedere 4.5.1).

- Seguire la procedura descritta in 8.2.1.
- Rimuovere i filtri antigrasso dalla torre di estrazione (prendere nota della posizione di ciascun filtro grassi, il filtro di sinistra e quello di destra non sono intercambiabili)





Lavarli in lavastoviglie o immergerli in acqua calda con un detergente sgrassante.

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

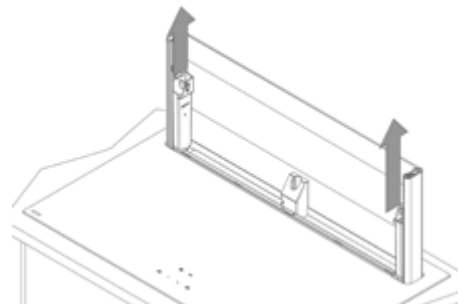
 **NON mettere in lavastoviglie il vetro superiore della torre di aspirazione. Ciò può causare graffiature del vetro e danneggiare il rivestimento sul lato inferiore.**

Dopo la pulizia:

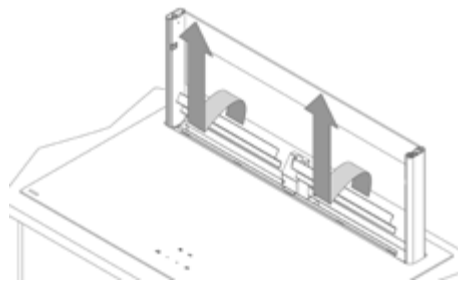
- Riposizionare il filtro e il vetro nella torre di aspirazione.
- Premere .
- Premere per 3 secondi il tasto .

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

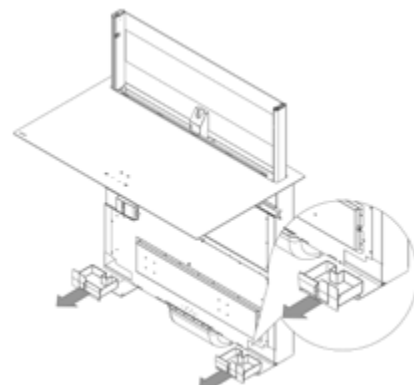
- Seguire i passaggi descritti nelle sezioni 8.2.1 e 8.2.2.
- Togliere i contenitori di raccolta superiori dalla torre e pulirli se necessario.




- Togliere la protezione del raccoglitore e pulirla se necessario.












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



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

9 Risoluzione dei piccoli problemi

9.1 Messaggi sul piano di cottura

Codice	
	<ul style="list-style-type: none">– non c'è nessuna pentola sulla zona di cottura– la pentola non è adatta per l'induzione– il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura
	Vedere la sezione 5.3.9 Scaldavivande (1821)
	<ul style="list-style-type: none">– Il sistema elettronico si è bloccato.– Scollegare il piano di cottura e ricollegarlo.– Rivolgersi al servizio di assistenza
	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 [H]
- è attivo il livello massimo di cottura [9]
- il livello di cottura è stato regolato con il tasto [–].

9.2 Messaggi sulla cappa

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

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

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

9.3 Altro

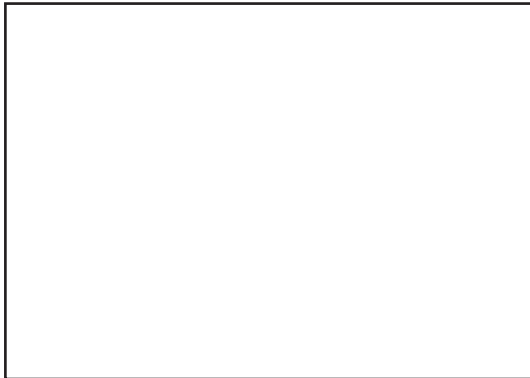
Guasti: In caso di malfunzionamento, non esitate a contattare il nostro servizio post-vendita:

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 PANORAMA PRO

Comandi aspirazione	Comandi piano cottura
Attivazione/sollevamento della torre di aspirazione	Visualizzatore del tempo del timer
Riduzione della velocità di aspirazione	Tasti del timer
Aumento della velocità di aspirazione	Pulsante On/Off del piano cottura
Disattivazione/abbassamento della torre di aspirazione	Tasto Stop & Go
Indicatore di aspirazione	Indicazione del livello di potenza
Indicatore di pulizia filtro antigrasso	Indicatore modalità Bridge
Indicatore sostituzione filtro monoblocco(opzionale)	Indicatore timer
Funzione di aspirazione preimpostata	Tasto funzione mantieni in caldo
Blocco della torre di estrazione	Funzione Chef
	GRILL Funzione grill
	Zona per il controllo cursore

Accensione / spegnimento del piano cottura

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

SPENTO - Premere . Il LED si spegne.

Regolazione della potenza

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

ABBASSARE - Scorrere verso lo 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]

Attivazione e disattivazione di Super Power

ATTIVARE - Funzione Power.

Premere ancora sull'estremità finale del "CURSORE"

DISATTIVARE - Scorrere con il dito "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

Funzione Bridge manuale

ON - Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione della zona

OFF - Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione della zona

Funzione Bridge 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**

Attivare la cappa aspirante

POSIZIONE 10 cm: Pressione breve su

POSIZIONE 30 cm: Tenere premuto per 2 secondi

Cambiare posizione della cappa aspirante

SOLLEVARE - Premere

ABBASSARE - Premere

Cappa aspirante - Arresto differito / Spegnimento

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

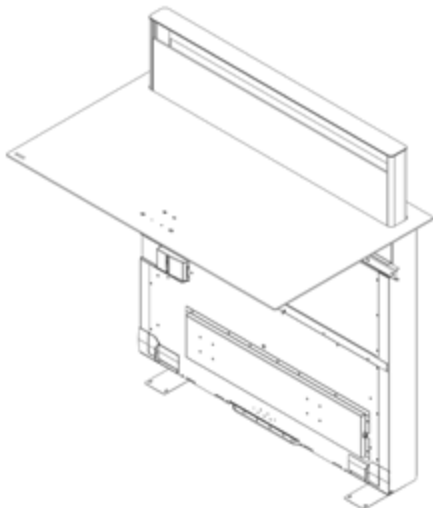
SPEGNIMENTO: premere ancora

Funzione di aspirazione preimpostata AUTO (20cm)

Premere

Blocco della torre di estrazione

ON/OFF - Per 3 secondi, premere



NOVY

Novy PANORAMA PRO Novy PANORAMA POWER

Spis treści

1. Informacje ogólne	35	5 Sterowanie wieżą wyciągową	41
2 Bezpieczeństwo	35	5.1 Panel sterowania okapem wyciągowym	41
2.1 Środki ostrożności dotyczące użytkowania urządzenia	35	5.2 Sterowanie za pomocą aplikacji mobilnej	42
2.2 Korzystanie z urządzenia	35	5.3 Tryby użytkowania	42
2.3 Zabezpieczenia przed uszkodzeniem	35	5.3.1 Tryb wyciągu	42
2.4 Środki ostrożności, które należy podjąć w przypadku awarii urządzenia	36	5.3.2 Tryb recyrkulacji	42
2.5 Inne środki ostrożności	36	5.4 Sterowanie wieżą wyciągową	42
3 Opis urządzenia	36	5.5 Zwiększanie i zmniejszanie poziomu mocy	43
3.1 Zasada indukcji	36	5.6 Przycisk automatycznego wyłączenia	43
3.2 Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej	36	5.7 Blokowanie wieży wyciągowej	43
3.3 Dźwięki powodowane przez indukcję	37	6 Wskazania czyszczenia	43
3.4 Przegląd ogólny	37	6.1 Wskazanie czyszczenia filtra przeciw tłuszczowego	43
4 Płyta indukcyjna Novy Panorama Pro	38	6.2 Wskaźnik konieczności wymiany filtra Monoblock (tylko w przypadku recyrkulacji)	43
4.1 Sterowanie płytą indukcyjną	38	6.3 Złącze modułu I/O	43
4.1.1 Panel sterowania Novy Panorama Pro	38	7 Rady dotyczące gotowania	44
4.2 Przyciski sterujące i obsługa suwaków	38	8 Czyszczenie i konserwacja	45
4.3 Sterowanie płytą grzewczą	38	8.1 Konserwacja płyty grzewczej	45
4.3.1 Włączanie i wyłączanie	38	8.2 Konserwacja okapu wyciągowego	45
4.3.2 Wykrywanie garnków	38	8.2.1 Czyszczenie po użyciu	45
4.3.3 Wskaźnik ciepła resztkowego	38	8.2.2 Czyszczenie filtrów tłuszczowych	46
4.3.4 Funkcja Power i funkcja Super Power	39	8.2.3 Czyszczenie w przypadku wycieku do wnętrza urządzenia	46
4.3.5 Funkcja czasomierza	39	9 Wykrywanie i usuwanie drobnych usterek	47
4.3.6 Programowanie automatycznego podgrzewania	40	9.1 Komunikaty na płycie grzewczej	47
4.3.7 Funkcja Stop & Go	40	9.2 Komunikaty wyciągu	47
4.3.8 Funkcja odwołania	40	9.3 Różne	48
4.3.9 Funkcja utrzymania ciepła	40	Przegląd funkcji Novy Panorama Pro	49
4.3.10 Funkcja mostka	41		
4.3.11 Funkcja grilla	41		
4.3.12 Blokowanie sterownika	41		
4.3.13 Funkcja „SzeF kuchni”	41		

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 ścierne 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 spowodować 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 uchwyty 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 gaszącym 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

Urządzenie jest płytą indukcyjną z wbudowanym wyciągiem nad blatem roboczym. Płyta indukcyjna posiada 4 strefy gotowania ze zintegrowaną wieżą wentylacyjną umieszczoną z tyłu płyty grzewczej w celu usuwania oparów kuchennych.


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

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 nagrzewać. 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	42110	42120	
Moc całkowita	7400	10400	W
Zużycie energii przez płytę grzewczą EChob**	174.6	178.3	Wh/kg
Strefa gotowania lewa	Ø 280	240x200	mm
Wykrywanie garnka	Ø 130	Ø 110	mm
Normalne*	2300	2100	W
Z funkcją Power*	3000	2300	W
Super Power*	-	3000	W
Naczynia kuchenne**	D	C	mm
Zużycie energii ECcw****	196.5	159.5	Wh/kg
Strefa gotowania lewa środkowa	Ø 230	240x200	mm
Wykrywanie garnka	Ø 110	Ø 110	mm
Normalne*	2300	2100	W
Z funkcją Power*	3000	2300	W
Super Power*	-	3000	W
Naczynia kuchenne**	D	C	mm
Zużycie energii ECcw****	182,9	188	Wh/kg

Typ	42110	42120	
Strefa gotowania środkowa		Ø 280	mm
Wykrywanie garnka Normalne*		Ø 130	mm
Z funkcją Power*		2300	W
Super Power*		3000	W
Naczynia kuchenne**		D	mm
Zużycie energii ECcw****		196.5	Wh/kg
Strefa gotowania prawa środkowa	240x200	240x200	mm
Wykrywanie garnka Normalne*	Ø 110	Ø 110	mm
Z funkcją Power*	2100	2100	W
Super Power*	2300	2300	W
Super Power*	3000	3000	W
Naczynia kuchenne**	C	C	mm
Zużycie energii ECcw****	159.5	159.5	Wh/kg
Strefa gotowania prawa	240x200	240x200	mm
Wykrywanie garnka Normalne*	Ø 110	Ø 110	mm
Z funkcją Power*	2100	2100	W
Super Power*	2300	2300	W
Super Power*	3000	3000	W
Naczynia kuchenne**	C	C	mm
Zużycie energii ECcw****	188	188	Wh/kg

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

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

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.

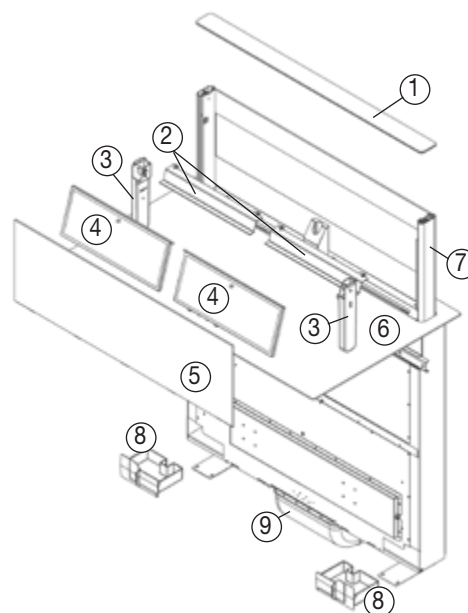
Klikanie

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	Górna szklana wieża wyciągowa
2	Bezpieczeństwo zbierania
3	Górny pojemnik do zbierania
4	Filtr tłuszczu
5	Przednia szklana wieża wyciągowa
6	Gotowanie indukcyjne
7	Wieża wyciągowa
8	Dolny pojemnik do zbierania
9	Kolanko przyłączeniowe

4 Płyta indukcyjna Novy Panorama Pro

4.1 Sterowanie płytą indukcyjną

4.1.1 Panel sterowania Novy Panorama Pro



Sterowanie płytą grzewczą	
Wskazanie czasu czasomierza/ Przyciski sterowania czasomierzem	
Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej	
Przycisk sterowania Stop & Go	
Wskaźnik poziomu mocy	
Lampka funkcji mostka	
Wskazanie czasomierza	
Przycisk funkcji utrzymania ciepła	
Funkcja szefa kuchni	
Funkcja grilla	GRILL
Wskazanie sterowania suwakiem	

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:	
Włączanie	
Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy Wyświetlacz zaświeci	
Wyłączanie	
Naciśnij . Wyświetlacz zgaśnie	

Włączanie i wyłączanie strefy gotowania:	
Nastawianie	Wyświetlacz
Przesuń od lewej do prawej strony na suwaku. (suwak służy do regulacji mocy)	
Wyłączanie	
Przesuń od prawej do lewej strony na SUWAKU, aż na wyświetlaczu pojawi się lub	lub
<i>H = „Gorąco”.</i>	

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 zawieszony 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 . Symbol 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 i funkcja Super Power

Funkcja Power **P** i Super Power **,, ||** zwiększają moc znamionową wybranej strefy gotowania. W przypadku aktywacji tej funkcji te strefy gotowania będą poddawane znacznie większej mocy przez 10 minut.

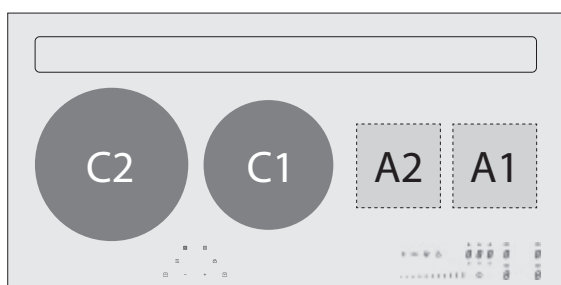
Funkcja Power służy do szybkiego podgrzewania dużych ilości wody, np. do makaronu.

Włączanie i wyłączenie funkcji Power:	
Włączanie zasilania	Wyświetlacz
Przesuń palec na suwaku do końca lub wciśnij koniec suwaka	P
Wyłączanie zasilania	
Przesuń palec na suwaku	9-0

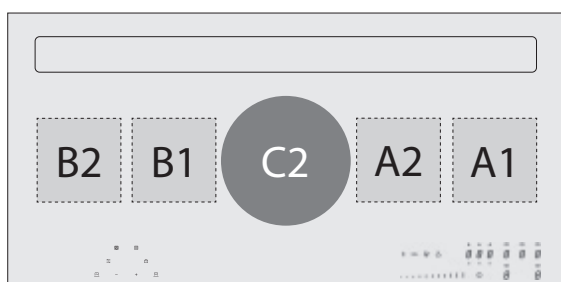
Włączanie i wyłączenie funkcji Super Power:	
Włączanie zasilania	Wyświetlacz
Przesuń palec na suwaku do końca lub wciśnij koniec suwaka	P
Włącz funkcję Super Power	
Ponownie naciśnij koniec suwaka	,, + P
Wyłącz funkcję Super Power	
Przesuń palec na suwaku	P-0
Wyłączanie zasilania	
Przesuń palec na suwaku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

Zarządzanie maksymalną mocą:

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



Novy Panorama Pro 120 z czterema strefami gotowania



Novy Panorama Pro 120 z pięcioma strefami gotowania

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

Maksymalna moc indywidualna dla każdej strefy wynosi 3000 W.

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

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

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


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 umożliwi jednoczesne używanie wszystkich stref gotowania przez różne okresy czasu (od 0 do 99 minut) dla każdej strefy.


Funkcja regulatora czasowego	
Ustawienie lub zmiana czasu gotowania	Wyświetlacz
Wybierz moc, przesuwając palcem na suwaku	1-P
Wybierz regulator czasowy	
Naciśnij ikonę zegara nad przyciskiem wyboru strefy dotyczącym żądanej strefy gotowania.	
Skróć czas	
naciśnij [-] na czasomierzu	001- 159...
Wydłuż czas	
naciśnij [+] na czasomierzu	060- 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 dotyczącym żądanej strefy gotowania.	
Zatrzymaj czasomierz	
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.	
Wybierz regulator czasowy	
Naciśnij [-] i [+] jednocześnie na czasomierzu	000
Skróć czas	
naciśnij [-] na czasomierzu	060- 059...
Wydłuż czas	
naciśnij [+] na czasomierzu	001- 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 – lub + 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
Wyłączanie automatycznego podgrzewania	Wyświetlacz
Przesuń palec na suwaku od 0 do 9	0-9


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


4.3.7 Funkcja Stop & Go

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

Włączanie i wyłączanie funkcji Stop & Go:	
Włączanie	Wyświetlacz
Naciśnij przez 2 sekundy.	
Wyłączanie	
Naciśnij przez 2 sekundy. Następnie naciśnij animowany suwak	0-9

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 czasomierz
 - Funkcja „Gotowanie automatyczne”
 - Funkcja utrzymania ciepła
- Procedura odwoławcza jest następująca:
- Naciśnij przycisk sterujący  przez 2 sekundy.
 - Naciśnij przycisk **||** 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 wyłączanie funkcji utrzymania ciepła:	
Włączanie	Wyświetlacz
Naciśnij 	U
Wyłączanie	
Naciśnij 	0

Maksymalny czas działania funkcji utrzymania ciepła wynosi 2 godziny.

4.3.10 Funkcja mostka

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

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

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 A1 i A2 lub B1 i B2 zostaną automatycznie połączone ze sobą za pomocą funkcji mostka.

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

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 przycisk wyboru strefy przez 3 sekundy i przesuń palcem przyciski czujnika „SLIDER” od lewej do prawej strony.	L
Odblokuj	0 or H
Przytrzymaj przycisk wyboru strefy przez 3 sekundy i przesuń palcem przyciski czujnika „SLIDER” od lewej do prawej strony.	0 or H

4.3.13 Funkcja „Szeł kuchni”

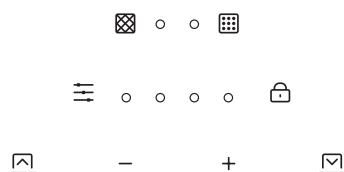
Ta funkcja zmienia płytę grzewczą na określoną liczbę stref o różnych poziomach mocy. Strefy są następnie automatycznie włączane za pomocą funkcji mostka.







Poziomy mocy można zmieniać w razie potrzeby. Funkcja Szeł kuchni umożliwia zmianę płyty grzewczej w profesjonalne urządzenie, które pozwala na ustawienie stref do intensywnego gotowania, gotowania na wolnym ogniu lub utrzymywania temperatury.

Cheffunktion:	
Włączanie	Wyświetlacz
Naciśnij 	3 i 0, 9 i 0
Wyłączanie	0
Naciśnij 	0

5 Sterowanie wieżą wyciągową

5.1 Panel sterowania okapem wyciągowym



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

5.2 Sterowanie za pomocą aplikacji mobilnej

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

Nastawianie

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


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

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

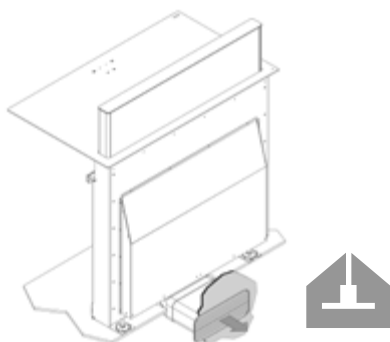
5.3 Tryby użytkowania

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

5.3.1 Tryb wyciągu


Zassane powietrze jest najpierw oczyszczane przez filtry przeciw tłuszczowe, a następnie usuwane na zewnątrz. Można to osiągnąć poprzez zastosowanie szeregu kanałów łączących między urządzeniem a pokrywą wydmuchu ściennego. Aby ustawić urządzenie w trybie wydmuchu, należy nacisnąć i przytrzymać kombinację **+** i **-** i  przez 3 sekundy, gdy wieża wyciągowa jest zamknięta.

Dioda znajdująca się obok wskaźnika czyszczenia filtra recykulacyjnego mrugnie 3 razy.

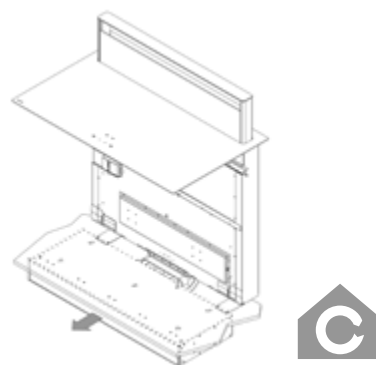


5.3.2 Tryb recykulacji

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

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

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





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

5.4 Sterowanie wieżą wyciągową





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

Wieża wyciągowa	
Włącz 10 cm	Wyświetlacz
Naciśnij krótko 	Dioda LED zapala się
Włącz 30 cm	Dioda LED zapala się
Naciśnij i przytrzymaj  przez 2 sekundy	Dioda LED zapala się
Aktywacja zaprogramowanej funkcji	Dioda LED zapala się
Naciśnij 	Dioda LED zapala się
Włącz funkcję dobiegu	Dioda LED miga
Naciśnij i przytrzymaj  przez 2 sekundy	Dioda LED miga
Wyłączenie	lampki LED
Naciśnij krótko 	lampki LED

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

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

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

Aktywacja zaprogramowanej funkcji: Wstępnie ustawiona funkcja, w której wieża wyciągowa znajduje się natychmiast na najbardziej popularnej wysokości gotowania, czyli 20 cm. Tryb odciągu 5 (trzecia dioda LED) jest ustawiany automatycznie.

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

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

5.5 Zwiększanie i zmniejszanie poziomu mocy

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

Aktywuj intensywne poziomy podczas gotowania potraw o silnym zapachu lub mocno parujących. Przy wyższych wartościach przepływu, wieża wyciągowa pracuje przez określony czas: 1 godzina na pozycji 6 i 6 minut na pozycjach 7 i 8, jeśli urządzenie jest ustawione na tryb wydmuchu. Po tym czasie wieża wyciągowa przełącza się z powrotem na pozycję 5.

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

5.6 Przycisk automatycznego wyłączenia

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



5.7 Blokowanie wieży wyciągowej


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


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

6 Wskazania czyszczenia


6.1 Wskazanie czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego

 **Wskazanie:** Dioda LED obok  świeci



Po 20 godzinach gotowania zapali się dioda LED obok symbolu .

 **Postępuj zgodnie z instrukcjami czyszczenia opisanymi w rozdziale Czyszczenie.**


Po wyczyszczeniu i wymianie filtrów przeciwtłuszczowych należy zresetować wskaźnik czyszczenia.

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


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

 **Wskazanie:** Dioda LED obok  świeci

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

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



Nowy filtr recyrkulacyjny można zakupić u specjalisty lub na stronie internetowej firmy Nova. Po wymianie filtra recyrkulacyjnego zresetuj wskazania dotyczące czyszczenia.

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

6.3 Złącze modułu I/O

Urządzenie może być opcjonalnie wyposażone w moduł wejścia/wyjścia nr 990036 (począwszy od wersji 5).

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

Diody LED obok wskaźnika Czyszczenie  i  będą migać. Odciąg rozpoczyna się dopiero wtedy, gdy sytuacja wejściowa jest „otwarta”.

Wejście może być używane np. w połączeniu z wyłącznikiem sinnow w trybie wyłączenia kanału.

Gdy wyjście modułu jest używane, przekaźnik zamyka się, gdy odciąg jest aktywny.

Wyjście pozostaje zamknięte również 5 minut po zamknięciu wieży wyciągowej.

7 Rady dotyczące gotowania

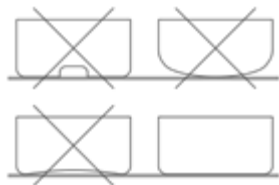
Jakość garnków i patelni

Odpowiednie naczynia kuchenne, garnki i patelnie to: stal, stal emaliowana, żeliwo, stal nierdzewna z podstawą magnetyczną, aluminium z podstawą magnetyczną (± 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 przyrżeć.

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 płam 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 wykipiła 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.

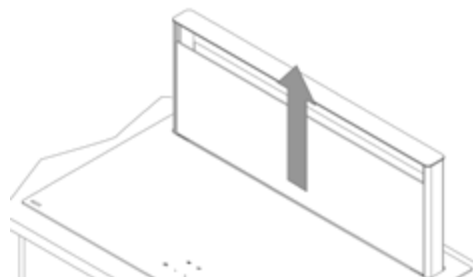
Nie należy używać płyty kuchennej jako blatu stołowego ani do odkładania naczyń.

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

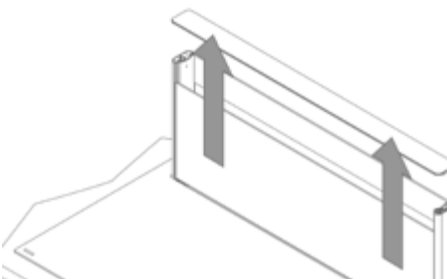
8.2 Konserwacja okapu wyciągowego

8.2.1 Czyszczenie po użyciu

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



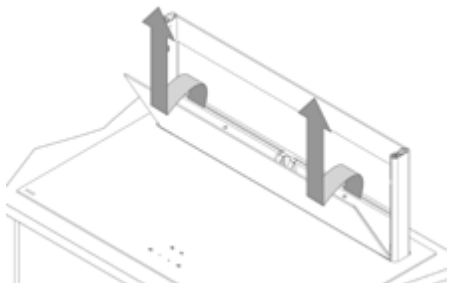
- Unieś najwyższą szybę z wieży wyciągowej.




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

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

- Przechył przednią część szkła obiema rękami i wyjmij go z wieży wyciągowej.



Wyczyścić przód i tył szyby wilgotną szmatką lub gąbką, możliwe jest użycie detergentu o neutralnym pH. Przetrzyj do sucha suchą szmatką/papierowym ręcznikiem kuchennym. Po ponownym zainstalowaniu wszystkich części należy nacisnąć przycisk .



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

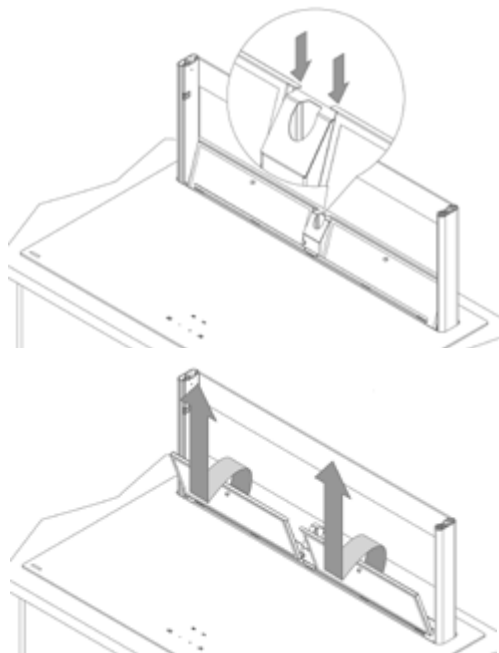


Nigdy nie używaj przedmiotów, które mogłyby uszkodzić szkło, takich jak gąbka ścierna, płyn do czyszczenia ściernego lub agresywne środki czyszczące.

8.2.2 Czyszczenie filtrów tłuszczowych

Gdy filtry tłuszczu muszą być oczyszczone, jest to sygnalizowane przez wskaźnik czyszczenia filtra tłuszczu (patrz 4.5.1).

- Postępuj zgodnie z instrukcjami opisanymi w pkt 8.2.1.
- Wyjmij filtry tłuszczu z wieży wyciągowej (zapamiętaj położenie filtra tłuszczu; jest filtr tłuszczu lewy i prawy)



Czyść w zmywarce do naczyń lub zanurz w gorącej wodzie zawierającej detergent odtłuszczający.





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



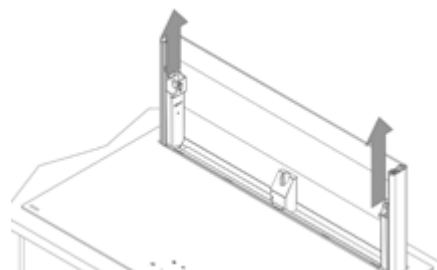
Najwyższa szyba wieży wyciągowej NIE może być umieszczana w zmywarce. Może to spowodować zadrapania na szkło; może również uszkodzić powłokę na podstawie.

Po czyszczeniu:

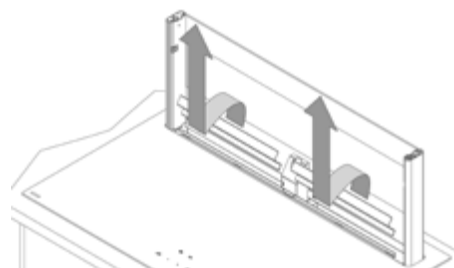
- Włóż filtry i szkło do wieży wyciągowej.
- Po ponownym zainstalowaniu wszystkich części należy nacisnąć przycisk .
- Naciskaj przycisk sterujący  przez 3 sekundy, gdy wieża wyciągowa znajduje się całkowicie na dole.

8.2.3 Czyszczenie w przypadku wycieku do wnętrza urządzenia

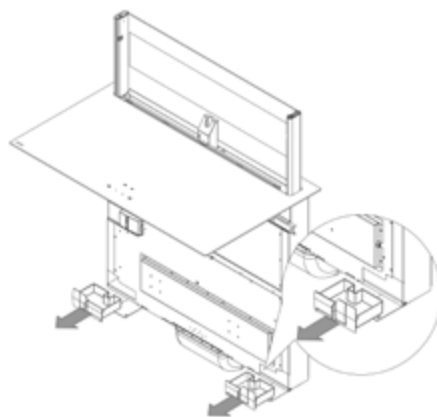
- Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w pkt 8.2.1 i 8.2.2.
- Wyjmij górne pojemniki odbierające z wieży i w razie potrzeby wyczyść.




- Usuń bezpiecznie zawartość i w razie potrzeby wyczyść.



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



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

- Po ponownym zainstalowaniu wszystkich części należy nacisnąć przycisk .

9 Wykrywanie i usuwanie drobnych usterek

9.1 Komunikaty na płycie grzewczej

Kod	
\underline{U}	<ul style="list-style-type: none">– na strefie gotowania nie ma garnka– garnek nie nadaje się do indukcji– średnica dna garnka jest zbyt mała w porównaniu ze strefą gotowania
\underline{U}	Patrz rozdział 5.3.9 Utrzymywanie ciepła
\underline{E}	<ul style="list-style-type: none">– System elektroniczny został zakłócony.– Odłącz i ponownie podłącz płytę grzewczą.– Wezwij serwis posprzedażny
\underline{H}	Patrz rozdział 5.3.7 Stop & Go
\underline{r} (Er03)	Przyciski sterownika są pokryte płynem lub substancją stałą. Symbol zniknie, gdy tylko przyciski zostaną zwolnione lub wyczyszczone.
$\underline{E2}$	Płyta się przegrzała. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie włącz ponownie.
\underline{EB}	Dopływ powietrza do wentylatora jest zablokowany. Odblokuj go.
$\underline{U400}$	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 wyłączanie w przypadku przegrzania




Wentylator pracuje dalej po wyłączeniu płyty grzewczej:

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

Automatyczny sterownik gotowania wydaje się nie działać:

- strefa gotowania jest nadal ciepła [\underline{H}]
- wybrany został maksymalny poziom gotowania [$\underline{9}$]
- poziom gotowania został wybrany za pomocą przycisku sterującego [$\underline{-}$].

9.2 Komunikaty wyciągu

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

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

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

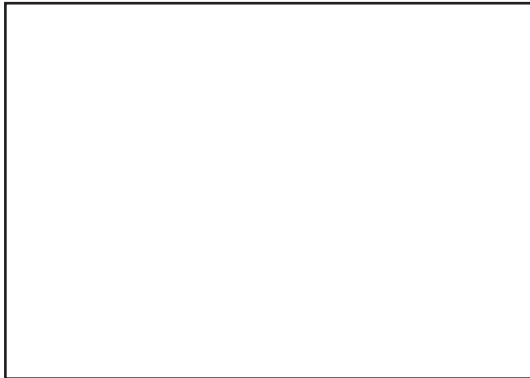
9.3 Różne

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 PANORAMA PRO


Sterowanie wyciągiem

	Pozycja włączenie/podniesienie wieży wyciągowej
	Zmniejsz szybkość wyciągu
	Zwiększ szybkość wyciągu
	Pozycja wyłączenie/opuszczenie wieży wyciągowej
	Wskazanie wyciągu
	Wskazanie dotyczące czyszczenia filtra tłuszczu
	Wskaźnik konieczności wymiany filtra Monoblock (opcjonalnie)
	Wstępnie ustaw funkcję wyciągu
	Blokowanie wieży wyciągowej

Sterowanie płytą grzewczą

	Wskazanie czasu czasomierza
	Przyciski sterowania czasomierzem
	Przycisk włączania/wyłączania płyty grzewczej
	Przycisk sterowania Stop & Go
	Wskaźnik poziomu mocy
	Wskaźnik funkcji mostka
	Wskaźnik czasomierza
	Przycisk funkcji utrzymania ciepła
	Funkcja szefa kuchni
GRILL	Funkcja grilla
	Strefa sterowania suwakami

Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej

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

OFF – Naciśnij . Dioda LED gaśnie.

Ustaw sterowanie mocą

WIĘCEJ – przesunąć palec na suwaku (Power Control)

MNIEJ – przesunąć palec na suwaku do 0

Włączanie i wyłączanie funkcji Power

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

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

Włączanie i wyłączanie funkcji Super Power

ON – Włączyć zasilanie.

Ponownie naciśnij koniec suwaka


OFF – Przesunąć palec na suwaku [0–9]

Limit mocy aktywowany

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

Funkcja Stop & Go

ON – Naciśnij 

OFF – naciśnij 

Wybierz regulator czasowy

Naciśnij  nad przyciskiem wyboru strefy.

Zmniejsz czas

Naciśnij - na czasomierzu

Zwiększ czas


Naciśnij + na czasomierzu

Wyłącz funkcję regulatora czasowego

Naciśnij  nad przyciskiem wyboru strefy.

Naciskaj dalej - na czasomierzu, aż do momentu, gdy pokaże się 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, kontynuując naciskanie żądanej mocy przez 3 sekundy

OFF – Przesunąć palec na suwaku

Funkcja utrzymania ciepła

IN – Naciśnij 

OFF – Naciśnij 

Ręczna obsługa funkcji mostka

ON – Naciśnij równocześnie dwa przyciski wyboru strefy.

OFF – Naciśnij równocześnie dwa przyciski wyboru strefy.

Automatyczna obsługa funkcji mostka

ON – Umieść garnek na przedniej i tylnej strefie

OFF – Naciśnij dwa przyciski wyboru strefy.


Funkcja grilla

ON – Naciśnij **GRILL**.

OFF – Naciśnij **GRILL**.

Włącz okap wyciągowy

POZYCJA 10 cm: Naciśnij krótko 


POZYCJA 30 cm: Przez 2 sekundy naciskaj 

Zmiana położenia okapu wyciągowego

WYŻEJ – Naciśnij 

NIŻEJ – Naciśnij 

Okap wyciągowy – funkcja dobiegu/Wyłączenie


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

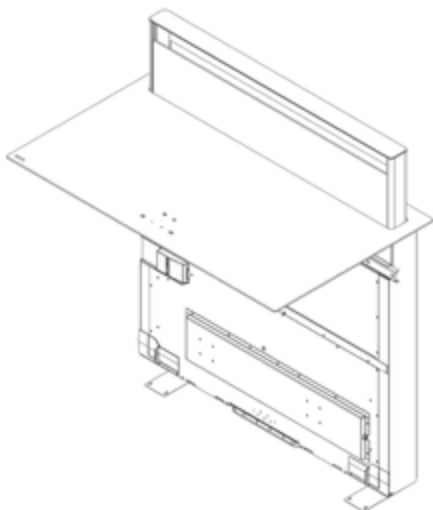
WYŁĄCZ: naciśnij 

Wstępnie ustaw funkcję wyciągu AUTO (20 cm)

Naciśnij 

Blokowanie wieży wyciągowej

Włączanie/wyłączanie – przez 3 sekundy naciskaj przycisk 



NOVY

Novy PANORAMA PRO Novy PANORAMA POWER

Obsah

1 Všeobecné informace	51	5 Ovládání digestoře	57
2 Bezpečnost	51	5.1 Ovládací panel digestoře	57
2.1 Bezpečnostní opatření při používání zařízení	51	5.2 Ovládání pomocí mobilní aplikace	58
2.2 Používání zařízení	51	5.3 Uživatelské režimy	58
2.3 Bezpečnostní opatření proti poškození	51	5.3.1 Režim odsávání	58
2.4 Bezpečnostní opatření v případě poruchy zařízení	52	5.4 Ovládání digestoře	58
2.5 Další bezpečnostní opatření	52	5.5 Zvyšování a snižování výkonu	59
3 Popis zařízení	52	5.6 Automatické zastavení	59
3.1 Princip indukce	52	5.7 Uzamčení digestoře	59
3.2 Technické specifikace indukční varné desky	52	6 Signalizace nutnosti čištění	59
3.3 Hluk způsobený indukcí	53	6.1 Ukazatel nutnosti čištění tukového filtru	59
3.4 Celkový přehled	53	6.2 Ukazatel nutnosti výměny recirkulačního filtru (pouze v režimu recirkulace)	59
4 Indukční varná deska Novy Panorama Pro	54	6.3 I/O modul připojení	59
4.1 Ovládání indukční varné desky	54	7 Doporučení pro vaření	60
4.1.1 Ovládací panel Novy Panorama Pro	54	8 Čištění a údržba	61
4.2 Ovládací tlačítka a posuvný ovladač	54	8.1 Údržba varné desky	61
4.3 Ovládání varné desky	54	8.2 Údržba digestoře	61
4.3.1 Zapnutí a vypnutí	54	8.2.1 Čištění po použití	61
4.3.2 Detekce hrnce	54	8.2.2 Čištění tukových filtrů	62
4.3.3 Ukazatel zbytkového tepla	54	8.2.3 Odstraňování pokrmů vylitých do zařízení	62
4.3.4 Funkce rychlého vaření a extra rychlého vaření	55	9 Odstraňování drobných závad	63
4.3.5 Funkce časovače	55	9.1 Hlášení na varné desce	63
4.3.6 Programování automatického ohřevu	56	9.2 Hlášení na digestoři	63
4.3.7 Funkce Stop & Go	56	9.3 Ostatní	64
4.3.8 Funkce vyvolání	56	Přehled funkcí Novy Panorama Pro	65
4.3.9 Funkce udržování teploty	56		
4.3.10 Funkce přemostění	57		
4.3.11 Funkce grilování	57		
4.3.12 Uzamčení ovládacího panelu	57		
4.3.13 Funkce „Chef“	57		

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 zemnímu 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 hrců 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 popálenin! 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, hasicí rouškou a podobně.



Záruční podmínky se nevztahují na použití nevhodných hrnců a pánví ani na použití odnímatelného příslušenství pro ohřívání hrnců, které není určené 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	42110	42120	
Celkový výkon	7400	10400	W
Energetická spotřeba varné desky EChob**	174.6	178.3	Wh/kg
Varná zóna vlevo	Ø 280	240x200	mm
Detekce hrnce	Ø 130	Ø 110	mm
Normální*	2300	2100	W
Rychlé vaření*	3000	2300	W
Extra rychlé vaření*	-	3000	W
Nádobí**	D	C	
Energetická spotřeba ECcw**	196.5	159.5	Wh/kg

Typ	42110	42120	
Varná zóna uprostřed vlevo	Ø 230	240x200	mm
Detekce hrnce	Ø 110	Ø 110	mm
Normální*	2300	2100	W
Rychlé vaření*	3000	2300	W
Extra rychlé vaření*	-	3000	W
Nádobí**	D	C	
Energetická spotřeba ECcw**	182,9	188	Wh/kg
Varná zóna uprostřed		Ø 280	mm
Detekce hrnce		Ø 130	mm
Normální*		2300	W
Rychlé vaření*		3000	W
Extra rychlé vaření*			W
Nádobí**		D	
Energetická spotřeba ECcw**		196.5	Wh/kg
Varná zóna uprostřed vpravo	240x200	240x200	mm
Detekce hrnce	Ø 110	Ø 110	mm
Normální*	2100	2100	W
Rychlé vaření*	2300	2300	W
Extra rychlé vaření*	3000	3000	W
Nádobí**	C	C	
Energetická spotřeba ECcw**	159.5	159.5	Wh/kg
Varná zóna vpravo	240x200	240x200	mm
Detekce hrnce	Ø 110	Ø 110	mm
Normální*	2100	2100	W
Rychlé vaření*	2300	2300	W
Extra rychlé vaření*	3000	3000	W
Nádobí**	C	C	
Energetická spotřeba ECcw**	188	188	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 indukci

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.

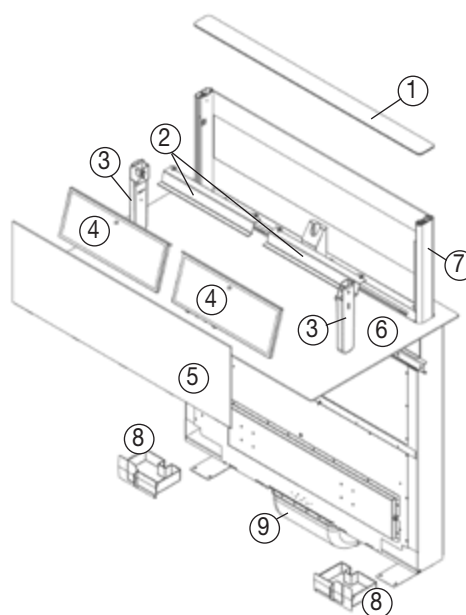
Cvakání

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

4 Indukční varná deska Novy Panorama Pro

4.1 Ovládání indukční varné desky

4.1.1 Ovládací panel Novy Panorama Pro



Ukazatel doby časovače/ Tlačítka pro ovládání časovače	+ + + 8 8 8 - - -
Spínač zapnutí/vypnutí varné desky	ⓘ
Ovládací tlačítko funkce Stop & Go	
Ukazatel úrovně výkonu	B
Kontrola funkce přemostění	N
Ukazatel časovače	O
Tlačítko funkce udržování teploty	C
Funkce Chef	C
Funkce grilování	GRILL
Indikace ovládání posuvného ovladače

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:	
Zapnutí	ⓘ
Stiskněte tlačítko ⓘ a 2 sekundy ho držte Displej se rozsvítí	
Vypnutí	ⓘ
Stiskněte ⓘ Displej zhasne	

Zapnutí a vypnutí varné zóny:	
Nastavení	Displej
Přejedte posuvným ovladačem zleva doprava (ovládání posuvného ovladače na výkon)	0-9
Vypnutí	H
Přejedte POSUVNÝM OVLADAČEM zleva doprava, dokud se na displeji neobjeví 0 nebo H = „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 0, 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 0.
 - Je-li hrnec během vaření odstraněn z varné zóny, je její funkce pozastavena. Na displeji bliká symbol 0. Je-li hrnec postaven zpět na varnou desku, symbol 0 zmizí. Vaření pokračuje na té úrovni výkonu, která byla předtím nastavena.
- Po použití varnou zónu vypněte. Detekce hrnce 0 bude deaktivována.

4.3.3 Ukazatel zbytkového tepla

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



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

4.3.4 Funkce rychlého vaření a extra rychlého vaření

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

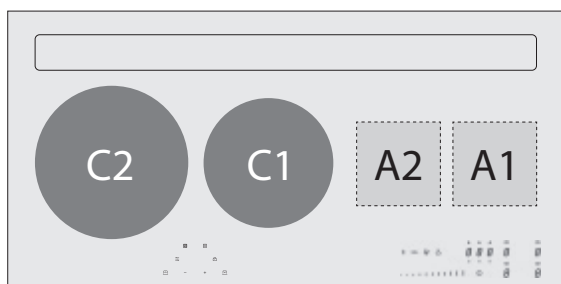
Funkce rychlého vaření je určena pro rychlé ohřátí velkého množství vody, například pro těstoviny.

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

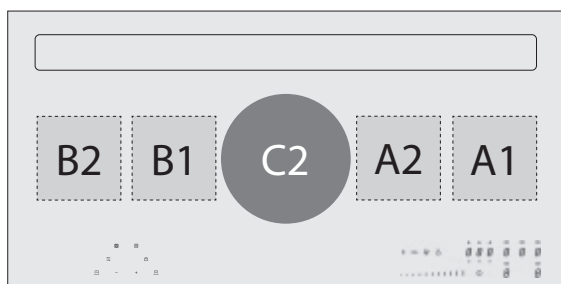
Zapnutí a vypnutí funkce extra rychlého vaření:	
Zapnutí funkce rychlého vaření	Displej
Přejedte prstem po posuvném ovladači až na konec nebo stiskněte konec ovladače	P
Zapnutí funkce super rychlého vaření	
Opětovně stiskněte konec posuvného ovladače	,, + P
Vypnutí extra rychlého vaření	
Přejedte prstem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

Řízení maximálního výkonu:

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



Novy Panorama Pro 120 se čtyřmi varnými zónami



Novy Panorama Pro 120 s pěti varnými zónami

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

Maximální individuální výkon pro každou zónu činí 3000 W.

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

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

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



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
Volba časovače	
Pomocí ikony časovače nad tlačítkem výběru zóny vyberte požadovanou varnou zónu	
Snížení doby	001-
stiskněte na časovači -	159...
Zvýšení doby	060-
stiskněte na časovači +	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	
Zastavení časovače	
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 nesvíí.

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  .	
Volba časovače	
Stiskněte na časovači současně tlačítko [-] a [+]	000
Snížení doby	
stiskněte na časovači [-]	060- 059...
Zvýšení doby	
stiskněte na časovači [+]	001- 002...

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

Automatické vypnutí po uplynutí doby vaření:

Jakmile uplyne zvolená doba vaření, na displeji se rozblíká symbol **000**, ozve se pípnutí a varná zóna se vypne. Pro vypnutí akustického signálu a blikání stiskněte na časovači tlačítko [-] nebo [+].

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
Vypnutí automatického ohřevu	Displej
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  .	
Vypnutí	
Na dvě sekundy podržte tlačítko  .	0-9
Poté stiskněte aktivovaný posuvný ovladač	



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:	
Zapnutí	Displej
Stiskněte tlačítko 	U
Vypnutí	
Stiskněte tlačítko 	0

Maximální doba udržování teploty činí 2 hodiny.

4.3.10 Funkce přemostění

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

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

4.3.11 Funkce grilování

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

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

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
Držte tři sekundy stisknuté tlačítko výběru zóny a zleva doprava přejedte po tlačítkách čidla posuvného ovládání.	L
Odemčení	
Držte tři sekundy stisknuté tlačítko výběru zóny a zleva doprava přejedte po tlačítkách čidla posuvného ovládání.	0 nebo H

4.3.13 Funkce „Chef“

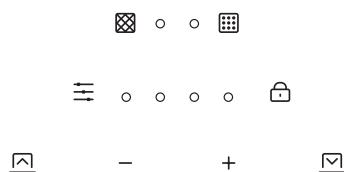
Tato funkce promění varnou desku na několik zón s různými úrovněmi výkonu. Zóny jsou poté automaticky zapnuty ve funkci přemostění.





Úroveň výkonu lze v případě potřeby změnit. S funkcí Chef tedy proměníte varnou desku na profesionální spotřebič, u kterého můžete nastavovat zóny na intenzivní vaření, mírné vření nebo udržování teploty.

Funkce Chef:	
Zapnutí	Displej
Stisknete tlačítko  .	3 a 0, 9 a 0
Vypnutí	
Stisknete tlačítko  .	0

5 Ovládání digestoře

5.1 Ovládací panel digestoře



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

5.2 Ovládání pomocí mobilní aplikace

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

Nastavení

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

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


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

5.3 Uživatelské režimy

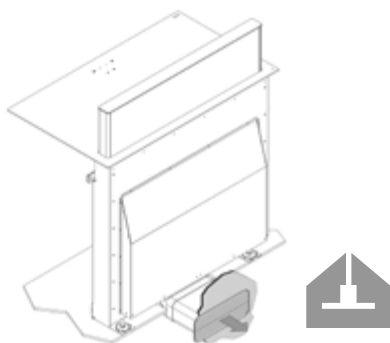
Toto zařízení může být používáno v režimu odsávání nebo recirkulace (standardní nastavení při dodávce)

5.3.1 Režim odsávání


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

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

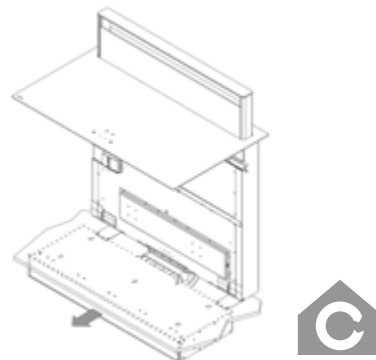
LED kontrolka vedle ukazatele nutnosti čištění recirkulačního filtru 3x zabliká.



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

Pro nastavení zařízení do režimu recirkulace (tovární nastavení) stiskněte a po dobu 3 sekund podržte kombinaci tlačítek [+] a [-] a  v okamžiku, kdy je digestoř zavřená.

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












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

5.4 Ovládání digestoře



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

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

Další polohy digestoře: Digestoř lze nastavit do 3 různých standardních poloh: 10, 20 a 30 cm pomocí tlačítek  a . Pokud chcete sami nastavit výšku mezi těmito body, můžete digestoř během pohybu zastavit v libovolné poloze. Pokud se digestoř pohybuje směrem nahoru, stiskněte tlačítko , pokud se digestoř pohybuje směrem dolů, stiskněte tlačítko .

Funkce AUTO: Přednastavená funkce, díky níž se digestoř okamžitě vysune do nejběžnější výšky vaření 20 cm. Automaticky je nastaven režim odsávání 5 (3. LED).

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

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

5.5 Zvyšování a snižování výkonu

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

Při vaření pokrmů s intenzivním aroma nebo se silným vývinem páry zapněte intenzivní stupeň výkonu. Ve vyšších úrovních průtoku pracuje digestoř následovně: Je-li zařízení nastaveno na režim odsávání, pracuje digestoř 1 hodinu na stupeň 6 a poté po dobu 6 minut na stupeň 7 a 8. Po této době se digestoř vrátí na stupeň 5.



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

5.6 Automatické zastavení

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

5.7 Uzamčení digestoře

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


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

6 Signalizace nutnosti čištění


6.1 Ukazatel nutnosti čištění tukového filtru

 **Signalizace: LED kontrolka vedle  se rozsvítí**

Po 20 hodinách vaření se LED vedle symbolu  rozsvítí.

 **Postupujte podle pokynů k čištění popsaných v kapitole Čištění.**


Po vyčištění a výměně tukových filtrů vynulujte ukazatel nutnosti čištění.

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


6.2 Ukazatel nutnosti výměny recirkulačního filtru (pouze v režimu recirkulace)

 **Signalizace: LED vedle kontrolky **

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

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



Nový recirkulační filtr si můžete zakoupit u specializovaného prodejce, kterého najdete na webových stránkách společnosti Novy. Po výměně recirkulačního filtru vynulujte ukazatel nutnosti čištění.

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

6.3 I/O modul připojení

Zařízení může být volitelně vybaveno vstupním/výstupním modulem č. 990036 (od verze v5).

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

LED kontrolky vedle ukazatele nutnosti čištění  a  začnou blikat.

Odsávání se spustí až po nastavení vstupu na „otevřeno“.

Vstup lze použít například v kombinaci se spínačem otevírání okna v režimu odsávání.

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

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

7 Doporučení pro vaření

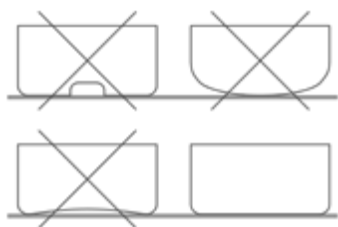
Kvalita hrnců a pánví

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.

Tepló bude generovat pouze povrch hrnce umístěný nad indukční spirálou. Zbylá část povrchu, který se nenachází nad indukční spirálou, bude teplo přejímat z ohřívané části povrchu. Je-li tedy hrnec o mnoho větší než varná zóna, doporučujeme nastavit varnou zónu na menší výkon, který umožní rovnoměrnější rozdělení tepla.

Příklady ovládání výkonu

(Uvedené hodnoty jsou pouze ilustrativní)

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

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, perleťově lesklé skvrny) se nejlépe odstraní okamžitě, 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.

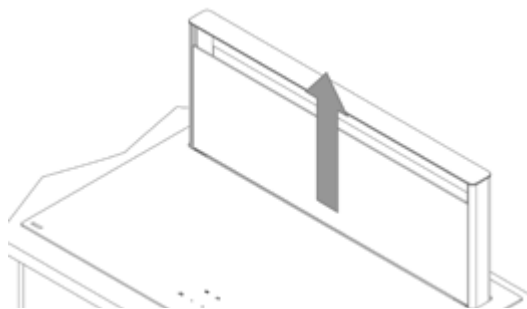
Skleněný povrch je v průběhu času namáhán používáním agresivních čisticích prostředků a poškrábáním způsobeným dny hrnce, toto namáhání zanechává na povrchu tmavé skvrny. Nepoužívejte varnou desku jako stůl nebo odkládací plochu pro nádobí.

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

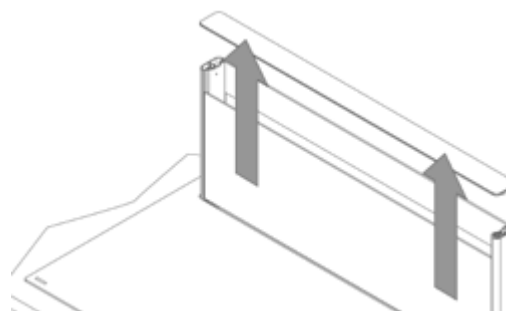
8.2 Údržba digestoře

8.2.1 Čištění po použití

- Zvedněte digestoř do nejvyšší polohy, (několikrát stiskněte )



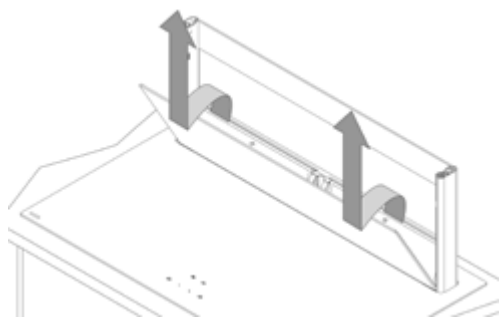
- Zvedněte horní skleněný panel digestoře.




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

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

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



Vyčistěte přední a zadní stranu vlhkým hadříkem nebo houbičkou, můžete použít pH neutrální čisticí prostředek. Vysušte jej suchou látkovou/papírovou kuchyňskou utěrkou. Po opětovné instalaci všech částí stiskněte tlačítko .



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

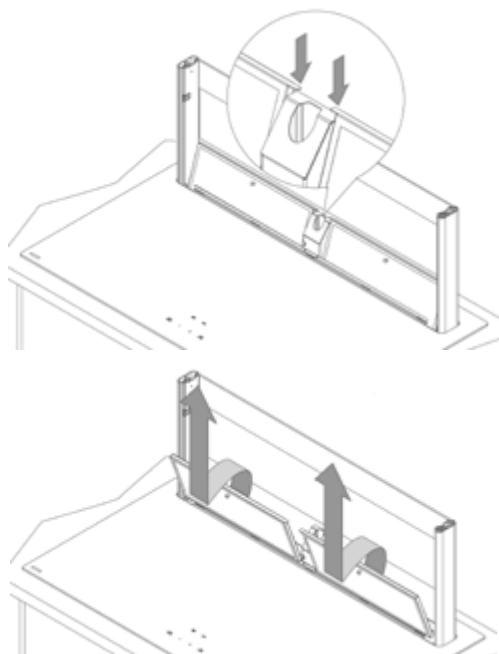


Nikdy nepoužívejte předměty, které by mohly poškodit skleněný povrch, jako například drátěnky či abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky.

8.2.2 Čištění tukových filtrů

Nutnost vyčištění tukových filtrů je signalizována ukazateli nutnosti čištění tukového filtru (viz 4.5.1)

- Postupujte podle kroků popsaných v kapitole 8.2.1.
- Vyjměte tukové filtry z digestoře (zapamatujte si umístění tukového filtru; jeden filtr je levý, druhý pravý)



Umyjte je v myčce nádobí nebo je ponořte do horké vody s obsahem odmašťujícího přípravku.






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



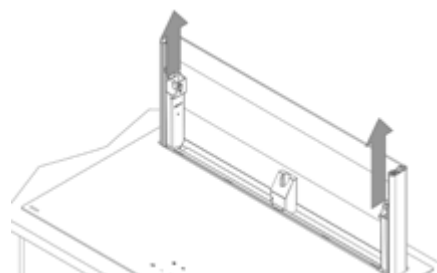
Horní skleněný panel digestoře NESMÍ být umístěn do myčky nádobí. Mohlo by dojít k poškrábání skla; mohlo by rovněž dojít k poškození povrchové vrstvy spodní části.

Po čištění:

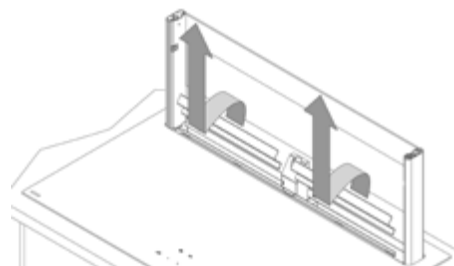
- Namontujte zpět filtry a skleněný panel do digestoře .
- Po opětovné instalaci všech částí stiskněte tlačítko .
- Tiskněte po dobu 3 sekund ovládací tlačítko  v okamžiku, kdy je digestoř zcela dole.

8.2.3 Odstraňování pokrmů vylitých do zařízení

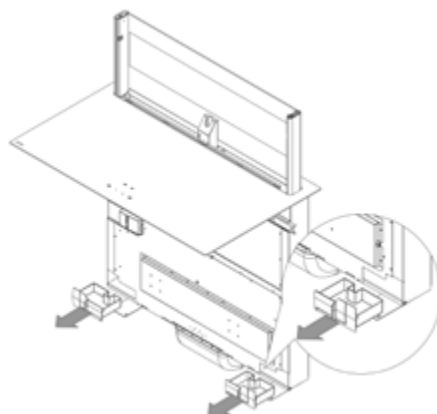
- Postupujte podle kroků popsaných v kapitole 8.2.1 a 8.2.2.
- Je-li to nutné, vyjměte z digestoře horní zásobník a vyčistěte jej.



- V případě potřeby sejměte bezpečnostní zásobník a vyčistěte jej.



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











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

- Po opětovné instalaci všech částí stiskněte tlačítko .

9 Odstraňování drobných závad

9.1 Hlášení na varné desce

Kód	
	<ul style="list-style-type: none">– na varné zóně není umístěn žádný hrnec– hrnec není vhodný pro indukci– průměr dna hrnce je oproti varné zóně příliš malý
	Viz kapitolu 5.3.9 Udržování teploty (1821)
	<ul style="list-style-type: none">– Elektronický systém je poškozený.– Varnou desku odpojte a znovu ji připojte.– Obratě se na poprodejní servis
	Viz kapitolu 5.3.7 Stop & Go (1821)
 (Er03)	Ovládací tlačítka jsou potřísněna tekutinou nebo zakryta nějakým předmětem. Jakmile budou tlačítka uvolněna nebo vyčištěna, symbol zmizí.
	Varná deska se přehřála, nechte ji zchladnout a poté ji opět zapněte.
	Je zablokovaný přívod vzduchu do ventilátoru. Uvolněte jej.
 U400	Varná deska nebyla správně zapojena do sítě. Zkontrolujte zapojení. (1821)
(Er47)	Závada v interním sběrníčovém systému zařízení.

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

Varná deska nebo varná zóna nefunguje:

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




Jedna nebo žádná zóna nefunguje:

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




Větrák běží i po vypnutí varné desky:

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

Ovladač automatického vaření zřejmě nefunguje:

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

9.2 Hlášení na digestoři

Kód	
1 LED bliká	– Byla aktivována funkce doběhu
2 LED blikají	<ul style="list-style-type: none">– Digestoř nebyla nalezena v požadované poloze.– Zkontrolujte, zda nic nebrání v pohybu digestoře– Stiskněte – Kontaktujte společnost Novy
3 LED blikají	<ul style="list-style-type: none">– Bezpečnostní vypínač v digestoři je neustále aktivní– Stiskněte – Kontaktujte společnost Novy– Pomocí šroubováku otočte otvor na hybné hřídeli digestoři se spodním odsáváním
4 LED blikají	<ul style="list-style-type: none">– Chybí přední sklo digestoře– Přední sklo digestoře nebylo správně umístěno– Stiskněte – Vadný spínač detekce digestoře

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

- Zkontrolujte, že je horní skleněný panel digestoře správně umístěn. Sací otvor musí být volný.
- Zkontrolujte tukový filtr. Dbejte na signalizaci nutnosti čištění. Průměrně musí být filtr vyčištěn každé dva týdny, aby byla zajištěna správná funkce odsávání.
- Zkontrolujte přívod vzduchu do domu. Při zapnutí digestoře zajistěte přísun čerstvého vzduchu otevřením ventilace nebo okna.
- Zkontrolujte potrubí, zda ucpání nebo zúžení nebrání řádnému odsávání vzduchu.

9.3 Ostatní

Porucha: V případě poruchy neváhejte kontaktovat naše servisní oddělení:

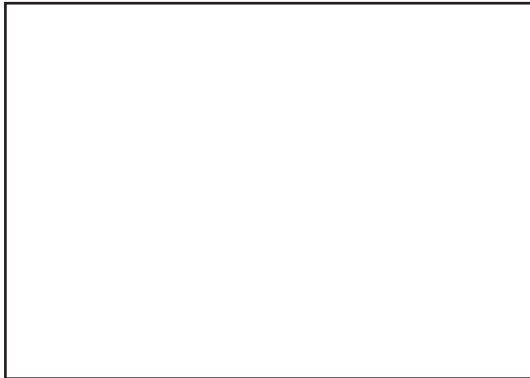
Belgie:	Tel.: +32 (0)56 36 51 02
Francie:	Tel.: +33 (0)3 20 94 06 62
Německo:	Tel.: +49 (0)511.54.20.771
Nizozemsko:	Tel.: +31088-0119110
Španělsko:	Tel.: +34 938 700 895
Itálie:	Tel.: +39 039.20.57.501

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 PANORAMA PRO

Ovládání odsávání

	Zapnutí/vysunutí digestoře
	Snížení rychlosti odsávání
	Zvýšení rychlosti odsávání
	Vypnutí/zasunutí digestoře
	Ukazatel odsávání
	Ukazatel nutnosti čištění tukového filtru
	Ukazatel nutnosti výměny monoblokového filtru (volitelná výbava)
	Předvolby funkce odsávání
	Uzamčení digestoře

Ovládání varné desky

	Ukazatel doby časovače
	Tlačítka pro ovládání časovače
	Ovládací tlačítko zapnutí/vypnutí varné desky
	Ovládací tlačítko funkce Stop & Go
	Ukazatel úrovně výkonu
	Ukazatel funkce přemostění
	Ukazatel časovače
	Tlačítko funkce udržování teploty
	Funkce Chef
	Funkce grilování
	Zóna posuvného ovladače

Spínač zapnutí/vypnutí varné desky

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

VYPNUTÍ – Stiskněte tlačítko . LED kontrolka zhasne.

Nastavení ovládání výkonu

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

SNÍŽIT – Přejedte prstem po posuvném ovladači na hodnotu 0

Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření

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

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

Zapnutí a vypnutí funkce extra rychlého vaření

ZAPNUTÍ – Zapněte spínač. Opětovně stiskněte konec posuvného ovladače

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

Aktivované omezení rychlého vaření

[9] se sníží na [8] a bliká [8]

Funkce Stop & Go

ZAPNUTÍ – Stiskněte I I

VYPNUTÍ – Stiskněte I I

Volba časovače

Stiskněte nad tlačítkem výběru zóny.

Snížení doby

na časovači stiskněte -

Zvýšení doby

na časovači stiskněte +

Vypnutí funkce časovače

Stiskněte nad tlačítkem výběru zóny.

Držte na časovači stisknuté tlačítko -, dokud se na časovači neobjeví 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 funkce přemostění

ZAPNUTÍ – současně stiskněte obě tlačítka výběru zóny

VYPNUTÍ – současně stiskněte obě tlačítka výběru zóny

Automatické ovládání funkce přemostění

ZAPNUTÍ – Na přední a zadní zónu umístěte hrnec

VYPNUTÍ – stiskněte obě tlačítka výběru zóny

Funkce grilování

ZAPNUTÍ – stiskněte tlačítko **GRILL**

VYPNUTÍ – stiskněte tlačítko **GRILL**

Zapnutí digestoře

POLOHA 10 cm: Krátce stiskněte

POLOHA 30 cm: Na 2 sekundy stiskněte tlačítko

Změna polohy digestoře

ZVÝŠENÍ – Stiskněte tlačítko

SNÍŽENÍ – Stiskněte tlačítko

Digestoř – funkce doběhu/vypnutí

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

VYPNUTÍ: stiskněte

Předvolby funkce odsávání AUTO (20 cm)

Stiskněte

Uzamčení digestoře

ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ – po dobu 3 sekund tiskněte tlačítko

NOVY nv se reserva el derecho a modificar en cualquier momento y sin condiciones la construcción y los precios de sus productos.
NOVY nv si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso la struttura e i prezzi dei suoi prodotti.
NOVY nv zastrzega sobie prawo do zmiany struktury i cen swoich produktów w dowolnym czasie i bez ostrzeżeń.
Společnost NOVY nv si vyhrazuje právo kdykoli a bez výhrad změnit konstrukci a cenu svých výrobků.

NOVY

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

E-mail: novy@novy.be
<http://www.novy.be>

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