

NOVY

Novy Undercover
53006/53007-c0

CONTENIDO

1	INFORMACIÓN GENERAL	3
2	MEDIO AMBIENTE Y AHORRO	4
2.1	Material de embalaje	4
2.2	Eliminación del aparato usado	4
2.3	Consejos para una mayor eficiencia energética y un mayor rendimiento	4
3	USO DEL APARATO	5
3.1	Primer uso del aparato	5
3.2	Precauciones contra daños	5
4	DESCRIPCIÓN DEL APARATO	7
4.1	Principio de la inducción	7
4.2	Calidad de las sartenes/ollas	7
4.3	Características técnicas de la placa de cocción por inducción	10
4.4	Sonidos de la inducción	11
5	PLACA DE INDUCCIÓN UNDERCOVER	12
5.1	Instrucciones generales de funcionamiento	12
5.1.1	Funcionamiento en la encimera (encendido/apagado)	12
5.1.2	Funcionamiento con el Novy controller	13
5.1.2.1	Pantalla principal	14
5.1.2.2	Pantalla detallada de zona	15
5.1.2.3	Carga del Novy controller	16
5.1.2.4	Modo vacaciones	17
5.2	Funciones y manejo de la placa de cocción	18
5.2.1	Activación y desactivación	18
5.2.2	Detección del recipiente	19
5.2.3	Indicación de calor residual	20
5.2.4	Función Power	22
5.2.5	Temporizador	24
5.2.6	Función Stop & Go	25
5.2.7	Zona flex	26
5.2.8	Función grill	26
5.2.9	Bloqueo de seguridad para niños	27
6	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	28
6.1	Mantenimiento de la placa de cocción	28
7	RESOLVER PEQUEÑAS AVERÍAS	30
7.1	Mensajes en el Novy controller	30
7.1.1	Advertencias y errores	30
7.1.2	Resumen de advertencias	31
7.1.3	Resumen de errores	32
7.2	Fallos	32

1 INFORMACIÓN GENERAL

Lea detenidamente las instrucciones de seguridad, las instrucciones de montaje y el manual de empleo antes de la instalación y la puesta en funcionamiento.

Las instrucciones de seguridad figuran en un folleto aparte suministrado con el aparato o en nuestro sitio web www.novy.com.

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

En estas instrucciones de uso se utilizan diversos símbolos. A continuación se indica el significado de los símbolos.

Símbolo	Significado	
	Indicación	Nota explicativa de las indicaciones en el aparato.
	Información/ Advertencia	Este símbolo indica un aviso importante o una situación peligrosa.

2 MEDIO AMBIENTE Y AHORRO

2.1 Material de embalaje

Este aparato está protegido contra daños durante el transporte. Los materiales utilizados no son perjudiciales para el medio ambiente y son aptos para su reciclaje. Asegúrese de eliminar el embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

2.2 Eliminación del aparato usado

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



2.3 Consejos para una mayor eficiencia energética y un mayor rendimiento

A continuación encontrará algunos consejos para que su aparato sea aún más eficiente y ahorre más energía.

- Elija una zona de cocción que se ajuste al tamaño del recipiente. El fondo del recipiente debe cubrir la zona de cocción en la medida de lo posible.
- Asegúrese de que el recipiente siempre esté situado en el centro de la zona de cocción.
- Utilice utensilios de cocina con un diámetro de base que coincida con el diámetro de la zona de cocción.
- Coloque tapas en los recipientes. Esto evita que el calor se escape innecesariamente y reduce los humos de cocción y la condensación.
- Utilice recipientes con fondo plano. Un recipiente con fondo no plano consume más energía.
- Utilice utensilios de cocina que se ajusten a la cantidad de comida. Un recipiente pequeño requiere menos energía que uno grande y poco lleno.
- Utilice la menor cantidad de agua posible. Cuanta más agua haya en el recipiente, más energía se necesitará para calentarla.
- Después de hervir o freír, cambie con tiempo a un ajuste de potencia inferior para reducir el consumo de energía y evita que se produzcan demasiados vapores.

3 USO DEL APARATO

3.1 Primer uso del aparato

- Respete el tiempo indicado en el adhesivo de instalación para la primera puesta en marcha. Los adhesivos utilizados para instalar el aparato necesitan 48 horas para secarse completamente.
- Retire todas las etiquetas y pegatinas visibles antes de usar el aparato.
- Limpie siempre la encimera antes de utilizar la placa de cocción por primera vez. Consulte la documentación del fabricante de la encimera para saber cómo se debe limpiar por primera vez.

3.2 Precauciones contra daños

- Levante siempre los utensilios de cocción cuando los mueva, para evitar en lo posible arañazos en los puntos centrales. Aunque se pueden producir arañazos durante el uso, esto no afecta al funcionamiento del aparato.
- Las ollas dañadas o con fondo rugoso (hierro fundido no esmaltado) pueden dañar la encimera, los puntos centrales y/o los ledes indicadores.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la encimera, los puntos centrales y/o los ledes indicadores.
- Consulte la documentación del fabricante de la encimera para obtener más información sobre cómo evitar daños en la encimera.
- No deje caer objetos (aunque sean pequeños) sobre la encimera, los puntos centrales y/o los ledes indicadores.
- Evite golpear las ollas contra el borde de la encimera y/o los puntos centrales.
- No coloque ni deje ollas vacías sobre los puntos centrales cuando la placa de cocción esté en funcionamiento.
- Para proteger la encimera, no coloque utensilios de cocina calientes a menos de 5 cm de los bordes, juntas o huecos de la encimera.
- No coloque ollas sobre el control táctil y/o sobre los ledes indicadores de la encimera. Esto podría provocar un mal funcionamiento del sistema.
- No coloque objetos magnéticos y/o sensibles al metal como tarjetas de crédito, smartphones, tabletas, cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, etc. encima de las zonas de inducción. Estos objetos se pueden calentar y provocar situaciones peligrosas.

- Los módulos de inducción incorporan un sistema de protección de temperatura para proteger la encimera. Si la temperatura sube durante demasiado tiempo/en exceso, la zona correspondiente se desconecta automáticamente. La zona se puede volver a usar cuando se haya enfriado lo suficiente. Retire la olla de la zona para acelerar el enfriamiento. Deje que la zona de cocción se enfríe naturalmente, solo con aire. No utilice cubitos de hielo, bolsas de gel, agua fría u otros medios para acelerar el enfriamiento. Cuando una zona de cocción entra en protección de temperatura, las demás zonas de cocción se pueden seguir utilizando.

4 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Este aparato es un sistema de inducción integrado bajo la encimera. El aparato dispone de 3 o 4 zonas de cocción.

El sistema de inducción Novy solo se puede utilizar en combinación con una encimera compatible Dekton 20 mm de Cosentino. Para obtener información más detallada, póngase en contacto con su distribuidor de Cosentino.

Dekton puede soportar brevemente temperaturas de 180 °C mientras está cocinando (por ejemplo: al freír y asar).

La protección térmica integrada del sistema de inducción protege la encimera de temperaturas elevadas (3.2).

Más adelante en este manual de instrucciones encontrará explicaciones sobre el funcionamiento del aparato.

4.1 Principio de la inducción

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

4.2 Calidad de las sartenes/ollas

Para cocinar por inducción se necesitan ollas metálicas adecuadas con fondo magnético. Esto se puede comprobar con un imán.

Este aparato permite la cocina por inducción sobre una encimera de 20 mm de grosor. Esto es considerablemente más grueso que con las placas de inducción de vidrio con un grosor de vidrio típico de 4-6 mm. Por lo tanto, es importante utilizar ollas de inducción de alta calidad para disfrutar plenamente de la experiencia culinaria.

La mejor experiencia se obtiene con ollas con fondo de acero multicapa. También se pueden utilizar cacerolas de hierro fundido, sartenes de hierro u ollas de metal esmaltado.

Quedan excluidas todas las ollas de cobre, aluminio, vidrio, madera, cerámica, barro o acero inoxidable sin fondo magnético. Estas ollas no pueden absorber ninguna potencia o muy poca.

La zona de cocción por inducción tiene en cuenta inmediatamente el tamaño de la olla utilizada. Si el diámetro es demasiado pequeño, la olla no funcionará. El diámetro varía en función de las zonas de cocción. El diámetro mínimo de la olla se indica en la tabla de la página 10. Si la olla no es adecuada para la placa de cocción, el símbolo seguirá parpadeando .

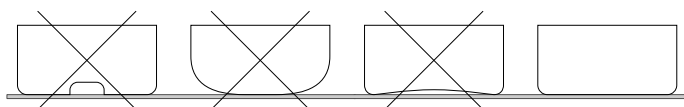
Consejo: los fabricantes de utensilios de cocina suelen especificar el diámetro superior de la olla. Este suele ser mayor que el diámetro inferior.

Calidad de los recipientes de cocina

Para verificar si los recipientes son aptos:

- 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 en función del diámetro de la zona de cocción seleccionada. Coloque la olla correctamente en el centro de la zona de cocción, es decir, en el centro del punto central. En la medida de lo posible, el fondo de la olla debe cubrir la zona de cocción. Si el diámetro del recipiente es muy superior al de la zona, el resultado de cocción no será óptimo.

Al hacerlo, la superficie de la olla situada directamente 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 lo tanto, si la olla es mucho más grande que la zona de cocción, se recomienda calentarla a un nivel de potencia ligeramente inferior, para que el calor se pueda distribuir gradualmente al principio.

Ejemplos del regulador de potencia

(los valores a continuación son indicativos)

Aplicación	Display
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

4.3 Características técnicas de la placa de cocción por inducción

Modelo	53006 3-zonas panorámicas	53007 4-zonas panorámicas	
			
Potencia total	7400	7400	W
Zona L1	Ø 280	230 x 230	mm
Diámetro mínimo de la olla**	Ø 150	Ø 120	mm
Normal*	2700	2700	W
Con Power*	3700	3700	W
Zona L2	–	230 x 230	mm
Diámetro mínimo de la olla**	–	Ø 120	mm
Normal*	–	2700	W
Con Power*	–	3700	W
Zona de cocción R1	230 x 230	230 x 230	mm
Diámetro mínimo de la olla**	Ø 120	Ø 120	mm
Normal*	2700	2700	W
Con Power*	3700	3700	W
Zona de cocción R2	230 x 230	230 x 230	mm
Diámetro mínimo de la olla**	Ø 120	Ø 120	mm
Normal*	2700	2700	W
Con Power*	3700	3700	W

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

** El diámetro mínimo de la olla depende en gran medida de la calidad de la olla debido a la mayor distancia entre el módulo de inducción y la olla (grosor de la encimera = 2cm). Sin embargo, una olla de acero de alta calidad se puede detectar a partir de Ø12 cm, mientras que una olla de menor calidad con una base magnética inferior solo se detectará a partir de diámetros mayores (por ejemplo, Ø16 cm o más dependiendo de la calidad de la olla).

4.4 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. Incluso después de apagar la placa de cocción, el ventilador permanece activo hasta que la temperatura haya bajado lo suficiente.

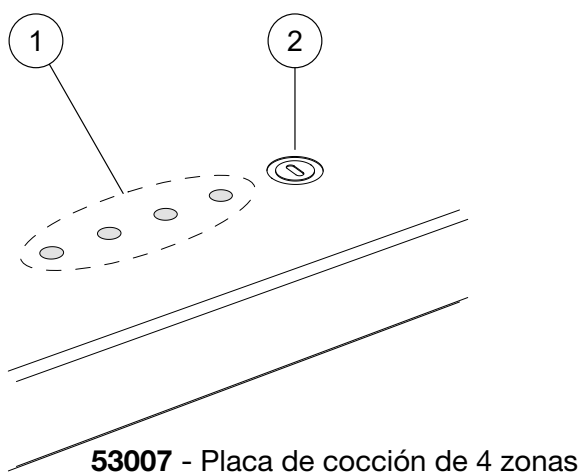
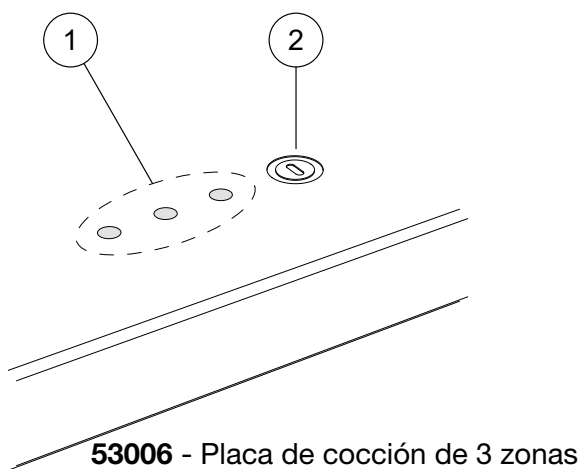
5 PLACA DE INDUCCIÓN UNDERCOVER

5.1 Instrucciones generales de funcionamiento

5.1.1 Funcionamiento en la encimera (encendido/apagado)

En la encimera, en la parte frontal del aparato, hay integrado un control táctil.

Pulsando con el dedo sobre el grabado ①, puede encender y apagar la placa de cocción. Al lado de este mando se encuentran los ledes indicadores correspondientes a la disposición de la placa de cocción. Cada led corresponde a una zona de cocción, e indica cuando la zona está activa y/o caliente.



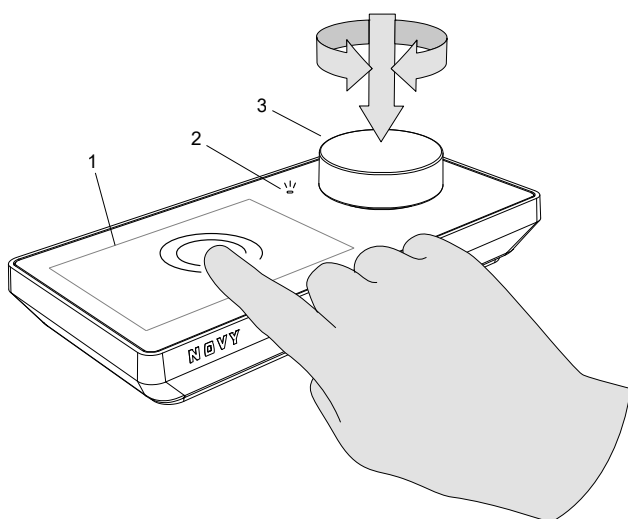
1	Ledes indicadores
2	Botón de encendido/apagado

5.1.2 Funcionamiento con el Novy controller

El Novy controller se utiliza para manejar las zonas de cocción después de encender la placa de cocción. Se trata de un mando inteligente que combina una pantalla táctil con un cómodo mando giratorio/pulsador.

Cuando la placa de cocción se enciende o se apaga con el botón de encendido/apagado de la encimera, el controller también se enciende o se apaga automáticamente. Cuando está encendido, el Novy controller muestra todas las funciones para cocinar.

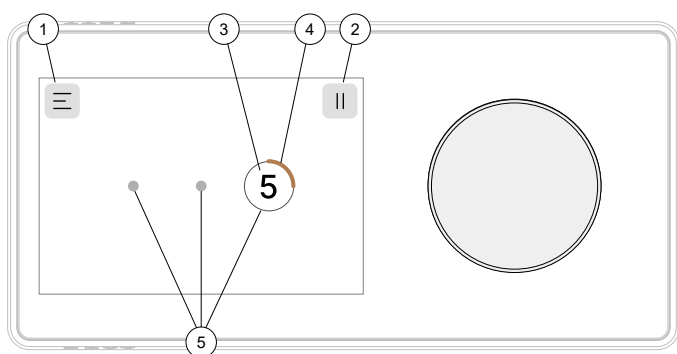
La placa de cocción y el regulador se apagan automáticamente si no se selecciona ningún nivel de potencia en 60 segundos.



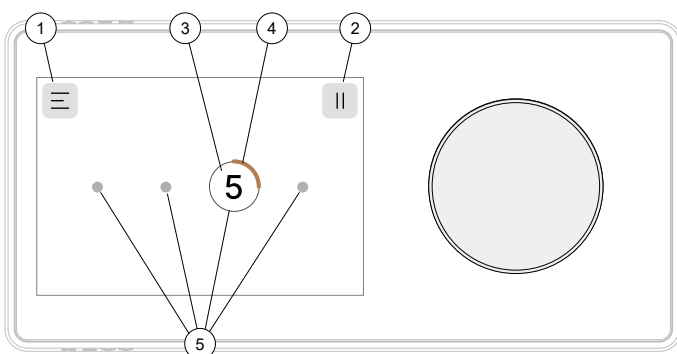
1	Pantalla táctil
2	Ledes de estado
3	Mando giratorio/pulsador

Por motivos de seguridad, el controlador solo funciona a una distancia limitada de la placa de cocción. Si la distancia es demasiado grande, aparece un mensaje en la pantalla pidiéndole que se acerque a la placa de cocción.

5.1.2.1 Pantalla principal



53006 - Placa de cocción de 3 zonas

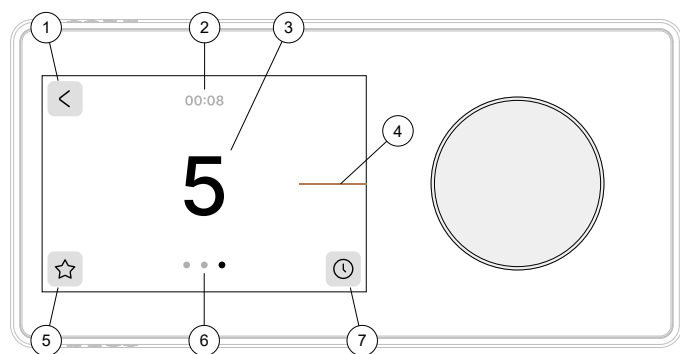


53007 - Placa de cocción de 4 zonas

1	Ajustes
2	Stop & Go
3	Nivel de potencia
4	Indicador del temporizador
5	Zonas de cocción

5.1.2.2 Pantalla detallada de zona

Después de seleccionar una zona de cocción (pulsando la pantalla táctil o seleccionando con el mando giratorio), se muestra la pantalla detallada de esta zona de cocción.



53006

1	Volver a la pantalla principal
2	Temporizador de actividad
3	Nivel de potencia
4	Indicación del mando giratorio*
5	Menú presets de usuario
6	Visión general de las zonas de cocción/ Volver a la pantalla principal
7	Ajustar temporizador

* Si se muestra esta línea en la pantalla, se puede activar el mando giratorio/pulsador.

5.1.2.3 Carga del Novy controller

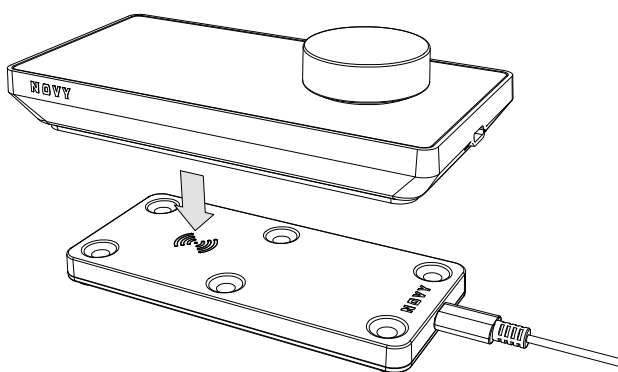
El Novy controller se debe cargar utilizando la estación de acoplamiento y el adaptador suministrados tan pronto como la pantalla muestre el mensaje para cargar.

El nivel de carga actual de la batería se puede consultar a través del menú de ajustes.

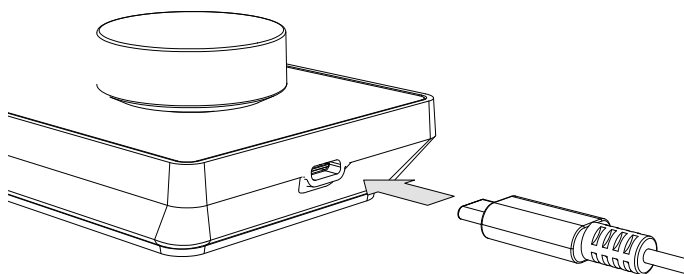
El estado del proceso de carga se indica mediante el color del LED de estado (véase la figura de la página 13).

- Azul: la batería está vacía
- Rojo: la batería se está cargando
- Verde: la batería está completamente cargada
- Rojo intermitente: problema con la batería. Póngase en contacto con el servicio de reparación de Novy.

Utilice el adaptador suministrado para alimentar la estación de acoplamiento Novy y, a continuación, coloque el Novy controller en la estación de acoplamiento. Al hacerlo, preste atención a la orientación correcta del Novy controller.



Como alternativa, el adaptador suministrado se puede insertar directamente en el Novy controller para cargarlo.



El led se ilumina en rojo cuando la batería del Novy controller se está cargando, y cambia a verde cuando la batería está completamente cargada.

Se recomienda cargar el Novy controller semanalmente, dependiendo del uso.

Los ambientes muy calurosos o fríos aceleran el proceso de envejecimiento de la batería. Por lo tanto, se recomienda utilizar y cargar el Novy controller únicamente a una temperatura comprendida entre 0 °C y 45 °C, fuera del alcance de la luz solar directa.

5.1.2.4 Modo vacaciones

Si el aparato no se va a utilizar durante un periodo de tiempo prolongado, el controller se puede poner en modo vacaciones. En este modo, se minimiza el consumo de batería.

Activar y desactivar el modo vacaciones	
Activar	
Para hacerlo, vaya al menú  → General → Modo vacaciones	
Desactivar	
Para desactivar el modo vacaciones, coloque el controller en el cargador.	

5.2 Funciones y manejo de la placa de cocción

5.2.1 Activación y desactivación

Activar y desactivar la placa de cocción

Encender

Pulse ① sobre la encimera y siga pulsando durante 1 segundo.

Los ledes indicadores se encienden.

El Novy controller se enciende automáticamente.

Apagar

Pulse ① sobre la encimera y siga pulsando durante 1 segundo.

Los ledes indicadores se apagan.

El Novy controller se apaga automáticamente.

Activar y desactivar una zona de cocción

Activar

Opción 1:

- Coloque la olla sobre la zona de cocción deseada. Se enciende el led correspondiente.
- Se muestra la pantalla detallada de la zona de cocción.
- Ajuste la potencia con el mando giratorio del Novy controller. Pulse el mando giratorio para confirmar o espere 10 segundos.

Opción 2:

- Seleccione la zona de cocción deseada en el Novy controller y ajuste la potencia con el mando giratorio.
- Coloque la olla en la zona de cocción ajustada.

Desactivar

Seleccione la zona de cocción deseada en el Novy controller y gire el mando giratorio/pulsador hacia la izquierda hasta que la pantalla muestre **0** o **H¹**.

La placa de cocción y el controller se apagan automáticamente si no se selecciona ningún nivel de potencia en 60 segundos.

¹ H = hot (caliente)

5.2.2 Detección del recipiente

Esta placa de cocción incorpora un sistema de control interactivo que simplifica aun mas el uso de la placa.

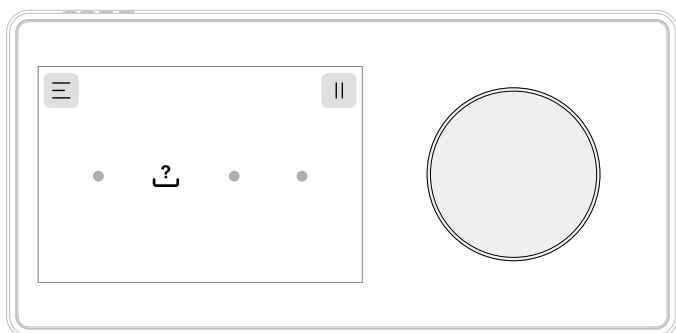
La zona de cocción solo se activará cuando el sistema de detección del recipiente detecte un recipiente.

La zona detectada se muestra con un led blanco brillante mediante los ledes de indicación de la encimera. Además, el Novy controller indica '0' en la zona correspondiente.

La función de detección de fugas garantiza una seguridad óptima.

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.



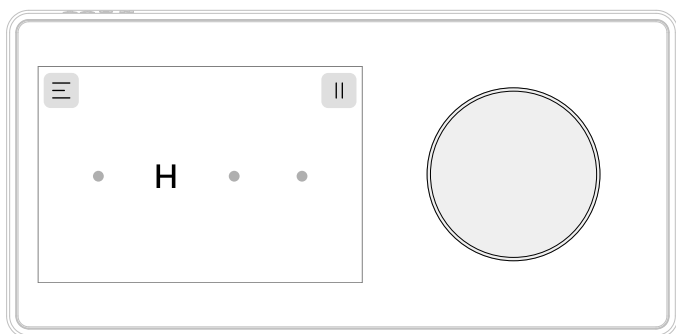
5.2.3 Indicación de calor residual



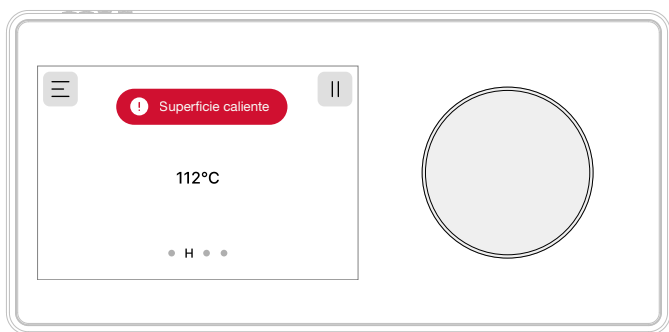
ADVERTENCIA: ¡Peligro de incendio o quemaduras! No toque la(s) zona(s) de cocción y no coloque objetos sensibles al calor sobre dicha(s) zona(s) mientras el indicador de calor residual permanezca activo.

Si la superficie de cocina de la zona de cocción sigue caliente después de apagarla, esto se indica mediante:

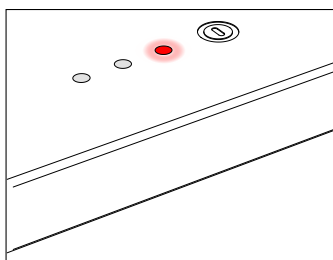
- «H» en las zonas calientes (pantalla del Novy controller).



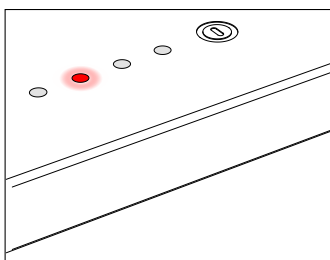
- Cuando la placa de cocción está completamente apagada, se muestra un mensaje de advertencia adicional con la temperatura medida más alta en la pantalla del Novy controller.



- Una indicación roja de la zona caliente correspondiente, cuando la olla ya no se encuentra en la zona (junto al botón de encendido/apagado de la encimera).

**53006**

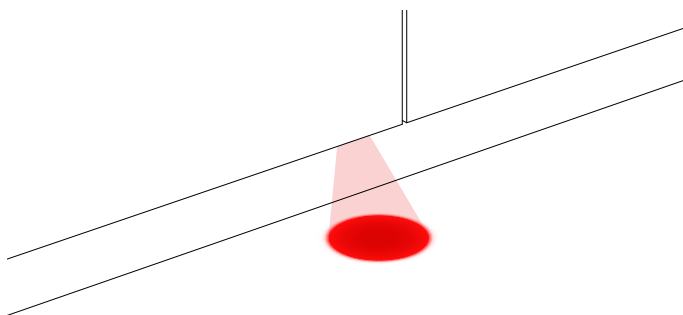
placa de cocción de 3 zonas

**53007**

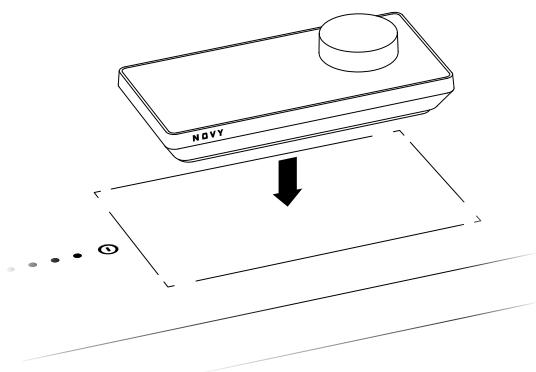
placa de cocción de 4 zonas

Opcional

- El Novy proyector de suelo proyecta un círculo rojo en el suelo.



Coloque el Novy controller sobre la encimera cerca del botón de encendido/apagado hasta que la encimera se haya enfriado. No coloque el Novy controller sobre una zona de cocción caliente.



Estas indicaciones desaparecen cuando se puede tocar la superficie de cocción de la zona de cocción sin peligro. El Novy controller se apaga automáticamente.

5.2.4 Función Power

La función Power está diseñada para calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como por ejemplo al preparar pasta.

La función Power **P** proporciona un aumento de potencia a la zona de cocción seleccionada.

Cuando se activa esta función, la zona de cocción funciona a un nivel de potencia significativamente superior durante 5 minutos y, a continuación, vuelve automáticamente al ajuste **9**.

Si la zona de cocción o el módulo de inducción están demasiado calientes, el ajuste **P** no está disponible.

Activar y desactivar la función Power	
Activar la función Power	Pantalla
Gire completamente el mando giratorio hacia la derecha, hasta que aparezca P .	P
Desactivar la función Power	
Gire el mando giratorio hacia la izquierda.	9-0

Uso de la máxima potencia:

La placa de cocción se divide en 2 grupos de calentamiento separados.



53006 - Placa de cocción de 3 zonas



53007 - Placa de cocción de 4 zonas

Si se supera este límite de potencia al activar un ajuste de cocción alto o una función Power, el sistema de gestión de potencia reduce el ajuste de cocción de la zona correspondiente. Por este motivo, puede que la función Power no esté disponible en una zona. En tal caso, no podrá seleccionar '**P**' con el mando giratorio. La potencia máxima de cada zona individualmente es de 3700 W.

Si se cocina simultáneamente en las dos zonas de un módulo (53006: R1+R2/53007: L1+L2 o R1+R2), la potencia máxima de 3700 W se divide entre esas dos zonas.

53006 – Undercover 3 zonas		
Zone	In mm	Potencia máxima (W)
L1	Ø 280	Normal: 2700 Power: 3700
R1 R2	230 x 230 230 x 230	Normal: 2700 Power: 3700

53007 – Undercover 4 zonas		
Zona	In mm	Potencia máxima (W)
L1 L2	230 x 230 230 x 230	Normal: 2700 Power: 3700
R1 R2	230 x 230 230 x 230	Normal: 2700 Power: 3700

Límite de potencia	Pantalla
Zona de cocción de elección con función Power.	P

Para hacer funcionar varias zonas simultáneamente a la potencia máxima, utilice una combinación entre la zona L1 o L2 y R1 o R2.

5.2.5 Temporizador

El temporizador se puede usar para todas las zonas de cocción al mismo tiempo y con indicaciones de tiempo diferentes para cada zona.

Activar o modificar el tiempo de cocción.

Vaya a la zona de cocción deseada y seleccione el nivel de potencia deseado.

Activar o modificar el tiempo de cocción
Activar el tiempo de cocción
Seleccione el temporizador con el símbolo del reloj  .
Modificar el tiempo de cocción
Ajuste el tiempo deseado con el mando giratorio y pulse para confirmar e iniciar el temporizador.



Pausar/desactivar el temporizador

Seleccione el temporizador activo en la zona de cocción. A continuación, puede detener o pausar el temporizador. Si así lo desea, puede ajustar un temporizador detenido y reactivarlo.



Si hay varios temporizadores activados en varias zonas, repita esta operación varias veces. La indicación del temporizador activado ya no se ilumina alrededor de la zona correspondiente.

5.2.6 Función Stop & Go

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

Para activar esta función, pulse el botón de pausa  en la pantalla principal.

Activar/desactivar la función Stop & Go

Activar la función Stop & Go

Para activar esta función, pulse el botón de pausa  en la pantalla principal.

Desactivar la función Stop & Go

Pulse de nuevo el botón de pausa  para seguir cocinando.

5.2.7 Zona flex

Esta función permite:

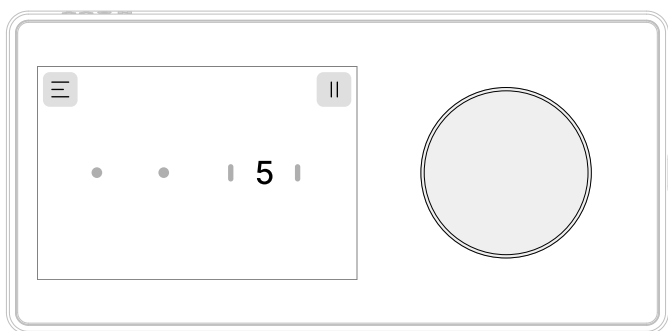
- en el caso de la placa de cocción de 3 zonas (53006), unir las 2 zonas derechas para formar 1 gran zona para cocinar.
- en el caso de la placa de cocción de 4 zonas (53007), unir las 2 zonas a la izquierda y las 2 zonas a la derecha para formar 2 grandes zonas para cocinar.

La función se activa automáticamente cuando se coloca una olla grande en la superficie de cocción común.

La función de potencia no está disponible cuando la zona Flex está activa.

Activar/desactivar la Zona flex
Activar automáticamente la Zona flex
Coloque una olla/sartén grande en la superficie común.
Activar manualmente la Zona flex
Seleccione una de las 2 zonas de cocción flex y, después, pulse el símbolo de acoplamiento  .
Desactivar la Zona flex
Seleccione la zona y, a continuación, pulse el símbolo de desacoplamiento . O Cambie la zona a 0 con el mando giratorio/pulsador.

Si la Zona flex está activada, se mostrará en la pantalla del Novy controller.



5.2.8 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.

Una vez activada la Zona flex (5.2.7), esta función se puede seleccionar a través del menú de preajustes (5.1.2.2).

Activar/desactivar la función grill

Activar la función grill

Active la Zona flex (véase 5.2.7) y pulse el símbolo de presets de usuario ☆.

Pulse el símbolo (grill) ☼.

Desactivar la función grill

Seleccione la zona de cocción y pulse el símbolo (grill) ☼.

O

Cambie la zona a **0** con el mando giratorio/pulsador.

Pulse de nuevo la función grill ☼ para finalizar la actividad.

5.2.9 Bloqueo de seguridad para niños

Para evitar que la placa de cocción la puedan operar niños, el Novy controller se puede bloquear.

Activar/desactivar el bloqueo para niños

Activar el bloqueo de seguridad para niños

Para ello, vaya al menú Ajustes → Pantalla y brillo → Bloqueo para niños → 

Desbloquear

Si el bloqueo para niños está activado, se mostrará la pantalla de desbloqueo cada vez que se encienda la placa de cocción o si esta se activa del modo de espera.

El control se puede desbloquear arrastrando el símbolo de izquierda a derecha y manteniéndolo pulsado durante 3 segundos.



Deslice y mantenga pulsado el símbolo para desbloquear. A continuación, se abre la pantalla principal.

Desactivar el bloqueo de seguridad para niños

Para ello, vaya al menú Ajustes → Pantalla y brillo → Bloqueo para niños → 



6 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Siga todas las instrucciones descritas en la sección 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.

6.1 Mantenimiento de la placa de cocción

Limpieza de la encimera

Siga las instrucciones de limpieza a continuación o póngase en contacto con el fabricante de la encimera.

Escanee o haga clic en el código QR



Limpieza de los puntos centrales

Limpie con un paño ligeramente humedecido con detergente suave y seque a continuación con un paño suave. No utilice estropajos ni productos de limpieza con efecto abrasivo.

Limpieza de los ledes indicadores

Limpie suavemente la superficie con un paño ligeramente humedecido con detergente suave si es necesario (mejor cada vez después del uso). No use estropajos ni productos de limpieza con efecto abrasivo. A continuación, seque con un paño seco. Asegúrese siempre de que todos los paños que utilice estén limpios y sean suaves para evitar dañar la superficie.



Atención: tenga cuidado de no presionar demasiado fuerte las tapas de silicona durante la limpieza, para que no se introduzcan en la encimera.

Limpieza del Novy controller/estación de acoplamiento

Limpie suavemente la superficie con un paño ligeramente humedecido o con una esponja utilizando un detergente suave si es necesario. No utilice estropajos ni productos de limpieza con efecto abrasivo. A continuación, seque con un paño seco. Asegúrese siempre de que todos los paños que utilice estén limpios y sean suaves para evitar daños en la superficie y en la pantalla.



¡Atención! El mando giratorio del Novy controller se puede extraer para facilitar su limpieza. El mando giratorio NO es apto para el lavavajillas.

7 RESOLVER PEQUEÑAS AVERÍAS

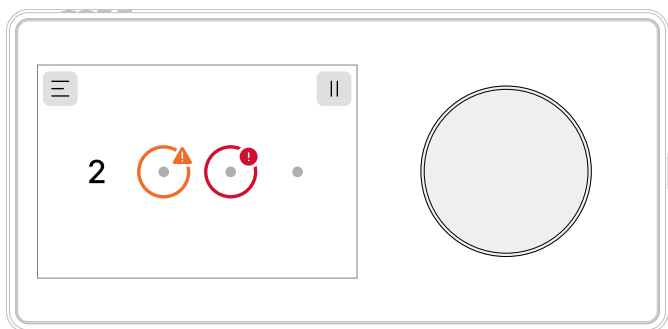
7.1 Mensajes en el Novy controller

7.1.1 Advertencias y errores

Una advertencia no es un defecto del aparato, pero puede afectar a su funcionamiento. Siempre se trata de una acción de protección incorporada. Las advertencias siempre se muestran con este símbolo: .

El sistema de inducción contiene una protección de temperatura incorporada para proteger la encimera. Si la temperatura aumenta demasiado y/o es demasiado alta, la zona correspondiente se desconecta automáticamente. La zona se puede volver a utilizar cuando se haya enfriado lo suficiente. Retire la olla de la zona para acelerar el enfriamiento. Deje que la zona de cocción se enfríe naturalmente, solo con aire. No utilice cubitos de hielo, bolsas de gel, agua fría u otros medios para acelerar el enfriamiento. Cuando una zona de cocción entra en protección de temperatura, las otras zonas de cocción se pueden seguir utilizando.

Un error es un posible defecto del aparato. Los errores siempre se indican con este símbolo: . Si se produce un error, póngase en contacto con nuestro servicio de reparaciones.



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 cocción:

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

7.1.2 Resumen de advertencias

Símbolo	Advertencia	Descripción	Solución
H		La superficie de la zona de cocción todavía está demasiado caliente para tocarla.	Deje que la superficie de cocción se enfríe hasta que desaparezca el símbolo.
[?]		– No hay ninguna olla en la zona de cocción. – La olla no es adecuada para la inducción. – El diámetro del fondo de la olla es demasiado pequeño en comparación con la zona de cocción.	Coloque una olla/sartén en la zona de cocción o elija una batería de cocina apta para inducción para obtener un rendimiento óptimo.
	W1	El módulo de inducción está sobrecalentado.	Compruebe que se ha enfriado.

	W3	La temperatura de la encimera es demasiado elevada.	La zona se puede volver a utilizar cuando se haya enfriado lo suficiente. Retire la olla de la zona para acelerar el enfriamiento. (más información en la p.6)
--	----	---	--

7.1.3 Resumen de errores

Símbolo	Error	
	E1	La tensión de alimentación de CA es demasiado alta.
	E2	La tensión de alimentación de CA es demasiado baja.
	E3	Sensor de temperatura defectuoso.
	E4	Se ha detectado un problema de configuración del bus.
	E5	Error de comunicación del bus.
	E6	El módulo de inducción no responde.
	E7	Software del módulo de inducción en modo de seguridad.
	E8	Protección de software detectada en el módulo de inducción.

Si alguno de estos mensajes de error sigue apareciendo, póngase en contacto con nuestro servicio post venta e indique el código de error.

7.2 Fallos

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

Seleccione su país.

Para un procedimiento rápido y correcto, es necesario que indique el servicio post venta cuál es su tipo de aparato. Estos datos figuran en la placa descriptiva, situada en el inferior de la unidad.

CONTENUTO

1	INFORMAZIONI GENERALI	34
2	AMBIENTE E RISPARMIO	35
2.1	Materiali di imballaggio	35
2.2	Smaltimento del vecchio apparecchio	35
2.3	Consigli per ridurre il consumo energetico e aumentare l'efficienza	35
3	USO DELL'APPARECCHIO	36
3.1	Primo utilizzo dell'apparecchio	36
3.2	Precauzioni contro i danni	36
4	DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	38
4.1	Principio di induzione	38
4.2	Qualità delle pentole e delle padelle	38
4.3	Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione	41
4.4	Suoni associati all'induzione	42
5	PIANO COTTURA UNDERCOVER	43
5.1	Istruzioni generali per l'uso	43
5.1.1	Comando sul piano di lavoro (on/off)	43
5.1.2	Controllo con il Novy controller	44
5.1.2.1	Schermata principale	45
5.1.2.2	Schermata dettagliata della zona	46
5.1.2.3	Ricarica del Novy controller	47
5.1.2.4	Modalità vacanza (Holiday mode)	48
5.2	Funzioni e utilizzo del piano cottura	49
5.2.1	Attivazione e disattivazione	49
5.2.2	Rilevamento pentola	50
5.2.3	Indicazione del calore residuo	51
5.2.4	Funzione Power	53
5.2.5	Funzione Timer	55
5.2.6	Funzione Stop & Go	56
5.2.7	Zona flessibile	57
5.2.8	Funzione Grill	57
5.2.9	Blocco bambini (Child lock)	58
6	PULIZIA E MANUTENZIONE	59
6.1	Manutenzione del piano cottura	59
7	RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI	61
7.1	Messaggi sul Novy controller	61
7.1.1	Avvertenze e guasti	61
7.1.2	Panoramica delle avvertenze	62
7.1.3	Panoramica dei guasti	63
7.2	Guasi	63

1 INFORMAZIONI GENERALI

Leggere attentamente le istruzioni d'uso, le istruzioni di sicurezza e le istruzioni di montaggio prima di installare e attivare il dispositivo.

Le istruzioni di sicurezza sono indicate in un opuscolo separato fornito con l'apparecchio o elencati sul nostro sito web www.novy.com.

Rispettare le istruzioni di sicurezza, le istruzioni di montaggio e le istruzioni d'uso per evitare lesioni e danni materiali.

In questo manuale sono stati utilizzati alcuni simboli. Qui di seguito si trova il significato di questi simboli.

Simbolo	Significato	
	Indicatore	Spiegazione di un'indicazione sull'unità.
	Informazione/ Avviso	Questo simbolo indica un suggerimento importante o una situazione pericolosa.

2 AMBIENTE E RISPARMIO

2.1 Materiali di imballaggio

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

2.2 Smaltimento del vecchio apparecchio

L'apparecchio contiene anche molti materiali riciclabili.



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

Tenere gli apparecchi usati fuori dalla portata dei bambini.

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

Ecco alcuni suggerimenti su come ridurre ancora il consumo energetico del dispositivo.

- Selezionare una zona di cottura corretta per le dimensioni della pentola. Il fondo della pentola deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Assicurarsi che la pentola sia sempre al centro della zona di cottura.
- Utilizzare le stoviglie con un diametro di base che corrisponda al diametro della zona di cottura.
- Collocare i coperchi sulle pentole. Ciò evita inutili dispersioni di calore e riduce i fumi di cottura e la condensa.
- Utilizzare pentole dal fondo piatto. Le pentole dal fondo non piatto consumano più energia.
- Utilizzare pentole adatte per la quantità di cibo. Una pentola piccola richiede meno energia di una grande e poco piena.
- Utilizzare la minore quantità di acqua possibile. Più acqua è presente nella pentola, più energia servirà per scaldarla.
- Dopo la bollitura o la frittura, selezionare un'impostazione di potenza inferiore per ridurre il consumo energetico e limitare la produzione eccessiva di vapori.

3 USO DELL'APPARECCHIO

3.1 Primo utilizzo dell'apparecchio

- Rispettare la tempistica indicata sull'adesivo per l'installazione alla prima messa in funzione. Le colle utilizzate per installare l'apparecchio impiegano 48 ore di tempo per asciugarsi completamente.
- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi visibili prima dell'uso.
- Pulire sempre il piano di lavoro prima del primo utilizzo del piano cottura. Consultare la documentazione del produttore del piano di lavoro su come pulire il piano di lavoro per la prima volta.

3.2 Precauzioni contro i danni

- Per spostare le pentole, sollevarle sempre, per evitare il più possibile di graffiare i punti centrali. Anche se l'apparecchio si può graffiare durante l'uso, i graffi non influenzano il suo funzionamento.
- Le pentole danneggiate o con fondo ruvido (ghisa non smaltata) possono danneggiare il piano di lavoro, i punti centrali e/o le spie LED.
- La presenza di sabbia o di altri materiali abrasivi può danneggiare il piano di lavoro, i punti centrali e/o le spie LED.
- Consultare la documentazione del produttore del piano di lavoro per maggiori informazioni su come evitare di danneggiarlo.
- Non far cadere nessun oggetto (neanche piccolo) sul piano di lavoro, sui punti centrali e/o sulle spie LED.
- Evitare di sbattere le pentole contro il bordo del piano di lavoro e/o i punti centrali.
- Non appoggiare e non lasciare le pentole vuote sui punti centrali quando il piano cottura è in funzione.
- Per proteggere il piano di lavoro, tenere le pentole calde a una distanza minima di 5 cm da bordi, giunti o rientranze del piano di lavoro.
- Non appoggiare padelle sui comandi touch e/o sulle spie LED del piano di lavoro. Il sistema rischierebbe di guastarsi.
- Non mettere sopra le zone di induzione oggetti sensibili magnetici e/o metallici, come carte di credito, smartphone, tablet, coltelli, forchette, cucchiari, coperchi, ecc. Questi oggetti potrebbero surriscaldarsi, causando situazioni pericolose.

- I moduli a induzione includono un sistema di protezione della temperatura integrato per proteggere il piano di lavoro. Se la temperatura sale eccessivamente o troppo a lungo, la zona corrispondente viene automaticamente spenta. La zona può essere riutilizzata quando si raffredda a sufficienza. Per farla raffreddare più velocemente, togliere la pentola dalla zona. Lasciar raffreddare la zona di cottura esclusivamente in maniera naturale, all'aria. Non utilizzare cubetti di ghiaccio, borse ghiaccio, acqua fredda o metodi analoghi per raffreddare più velocemente la zona. Quando scatta la protezione termica di una zona di cottura, le altre zone di cottura possono comunque essere utilizzate.

4 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Quest'apparecchio è un sistema a induzione integrato sotto il piano di lavoro. L'apparecchio è composto da 3 o 4 zone di cottura.

Il sistema a induzione Novy può essere utilizzato soltanto solo in combinazione con un piano di lavoro compatibile Dekton 20 mm di Cosentino. Per informazioni più dettagliate, contattare il rivenditore di Cosentino.

Dekton può gestire brevemente temperature di cottura di 180°C (ad es. per cuocere e grigliare). La protezione termica integrata nel sistema a induzione protegge il piano di lavoro dall'aumento eccessivo della temperatura (3.2).

Nel seguito delle presenti istruzioni per l'uso è illustrato il funzionamento dell'apparecchio.

4.1 Principio di induzione

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

4.2 Qualità delle pentole e delle padelle

Per la cottura a induzione servono apposite pentole in metallo con fondo magnetico. Eventualmente si può controllare con una calamita.

L'apparecchio permette di cuocere a induzione su un piano di lavoro dello spessore di 20 mm. È quindi molto più spesso dei piani di cottura a induzione in vetro, che solitamente hanno un vetro spesso 4-6 mm. Per questo motivo, per un'esperienza ottimale è importante utilizzare pentole per induzione di qualità. Per la migliore esperienza di cottura, utilizzare pentole con fondo in acciaio multistrato. Si possono utilizzare anche bollitori in ghisa, padelle in ferro o pentole in metallo smaltato.

Evitare invece l'uso di pentole in rame, alluminio, vetro, legno, ceramica, terracotta, acciaio inox senza fondo magnetico. Queste pentole possono assorbire troppo poca energia o non assorbirne affatto.

La zona di cottura a induzione tiene immediatamente conto delle dimensioni della pentola utilizzata. Se il diametro è troppo piccolo, la pentola non funziona. Il diametro varia in funzione delle zone di cottura. Il diametro minimo della pentola è indicato nella tabella a pagina 41. Se la pentola non è adatta per il piano cottura, il simbolo  continua a lampeggiare.

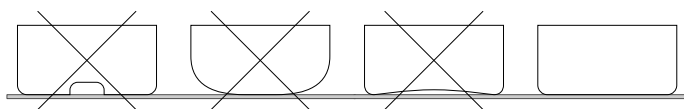
Consiglio: i produttori di pentole spesso indicano il diametro superiore della pentola. Spesso è più grande del diametro del fondo.

Qualità delle pentole/padelle

Per verificare se le pentole sono adatte:

- 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. Mettere la pentola bene al centro della zona di cottura e quindi al centro del punto di centraggio. Il fondo della pentola deve coprire il più possibile la zona di cottura.

Se il diametro della pentola è molto più grande della zona non si otterrà un risultato di cottura ottimale.

Il calore è generato dalla superficie della pentola che si trova direttamente sopra la bobina a induzione. 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 consiglia di riscaldarla a un livello di potenza leggermente inferiore, in modo che il calore all'inizio possa essere distribuito gradualmente.

Esempi di regolazione della potenza

(i valori seguenti sono indicativi)

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

4.3 Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione

Type	53006 Panoramico a 3 zone	53007 Panoramico a 4 zone	
			
Potenza totale	7400	7400	W
Zona L1	Ø 280	230 x 230	mm
Diametro minimo della pentola**	Ø 150	Ø 120	mm
Potenza nominale*	2700	2700	W
Potenza Power*	3700	3700	W
Zona L2	–	230 x 230	mm
Diametro minimo della pentola**	–	Ø 120	mm
Potenza nominale*	–	2700	W
Potenza Power*	–	3700	W
Zona R1	230 x 230	230 x 230	mm
Diametro minimo della pentola**	Ø 120	Ø 120	mm
Potenza nominale*	2700	2700	W
Potenza Power*	3700	3700	W
Zona R2	230 x 230	230 x 230	mm
Diametro minimo della pentola**	Ø 120	Ø 120	mm
Potenza nominale*	2700	2700	W
Potenza Power*	3700	3700	W

* La potenza può variare in funzione delle dimensioni e del materiale delle pentole di cottura.

** Il diametro minimo della pentola dipende in gran parte dalla qualità della pentola, a causa della maggiore distanza tra il modulo a induzione e la pentola (spessore del piano di lavoro = 2 cm). Una pentola in acciaio di buona qualità può essere rilevata a partire da Ø12 cm, mentre una pentola di qualità inferiore con una base meno magnetica sarà rilevata solo da diametri maggiori. (ad es. Ø16 cm o superiore, in base alla qualità della pentola).

4.4 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 lo spegnimento del piano cottura, la ventola rimane in funzione finché la temperatura non è calata a sufficienza.

5 PIANO COTTURA UNDERCOVER

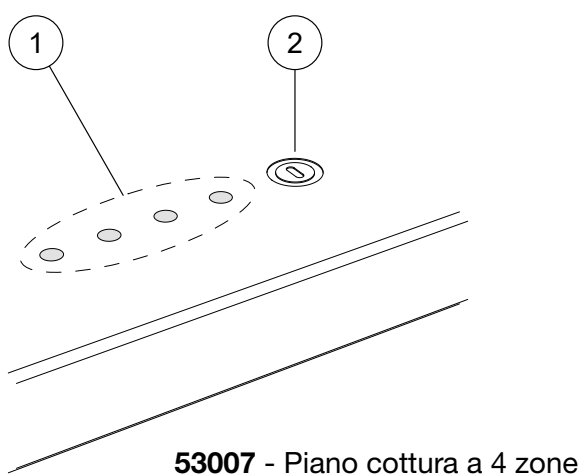
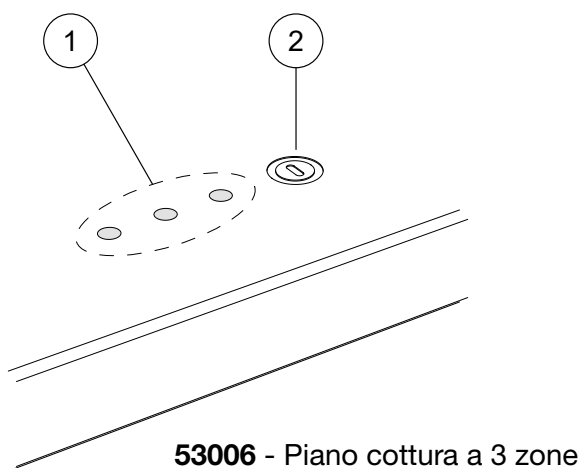
5.1 Istruzioni generali per l'uso

5.1.1 Comando sul piano di lavoro (on/off)

Nella parte anteriore dell'apparecchio è integrato nel piano di lavoro un comando touch.

Premendo il dito sull'incisione ①, è possibile accendere e spegnere il piano cottura.

Accanto a questo comando si trovano le spie LED corrispondenti alle zone del piano cottura. Ciascun LED corrisponde a una zona di cottura e indica quando la zona è attiva e/o calda.



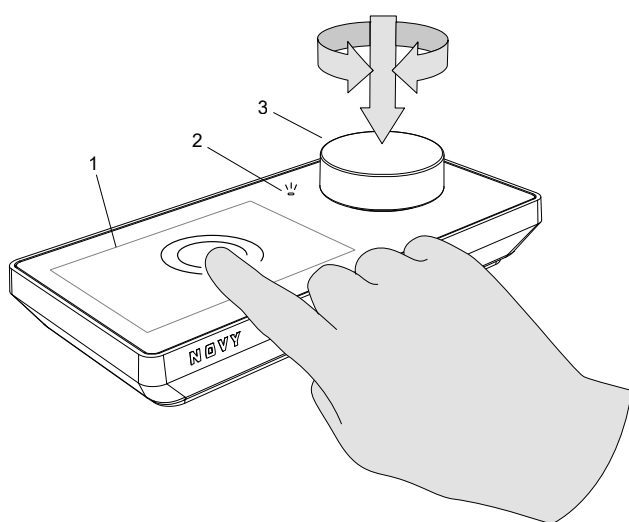
1	Spie LED
2	Pulsante on/off

5.1.2 Controllo con il Navy controller

Per controllare le zone di cottura dopo l'accensione del piano cottura, si utilizza il Navy controller. È un sistema intelligente che abbina un touchscreen a un pratico pulsante o manopola.

Quando il piano cottura viene acceso o spento tramite il pulsante on/off sul piano di lavoro, anche il controller si accende o si spegne automaticamente. Quando è acceso, la funzionalità di cottura completa è visibile sul controller.

Il piano cottura e il controller si spengono se il livello di potenza non viene selezionato entro 60 secondi.

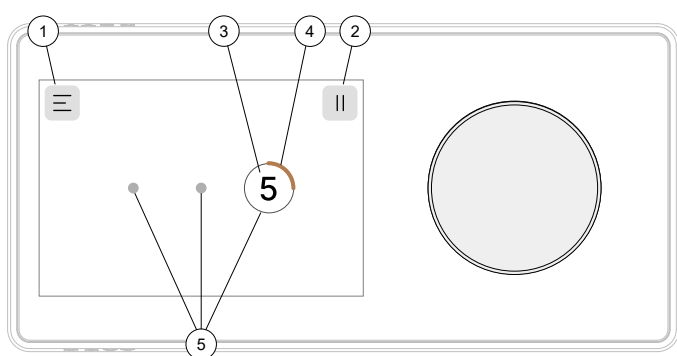


1	Touchscreen
2	LED di stato
3	Pulsante/manopola

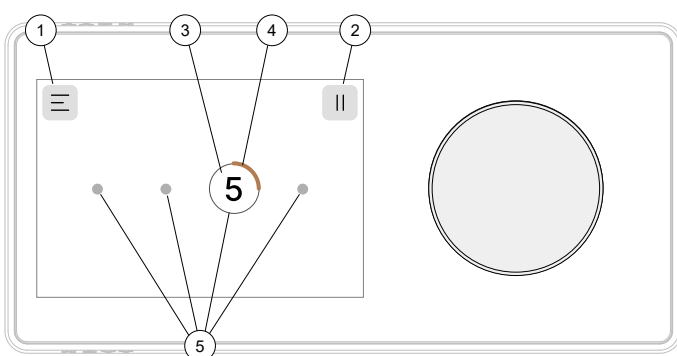
Per questioni di sicurezza, il controller funziona soltanto entro una determinata distanza dal piano cottura.

Se la distanza è eccessiva, sul display appare un messaggio che invita ad avvicinarsi al piano cottura.

5.1.2.1 Schermata principale



53006 - 3 zone

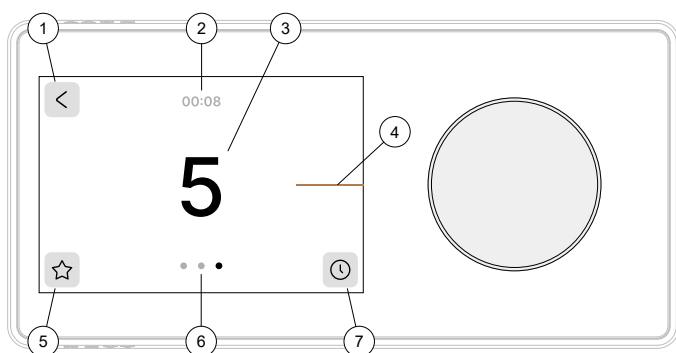


53007 - 4 zone

1	Menu
2	Stop & Go
3	Livello di potenza
4	Timer
5	Zone di cottura

5.1.2.2 Schermata dettagliata della zona

Dopo aver selezionato una zona di cottura (premendo sul touchscreen o selezionandola con la manopola), viene visualizzata la schermata dei dettagli della zona di cottura.



53006

1	Torna alla schermata principale
2	Timer
3	Livello di potenza
4	Manopola* indicatore
5	Menu preselezioni (presets)
6	Riepilogo zone di cottura / Torna alla schermata principale
7	Impostazioni timer

* Se sullo schermo viene visualizzata questa riga, è possibile eseguire un'azione con la manopola/pulsante.

5.1.2.3 Ricarica del Novy controller

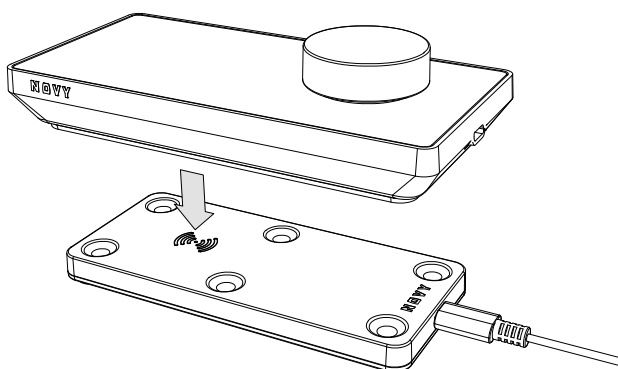
Il Novy controller va caricato con la docking station e l'adattatore in dotazione non appena il display visualizza il messaggio di ricarica.

Si può consultare il livello attuale di carica della batteria dal menu delle impostazioni.

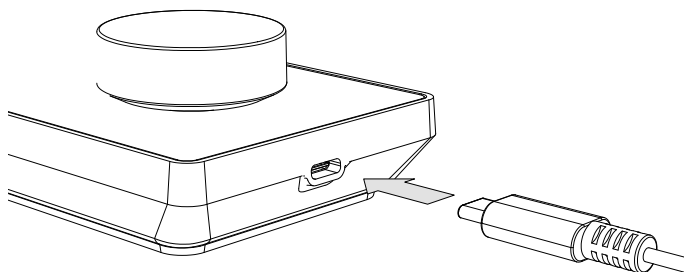
Lo stato del processo di ricarica è indicato dal colore del LED di stato (v. figura a pagina 44).

- Blu: batteria scarica
- Rosso: batteria in carica
- Verde: batteria completamente carica
- Rosso lampeggiante: problemi con la batteria. Contattare il servizio riparazioni Novy.

Utilizzare la batteria in dotazione per alimentare la docking station Novy, quindi mettere il Novy controller sulla docking station. Assicurarsi che l'orientamento del Novy controller sia corretto.



Eventualmente, l'adattatore in dotazione può essere inserito direttamente nel Novy controller per ricaricarlo.



Il LED si illumina di rosso quando la batteria del Novy controller è in carica e diventa verde quando la batteria è completamente carica.

Si consiglia di ricaricare il Novy controller ogni settimana, a seconda dell'utilizzo.

Gli ambienti molto caldi o molto freddi accelerano il processo di invecchiamento della batteria. Pertanto, si consiglia di utilizzare e ricaricare il Novy controller esclusivamente a una temperatura tra 0°C e 45°C, al riparo dalla luce diretta del sole.

5.1.2.4 Modalità vacanza (Holiday mode)

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un periodo di tempo prolungato, è possibile impostare il controller in modalità vacanza. In questo stato, il consumo della batteria viene ridotto al minimo.

Attivazione e disattivazione della modalità vacanza	
Attivazione	
Selezionare il menu  → Generale → Modalità vacanza (Holiday mode)	
Disattivazione	
Mettere il controller sul caricabatterie per disattivare la Modalità vacanza (Holiday mode).	

5.2 Funzioni e utilizzo del piano cottura

5.2.1 Attivazione e disattivazione

Attivazione e disattivazione del piano cottura

Attivazione

Premere sul ① piano di lavoro e tenere premuto per 1 secondo.

Le spie LED si illuminano.

Il Novy controller si avvia automaticamente.

Disattivazione

Premere sul ① piano di lavoro e tenere premuto per 1 secondo.

Le spie LED si spengono.

Il Novy controller si spegne automaticamente.

Attivazione e disattivazione di una zona di cottura

Impostazione

Opzione 1:

- Appoggiare la pentola sulla zona di cottura desiderata. Il LED corrispondente si illumina.
- Viene visualizzata la schermata dei dettagli della zona di cottura.
- Regolare la potenza con la manopola del Novy controller.
Premere la manopola per confermare o attendere 10 secondi.

Opzione 2:

- Selezionare la zona di cottura desiderata sul Novy controller e regolare la potenza con la manopola.
- Appoggiare la pentola sulla zona di cottura impostata.

Disattivazione

Selezionare la zona di cottura desiderata sul Novy controller e ruotare il pulsante/la manopola in senso antiorario fino a visualizzare **0** o **H**¹.

Il piano cottura e il controller si spengono se il livello di potenza non viene selezionato entro 60 secondi.

¹ H = hot (caldo)

5.2.2 Rilevamento pentola

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

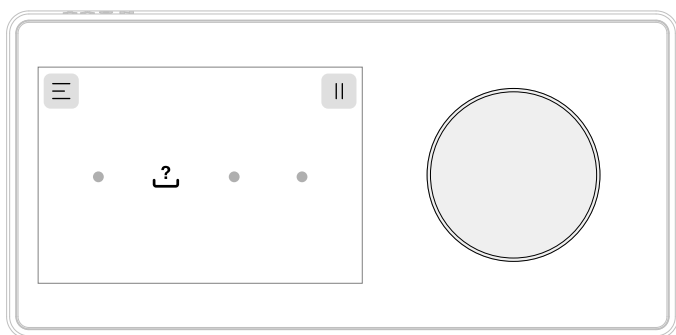
Al posizionamento di una pentola sulla zona di cottura, il sistema rileva automaticamente la sua posizione.

La zona rilevata viene indicata da un LED bianco luminoso dalle spie LED sul piano di lavoro. Comparirà inoltre l'indicazione '0' sul controller per indicare la zona corrispondente.

La funzione di rilevamento delle pentole garantisce una sicurezza ottimale.

Il fornello a induzione non funziona quando:

- In assenza di pentole sulla zona di cottura o in caso di pentole non compatibili. In questo caso è impossibile attivare l'apparecchio e il simbolo  lampeggia sul display.
- Durante la cottura si toglie la pentola dalla zona di cottura. Il simbolo  lampeggia sul display.



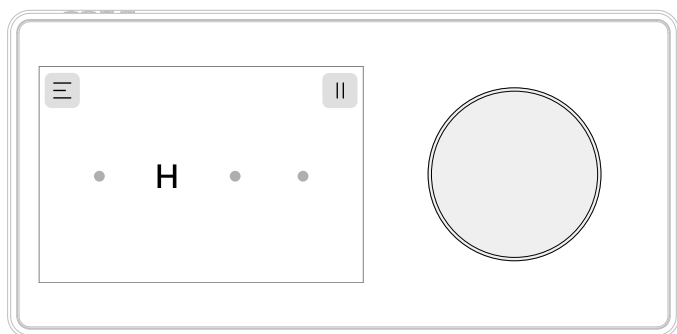
5.2.3 Indicazione del calore residuo



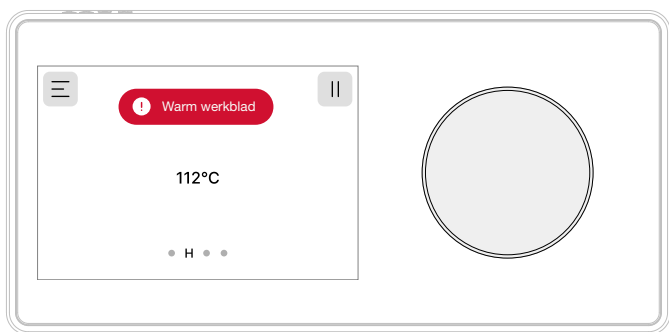
AVVERTENZA: rischio di incendio o di ustioni! Non toccare le zone di cottura e non appoggiare oggetti sensibili al calore sulle zone di cottura finché l'indicatore di calore residuo rimane attivo.

Se la superficie di cottura della zona di cottura è ancora calda dopo lo spegnimento della zona di cottura, viene indicato da:

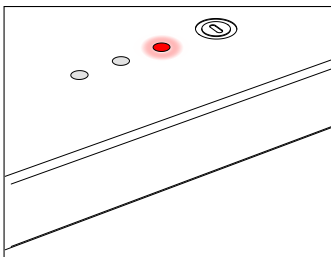
- "H" sulle zone calde (display del Novy controller).



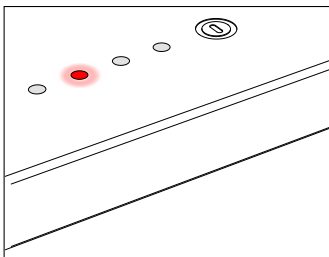
- Quando il piano cottura è completamente spento, sul display del Novy controller viene visualizzato un ulteriore messaggio di avviso con la temperatura massima misurata.



- Un'indicazione rossa della rispettiva zona calda, se la pentola non si trova più nella zona (accanto al pulsante on/off sul piano di lavoro).

**53006**

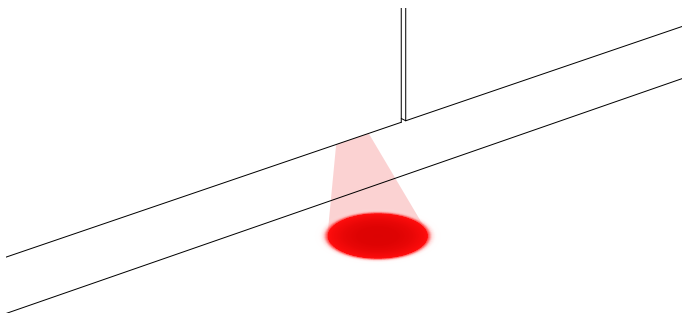
piano cottura a 3 zone

**53007**

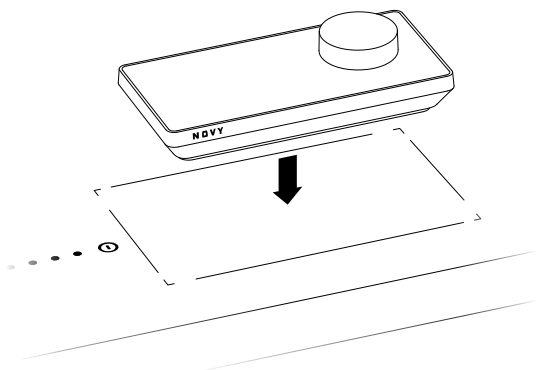
piano cottura a 4 zone

Opzionale

- I riflettori sul pavimento Novy proiettano un cerchio rosso sul pavimento.



Posiziona il Novy controller sul piano di lavoro vicino al pulsante di accensione/spegnimento finché il piano di lavoro non si sia raffreddato. Non appoggiare il Novy controller su una zona di cottura calda.



Queste indicazioni scompaiono quando la superficie di cottura della zona di cottura può essere toccata senza pericolo. Il Novy controller si spegne automaticamente.

5.2.4 Funzione Power

La funzione Power è progettata per riscaldare velocemente grandi quantità d'acqua, ad esempio per cuocere la pasta.

La funzione Power (**P**) garantisce maggiore potenza alla zona di cottura selezionata.

Quando questa funzione è attivata, la zona di cottura funziona con una potenza molto più elevata per 5 minuti, poi torna automaticamente al livello **9**.

Se la zona di cottura o il modulo di induzione sono troppo caldi, la funzione **P** non è disponibile.

Attivazione e disattivazione della funzione Power	
Attivazione della funzione Power	Display
Ruotare completamente la manopola del display in senso orario fino a visualizzare P .	P
Disattivazione della funzione Power	
Ruotare la manopola in senso antiorario.	9-0

Gestione della potenza massima:

Il piano cottura è diviso in 2 gruppi riscaldanti separati.



53006 - Piano cottura a 3 zone



53007 - Piano cottura a 4 zone

Se viene superato il limite di potenza quando si attiva un livello di cottura o una funzione di potenza elevata, il sistema di gestione della potenza riduce il livello di cottura della zona corrispondente. Per questo motivo, può accadere che la funzione Power non sia disponibile in una zona. In tal caso non si può selezionare '**P**' con la manopola.

La potenza massima di ogni singola zona è di 3.700W. Se si cucina contemporaneamente su due zone di un modulo (53006: R1+R2 / 53007: L1+L2 of R1+R2), la potenza massima di 3.700W viene suddivisa tra le due zone.

53006 – Undercover a 3 zone		
Zona di cottura	mm	Potenza massima (W)
L1	Ø 280	Normale: 2700 Power: 3700
R1 R2	230 x 230 230 x 230	Normale: 2700 Power: 3700

53007 – Undercover a 4 zone		
Zona di cottura	mm	Potenza massima (W)
L1 L2	230 x 230 230 x 230	Normale: 2700 Power: 3700
R1 R2	230 x 230 230 x 230	Normale: 2700 Power: 3700

Limite di potenza	Display
Zona di cottura scelta con funzione Power.	P

Per utilizzare più zone contemporaneamente alla massima potenza, utilizzare una combinazione della zona L1 o L2 e della zona R1 o R2.

5.2.5 Funzione Timer

Il timer può essere impostato per tutte le zone di cottura contemporaneamente, con un tempo diverso per ciascuna zona.

Attivare o modificare il tempo di cottura

Selezionare la zona di cottura desiderata e scegliere la potenza.

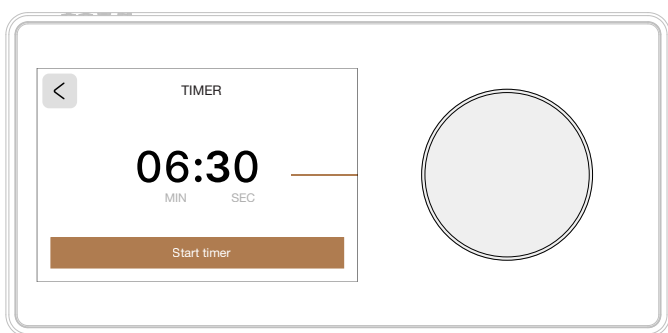
Attivare o modificare il tempo di cottura

Attivazione o modifica del tempo di cottura

Selezionare il timer tramite il simbolo dell'orologio .

Modifica del tempo di cottura

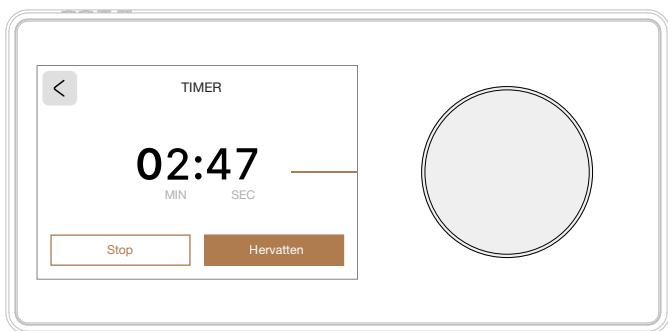
Impostare il tempo desiderato con la manopola e premere per confermare e far partire il timer.



Mettere in pausa / disattivare il timer

Selezionare il timer attivo sulla zona di cottura.

A questo punto è possibile interrompere o mettere in pausa il timer. Se lo si desidera, è possibile adattare e riattivare un timer interrotto.



Se vengono attivati più timer su più zone, questa operazione deve essere ripetuta più volte.

L'indicatore del timer attivato non si accende più intorno alla rispettiva zona di cottura.

5.2.6 Funzione Stop & Go

Questa funzione interrompe temporaneamente l'attività del piano cottura e consente di riavviarlo con le stesse impostazioni.

Per attivare questa funzione, premere il pulsante di pausa  sulla schermata principale.

Attivazione e disattivazione della funzione Stop & Go

Attivazione della funzione Stop & Go

Premere il pulsante di pausa  sulla schermata principale per attivare questa funzione.

Disattivazione della funzione Stop & Go

Premere nuovamente il pulsante di pausa  per riprendere la cottura.

5.2.7 Zona flessibile

Questa funzione consente di:

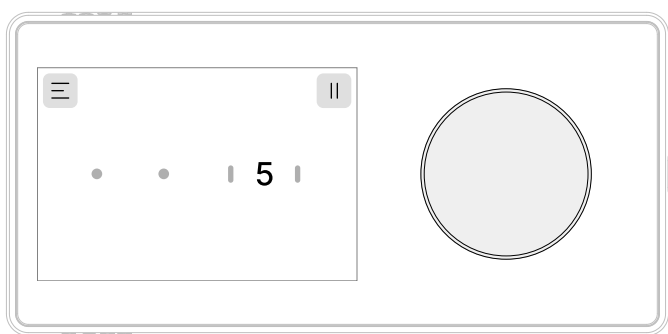
- per il piano cottura a 3 zone (53006), unire le due zone a destra formando un'unica grande zona di cottura.
- per il piano cottura a 4 zone (53007), unire le due zone a destra e le due zone a sinistra formando due grandi zone di cottura.

La funzione si attiva automaticamente quando una pentola o una padella di grandi dimensioni viene appoggiata sulla superficie di cottura comune.

Quando è attiva la Zona flessibile, la funzione Power non è disponibile.

Attivazione e disattivazione della Zona flessibile	
Attivazione automatica della Zona flessibile	
Appoggiare una pentola grande sul piano di cottura comune.	
Attivazione manuale della Zona flessibile	
Selezionare una delle due zone di cottura flessibile e premere il simbolo di accoppiamento  .	
Disattivazione della Zona flessibile	
Selezionare la zona e premere il simbolo di disaccoppiamento  .	
Oppure	
Impostare su 0 la zona con il pulsante/la manopola.	

Il Novy controller indica quando la Zona flessibile viene attivata.



5.2.8 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.

Non appena viene attivata la Zona flessibile (5.2.7), questa funzione è selezionabile dal menu delle preselezioni (presets) (5.1.2.2).

Attivazione/Disattivazione della funzione Grill

Attivazione della funzione Grill

Attivare la Zona flessibile (v. 5.2.7) e premere il simbolo di preselezione (presets) ☆.
Premere il simbolo (grill) ☼.

Disattivazione della funzione Grill

Selezionare la zona di cottura e il simbolo (grill) ☼.
Oppure
Impostare su **0** la zona con il pulsante/la manopola.

Premere nuovamente la funzione Grill ☼ per terminare l'attività.

5.2.9 Blocco bambini (Child lock)

Per evitare che il piano cottura venga attivato dai bambini, è possibile bloccare il Novy controller.

Attivazione/Disattivazione del blocco bambini

Attivazione del blocco bambini (Child lock)

Selezionare il menu Impostazioni → Schermo e luminosità → Blocco bambini (Child lock) → 

Sblocco

Se il blocco bambini è abilitato, la schermata di sblocco viene visualizzata ogni volta che si accende il piano cottura o quando il piano cottura si riattiva dalla modalità standby.

Il comando può essere sbloccato trascinando il simbolo da sinistra a destra e tenendolo premuto per 3 secondi.



Trascinare e tenere premuto per sbloccare. Si aprirà poi la schermata principale.

Disattivazione del blocco bambini (Child lock)

Selezionare il menu Impostazioni → Schermo e luminosità → Blocco bambini (Child lock) → 



6 PULIZIA E MANUTENZIONE



Seguire tutte le istruzioni riportate nel capitolo 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.

6.1 Manutenzione del piano cottura

Pulizia del piano di lavoro

Segui le istruzioni di pulizia sottostanti o contatta il produttore del piano di lavoro.

Scansiona o fai clic sul codice QR.



Pulizia dei punti centrali

Pulire con un panno leggermente umido e un detergente delicato e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare spugne né detersivi abrasivi.

Pulizia delle spie LED

Pulire delicatamente la superficie con un panno leggermente umido ed eventualmente un detergente delicato (preferibilmente dopo ogni utilizzo). Non utilizzare spugne né detersivi abrasivi. Strofinare quindi con un panno asciutto. Assicurarsi sempre che i panni utilizzati siano puliti e morbidi, per evitare di danneggiare la superficie.



Attenzione: durante la pulizia non esercitare una pressione eccessiva sui bordi in silicone, per evitare che vengano spinti nel piano di lavoro.

Pulizia del controller / della docking station

Pulire delicatamente la superficie con un panno o una spugna leggermente umidi e, se necessario, con un detergente delicato. Non utilizzare spugne né detergenti abrasivi. Strofinare quindi con un panno asciutto. Assicurarsi sempre che i panni utilizzati siano puliti e morbidi, per evitare di danneggiare la superficie e il display.



Attenzione! La manopola del controller può essere rimossa per facilitare la pulizia. La manopola NON è lavabile in lavastoviglie.

7 RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI

7.1 Messaggi sul Novy controller

7.1.1 Avvertenze e guasti

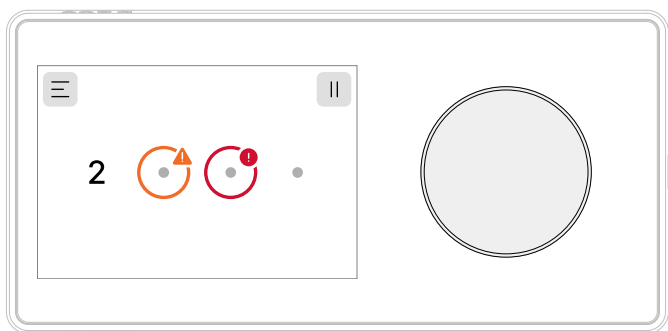
Un'avvertenza non è un difetto dell'apparecchio, ma ne può compromettere il funzionamento. Si tratta sempre di un'azione di sicurezza integrata. Le avvertenze sono sempre rappresentate dal simbolo: .

Il sistema a induzione include un sistema di protezione della temperatura integrato per proteggere il piano di lavoro. Se la temperatura sale eccessivamente o troppo a lungo, la zona corrispondente viene automaticamente spenta. La zona può essere riutilizzata quando si raffredda a sufficienza. Per farla raffreddare più velocemente, togliere la pentola dalla zona. Lasciar raffreddare la zona di cottura esclusivamente in maniera naturale, all'aria. Non utilizzare cubetti di ghiaccio, borse ghiaccio, acqua fredda o metodi analoghi per raffreddare più velocemente la zona. Quando scatta la protezione termica di una zona di cottura, le altre zone di cottura possono comunque essere utilizzate.

Un guasto è un possibile difetto dell'apparecchio.

I guasti sono sempre indicati dal simbolo: .

Rivolgersi al nostro servizio riparazioni.



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.

7.1.2 Panoramica delle avvertenze

Simbolo	Avvertenza	Descrizione	Soluzione
H		La superficie di cottura della zona di cottura è ancora troppo calda per essere toccata.	Lasciare raffreddare ulteriormente il piano di cottura fino alla scomparsa del simbolo.
[?]		– Non c'è la 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.	Per un funzionamento ottimale, posizionare una pentola/padella sulla zona di cottura o scegliere pentole adatte all'induzione.
	W1	Il modulo a induzione è surriscaldato.	Controllare il raffreddamento.
	W3	La temperatura del piano di lavoro è troppo elevata.	La zona può essere riutilizzata quando si raffredda a sufficienza. Per farla raffreddare prima, togliere la pentola dalla zona. (maggiori informazioni a p.37)

7.1.3 Panoramica dei guasti

Simbolo	Guasto	
	E1	La tensione di alimentazione CA è troppo elevata.
	E2	La tensione di alimentazione CA è troppo bassa.
	E3	Il sensore della temperatura è guasto.
	E4	È stato rilevato un problema di configurazione del bus.
	E5	Errore di comunicazione del bus.
	E6	Il modulo a induzione non reagisce.
	E7	Software del modulo a induzione in modalità protetta.
	E8	Sicurezza del software rilevata nel modulo a induzione.

Se uno di questi messaggi d'errore non scompare, rivolgersi al servizio post-vendita, indicando il codice dell'errore.

7.2 Guasi

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

Seleziona il tuo paese.

Per una buona e rapida evasione della richiesta, è necessario che il servizio post-vendita sappia con esattezza quale è il tipo di dispositivo in vostro possesso. Questa informazione si trova sulla targhetta identificativa all'inferiore dell'unità.

SPIS TREŚCI

1	INFORMACJE OGÓLNE	65
2	ŚRODOWISKO I OSZCZĘDZANIE	66
2.1	Materiał opakowania	66
2.2	Utylizacja starego urządzenia	66
2.3	Porady w zakresie redukcji zużycia energii i zwiększenia wydajności	66
3	UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	67
3.1	Pierwsze użycie urządzenia	67
3.2	Ostrzeżenia przed możliwością wyrządzenia szkód	67
4	OPIS URZĄDZENIA	69
4.1	Zasada indukcji	69
4.2	Jakość rondli / garnków	69
4.3	Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej	72
4.4	Dźwięki powodowane przez indukcję	73
5	PŁYTA INDUKCYJNA UNDERCOVER	74
5.1	Ogólne instrukcje obsługi	74
5.1.1	Obsługa na blacie roboczym (włączanie/ wyłączenie)	74
5.1.2	Sterowanie za pomocą Novy controller	75
5.1.2.1	Ekran główny	76
5.1.2.2	Szczegółowy ekran strefy	77
5.1.2.3	Ładowanie Novy controller	78
5.1.2.4	Tryb wakacyjny	79
5.2	Funkcje i sposób obsługi płyty grzewczej	80
5.2.1	Włączanie i wyłączenie	80
5.2.2	Wykrywanie garnków	81
5.2.3	Wskaźnik ciepła resztkowego	82
5.2.4	Funkcja Power	84
5.2.5	Funkcja czasomierza	86
5.2.6	Funkcja Stop & Go	87
5.2.7	Strefa elastyczna	88
5.2.8	Funkcja grilla	88
5.2.9	Blokada przed dziećmi	89
6	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	90
6.1	Konserwacja płyty grzewczej	90
7	WYKRYWANIE I USUWANIE DROBNYCH USTEREK	92
7.1	Komunikaty na Novy controller	92
7.1.1	Ostrzeżenia i błędy	92
7.1.2	Zestawienie ostrzeżeń	93
7.1.3	Zestawienie błędów	94
7.2	Różne	94

1 INFORMACJE OGÓLNE

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

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

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

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

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

2 ŚRODOWISKO I OSZCZĘDZANIE

2.1 Materiał opakowania

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

2.2 Utylizacja starego urządzenia

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



2.3 Porady w zakresie redukcji zużycia energii i zwiększenia wydajności

Poniżej znajduje się kilka wskazówek, które jeszcze bardziej zwiększą wydajność i oszczędność zużycia energii Twojego urządzenia.

- Wybierz strefę gotowania, która pasuje do rozmiaru garnka. Dno garnka powinno w jak największym stopniu pokrywać się ze strefą gotowania.
- Upewnij się, że garnek zawsze znajduje się w centralnej części strefy gotowania.
- Używaj garnków o średnicy podstawy, która odpowiada średnicy strefy gotowania.
- Przykrywaj garnki przykrywkami. Zapobiega to zbędnemu wydostawaniu się ciepła i ogranicza opary wydzielające się podczas gotowania oraz kondensację.
- Należy używać garnków z płaskim dnem. Garnek bez płaskiego dna przyczyni się do większego zużycia energii.
- Używać garnków dopasowanych do ilości jedzenia. Niewielki garnek wymaga mniej energii niż duży, niepełny garnek.
- Używaj jak najmniej wody. Czym więcej wody w garnku, tym więcej energii potrzeba na jej ogrzanie.
- Po gotowaniu lub smażeniu przełącz w odpowiednim momencie ustawienie mocy na niższe, aby ograniczyć zużycie energii i nadmierną produkcję oparów.

3 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

3.1 Pierwsze użycie urządzenia

- Przestrzegaj terminu podanego na naklejce instalacyjnej dla pierwszego uruchomienia. Kleje stosowane przy montażu urządzenia potrzebują 48 godzin, aby w pełni stwardnieć.
- Usuń wszystkie widoczne naklejki przed użyciem.
- Przed pierwszym użyciem płyty grzewczej zawsze najpierw wyczyść blat roboczy. Zapoznaj się z dokumentacją producenta blatu roboczego, aby uzyskać informacje na temat pierwszego czyszczenia.

3.2 Ostrzeżenia przed możliwością wyrządzenia szkód

- Zawsze unosź naczynia podczas przesuwania, aby maksymalnie zminimalizować ryzyko porysowania punktów centralnych. Podczas użytkowania mogą wystąpić zarysowania, jednak nie wpływają one na działanie urządzenia.
- Uszkodzone garnki lub garnki z chropowatym dnem (np. nieemaliowane żeliwo) mogą uszkodzić blat roboczy, punkty centralne i/lub diody sygnalizacyjne.
- Obecność piasku lub innych materiałów ściernych może uszkodzić blat roboczy, punkty centralne i/lub diody sygnalizacyjne.
- Zapoznaj się z dokumentacją producenta blatu roboczego, aby uzyskać więcej informacji na temat unikania jego uszkodzeń.
- Nie upuszczaj żadnych przedmiotów (nawet małych) na blat roboczy, punkty centralne i/lub diody sygnalizacyjne.
- Unikaj uderzania garnkami o krawędź blatu roboczego i/lub punkty centralne.
- Nie stawiaj ani nie pozostawiaj pustych garnków na punktach centralnych, gdy płyta grzewcza jest włączona.
- Aby chronić blat roboczy, nie umieszczaj gorących naczyń w odległości mniejszej niż 5 cm od krawędzi, łączy lub wycięć blatu roboczego.
- Nie stawiaj garnków na panelu dotykowym i/lub diodach sygnalizacyjnych na blacie roboczym. Może to spowodować awarię systemu.
- Nie umieszczaj magnetycznych i/lub metalowych przedmiotów, takich jak karty kredytowe, smartfony, tablety, noże, widelce, łyżki, pokrywki itp., na strefach indukcyjnych. Te przedmioty mogą się nagrzewać, co może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- Moduły indukcyjne są wyposażone we wbudowany system ochrony termicznej, chroniący blat roboczy. Gdy temperatura osiągnie zbyt wysoki poziom lub utrzymuje się zbyt długo, dana strefa wyłączy się automatycznie. Strefa może być ponownie użyta, gdy wystarczająco ostygnie. Usuń garnek ze strefy, aby przyspieszyć schładzanie. Pozwól, aby strefa grzewcza ostygła w naturalny sposób na powietrzu. Nie używaj kostek lodu, wkładów chłodzących, zimnej wody ani innych środków do przyspieszenia schładzania. Gdy na jednej ze stref grzewczych uruchomi się zabezpieczenie termiczne, pozostałe strefy mogą być nadal używane.

4 OPIS URZĄDZENIA

To urządzenie to system indukcyjny zintegrowany pod blatem roboczym. Urządzenie jest wyposażone w 3 lub 4 strefy grzewcze.

System indukcyjny Novy może być używany wyłącznie w połączeniu z kompatybilnym blatem roboczym Dekton o grubości 20 mm firmy Cosentino. W celu uzyskania szczegółowych informacji skontaktuj się ze swoim dystrybutorem Cosentino.

Dekton jest odporny na krótkotrwałe temperatury do 180°C podczas gotowania (np. przy grillowaniu i smażeniu). Wbudowane zabezpieczenie termiczne systemu indukcyjnego chroni blat przed rosnącymi temperaturami (3.2).

Wyjaśnienie dotyczące obsługi urządzenia znajduje się w dalszej części tej instrukcji.

4.1 Zasada indukcji

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

4.2 Jakość rondli / garnków

Do gotowania indukcyjnego potrzebne są specjalne metalowe garnki z magnetycznym dnem. Można to sprawdzić za pomocą magnesu.

To urządzenie umożliwia gotowanie indukcyjne na blacie roboczym o grubości 20 mm. Jest to znacznie większa grubość niż w przypadku szklanych płyt indukcyjnych, które mają typową grubość szkła wynoszącą 4-6 mm. Z tego powodu używanie dobrej jakości garnków indukcyjnych jest ważne dla zapewnienia najlepszych efektów gotowania. Najlepsze efekty gotowania uzyskuje się przy użyciu garnków z wielowarstwowym dnem stalowym. Można również używać żeliwnych garnków, stalowych patelni lub emaliowanych metalowych naczyń.

Nie należy używać garnków z miedzi, aluminium, szkła, drewna, ceramiki, kamionki ani stali nierdzewnej bez magnetycznego dna. Takie garnki nie mogą pobierać wystarczającej ilości mocy.

Strefa indukcyjna natychmiast dostosowuje się do rozmiaru używanego garnka. Jeśli garnek ma zbyt małą średnicę, nie zostanie wykryty.

Średnica zależy od specyfikacji poszczególnych stref grzewczych. Minimalna średnica garnka jest wymieniona w tabeli na stronie 72. Gdy garnek nie jest odpowiedni dla płyty grzewczej, symbol  będzie migać.

Wskazówka: Producenci naczyń kuchennych często podają średnicę górnej krawędzi garnka. Jest ona często większa niż średnica dna.

Jakość garnków i patelni

W celu upewnienia się, że Twoje garnki są odpowiednie:

- Przyłóż magnes do podstawy garnka. Magnes powinien przywrzeć.

Niektóre garnki do gotowania szumią po umieszczeniu na strefie gotowania indukcyjnego. Nie oznacza to, że urządzenie jest uszkodzone i nie ma to wpływu na działanie. Ten dźwięk zmniejsza się po dostosowaniu mocy.



Przestawiając garnki i patelnie, podnoś je, aby zapobiec powstaniu płam i rys.

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

Wymiary garnków i patelni

Strefy gotowania mogą (do pewnego stopnia) automatycznie dostosowywać się do średnicy garnka. Podstawa garnka musi mieć minimalną średnicę do pracy z wybraną strefą gotowania. Umieść garnek centralnie w strefie grzewczej, dokładnie na punkcie centralnym. Dno garnka powinno maksymalnie zakrywać strefę grzewczą. Jeśli średnica garnka jest znacznie większa niż strefa, nie da to optymalnego rezultatu gotowania.

Ciepło jest generowane przez powierzchnię garnka, która znajduje się bezpośrednio nad cewką indukcyjną. Pozostała część powierzchni, która nie znajduje się powyżej cewki indukcyjnej, otrzymuje ciepło poprzez przewodzenie przez powierzchnię garnka.

Dlatego zaleca się, aby w przypadku, gdy garnek jest znacznie większy niż strefa grzewcza, podgrzewać go na nieco niższym poziomie mocy, aby ciepło mogło się stopniowo rozprowadzać.

Przykłady sterowania mocą

(Wartości wskazane poniżej mają charakter wyłącznie orientacyjny)

Zastosowanie		Wyświetlacz
Topienie Podgrzewanie	– Sosy, masło, czekolada, żelatyna – Dania gotowe do spożycia	1-2
Wyrastanie Rozmrażanie	– Budyń ryżowy i dania gotowe do spożycia – Warzywa, ryby, produkty zamrożone	2-3
Gotowanie na parze	– Warzywa, ryby, mięso	3-4
Woda	– Gotowane ziemniaki, zupy, makarony – Świeże warzywa	4-5
Gotowanie na wolnym ogniu	– Mięso, wątroba, jajka, kiełbasy z grilla – Gulasz, rolady mięsne, kaszanka/pasztetowa	6-7
Gotowanie Pieczenie	– Ziemniaki, placki, herbatniki płaskie	7-8
Pieczenie Doprowadzenie do temperatury gotowania	– Steki, omlety – woda	9
Gotowanie	– Doprowadzenie do wrzenia dużych ilości wody	P

4.3 Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej

Type	53006 3-strefowy panoramiczny	53007 4-strefowy panoramiczny	
			
Moc całkowita	7400	7400	W
Strefa L1	Ø 280	230 x 230	mm
Minimalna średnica garnka	Ø 150	Ø 120	mm
Normalne*	2700	2700	W
Z funkcją Power*	3700	3700	W
Strefa L2	–	230 x 230	mm
Minimalna średnica garnka	–	Ø 120	mm
Normalne*	–	2700	W
Z funkcją Power*	–	3700	W
Strefa R1	230 x 230	230 x 230	mm
Minimalna średnica garnka	Ø 120	Ø 120	mm
Normalne*	2700	2700	W
Z funkcją Power*	3700	3700	W
Strefa R2	230 x 230	230 x 230	mm
Minimalna średnica garnka	Ø 120	Ø 120	mm
Normalne*	2700	2700	W
Z funkcją Power*	3700	3700	W

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

** Minimalna średnica garnka zależy w dużym stopniu od jego jakości, z uwagi na większą odległość między modulem indukcyjnym a garnkiem (grubość blatu roboczego wynosi 2 cm). Wysokiej jakości stalowy garnek może być wykryty już od średnicy Ø12 cm, podczas gdy garnek o słabszej jakości z mniej magnetycznym dnem jest wykrywany dopiero przy większych średnicach (np. Ø16 cm lub więcej, w zależności od jakości garnka).

4.4 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 spowodowany przez vibracje w obszarach, w których różne warstwy materiału stykają się ze sobą.

Gwizdanie

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

Klikanie

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

Brzęczenie

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

5 PŁYTA INDUKCYJNA UNDERCOVER

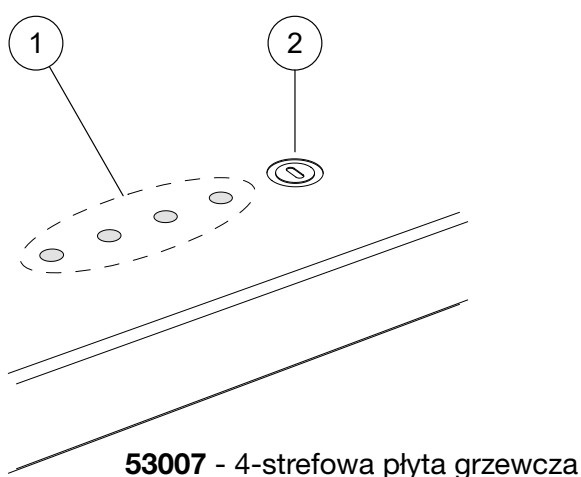
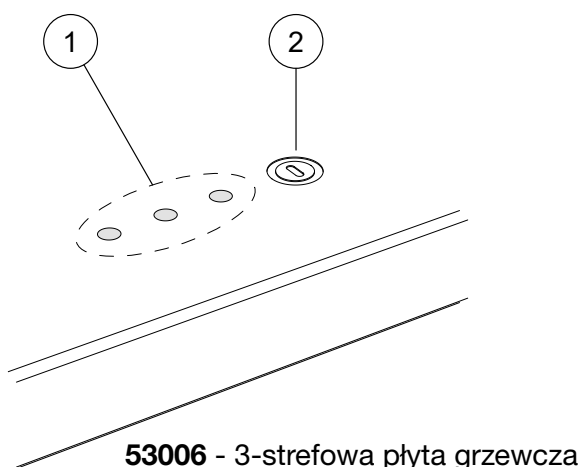
5.1 Ogólne instrukcje obsługi

5.1.1 Obsługa na blacie roboczym (włączanie/wyłączanie)

Na przedniej części urządzenia, bezpośrednio na blacie roboczym, znajduje się zintegrowany panel dotykowy.

Naciskając palcem na oznaczone miejsce ①, możesz włączyć lub wyłączyć płytę grzewczą.

Obok tego panelu znajdują się diody sygnalizacyjne odpowiadające układowi stref grzewczych na płycie. Każda dioda odpowiada jednej strefie grzewczej i informuje, kiedy strefa jest aktywna i/lub gorąca.



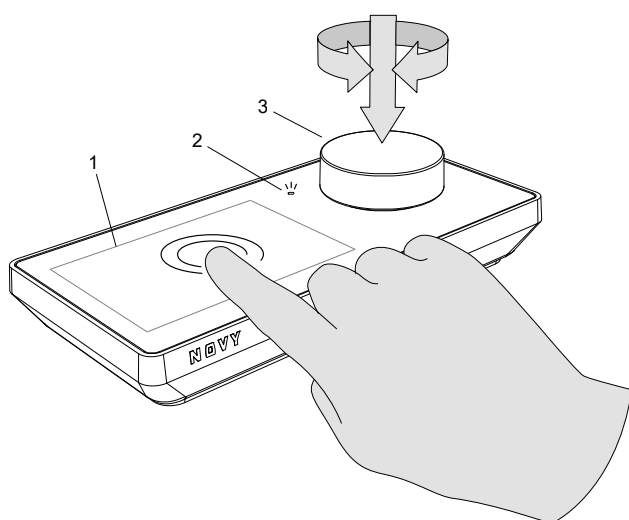
1	Diody sygnalizacyjne
2	Przycisk włącz/wyłącz

5.1.2 Sterowanie za pomocą Novy controller

Po włączeniu płyty do obsługi stref grzewczych wykorzystuje się Novy controller. Jest to inteligentny panel sterowania, który łączy ekran dotykowy z praktycznym pokrętkiem obrotowo-naciskowym.

Gdy płyta grzewcza jest włączana lub wyłączana przyciskiem na blacie roboczym, Novy controller również automatycznie się włącza lub wyłącza. Po uruchomieniu na Novy controller dostępne są wszystkie funkcje gotowania.

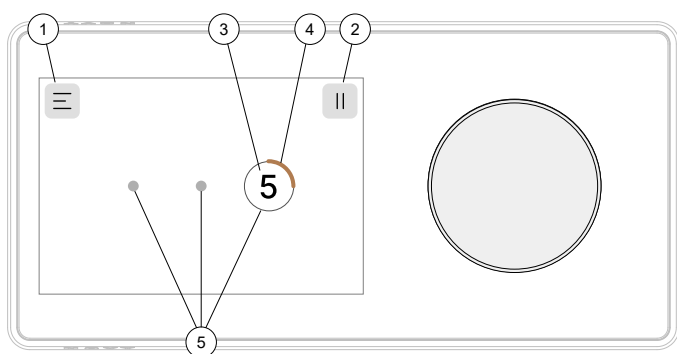
Płyta grzewcza i Novy controller wyłączą się automatycznie, jeśli w ciągu 60 sekund nie zostanie wybrane żadne ustawienie mocy.



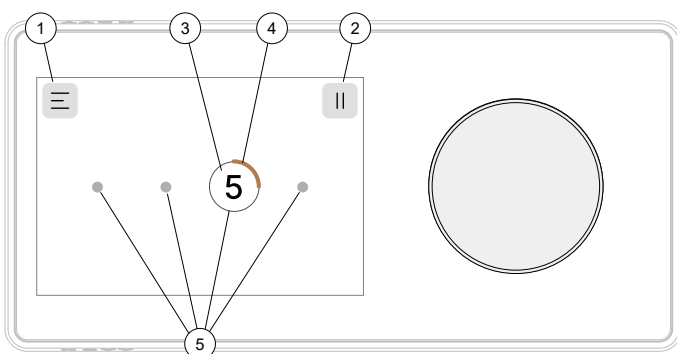
1	Ekran dotykowy
2	Diody statusu
3	Tłacztko pro zapnutí/vypnutí

Ze względów bezpieczeństwa Novy controller działa tylko w ograniczonej odległości od płyty grzewczej. Jeśli odległość jest zbyt duża, na wyświetlaczu pojawi się komunikat z prośbą o zbliżenie się do płyty grzewczej.

5.1.2.1 Ekran główny



53006 - 3-strefowa płyta grzewcza

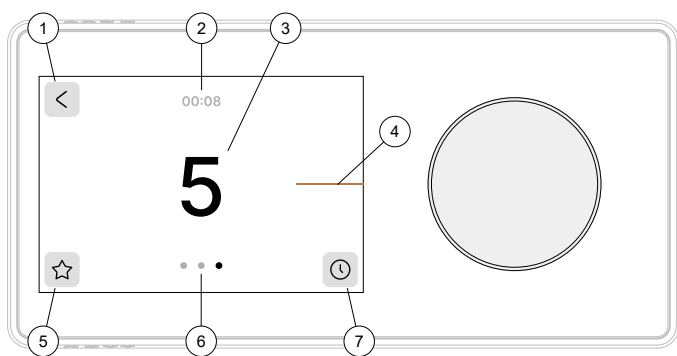


53007 - 4-strefowa płyta grzewcza

1	Ustawienia
2	Funkcja Stop & Go
3	Poziom mocy
4	Wskaźnik czasu
5	Strefy gotowania

5.1.2.2 Szczegółowy ekran strefy

Po wybraniu strefy grzewczej (poprzez dotknięcie ekranu dotykowego lub wybór za pomocą pokrętła) wyświetlany jest szczegółowy ekran tej strefy.



53006

1	Powrót do ekranu głównego
2	Licznik aktywności
3	Poziom mocy
4	Pokrętło wyboru*
5	Menu ustawień wstępnych
6	Zestawienie stref gotowania / Powrót do ekranu głównego
7	Ustawianie timera

* Jeśli ta linia pojawi się na ekranie, można wykonać operację przy użyciu pokrętła obrotowo-naciskowego.

5.1.2.3 Ładowanie Novy controller

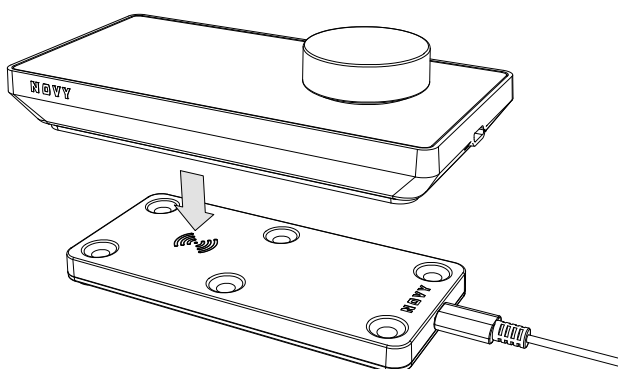
Novy controller należy naładować za pomocą dołączonej stacji dokującej i adaptera, gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności ładowania.

Aktualny poziom naładowania baterii można sprawdzić w menu ustawień.

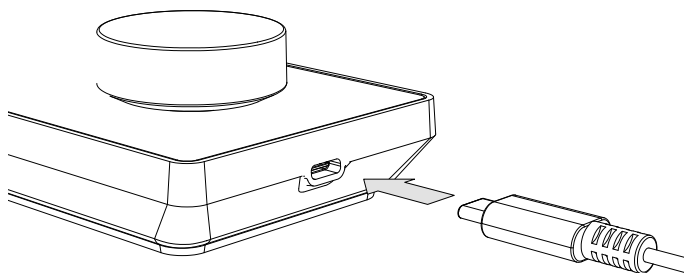
Stan procesu ładowania sygnalizowany jest kolorem diody statusu (zobacz ilustrację na stronie 75).

- Niebieski: Bateria jest rozładowana
- Czerwony: Bateria się ładuje
- Zielony: Bateria jest w pełni naładowana
- Miga na czerwono: Problem z baterią. Skontaktuj się z działem serwisowym Novy.

Użyj dołączonego adaptera, aby zasilić stację dokującą Novy, a następnie umieść Novy controller na stacji dokującej. Zwróć uwagę na prawidłową orientację Novy controller.



Alternatywnie można również podłączyć dołączony adapter bezpośrednio do Novy controller, aby go naładować.



Dioda świeci na czerwono, gdy bateria Novy controller jest ładowana, a zmienia kolor na zielony, gdy bateria jest w pełni naładowana.

Zaleca się ładowanie Novy controller raz w tygodniu, w zależności od częstotliwości użytkowania.

Bardzo ciepłe lub zimne otoczenie przyspiesza proces starzenia się baterii. Dlatego zaleca się używanie i ładowanie kontrolera Novy wyłącznie w temperaturze między 0°C a 45°C, z dala od bezpośredniego światła słonecznego.

5.1.2.4 Tryb wakacyjny

Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, można ustawić Novy controller w trybie wakacyjnym. W tym trybie zużycie baterii zostaje zredukowane do minimum.

Włączanie i wyłączanie trybu wakacyjnego	
Aktywowanie	
Aby to zrobić, przejdź do menu  → Ogólne → Tryb wakacyjny	
Dezaktywowanie	
Umieść Novy controller na ładowarce, aby wyłączyć tryb wakacyjny.	

5.2 Funkcje i sposób obsługi płyty grzewczej

5.2.1 Włączanie i wyłączanie

Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej	
Włączanie	
Naciśnij przycisk na blacie i przytrzymaj przez ① 1 sekundę.	
Diody sygnalizacyjne zapalają się.	
Novy controller włącza się automatycznie.	
Wyłączanie	
Naciśnij przycisk na blacie i przytrzymaj przez ① 1 sekundę.	
Diody sygnalizacyjne gasną.	
Novy controller wyłącza się automatycznie.	

Włączanie i wyłączanie strefy grzewczej	
Ustawienia	
Opcja 1:	
– Umieść patelnię na wybranej strefie grzewczej. Odpowiadająca strefie dioda zapala się.	
– Wyświetla się szczegółowy ekran strefy grzewczej.	
– Ustaw moc za pomocą pokrętła Novy controller. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić lub odczekaj 10 sekund.	
Opcja 2:	
– Wybierz żądaną strefę grzewczą na Novy controller i ustaw moc za pomocą pokrętła.	
– Umieść patelnię na ustawionej strefie grzewczej.	
Wyłączanie	
Wybierz żądaną strefę grzewczą na Novy controller i obróć pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż na wyświetlaczu pojawi się „0” lub „H ¹ ”.	

Płyta grzewcza i Novy controller wyłączą się automatycznie, jeśli w ciągu 60 sekund nie zostanie wybrane żadne ustawienie mocy.

¹ H = hot (gorące)

5.2.2 Wykrywanie garnków

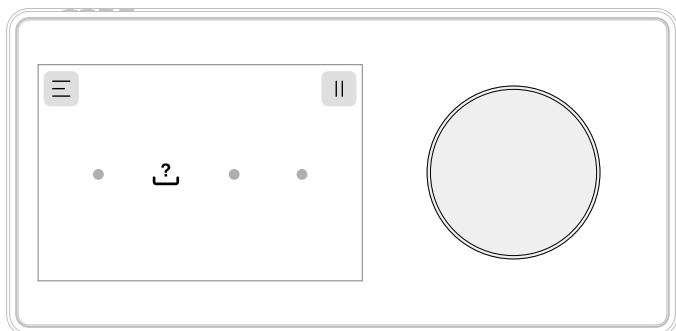
Płyta grzewcza jest wyposażona w interaktywny system sterowania, który jeszcze bardziej ułatwia korzystanie z niej.

Po umieszczeniu garnka na płycie grzewczej jest on automatycznie wykrywany. Wykryta strefa jest oznaczona jasną białą diodą przez diody sygnalizacyjne na blacie roboczym. Dodatkowo na kontrolerze pojawia się wskaźnik '0' oznaczający odpowiednią strefę.

Funkcja wykrywania naczyń zapewnia maksymalne bezpieczeństwo.

Płyta indukcyjna nie działa:

- W przypadku braku garnka w strefie gotowania lub gdy garnek nie nadaje się do indukcji. W takim przypadku nie jest możliwe włączenie zasilania i symbol  pojawi się na wyświetlaczu miga symbol .
- Działanie zostaje zawieszone po zdjęciu patelni ze strefy gotowania podczas gotowania. Na wyświetlaczu miga symbol .



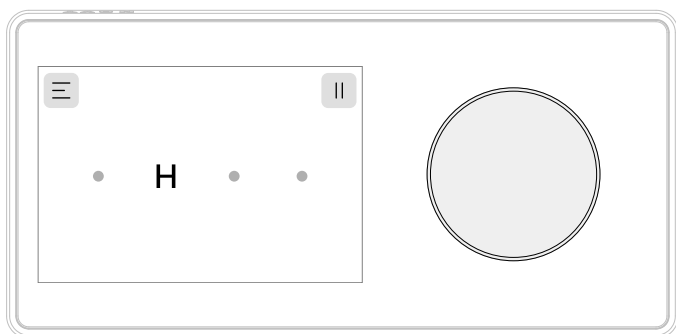
5.2.3 Wskaźnik ciepła resztkowego



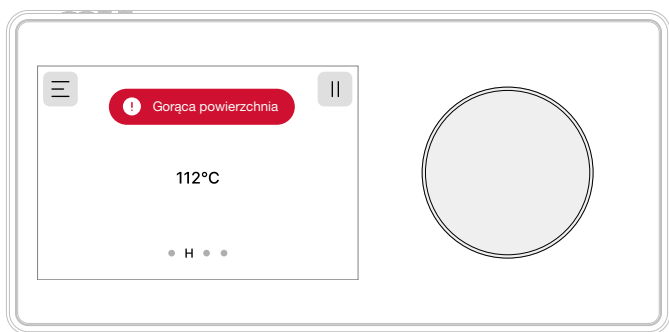
OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru lub oparzenia! Nie dotykaj stref grzewczych ani nie umieszczaj na nich przedmiotów wrażliwych na ciepło, dopóki wskaźnik ciepła resztkowego jest aktywny.

Jeżeli powierzchnia strefy grzewczej pozostaje ciepła po wyłączeniu, jest to sygnalizowane przez:

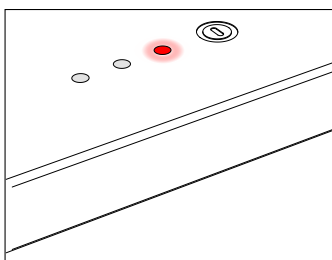
- Symbol 'H' na gorących strefach (wyświetlacz Novy controller).



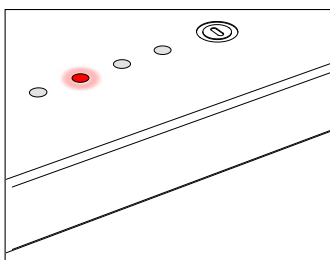
- Po całkowitym wyłączeniu płyty grzewczej na wyświetlaczu Novy controller pojawia się dodatkowe ostrzeżenie, wskazujące najwyższą zarejestrowaną temperaturę.



- Czerwona dioda dla odpowiedniej gorącej strefy, jeśli garnek nie znajduje się już na strefie (obok przycisku włącz/wyłącz na blacie roboczym).

**53006 -**

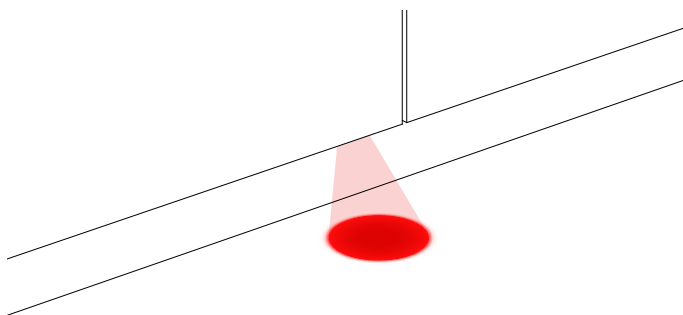
3-strefowa płyta grzewcza

**53007**

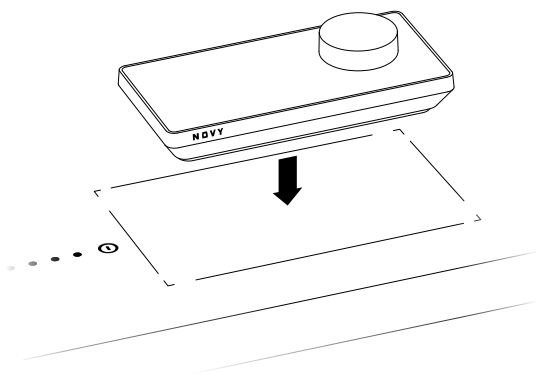
4-strefowa płyta grzewcza

Opcjonalnie

- Wskaźnik ciepła Novy Floor Spot wyświetla czerwoną okrągłą projekcję na podłodze.



Umieść Novy controller na blacie roboczym w pobliżu przycisku włączania/wyłączania, aż blat roboczy ostygnie. Nie umieszczaj Novy controller na gorącej strefie grzewczej.



Wskaźniki znikają, gdy powierzchnia strefy grzewczej staje się bezpieczna do dotknięcia. Novy controller wyłącza się automatycznie.

5.2.4 Funkcja Power

Funkcja Power mocy służy do szybkiego podgrzewania większych ilości wody, na przykład przy gotowaniu makaronu.

Funkcja zwiększonej mocy „**P**” dostarcza dodatkową moc wybranej strefie grzewczej. Po aktywowaniu tej funkcji strefa grzewcza działa przez 5 minut ze znacząco wyższą mocą, a następnie automatycznie przełącza się na poziom **9**.

Jeśli strefa grzewcza lub moduł indukcyjny są zbyt gorące, tryb „**P**” jest niedostępny.

Włączanie i wyłączanie funkcji Power	
Włączanie funkcji Power	Wyświetlacz
Wyświetlacz Obróć pokrętko całkowicie zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż pojawi się „ P ”.	P
Wyłączanie funkcji Power	
Obróć pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.	9-0

Zarządzanie maksymalną mocą:

Płyta grzewcza jest podzielona na 2 oddzielne grupy ogrzewania.



53006 - 3-strefowa płyta grzewcza



53007 - 4-strefowa płyta grzewcza

Jeśli przy włączeniu wysokiego poziomu mocy lub funkcji zwiększonej mocy zostanie przekroczony limit mocy, system zarządzania energią automatycznie obniży poziom mocy dla danej strefy. Z tego powodu funkcja zwiększonej mocy może być niedostępna dla danej strefy. W takim przypadku nie można wybrać 'P' za pomocą pokrętła.

Maksymalna moc każdej strefy wynosi 3700 W. Jeśli gotowanie odbywa się jednocześnie na obu strefach modułu (53006: R1+R2 / 53007: L1+L2 lub R1+R2), maksymalna moc 3700 W jest rozdzielana między te dwie strefy.

53006 – Undercover 3-strefowa płyta grzewcza		
strefowa płyta grzewcza	mm	Moc maksymalna (W)
L1	Ø 280	Moc znamionowa: 2700 Poziom Power: 3700
R1 R2	230 x 230 230 x 230	Moc znamionowa: 2700 Poziom Power: 3700

53007 – Undercover 4-strefowa płyta grzewcza		
strefowa płyta grzewcza	mm	Moc maksymalna (W)
L1 L2	230 x 230 230 x 230	Moc znamionowa: 2700 Poziom Power: 3700
R1 R2	230 x 230 230 x 230	Moc znamionowa: 2700 Poziom Power: 3700

Zarządzanie maksymalną mocą:	Wyświetlacz
Płyta grzewcza jest podzielona na 2 oddzielne grupy ogrzewania.	P

Aby móc używać kilku stref jednocześnie z maksymalną mocą, skorzystaj z kombinacji stref L1 lub L2 oraz R1 lub R2.

5.2.5 Funkcja czasomierza

Funkcja czasomierza może być używana jednocześnie dla wszystkich stref grzewczych, z różnymi ustawieniami czasu dla każdej z nich.

Włączanie lub zmiana czasu gotowania

Przejdź do wybranej strefy grzewczej i ustaw pożądaną moc.

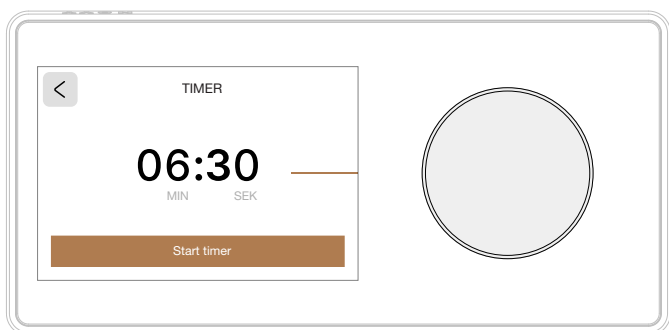
Włączanie lub zmiana czasu gotowania

Włączanie czasu gotowania

Wybierz timer za pomocą symbolu zegara .

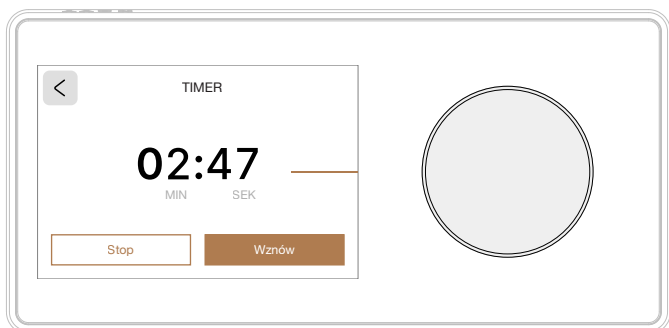
Zmiana czasu gotowania

Ustaw żądany czas za pomocą pokrętła, a następnie naciśnij przycisk, aby potwierdzić i uruchomić timer.



Wstrzymywanie/wyłączanie timera

Wybierz aktywny timer w strefie gotowania. Następnie możesz zatrzymać lub wstrzymać timer. W razie potrzeby możesz dostosować zatrzymany timer i ponownie go uruchomić.



Jeśli na kilku strefach aktywowane są różne timery, należy powtórzyć tę czynność kilkakrotnie. Wskaźnik aktywowanego timera przestaje świecić wokół odpowiedniej strefy grzewczej.

5.2.6 Funkcja Stop & Go

Ta funkcja tymczasowo wstrzymuje działanie płyty grzewczej i umożliwia jej ponowne uruchomienie z tymi samymi ustawieniami.

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij przycisk pauzy  na ekranie głównym.

Włączanie/wyłączanie funkcji Stop & Go

Włączanie funkcji Stop & Go

Naciśnij przycisk pauzy  na ekranie głównym, aby aktywować tę funkcję.

Wyłączanie funkcji Stop & Go

Naciśnij ponownie przycisk pauzy , aby wznowić gotowanie.

5.2.7 Strefa elastyczna

Ta funkcja umożliwia:

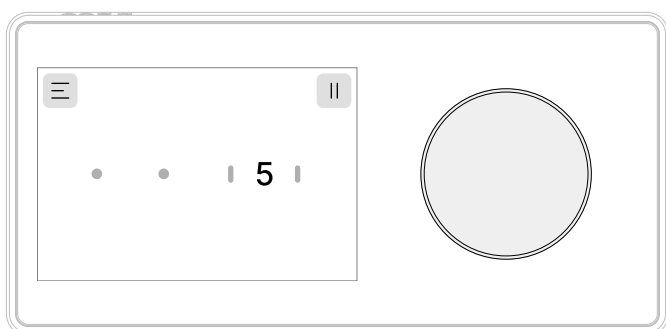
- w płycie grzewczej z 3 strefami (53006) połączyć dwie prawe strefy, tworząc jedną dużą strefę grzewczą.
- w płycie grzewczej z 4 strefami (53007) połączyć dwie lewe i dwie prawe strefy, tworząc dwie duże strefy grzewcze.

Funkcja ta włącza się automatycznie, gdy duży garnek lub patelnia zostanie umieszczona na wspólnej powierzchni grzewczej.

Funkcja Power mocy jest niedostępna, gdy aktywna jest strefa elastyczna.

Włączanie/wyłączanie strefy elastycznej	
Automatyczne włączanie strefy elastycznej	
Umieść duży garnek lub patelnię na wspólnej powierzchni grzewczej.	
Ręczne włączanie strefy elastycznej	
Wybierz jedną z dwóch elastycznych stref grzewczych, a następnie naciśnij symbol łączenia  .	
Wyłącz strefę elastyczną	
Wybierz strefę, a następnie naciśnij symbol rozłączenia  .	
Lub Ustaw strefę na „0” za pomocą pokrętła obrotowo-naciskowego.	

Gdy strefa elastyczna jest włączona, jest to widoczne na wyświetlaczu Novy controller.



5.2.8 Funkcja grilla

Ta specjalna funkcja gotowania optymalizuje ogrzewanie i podgrzewanie w żeliwnym garnku/na płycie grilla. Zapewni to lepsze efekty gotowania potraw.

Gdy strefa elastyczna jest aktywna (5.2.7), można wybrać tę funkcję w menu ustawień wstępnych (5.1.2.2).

Włączanie/wyłączanie funkcji grilla

Włączanie funkcji grilla

Aktywuj strefę elastyczną (zobacz 5.2.7) i naciśnij symbol ustawień wstępnych ☆.

Naciśnij symbol (grill) ☼.

Wyłączanie funkcji grilla

Wybierz strefę gotowania, a następnie naciśnij przycisk z symbolem (grill) ☼.

Lub Ustaw strefę na „0” za pomocą pokrętła obrotowo-naciskowego.

Naciśnij ponownie przycisk funkcji grillowania ☼, aby zakończyć działanie.

5.2.9 Blokada przed dziećmi

Aby zapobiec obsłudze płyty przez dzieci, Novy controller można zablokować.

Włączanie/wyłączanie Blokadę przed dziećmi

Aktywacja Blokadę przed dziećmi

Aby to zrobić, przejdź do menu Ustawienia → Wyświetlacz & Jasność → Blokada przed dziećmi → 

Odblokowanie

Gdy blokada przed dziećmi jest włączona, ekran odblokowania pojawi się za każdym razem przy włączaniu płyty lub wybudzeniu jej z trybu czuwania. Aby odblokować sterowanie, przesun symbol z lewej na prawą i przytrzymaj przez 3 sekundy. Przesun i przytrzymaj, aby odblokować.



Następnie otworzy się ekran główny.

Wyłączanie Blokadę przed dziećmi

Aby to zrobić, przejdź do menu Ustawienia → Wyświetlacz & Jasność → Blokada przed dziećmi → 



6 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Postępuj zgodnie ze wszystkimi instrukcjami opisanymi 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.

6.1 Konserwacja płyty grzewczej

Czyszczenie blatu roboczego

Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami czyszczenia lub skontaktuj się z producentem blatu.

Zeskanuj lub kliknij kod QR.



Czyszczenie punktów centralnych

Przetrzyj lekko wilgotną ściereczką z łagodnym środkiem czyszczącym, a następnie osusz miękką ściereczką. Unikaj używania szorstkich gąbek oraz środków czyszczących o właściwościach ściernych.

Czyszczenie diod sygnalizacyjnych

Delikatnie przetrzyj powierzchnię lekko wilgotną ściereczką, opcjonalnie z łagodnym środkiem czyszczącym (najlepiej po każdym użyciu). Unikaj używania szorstkich gąbek oraz środków czyszczących o właściwościach ściernych. Następnie wytrzyj do sucha suchą szmatką. Zawsze upewnij się, że wszystkie używane ściereczki są czyste i miękkie, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.



Uwaga: podczas czyszczenia nie naciskaj zbyt mocno na silikonowe zaślepki, aby nie zostały wciśnięte w blat roboczy.

Czyszczenie Novy controller / stacji dokującej

Delikatnie przetrzyj powierzchnię lekko wilgotną ściereczką lub gąbką, opcjonalnie z łagodnym środkiem czyszczącym. Unikaj używania szorstkich gąbek oraz środków czyszczących o właściwościach ściernych. Następnie wytrzyj do sucha suchą szmatką. Zawsze upewnij się, że używane ściereczki są czyste i miękkie, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni i wyświetlacza.



Charakterystyka! Pokrętło kontrolera można zdemontować dla łatwiejszego czyszczenia. Pokrętło NIE jest przystosowane do mycia w zmywarce.

7 WYKRYWANIE I USUWANIE DROBNYCH USTEREK

7.1 Komunikaty na Novy controller

7.1.1 Ostrzeżenia i błędy

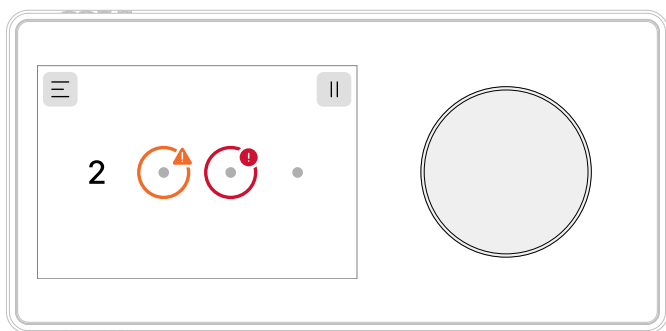
Ostrzeżenie nie oznacza usterki urządzenia, ale może wpływać na jego działanie. Jest to zawsze wbudowane działanie zabezpieczające. Ostrzeżenia są zawsze wyświetlane z tym symbolem: .

System indukcyjny posiada wbudowane zabezpieczenie termiczne chroniące blat roboczy. Jeśli temperatura jest zbyt wysoka lub utrzymuje się przez dłuższy czas, dana strefa automatycznie się wyłączy. Strefa może być ponownie użyta, gdy wystarczająco ostygnie. Usuń garnek ze strefy, aby przyspieszyć schładzanie. Pozwól, aby strefa grzewcza ostygła w naturalny sposób na powietrzu. Nie używaj kostek lodu, wkładów chłodzących, zimnej wody ani innych środków do przyspieszenia schładzania. Gdy na jednej ze stref grzewczych uruchomi się zabezpieczenie termiczne, pozostałe strefy mogą być nadal używane.

Błąd może wskazywać na potencjalną usterkę urządzenia.

Błędy są zawsze oznaczone tym symbolem: .

W tej sprawie skontaktuj się z naszym serwisem.



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.

7.1.2 Zestawienie ostrzeżeń

Symbol	Ostrzeżenie	Opis	Rozwiązanie
H		Powierzchnia strefy grzewczej jest nadal zbyt gorąca, aby jej dotykać.	Poczekaj, aż powierzchnia strefy grzewczej ostygnie i symbol zniknie.
[?]		– Na strefie grzewczej nie znajduje się żaden garnek. – Garnek nie jest odpowiedni do używania na płycie indukcyjnej. – Średnica dna garnka jest zbyt mała w porównaniu do strefy grzewczej.	Umieść garnek lub patelnię na strefie grzewczej lub wybierz naczynie odpowiednie do indukcji dla optymalnego działania.
	W1	Moduł indukcyjny jest przegrzany.	Sprawdź chłodzenie.
	W3	Temperatura blatu roboczego jest zbyt wysoka.	Strefa może być ponownie użyta, gdy wystarczająco ostygnie. Usuń garnek ze strefy, aby przyspieszyć schładzanie. (więcej informacji na stronie 68)

7.1.3 Zestawienie błędów

Symbol	Błąd	
	E1	Napięcie zasilania AC jest zbyt wysokie.
	E2	Napięcie zasilania AC jest zbyt niskie.
	E3	Czujnik temperatury jest uszkodzony.
	E4	Wykryto problem z konfiguracją magistrali.
	E5	Błąd komunikacji magistrali.
	E6	Moduł indukcyjny nie odpowiada.
	E7	Oprogramowanie modułu indukcyjnego jest w trybie bezpieczeństwa.
	E8	W module indukcyjnym wykryto zabezpieczenie programowe.

Jeśli jeden z tych komunikatów o błędzie nadal się pojawia, skontaktuj się z naszym serwisem i podaj kod błędu.

7.2 Różne

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

Wybierz swój kraj.

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

OBSAH

1	VŠEOBECNÉ INFORMACE	96
2	ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORY	97
2.1	Obalový materiál	97
2.2	Likvidace starého spotřebiče	97
2.3	Tipy pro snížení spotřeby energie a zvýšení účinnosti	97
3	POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE	98
3.1	První použití spotřebiče	98
3.2	Opatření proti poškození	98
4	POPIS ZAŘÍZENÍ	100
4.1	Princip indukce	100
4.2	Kvalita nádobí na vaření	100
4.3	Technické specifikace indukční varné desky	103
4.4	Hluk způsobený indukcí	104
5	INDUKČNÍ VARIČ UNDERCOVER	105
5.1	Obsobný návod k obsluze	105
5.1.1	Ovládání na varné desce (zapnutí/vypnutí)	105
5.1.2	Ovládání pomocí ovladače	
	Novy controller	106
5.1.2.1	Hlavní obrazovka	107
5.1.2.2	Detailní obrazovka zóny	108
5.1.2.3	Nabíjení ovladače Novy controller	109
5.1.2.4	Prázdninový režim (Holiday mode)	110
5.2	Funkce a obsluha varné desky	111
5.2.1	Zapnutí a vypnutí	111
5.2.2	Detekce hrnce	112
5.2.3	Ukazatel zbytkového tepla	113
5.2.4	Funkce rychlého vaření	115
5.2.5	Funkce časovače	117
5.2.6	Funkce Stop & Go	118
5.2.7	Flexi zóna	119
5.2.8	Funkce grilování	119
5.2.9	Dětská pojistka (Child lock)	120
6	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	121
6.1	Údržba varné desky	121
7	ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD	123
7.1	Hlášení na ovladači Novy controller	123
7.1.1	Upozornění a chyby	123
7.1.2	Přehled upozornění	124
7.1.3	Přehled chyb	125
7.2	Poruchy	125

1 VŠEOBECNÉ INFORMACE

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

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

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

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

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

2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORY

2.1 Obalový materiál

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

2.2 Likvidace starého spotřebiče

Váš spotřebič také obsahuje mnoho materiálů, které lze recyklovat.



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

2.3 Tipy pro snížení spotřeby energie a zvýšení účinnosti

Níže je uvedeno několik tipů, jak zajistit, aby byl váš spotřebič ještě úspornější a energeticky účinnější.

- Zvolte varnou zónu odpovídající velikosti hrnce. Dno hrnce by mělo co nejvíce zakrývat varnou zónu.
- Dbejte na to, aby hrnec byl vždy uprostřed varné zóny.
- Používejte nádobí s průměrem dna odpovídajícím průměru varné zóny.
- Hrnce zakryjte poklicí. Tím se zabrání zbytečnému úniku tepla a sníží se množství výparů a kondenzace při vaření.
- Používejte pánve s plochým dnem. Pánve s neplochým dnem spotřebuje více energie.
- Používejte nádobí odpovídající množství připravovaných potravin. Malá pánev spotřebuje méně energie než velká, ne zcela plná pánev.
- Používejte co nejméně vody. Čím víc vody je v pánvi, tím víc energie je potřeba k jejímu zahřátí.
- Po vaření nebo smažení včas přepněte zpět na nižší stupeň výkonu, abyste snížili spotřebu energie a omezili nadměrnou tvorbu výparů.

3 POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

3.1 První použití spotřebiče

- Dodržujte dobu, která je uvedena na instalační nálepce „první uvedení do provozu“. Lepidla použitá k instalaci zařízení jsou zcela vytvrzená po 48 hodinách.
- Odstraňte všechny viditelné nálepky před uvedením do provozu.
- Před prvním použitím varnou desku vždy vyčistěte. V dokumentech výrobce varné desky jsou uvedeny informace, jak varnou desku poprvé vyčistit.

3.2 Opatření proti poškození

- Nádobí při přemísťování vždy zvedněte, abyste co možná nejvíce předešli poškrábání středových bodů. Poškrábání, ke kterému může dojít při používání, nemá vliv na provoz zařízení.
- Poškozené hrnce nebo hrnce s hrubým dnem (ne-smaltovaná litina) mohou poškodit varnou desku, středové body a/nebo kontrolky LED.
- Přítomnost písku nebo jiného abraziva může poškodit varnou desku, středové body a/nebo kontrolky LED.
- V dokumentech výrobce varné desky jsou uvedeny další informace o tom, jak předejít poškození varné desky.
- Dbejte na to, aby na varnou desku, středové body a/nebo kontrolky LED nespadly žádné (ani malé) předměty.
- Zabraňte nárazům hrnců o okraj varné desky a/nebo do středových bodů.
- Na středové body nepokládejte prázdné hrnce, ani je na nich nenechávejte stát, když je varná deska v provozu.
- Z důvodu ochrany varné desky nepokládejte teplé kuchyňské náčiní do vzdálenosti 5 cm od hran, spár nebo prohlubní ve varné desce.
- Nepokládejte hrnce na dotykové ovládání a/nebo kontrolky LED ve varné desce. V systému může v důsledku toho dojít k poruše.
- Neumisťujte magnetické a/nebo kovové citlivé předměty, jako jsou kreditní karty, chytré telefony, tablety, nože, vidličky, lžíce, pokličky atd. na vrchní části indukčních zón. Tyto předměty se mohou zahřívat, což může vést ke vzniku nebezpečných situací.

- Indukční moduly obsahují vestavěný systém teplotní ochrany na ochranu varné desky. Pokud se teplota zvyšuje příliš dlouho nebo se zvýší příliš, pak se příslušná zóna automaticky vypne. Zónu lze znovu použít poté, co dostatečně vychladne. Odstraňte hrnec ze zóny, aby se urychlil proces chladnutí. Varnou zónu nechte vychladnout pouze přirozeným způsobem na vzduchu. Pro urychlení chladnutí nepoužívejte kostky ledu, gelové polštářky, studenou vodu ani jiné prostředky. Když varná zóna přejde do režimu teplotní ochrany, lze nadále používat ostatní varné zóny.

4 POPIS ZAŘÍZENÍ

Tento spotřebič obsahuje indukční systém, který je integrovaný pod varnou deskou. Zařízení je vybaveno 3 nebo 4 varnými zónami.

Indukční systém Novy lze používat pouze v kombinaci s kompatibilní varnou deskou Dekton 20 mm značky Cosentino. Podrobnější informace vám poskytne váš prodejce výrobků značky Cosentino.

Deska Dekton se může během vaření krátce zahřát na 180 °C (např. při pečení a grilování). Vestavěná teplotní ochrana indukčního systému chrání varnou desku proti stoupajícím teplotám (3.2).

Dále v této příručce je uveden návod k použití tohoto zařízení.

4.1 Princip indukce

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

4.2 Kvalita nádobí na vaření

Pro vaření na indukční desce je nutné použít vhodné kovové hrnce na vaření s magnetickým dnem. Zda je dno magnetické, lze případně zkontrolovat pomocí magnetu.

Tento spotřebič umožňuje vaření na indukční varné desce o tloušťce 20 mm, což je podstatně více než u skleněných indukčních varných desek s typickou tloušťkou skla 4–6 mm. Proto je pro optimální výsledek vaření důležité použití kvalitních indukčních hrnců. Nejlepších výsledků při vaření dosáhnete s hrnci na vaření s vícevrstevným ocelovým dnem. Lze použít i litinové, železné nebo kovové smaltované hrnce.

Nelze používat hrnce z mědi, hliníku, skla, dřeva, keramiky, kameniny nebo nerezové oceli bez magnetického dna. Tyto hrnce nepojmou žádný výkon nebo ho pojmu jen příliš málo.

Indukční varná zóna okamžitě zohledňuje velikost použitého hrnce. Pokud je průměr příliš malý, pak hrnec nebude fungovat. Průměr se liší v závislosti na varných zónách. Minimální průměr hrnce je uveden v tabulce na straně 103. Pokud hrnec není pro varnou desku vhodný, symbol  bliká.

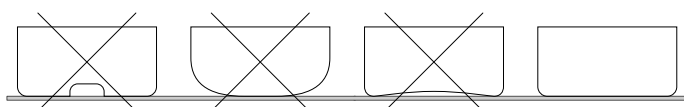
Tip: Výrobci nádobí často uvádějí horní průměr hrnce, který je obvykle větší, než je průměr dna.

Kvalita hrnců a pánví

Abyste se ujistili, že je vaše nádobí vhodné:

- 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. Hrnec správně umístěte do středu varné zóny a současně na středový bod. Dno hrnce musí co nejvíce pokrývat varnou zónu.

Je-li průměr hrnce o mnoho větší než zona, nebude výsledný efekt vaření optimální.

Povrch hrnce, který se nachází přímo nad indukční cívkou, pak vytváří teplo. Zbylá část povrchu, který se nenachází nad indukční spirálou, bude teplo přejímat z ohřívané části varné nádoby.

Proto se doporučuje (pokud je hrnec výrazně větší než varná zóna) ho zahřívat při nižším výkonu, aby se teplo šířilo postupně.

Příklady ovládání výkonu

(Uvedené hodnoty jsou pouze ilustrativní)

Použití		Display
Tažení Ohřívání	– Omáčky, máslo, čokoláda, želatina – Hotová jídla	1-2
Kynutí Rozmrazování	– Rýžový pudink 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, pudink	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

4.3 Technické specifikace indukční varné desky

Type	53006 3zónová panoramatická	53007 4zónová panoramatická	
			
Celkový výkon	7400	7400	W
Zóna L1	Ø 280	230 x 230	mm
Minimální průměr hrnce*	Ø 150	Ø 120	mm
Normální*	2700	2700	W
Rychlé vaření*	3700	3700	W
Zóna L2	–	230 x 230	mm
Minimální průměr hrnce*	–	Ø 120	mm
Normální*	–	2700	W
Rychlé vaření*	–	3700	W
Zóna R1	230 x 230	230 x 230	mm
Minimální průměr hrnce*	Ø 120	Ø 120	mm
Normální*	2700	2700	W
Rychlé vaření*	3700	3700	W
Zóna R2	230 x 230	230 x 230	mm
Minimální průměr hrnce*	Ø 120	Ø 120	mm
Normální*	2700	2700	W
Rychlé vaření*	3700	3700	W

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

**Minimální průměr hrnce velmi závisí na kvalitě hrnce kvůli větší vzdálenosti mezi indukčním modulem a hrcem (tloušťka varné desky = 2 cm). Kvalitní ocelový hrnec lze rozpoznat od Ø 12 cm, zatímco méně kvalitní hrnec s menší magnetickou základnou lze rozpoznat od větších průměrů (např. Ø 16 cm nebo více v závislosti na kvalitě hrnce).

4.4 Hluk způsobený indukcí

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

Bzučení

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

Prskání

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

Pískání

Tyto zvuky se obvykle objevují při vaření s nádobím sestávajícím z vrstev různého materiálu, a to v případě, že jsou zároveň používány dvě sousední varné zóny na maximální výkon. Pískání zmizí nebo zeslábne při nastavení nižšího výkonu varné desky.

Cvakání

Při nižším výkonu mohou elektronické spínače cvakat.

Hučení

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

5 INDUKČNÍ VAŘIČ UNDERCOVER

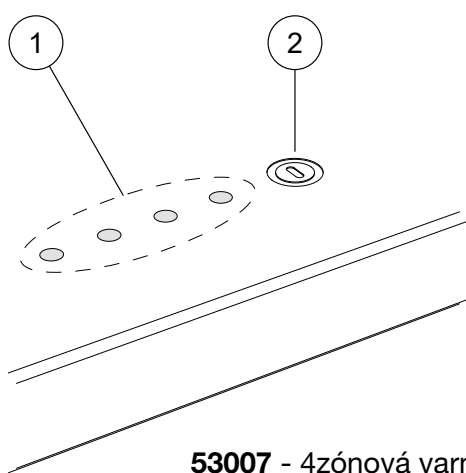
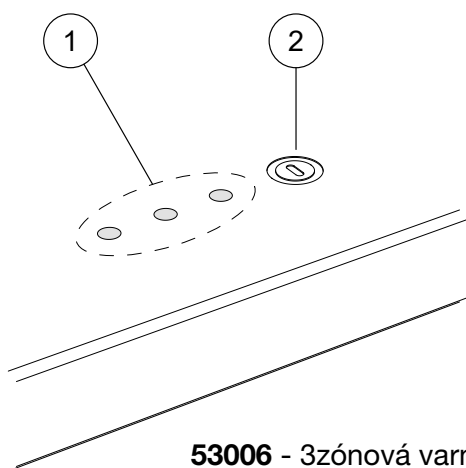
5.1 Obecný návod k obsluze

5.1.1 Ovládání na varné desce (zapnutí/vypnutí)

Na přední straně zařízení je dotykové ovládání integrované na varné desce.

Pokud prstem stisknete vybroušené místo ①, můžete varnou desku zapnout a vypnout.

Vedle tohoto ovládacího prvku se nachází kontrolky LED, které odpovídají uspořádání varné desky. Každá kontrolka LED odpovídá jedné varné zóně a indikuje, kdy je zóna aktivní a/nebo horká.



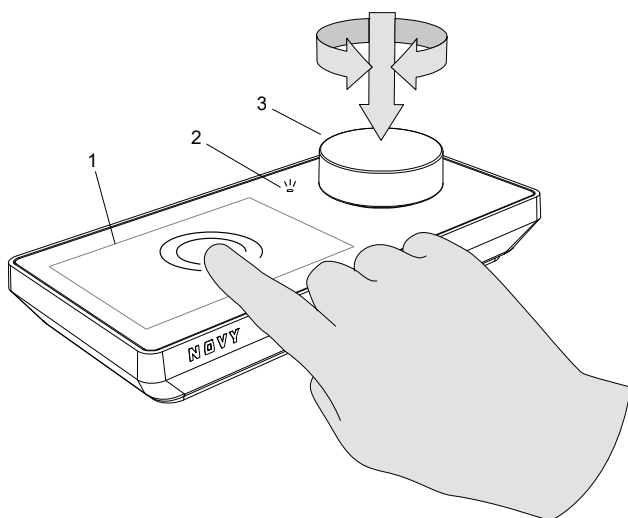
1	Kontrolky LED
2	Tlačítko pro zapnutí/vypnutí

5.1.2 Ovládání pomocí ovladače Novy controller

K ovládání varných zón po zapnutí varné desky slouží ovladač Novy controller. Jedná se o chytré ovládání pomocí dotykové obrazovky kombinované s praktickým otočným knoflíkem/tlačítkem.

Když se varná deska zapne/vypne tlačítkem pro zapnutí/vypnutí na varné desce, pak se automaticky zapne nebo vypne i ovladač. Když je ovladač zapnutý, jsou na něm zobrazeny všechny funkce vaření.

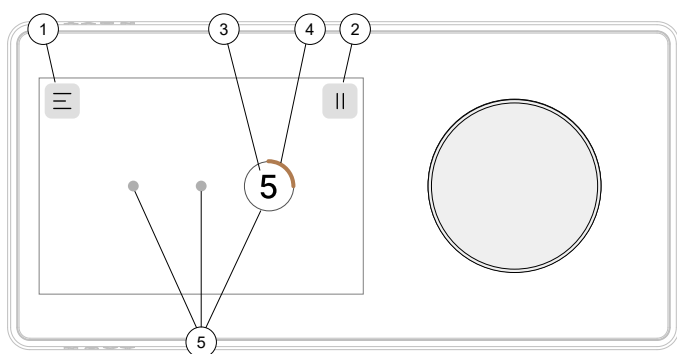
Varná deska a ovladač se samy vypnou, pokud během 60 sekund nezvolíte žádnou úroveň výkonu.



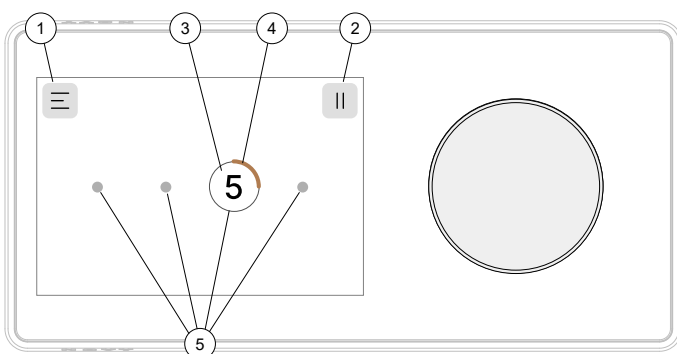
1	Dotykový displej
2	Stavová kontrolka LED
3	Otočný knoflík/tlačítko

Z bezpečnostních důvodů funguje ovladač pouze v omezené vzdálenosti od varné desky. Pokud je vzdálenost příliš velká, na displeji se zobrazí informace o nutnosti přiblížení k varné desce.

5.1.2.1 Hlavní obrazovka



53006 - 3zónová varná deska

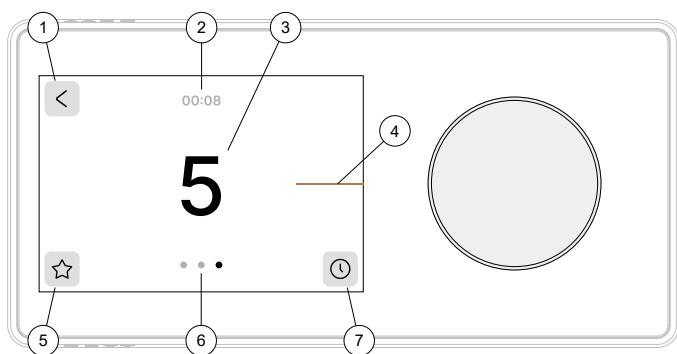


53007 - 4zónová varná deska

1	Menu (settings)
2	Stop & Go
3	Úroveň výkonu
4	Indikátor časovače
5	Varné zóny

5.1.2.2 Detailní obrazovka zóny

Po výběru varné zóny (stisknutím tlačítka na dotykovém displeji nebo volbou pomocí otočného knoflíku) se zobrazí obrazovka s podrobnými informacemi o této varné zóně.



53006

1	Zpět na hlavní obrazovku
2	Časovač aktivity
3	Úroveň výkonu
4	Indikační otočný knoflík*
5	Menu předvoleb
6	Přehled varných zón / Zpět na hlavní obrazovku
7	Nastavení časovače

* Pokud je tento řádek zobrazen na obrazovce, je možné ovládání pomocí otočného knoflíku/tlačítka.

5.1.2.3 Nabíjení ovladače Novy controller

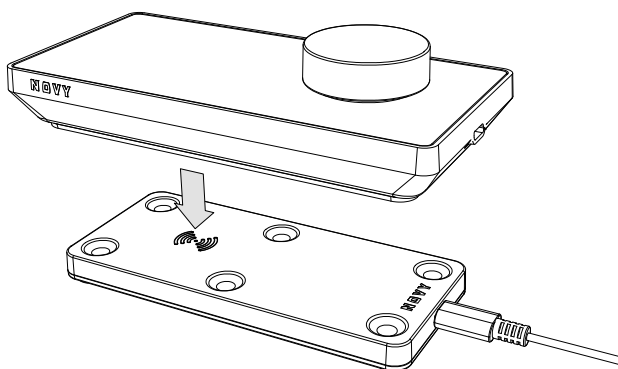
Ovladač Novy controller je třeba nabíjet pomocí dokovací stanice a adaptéru, které jsou součástí dodávky, jakmile se na obrazovce zobrazí zpráva o potřebě nabíjení.

Aktuální úroveň nabití baterie lze zjistit prostřednictvím menu nastavení.

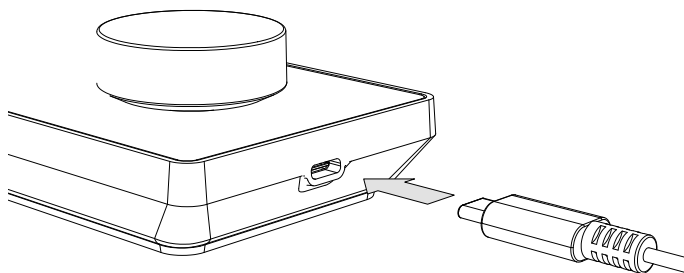
Stav procesu nabíjení se zobrazí pomocí barvy stavové LED diody (viz obr. strana 106).

- Modrá: Baterie je vybitá
- Červená: Baterie se nabíjí
- Zelená: Baterie je plně nabitá
- Bliká červeně: Problém s baterií. Kontaktujte servis Novy.

K připojení dokovací stanice Novy do sítě použijte adaptér a poté umístěte ovladač Novy controller na dokovací stanici. Dbejte přitom na správnou orientaci ovladače Novy.



Adaptér, který je součástí dodávky, lze pro nabíjení případně také umístit přímo do ovladače Novy controller.



LED dioda se rozsvítí červeně, když se baterie ovladače Novy controller nabíjí, a změní barvu na zelenou, když je baterie plně nabitá.

Ovladač Novy controller je vhodné v závislosti na používání dobít jednou za týden.

Velmi horké nebo chladné prostředí urychluje proces stárnutí baterie. Proto se doporučuje používat a nabíjet ovladač Novy controller pouze při teplotě mezi 0 °C a 45 °C, mimo dosah přímého slunečního záření.

5.1.2.4 Prázdninový režim (Holiday mode)

Pokud se zařízení delší dobu nepoužívá, lze ovladač přepnout do prázdninového režimu. V tomto režimu je spotřeba baterie omezena na minimum.

Zapnutí a vypnutí Prázdninový režim (Holiday mode)	
Aktivace	
Chcete-li aktivovat prázdninový režim, přejděte do nabídky (Settings)  → Obecné (General) → Prázdninový režim (Holiday mode)	
Deaktivace	
Chcete-li deaktivovat Prázdninový režim (Holiday mode), položte ovladač na nabíječku.	

5.2 Funkce a obsluha varné desky

5.2.1 Zapnutí a vypnutí

Zapnutí a vypnutí varné desky	
Zapnutí	
Stiskněte symbol ① na varné desce a držte ho stisknutý po dobu 1 sekundy. Rozsvítí se kontrolky LED. Ovladač Novy controller se automaticky zapne.	
Vypnutí	
Stiskněte symbol ① na varné desce a držte ho stisknutý po dobu 1 sekundy. Kontrolky LED zhasnou. Ovladač Novy controller se automaticky vypne.	

Zapnutí a vypnutí varné zóny	
Nastavení	
Možnost 1: – Umístěte hrnec na požadovanou varnou zónu. Rozsvítí se příslušná kontrolka LED. – Zobrazí se detailní obrazovka varné zóny. – Nastavte výkon otočným knoflíkem na ovladači Novy controller. Stisknutím otočného knoflíku potvrďte volbu nebo počkejte 10 sekund. Možnost 2: – Na ovladači Novy controller vyberte požadovanou varnou zónu a nastavte výkon pomocí otočného knoflíku. – Umístěte hrnec na požadovanou varnou zónu.	
Vypnutí	
Na ovladači Novy controller zvolte požadovanou varnou zónu a otočte otočným knoflíkem/tlačítkem proti směru hodinových ručiček, dokud se na displeji nezobrazí 0 nebo H ¹ .	

Varná deska a ovladač se samy vypnou, pokud během 60 sekund nezvolíte žádnou úroveň výkonu.

¹ H = hot (horký)

5.2.2 Detekce hrnce

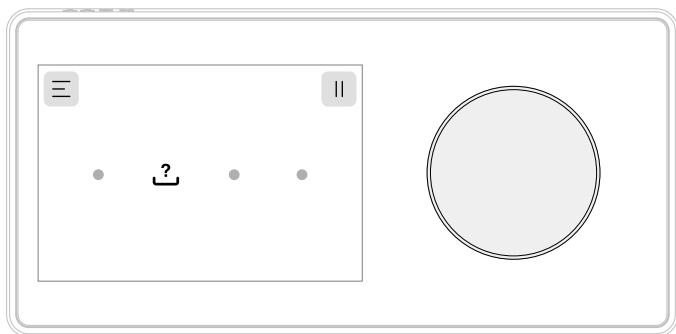
Tato varná deska je vybavena interaktivním systémem ovládání, který ještě více usnadňuje používání varné desky.

Jakmile postavíte na varnou desku hrnec, je jeho přítomnost automaticky rozpoznána. Detekovaná zóna je zobrazena jasnou bílou kontrolkou LED na varné desce. Kromě toho se na ovladači zobrazí údaj '0' označující příslušnou zónu.

Funkce detekce hrnce zajišťuje optimální zabezpečení.

Indukční varná deska nefunguje:

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



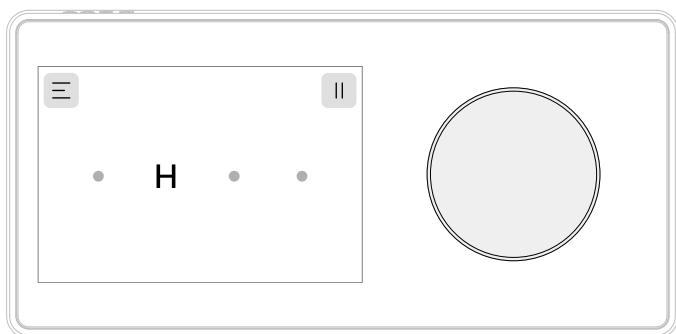
5.2.3 Ukazatel zbytkového tepla



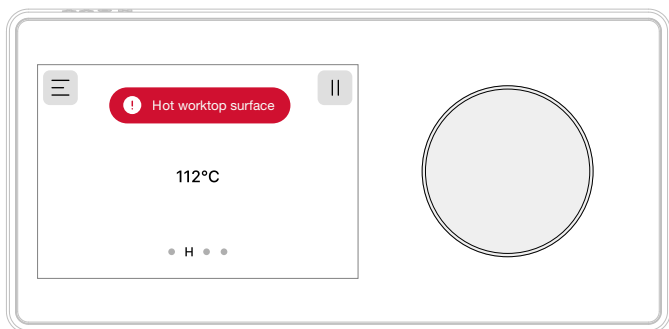
UPOZORNĚNÍ: Riziko vzniku požáru nebo popálenin! Nedotýkejte se varné zóny / varných zón a neumísťujte na ni / na ně žádné předměty citlivé na teplo, dokud zůstává aktivní indikace zbytkového tepla.

Pokud je varná plocha varné zóny po vypnutí stále horká, pak je to indikováno prostřednictvím:

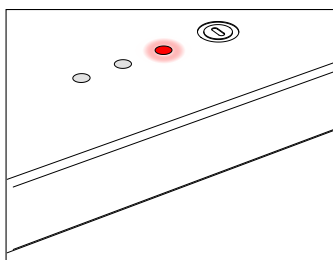
- ‘H’ na horkých zónách (displej ovladače Novy controller).



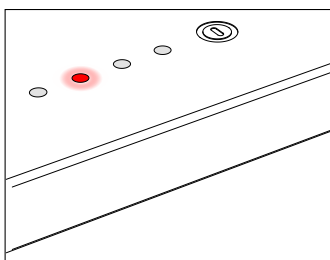
- Když je varná deska zcela vypnutá, zobrazí se na obrazovce ovladače Novy controller dodatečné varovné hlášení s nejvyšší naměřenou teplotou.



- Červená indikace příslušné horké zóny, pokud hrnec již není přítomen v zóně (vedle tlačítka zapnutí/vypnutí na varné desce).

**53006 -**

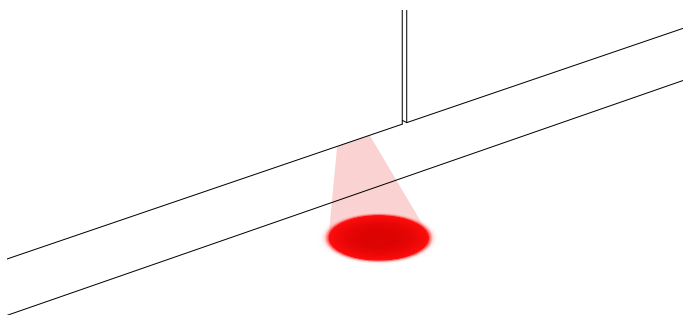
3zónová varná deska

**53007**

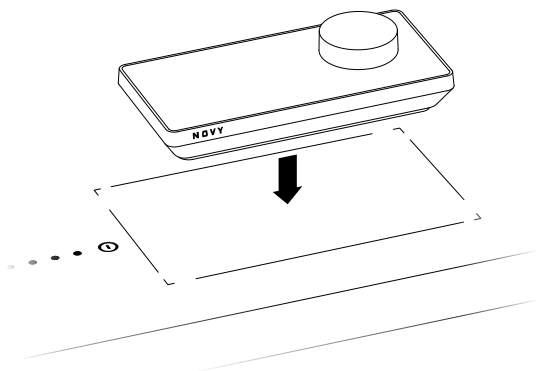
4zónová varná deska

Volitelně

- Tepelný indikátor Novy promítá červený kroužek na podlahu.



Umístěte Novy controller na pracovní desku poblíž tlačítka zapnutí/vypnutí, dokud pracovní deska nevychladne. Ovladač Novy controller neumísťujte na horkou varnou zónu.



Tato upozornění zmizí, když je možné se varné plochy varné zóny bezpečně dotknout. Ovladač Novy controller se automaticky vypne.

5.2.4 Funkce rychlého vaření

Funkce rychlého vaření výkonu je určena k rychlému ohřívání velkých množství vody, jako např. při přípravě těstovin.

Funkce **P** umožňuje zvýšený výkon na vybrané varné zóně. Pokud je tato funkce aktivována, pracuje varná zóna po dobu 5 minut s výrazně vyšším výkonem a pak se automaticky přepne zpět do stupně **9**.

Pokud jsou varná zóna nebo indukční modul příliš horké, pak režim **P** není k dispozici.

Zapnutí a vypnutí Funkce rychlého vaření	
Zapnutí Funkce rychlého vaření	Displej
Otáčejte otočným knoflíkem ve směru hodinových ručiček, dokud se neobjeví P .	P
Vypnutí Funkce rychlého vaření	
Otáčejte otočným knoflíkem proti směru hodinových ručiček.	9-0

Řízení maximálního výkonu:

Varná deska je rozdělena do 2 samostatných topných skupin.



53006 - 3zónová varná deska



53007 - 4zónová varná deska

Pokud je tato hranice výkonu překročena při zapnutí funkce vysokého stupně ohřevu nebo výkonu, pak systém ovládání výkonu sníží výkon vaření příslušné zóny. Z tohoto důvodu se může stát, že funkce rychlého vaření výkonu není na příslušné zóně k dispozici. V takovém případě nelze otočným knoflíkem zvolit funkci 'P'.

Maximální výkon každé zóny zvlášť je 3 700 W. Pokud vaříte současně na obou zónách jednoho modulu (53006: R1+R2 / 53007: L1+L2 nebo R1+R2), pak se maximální výkon 3 700 W rozdělí mezi tyto dvě zóny.

53006 – Undercover 3zónová		
Zónová	mm	Maximální výkon (W)
L1	Ø 280	Normální: 2700 Rychlé vaření: 3700
R1 R2	230 x 230 230 x 230	Normální: 2700 Rychlé vaření: 3700

53007 – Undercover 4zónová		
Zónová	mm	Maximální výkon (W)
L1 L2	230 x 230 230 x 230	Normální: 2700 Rychlé vaření: 3700
R1 R2	230 x 230 230 x 230	Normální: 2700 Rychlé vaření: 3700

Omezení výkonu	Displej
Zvolena varna zona s funkcí rychlého vaření.	P

Pro provoz více zón najednou při maximálním výkonu použijte kombinaci zón L1 nebo L2 a R1 nebo R2.

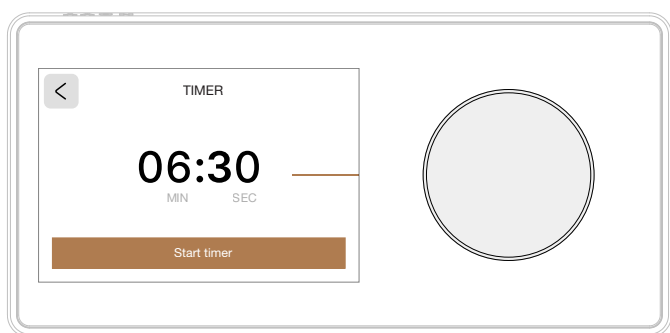
5.2.5 Funkce časovače

Funkci časovače lze použít pro všechny varné zóny současně, a to s různými časovými nastaveními pro každou zónu.

Nastavení nebo změna doby vaření

Přejděte na požadovanou varnou zónu a vyberte požadovaný výkon.

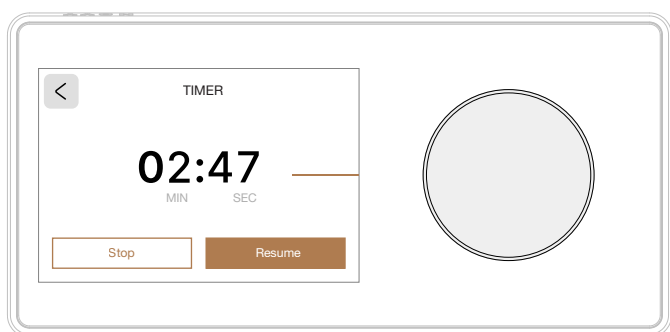
Nastavení nebo změna doby vaření	
Nastavení doby vaření	
Časovač zvolte pomocí symbolu hodin ⌚.	
Změna doby vaření	
Nastavte požadovaný čas pomocí otočného knoflíku a stiskněte tlačítko pro potvrzení a spuštění časovače.	



Pozastavení/vypnutí časovače

Zvolte aktivní časovač na varné zóně. Poté můžete časovač zastavit nebo pozastavit.

V případě potřeby můžete zastavený časovač upravit a opětovně aktivovat.



Pokud jsou na více zónách aktivovány různé časovače, je třeba tuto operaci několikrát opakovat. Indikace aktivovaného časovače kolem příslušné varné zóny již nesvítí.

5.2.6 Funkce Stop & Go

Tato funkce dočasně přeruší činnost varné desky a umožňuje restartování se stejnými nastaveními.

Tuto funkci aktivujete stisknutím tlačítka pauzy  na hlavní obrazovce.

Zapnutí a vypnutí funkce Stop & Go

Zapnutí funkce Stop & Go

Na hlavní obrazovce stiskněte tlačítko pauzy  pro aktivování této funkce.

Vypnutí funkce Stop & Go

Ještě jednou stiskněte tlačítko pauzy  pro pokračování ve vaření.

5.2.7 Flexi zóna

Deze functie laat toe om:

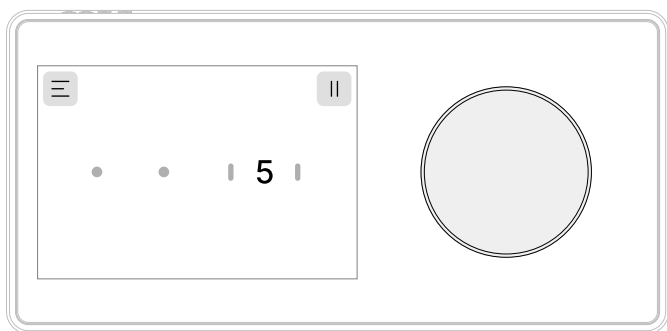
- u 3zónové varné desky (53006) propojit 2 pravé zóny do 1 velké varné zóny.
- u 4zónové varné desky (53007) propojit 2 levé a 2 pravé zóny do 2 velkých varných zón.

Funkce se aktivuje automaticky, když velký hrnec / velkou pánev umístíte na společnou varnou plochu.

Funkce rychlého vaření není k dispozici, pokud je aktivní funkce Flexi zóna.

Zapnutí/vypnutí funkce Flexi zóna	
Automatické zapnutí funkce Flexi zóna	
Velký hrnec / velkou pánev umístíte na společnou varnou plochu.	
Ruční zapnutí funkce Flexi zóna	
Zvolte jednu ze 2 flexibilních varných zón a poté stiskněte tlačítko se symbolem spojení  .	
Vypnutí funkce Flexi zóna	
Vyberte zónu a poté stiskněte tlačítko se symbolem  odpojení.	
Nebo	
Otočným knoflíkem/tlačítkem přepněte zónu na 0 .	

Pokud je funkce Flexi zóna aktivována, zobrazí se tato informace na obrazovce ovladače Novy controller.



5.2.8 Funkce grilování

Tato speciální funkce vaření optimalizuje tepelnou úpravu v litinové pánvi / v pekáči. Výsledkem je chutnější připravený pokrm.

Po aktivaci funkce Flexi zóna (5.2.7) lze tuto funkci vybrat z menu předvoleb (5.1.2.2).

Zapnutí/vypnutí funkce grilování

Zapnutí funkce grilování

Aktivujte funkci Flexi zóna (viz 5.2.7) a stiskněte tlačítko se symbolem předvolby ☆.

Stiskněte symbol (gril) ☼.

Vypnutí funkce grilování

Vyberte varnou zónu a poté stiskněte tlačítko se symbolem (gril) ☼.

Nebo

Otočným knoflíkem/tlačítkem přepněte zónu na **0**.

Ještě jednou stiskněte tlačítko pro funkci grilování ☼ pro ukončení aktivity.

5.2.9 Dětská pojistka (Child lock)

Aby varnou desku nemohly obsluhovat děti, lze ovladač Novy controller zamknout.

Zapnutí/vypnutí dětské pojistky (Child lock)

Zapnutí dětské pojistky (Child lock)

Chcete-li zapnout dětskou pojistku, přejděte do menu Nastavení (Settings) → Obrazovka a jas (Display & Brightness) → Dětská pojistka (Child lock) → 

Odemknutí

Pokud je dětská pojistka aktivována, zobrazí se obrazovka pro odemknutí vždy při zapnutí varné desky nebo pokud se varná deska aktivuje z pohotovostního režimu. Ovládání lze odemknout přetažením symbolu zleva doprava a jeho podržením po dobu 3 sekund.



Poté se otevře hlavní obrazovka.

Vypnutí dětské pojistky (Child lock)

Chcete-li zapnout dětskou pojistku, přejděte do menu Nastavení (Settings) → Obrazovka a jas (Display & Brightness) → Dětská pojistka (Child lock) → 



6 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Postupujte podle všech pokynů popsanych 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.

6.1 Údržba varné desky

Čištění varné desky

Dodržujte níže uvedené pokyny k čištění nebo kontaktujte výrobce pracovní desky.

Naskenujte nebo klikněte na QR kód.



Čištění středových bodů

Čistěte mírně navlhčeným hadříkem s jemným čisticím prostředkem a poté osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte houbičky na mytí, drátěnky ani čisticí prostředky s abrazivním účinkem.

Čištění kontrol LED

Povrch opatrně čistěte mírně navlhčeným hadříkem, případně s jemným čisticím prostředkem (nejlépe vždy po použití).

Nepoužívejte houbičky na mytí, drátěnky ani čisticí prostředky s abrazivním účinkem. Poté povrch otřete suchým hadříkem. Všechny používané hadříky musí být čisté a měkké, aby nedošlo k poškození povrchu.



Pozor: při čištění netlačte příliš silně na silikonové krytky, aby nedošlo k jejich zatlačení do varné desky.

Čištění ovladače / dokovací stanice

Povrch opatrně čistěte mírně navlhčeným hadříkem nebo houbičkou (případně s jemným čisticím prostředkem). Nepoužívejte houbičky na mytí, drátěnky ani čisticí prostředky s abrazivním účinkem. Poté povrch otřete suchým hadříkem. Všechny používané hadříky musí být čisté a měkké, aby nedošlo k poškození povrchu a displeje.



Pozor! Otočný knoflík ovladače lze vyjmout pro snadné čištění. Otočný knoflík **NELZE mýt v myčce nádobí.**

7 ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD

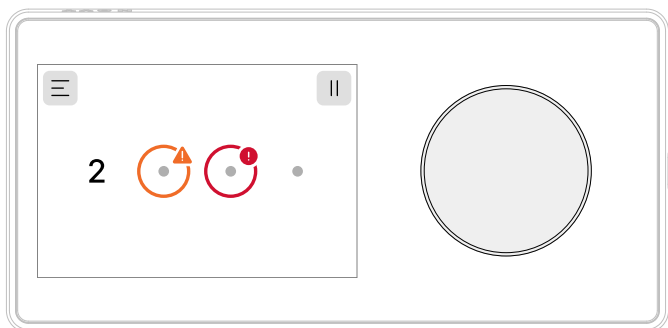
7.1 Hlášení na ovladači Novy controller

7.1.1 Upozornění a chyby

Upozornění není závadou zařízení, může ale ovlivnit jeho fungování. Jedná se vždy o integrovanou bezpečnostní akci. Upozornění se vždy zobrazují s tímto symbolem: .

Indukční systém obsahuje vestavěnou teplotní ochranu za účelem ochrany varné desky. Pokud se teplota zvyšuje příliš dlouho nebo se zvýší příliš, příslušná zóna se automaticky vypne. Zónu lze znovu použít, jakmile dostatečně vychladne. Odstraňte hrnec ze zóny, aby se urychlil proces chladnutí. Varnou zónu nechte vychladnout pouze přirozeným způsobem na vzduchu. Pro urychlení chlazení nepoužívejte kostky ledu, gelové polštářky, studenou vodu ani jiné prostředky.

Je možné, že chyba je způsobena závadou zařízení. Chyby jsou vždy označeny tímto symbolem: . Obratě se prosím na náš 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.

7.1.2 Přehled upozornění

Symbol	Upozornění	Popis	Řešení
		Varná plocha varné zóny je ještě příliš horká na dotek.	Nechte varnou plochu dále chladnout, dokud symbol nezmizí.
		– Na varné zóně není umístěn žádný hrnec. – Hrnec není vhodný pro indukční varnou desku. – Průměr dna hrnce je příliš malý ve srovnání s varnou zónou.	Pro optimální výkon umístěte hrnec/pánev na varnou zónu nebo zvolte nádobí vhodné pro vaření na indukční varné desce.
	W1	Indukční modul je přehřátý.	Zkontrolujte chlazení.
	W3	Teplota varné desky je příliš vysoká.	Zónu lze znovu použít, až dostatečně vychladne. Odstraňte hrnec ze zóny, aby se urychlil proces chlazení. (více informací na str. 99)

7.1.3 Přehled chyb

Symbol	Chyba	
	E1	Napájecí napětí střídavého proudu je příliš vysoké.
	E2	Napájecí napětí střídavého proudu je příliš nízké.
	E3	Teplotní čidlo je vadné.
	E4	Byl zjištěn problém v konfiguraci sběrnice.
	E5	Chyba komunikace sběrnice.
	E6	Indukční modul nereaguje.
	E7	Software indukčního modulu je v bezpečnostním režimu.
	E8	Zjištěné zabezpečení softwaru v indukčním modulu.

Pokud se některé z těchto chybových hlášení zobrazuje i nadále, kontaktujte náš servis a sdělte mu kód chyby.

7.2 Poruchy

V případě poruchy neváhejte kontaktovat naše servisní oddělení: www.novy.com/contact.

Vyberte svou zemi.

Pro správnou a rychlou reakci potřebuje servisní oddělení znát typ vašeho zařízení. Tuto informaci naleznete na typovém štítku na spodní straně spotřebiče.

NOVY nv behoudt zich het recht voor te allen tijde en zonder voorbehoud de constructie en de prijzen van haar producten te wijzigen.

NOVY SA se réserve le droit de modifier à tout moment et sans réserve la fabrication et les prix de ses produits.

Die NOVY AG behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorbehalt die Konstruktion und die Preise ihrer Produkte zu ändern.

Novy nv reserves the right at any time and without reservation to change the structure and the prices of its products.

NOVY nv

Noordlaan 6

B - 8520 KUURNE

Tel. +32 (0)56 36 51 00

info@novy.com

www.novy.com