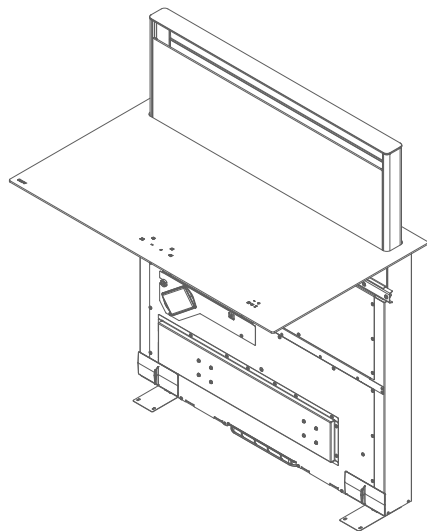


<b>ES</b>	<b>Instrucciones de uso</b>	<b>pág. 2</b>
<b>IT</b>	<b>Manuale di istruzioni</b>	<b>p. 22</b>
<b>PL</b>	<b>Instrukcja obsługi</b>	<b>str. 42</b>
<b>CZ</b>	<b>Návod k obsluze</b>	<b>str. 62</b>

**1821 Novy Panorama Pro**  
**1831 Novy Panorama Power**  
**1841 Novy Panorama Power**



**NOVY**



# NOVY

## Novy PANORAMA PRO Novy PANORAMA POWER

### Inhoud

<b>1 INFORMACIÓN GENERAL</b>	<b>3</b>	5.3.9 Función 'mantener caliente'	11
<b>2 SEGURIDAD</b>	<b>3</b>	5.3.10 Zona flex	12
2.1 Precauciones antes de utilizar el aparato	3	5.3.11 Función grill	12
2.2 Uso del aparato	3	5.3.12 Bloqueo del panel de mando	12
2.3 Precauciones para evitar daños	4	<b>6 MANEJO DE LA TORRE DE EXTRACCIÓN</b>	<b>12</b>
2.4 Precauciones en caso de fallo del aparato	4	6.1 Panel de mando de la campana extractora	12
2.5 Otras precauciones	4	6.2 Funcionamiento por aplicación móvil	12
<b>3 DESCRIPCIÓN DEL APARATO</b>	<b>4</b>	6.3 Modos de funcionamiento	12
3.1 Principio de la inducción	4	6.3.1 Modo extracción	12
3.2 Características técnicas de la placa de cocción por inducción	5	6.3.2 Modo recirculación	13
3.3 Sonidos de la inducción	5	6.4 Activación, desactivación y función de retardo	13
3.4 Presentación global	6	6.5 Aumento y reducción del nivel de potencia	13
<b>4 PLACA DE INDUCCIÓN NOVY PANORAMA POWER</b>	<b>6</b>	6.6 Apagado automático	14
4.1 Manejo de la placa de cocción	6	6.7 Cómo bloquear la torre de extracción	14
4.1.1 Panel de mando Novy Panorama Power 3 (1831)	6	6.8 Activación y desactivación del sonido de los mandos de la torre	14
4.1.2 Panel de mando Novy Panorama Power 4 (1841)	6	<b>7 INDICACIONES DE LIMPIEZA</b>	<b>14</b>
4.1.3 Activación y desactivación	6	7.1 Indicación de limpieza de los filtros de grasa	14
4.1.4 Detección del recipiente	7	7.2 Filtro monobloque con indicador de sustitución (solo con recirculación)	14
4.1.5 Indicación de calor residual	7	7.3 Módulo de I/O	14
4.1.6 Función Power	7	<b>8 CONSEJO DE COCCIÓN</b>	<b>14</b>
4.1.7 Temporizador	8	<b>9 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>	<b>15</b>
4.1.8 Zona flex manual	8	9.1 Mantenimiento de la placa de cocción	15
4.1.9 Bloqueo del panel de mando	8	9.2 Mantenimiento de la campana	16
<b>5 PLACA DE INDUCCIÓN NOVY PANORAMA PRO</b>	<b>9</b>	9.2.1 Limpieza después de cada uso	16
5.1 Manejo de la placa de cocción	9	9.2.2 Limpieza de los filtros de grasa	16
5.1.1 Panel de mando de la placa de cocción Novy Panorama Pro (1821)	9	9.2.3 Limpieza en caso de derrame	17
5.2 Manejo de las teclas y el deslizador	9	<b>10 RESOLVER PEQUEÑAS AVERÍAS</b>	<b>17</b>
5.3 Manejo de la placa de cocción	9	10.1 Avisos en la placa de cocción	17
5.3.1 Activación y desactivación	9	10.2 Avisos en la extracción	18
5.3.2 Detección del recipiente	9	10.3 Otros	18
5.3.3 Indicación de calor residual	9	<b>RESUMEN NOVY PANORAMA POWER</b>	<b>19</b>
5.3.4 Función Power y función Super Power	10	<b>RESUMEN NOVY PANORAMA PRO</b>	<b>20</b>
5.3.5 Temporizador	10		
5.3.7 Función Stop & Go	11		
5.3.8 Función de repetición	11		

## 1 INFORMACIÓN GENERAL

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

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

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



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

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

Siga esta instrucción para evitar daños personales y materiales.

## 2 SEGURIDAD

### 2.1 Precauciones antes de utilizar el aparato

- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal.
- No desmonte ni modifique el aparato.
- No utilice la placa de cocción como base o superficie de trabajo.
- La seguridad sólo estará garantizada si el aparato se conecta a tierra conforme a las normas exigidas.
- No utilice ningún cable alargador para la conexión a la red eléctrica.

### 2.2 Uso del aparato

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

## 2.3 Precauciones para evitar daños

- Los recipientes de cocina estropeados o con base sin pulir (fundición no esmaltada) pueden dañar el cristal.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar el cristal.
- No deje caer objetos (incluso pequeños) sobre el cristal.
- Evite golpear los recipientes de cocina contra el borde del cristal.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga conforme a las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje recipientes de cocina vacíos sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, sustancias sintéticas o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Al enfriarse, estas sustancias pueden deteriorar o causar grietas en la superficie vitrocerámica: desconecte el aparato y retírelas de inmediato de las zonas que aún están calientes (atención: peligro de quemaduras)
- ¡Riesgo de incendio! No colocar objetos encima de la placa de cocción.
- No coloque nunca recipientes de cocina calientes sobre el panel de mando.
- Si debajo del aparato empotrado hay un cajón, compruebe que la distancia entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato sea suficiente (2 cm) para garantizar una correcta ventilación.
- No deposite objetos inflamables (p. ej. aerosoles) en el cajón situado debajo de la placa de cocción. Las bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

## 2.4 Precauciones en caso de fallo del aparato

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



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

## 2.5 Otras precauciones

- Asegúrese siempre de que el recipiente esté centrado en la zona de cocción. El fondo del recipiente debe cubrir la máxima superficie posible de la zona de cocción.
- Los campos magnéticos pueden afectar a los aparatos electrónicos. Se recomienda a las personas portadoras de marcapasos que consulten primero con el distribuidor o con un médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre las zonas aún calientes.

- No utilice agua para apagar las llamas. Apague la zona de cocción. Sofoque con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.



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

## 3 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

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


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

### 3.1 Principio de la inducción

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

Naturalmente esto requiere unos recipientes de cocina adecuados:

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

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

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

Modelo	1821	1831	1841	
Potencia total	7400	6700	7400	W
Consumo energético de la placa de cocción EChob**	187.4	177.8	177.6	Wh/kg
Zona de cocción en el frente izquierdo	240x200	Ø 280	Ø 185	mm
Detección de recipiente de cocina	Ø 100	Ø 100	Ø 100	mm
Normal*	2100	2300	1400	W
Con Power*	2600	3000	-	W
Super Power*	3700	-	-	W
Recipiente de cocina **	Ø 150	D	B	mm
Consumo energético ECcw**	182.8	178.1	177.3	Wh/kg
Zona de cocción en la parte	240x200	-	Ø 210	mm
Detección de recipiente de cocina	Ø 100	-	Ø 100	mm
Normal*	2100	-	2300	W
Con Power*	2600	-	3000	W
Super Power*	3700	-	-	W
Recipiente de cocina **	Ø 150	-	D	mm
Consumo energético ECcw**	182.8	-	178	Wh/kg
Zona de cocción en la parte	240x200	240x200	240x200	mm
Detección de recipiente de cocina	Ø 100	Ø 90	Ø 90	mm
Normal*	2100	2100	2100	W
Con Power*	2600	2300	2300	W
Super Power*	3700	3000	3000	W
Recipiente de cocina **	Ø 180	C	C	mm
Consumo energético ECcw**	190.6	177.6	177.6	Wh/kg
Zona de cocción en el frente derecho	240x200	240x200	240x200	mm
Detección de recipiente de cocina	Ø 100	Ø 90	Ø 90	mm
Normal*	2100	2100	2100	W
Con Power*	2600	2300	2300	W
Super Power*	3700	3000	3000	W
Recipiente de cocina **	Ø 210	C	C	mm
Consumo energético ECcw**	188.1	177.6	177.6	Wh/kg

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

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

### 3.3 Sonidos de la inducción

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

#### Ronroneo

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

#### Chasquido

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

#### Pitido

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

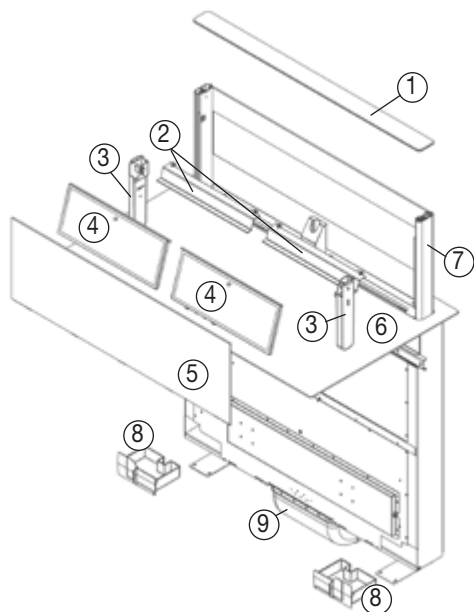
#### Clic

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

#### Zumbido

El ventilador puede generar un zumbido. Cuando hay un uso intensivo de la placa de cocción, el ventilador enfría los elementos electrónicos. El ventilador sigue funcionando mientras la temperatura sea demasiado elevada, incluso si se ha apagado la placa de cocción.

### 3.4 Presentación global

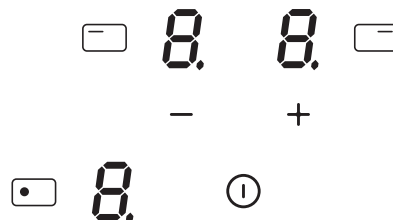


1	Cristal superior torre de extracción
2	Protector recolector
3	Recolector superior
4	Filtro de grasa
5	Cristal delantero torre de extracción
6	Placa de cocción por inducción
7	Torre de extracción
8	Recolector inferior
9	Codo de unión

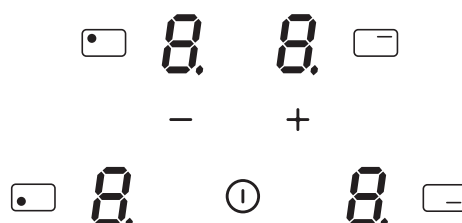
## 4 Placa de inducción Novy Panorama Power

### 4.1 Manejo de la placa de cocción

#### 4.1.1 Panel de mando Novy Panorama Power 3 (1831)



#### 4.1.2 Panel de mando Novy Panorama Power 4 (1841)



Manejo de la placa de cocción	
Activación y desactivación de la placa de cocción	ⓘ
Indicación del nivel de potencia	8.
Seleccionar la zona de cocción	□
Aumentar el nivel de potencia	+
Reducir el nivel de potencia	-

#### 4.1.3 Activación y desactivación

Activación y desactivación de la placa de cocción	
<b>Encender</b>	
Pulse ⓘ y manténgalo pulsado 2 segundos. Se encienden los indicadores de las zonas de cocción.	
<b>Apagar</b>	ⓘ
Pulse ⓘ. Se apagan los indicadores de las zonas de cocción.	
Activación y desactivación de una zona de cocción	
<b>Configuración</b>	<b>Pantalla</b>
Pulse el botón de selección de la zona de cocción □.	0 ▶ 0
<b>Apagar</b>	
Pulse simultáneamente el botón de selección de zona la cocción □ y - hasta que la pantalla indique 0 o H = Hot (caliente).	0 H

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

#### 4.1.4 Detección del recipiente

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

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 **U** parpadea en la pantalla.
- El funcionamiento se interrumpe cuando se retira el recipiente de la zona de cocción durante la cocción. El símbolo **U** parpadea en la pantalla. La **U** desaparece cuando se vuelve a colocar el recipiente en la superficie de cocción. La cocción prosigue a la potencia seleccionada previamente.

Apague la zona de cocción después de su uso.

#### 4.1.5 Indicación de calor residual

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







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

#### 4.1.6 Función Power

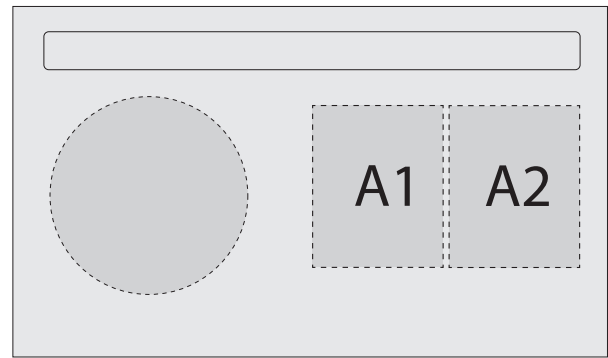
La función Power **P** confiere una mayor potencia a la zona de cocción elegida. Si se activa dicha función, las zonas de cocción en cuestión funcionan con una potencia notablemente superior durante 10 minutos.

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

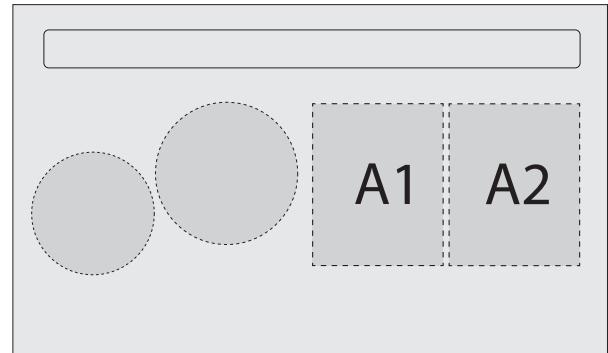
Activación y desactivación de la función Power	
<b>Activación de la función Power</b>	<b>Pantalla</b>
Pulse el botón de selección de la zona de cocción  .	<b>P</b>
Pulse el botón  y luego el botón  hasta <b>P</b>	
<b>Desactivación de la función Power</b>	
Pulse el botón  .	<b>9-0</b>

Uso de la máxima potencia:

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



Panorama Power 3 zones (1831)



Panorama Power 4 zones (1841)

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

La potencia máxima de las zonas A1 y A2 es independiente 3000W y 1850W.

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

Zona de cocción	en cm	Potencia (W)
A1	24 x 20	Normal: 2100 Power: 3000
A2	24 x 20	Normal: 1600 Power: 1850

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

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

#### 4.1.7 Temporizador

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

Temporizador	
Ajuste o modificación del tiempo de cocción	Pantalla
Pulse el botón de selección de la zona de cocción	
Seleccione la potencia deseada con el botón +/-	1-P
<b>Seleccione el temporizador</b>	
pulse a la vez las teclas - y +	00
<b>Reducir el tiempo de duración</b>	
pulse la tecla -	60- 59...
<b>Aumentar el tiempo de duración</b>	
pulse la tecla + del temporizador	01- 02...

Junto a la indicación de la potencia de la zona seleccionada se enciende un punto indicando la activación del temporizador. El tiempo ha sido seleccionado y comienza la cuenta atrás.

Desactivación del temporizador	
Seleccione el temporizador	Pantalla
Pulse el botón de selección de la zona de cocción	Se enciende la luz de la zona.
Pulse simultáneamente + y -	
<b>Parar el temporizador</b>	
Mantenga pulsada la tecla - del temporizador hasta que el temporizador indique 00.	00

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

Uso del temporizador sin cocción	
Temporizador sin cocción	Pantalla
Activación de la placa de cocción. Pulse durante 2 segundos en	
<b>Seleccione el temporizador</b>	
Pulse simultáneamente - y +	00
<b>Reducir el tiempo de duración</b>	
pulse la tecla - del temporizador	60- 59...
<b>Duurtijd verlengen</b>	
pulse la tecla + del temporizador	01- 02...

El tiempo ha sido seleccionado y comienza la cuenta atrás.

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

Una vez terminado el tiempo de cocción seleccionado, la pantalla comienza a parpadear 00, suena una señal acústica y se apaga la zona de cocción. Para parar la señal acústica y el parpadeo, pulse un botón.

#### 4.1.8 Zona flex manual

Esta función permite juntar las 2 zonas de la izquierda y las 2 zonas de la derecha para formar 2 grandes zonas. Esta función puede activarse de forma manual.

Zona flex	
Activación manual	Display
Pulsar simultáneamente el botón de selección de la zona de cocción  +  de las 2 zonas a combinar A1, A2 o B1, B2.	01
<b>Aumentar la potencia</b>	
Pulse a la vez las teclas - y +	0-9
<b>Detener zona flex</b>	
Pulsar simultáneamente el botón de selección de la zona de cocción  de las 2 zonas flex.	0

#### 4.1.9 Bloqueo del panel de mando

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

Bloqueo	
Bloqueo	Pantalla
1. Encienda la placa de cocción con el botón	
2. Pulse simultáneamente el botón - y  de la zona delantera derecha.	L
3. Pulse nuevamente el botón  de la zona delantera derecha.	
<b>Desbloqueo</b>	
1. Encienda la placa de cocción con el botón .	
2. Pulse simultáneamente el botón - y  de la zona delantera derecha.	0
3. Pulse nuevamente el botón -.	



## 5 Placa de inducción Novy Panorama Pro

### 5.1 Manejo de la placa de cocción

#### 5.1.1 Panel de mando de la placa de cocción Novy Panorama Pro (1821)



Manejo de la placa de cocción	
Indicación del temporizador	000
Teclas del temporizador	- <sup>min</sup> +
Tecla de bloqueo	
Activación y desactivación de la placa de cocción	
Tecla Stop & Go	
Indicación del nivel de potencia	8
Piloto luminoso zona flex	
Indicación del temporizador	
Indicación de la posición 'mantener caliente'	
Zona tecla 'mantener caliente'	
Zona para el manejo del deslizador (SLIDER) en la parte posterior/ Zona para la activación de la función grill	
Zona para el manejo del deslizador en la parte delantera (SLIDER)/ Zona para la activación de la función grill	

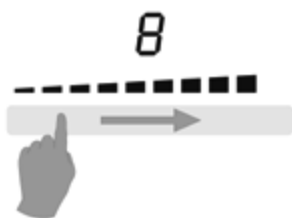
### 5.2 Manejo de las teclas y el deslizador

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



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

Para seleccionar la potencia solo hay que deslizar el dedo sobre el deslizador, **justo debajo** de la luz led. También puede seleccionar directamente el nivel deseado con el dedo para acceder a un nivel determinado.



Zona para el manejo del deslizador (SLIDER)

### 5.3 Manejo de la placa de cocción

#### 5.3.1 Activación y desactivación

Activación y desactivación de la placa de cocción:	
<b>Encendido</b>	
Pulse  y mantenga pulsada 2 segundos Se enciende el led	
<b>Apagado</b>	
Pulse . Se apaga el led	

Activación y desactivación de una zona de cocción:	
<b>Configuración</b>	<b>Pantalla</b>
Deslice el dedo de izquierda a derecha sobre el deslizador (SLIDER) (regulador de potencia)	0-9
<b>Apagado</b>	
Deslice el dedo de derecha a izquierda sobre el DESLIZADOR (slider) hasta que la pantalla indique  o  = "hot" (caliente).	

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

#### 5.3.2 Detección del recipiente

Esta placa de cocción incorpora un sistema de control interactivo que simplifica aún más el uso de la placa.

Cuando está encendida, la placa detecta automáticamente el recipiente que usted ha colocado encima. Asimismo, el indicador le muestra el deslizador que debe utilizar para la zona en cuestión. La detección del recipiente garantiza un nivel óptimo de seguridad.

La placa de inducción no funciona:

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

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

#### 5.3.3 Indicación de calor residual

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



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

### 5.3.4 Función Power y función Super Power

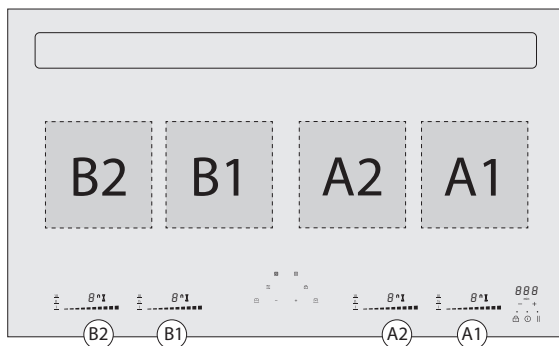
Las funciones Power **P** y Super Power **,, ||** confieren una mayor potencia a la zona de cocción elegida. Si se activa dicha función, las zonas de cocción en cuestión funcionan con una potencia notablemente superior durante 10 minutos. La función Power sirve, por ejemplo, para calentar rápidamente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

Activación y desactivación de la función Power	
<b>Activación de la función Power</b>	<b>Pantalla</b>
Deslizar hasta el final del 'SLIDER' [deslizador] o pulsar directamente al final del 'SLIDER'	<b>P</b>
<b>Desactivación de la función Power</b>	
Deslizar el dedo sobre el 'SLIDER'	<b>9-0</b>

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

#### Uso de la máxima potencia:

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



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

La potencia máxima de cada zona individual es de 3700 W. Si se utilizan simultáneamente las zonas A1 y A2 o B1 y B2, la potencia de 3700 W se distribuye entre esas 2 zonas A1 y A2 o B1 y B2.

Zona	en cm	Energía (W)
A1	24 x 20	Normal: 2100 Power: 3000 Super power: 3700
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	

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

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

### 5.3.5 Temporizador

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

Temporizador	
<b>Ajuste o modificación del tiempo de cocción</b>	<b>Pantalla</b>
Seleccione la potencia deslizando el dedo sobre el 'SLIDER'	<b>1-P</b>
<b>Seleccione el temporizador</b>	
pulse a la vez las teclas - y + del temporizador y, si procede, volver a pulsar simultáneamente hasta que se encienda el reloj de arena de la zona pertinente	
<b>Reducir el tiempo de duración</b>	<b>060-</b>
pulse la tecla - del temporizador	<b>059...</b>
<b>Aumentar el tiempo de duración</b>	<b>001-</b>
pulse la tecla + del temporizador	<b>002...</b>

Al cabo de unos segundos el indicador led [ min ] deja de parpadear. El tiempo ha sido seleccionado y comienza la cuenta atrás.

Desactivación del temporizador	
<b>Seleccione el temporizador</b>	<b>Pantalla</b>
Pulsar simultáneamente las teclas - y + hasta que se encienda el reloj de arena deseado	tiempo restante
<b>Parar el temporizador</b>	
Mantenga pulsada la tecla - del temporizador hasta que el temporizador indique <b>000</b> , o ajuste la potencia de la zona de cocción a <b>0</b>	<b>000</b>

Si se han activado varios temporizadores en varias zonas, este paso debe repetirse varias veces. Se enciende el indicador del temporizador activado al lado de la zona correspondiente.

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

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

Al cabo de unos segundos el indicador led [min] deja de parpadear. El tiempo ha sido seleccionado y comienza la cuenta atrás.

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

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

#### 5.3.6 Programación de la cocción automática

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

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

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

#### 5.3.7 Función Stop & Go

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

Activación y desactivación de la función Stop & Go	
Activación	Pantalla
Pulse la tecla	
<b>Desactivación</b>	
Pulse la tecla	0-9
A continuación, pulse el 'SLIDER' animado	

#### 5.3.8 Función de repetición

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

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

El procedimiento de repetición es como sigue:

- Pulse la tecla
  - Pulse la tecla || antes de que deje de parpadear.
- Los ajustes anteriores se han vuelto a activar.

#### 5.3.9 Función 'mantener caliente'

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

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







Activación y desactivación de la función 'mantener caliente'	
Mantener caliente 42°	Pantalla
Pulse [Tecla 'mantener caliente'] 1 vez	U 1
<b>Mantener caliente 70°</b>	
Pulse [Tecla 'mantener caliente'] 2 veces	U 11
<b>Mantener caliente 94°</b>	
Pulse [Tecla 'mantener caliente'] 3 veces	U 111
<b>Desactivación de la función 'mantener caliente'</b>	
Deslizarse de 0 a 9 sobre el 'SLIDER' o pulsar [ Tecla 'mantener caliente' ] hasta [ 0 ]	0

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




### 5.3.10 Zona flex

Esta función permite juntar las 2 zonas de la izquierda y las 2 zonas de la derecha para formar 2 grandes zonas. Esta función puede activarse de forma manual o automáticamente al colocar un recipiente grande encima de la superficie de cocción.

Zona flex	
Activación manual	Pantalla
Pulsar simultáneamente [ Tecla 'mantener caliente' ] de las 2 zonas a combinar, A1, A2 o B1, B2.	
Activación automática	
Coloque un recipiente en las zonas A1, A2 o B1, B2.	
Aumentar la potencia	
Deslice el dedo sobre el 'SLIDER' hasta la potencia deseada. Ambas zonas indican la potencia elegida.	
Detener zona flex	
Pulsar simultáneamente [ Tecla 'mantener caliente' ] de las 2 zonas a combinar	



### 5.3.11 Función grill

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

Función grill	
Activación	Pantalla
Pulse simultáneamente el 'SLIDER' de las dos zonas de cocción A1, A2 o B1, B2.	 parpadea 
Aumentar la potencia	
Deslice el dedo sobre el 'SLIDER' hasta la potencia deseada. Ambas zonas indican la potencia elegida.	
Detener el grill	
Pulse simultáneamente el 'SLIDER' de las dos zonas de cocción	

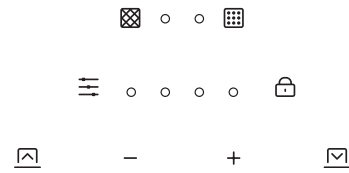
### 5.3.12 Bloqueo del panel de mando










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

Bloqueo:	
Bloqueo	Pantalla
Mantenga pulsada durante 6 segundos la tecla 	el indicador led se enciende
Desbloqueo	se apaga el led
Mantenga pulsada durante 6 segundos la tecla 	

## 6 Manejo de la torre de extracción

### 6.1 Panel de mando de la campana extractora



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

### 6.2 Funcionamiento por aplicación móvil

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

#### Configuración

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

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


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

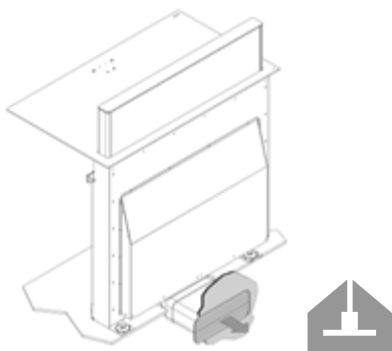
### 6.3 Modos de funcionamiento

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

#### 6.3.1 Modo extracción

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


presionando la combinación de teclas + y - y  durante 3 segundos cuando la torre de extracción esté completamente cerrada. El led al lado de "recirculación" parpadeará 3 veces para confirmar la configuración.

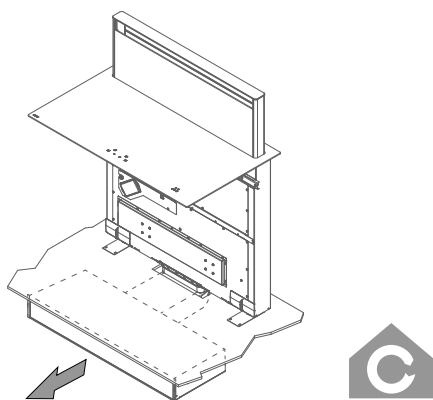


### 6.3.2 Modo recirculación

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

El dispositivo está configurado en modo de recirculación por defecto.

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










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



## 6.4 Activación, desactivación y función de retardo



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

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

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

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

**Activación de la función preestablecida:** Función predeterminada mediante la cual la torre de extracción se posiciona directamente a una altura de cocción de 20 cm, la más común. Se ajusta automáticamente a la posición de extracción 5 (3er led).

**Función de retardo:** Esta función se inicia después de terminar la cocción. Durante un tiempo determinado la torre de extracción extrae los últimos humos de cocción de la cocina en la posición de extracción baja de 10 cm. En el caso de recirculación también se secan los filtros Monoblock.

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

## 6.5 Aumento y reducción del nivel de potencia

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

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



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

## 6.6 Apagado automático

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

## 6.7 Cómo bloquear la torre de extracción

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

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


## 6.8 Activación y desactivación del sonido de los mandos de la torre


Puede elegir si desea activar o desactivar el sonido de los mandos de la torre de extracción. Para activar o desactivar el sonido, pulse simultáneamente la combinación de botones + y - en el control de la torre de extracción durante 3 segundos, con la torre en posición cerrada.

## 7 Indicaciones de limpieza


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

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

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

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


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

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


### 7.2 Filtro monobloque con indicador de sustitución (solo con recirculación)

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

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

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

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

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

### 7.3 Módulo de I/O

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

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

## 8 Consejo de cocción

### Calidad de los recipientes de cocina

Recipientes aptos: acero, acero esmaltado, hierro fundido, inoxidable con fondo magnético, aluminio con fondo magnético ( $\pm 100$  mm min). Recipientes no aptos: aluminio e inoxidable sin fondo magnético, cobre, latón, cerámica, porcelana. Los fabricantes indican si sus productos son aptos para la cocina de inducción.

Para verificar si los recipientes son aptos:

- Ponga un poco de agua en el recipiente y colóquelo sobre una zona de cocción por inducción en la posición **9**. El agua debe calentarse en pocos segundos.
- Mantenga un imán contra el fondo del recipiente de cocina. El imán debe quedarse pegado.

Algunos recipientes producen un zumbido al colocarlos encima de una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan un defecto en el aparato y no influyen en absoluto

en su funcionamiento. Estos ruidos disminuyen si cambia la potencia.



**Levante los recipientes si quiere cambiarlos de sitio, para evitar manchas y arañazos por fricción.**

– En la medida de lo posible, prepare los platos tapando el recipiente.

### Dimensiones de los recipientes de cocina

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente al diámetro del recipiente, hasta un cierto límite. Para ello, el fondo del recipiente debe tener un diámetro mínimo ( $\pm 9\text{cm}$ ) en función del diámetro de la zona de cocción seleccionada. Coloque el recipiente bien centrado en la zona de cocción para obtener el máximo rendimiento de su placa de cocina. Si el diámetro del recipiente es muy superior al de la zona, el resultado de cocción no será óptimo.

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

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

### Ejemplos del regulador de potencia

(los valores a continuación son indicativos)

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

## 9 Limpieza y mantenimiento

**Siga todas las instrucciones indicadas en el capítulo Seguridad.**

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

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

### 9.1 Mantenimiento de la placa de cocción

**Deje que el aparato se enfríe, para evitar quemaduras.**

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

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

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

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

#### Manchas difíciles

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

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

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

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

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


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

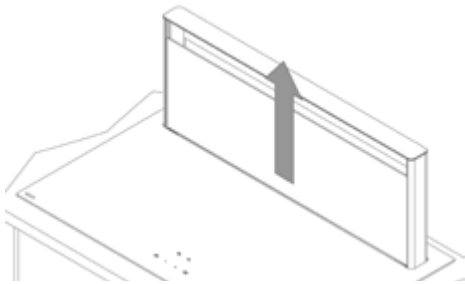
No utilice la placa de cocción como encimera ni para colocar materiales encima.

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

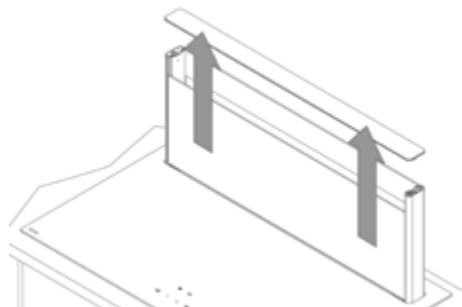
## 9.2 Mantenimiento de la campana

### 9.2.1 Limpieza después de cada uso

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



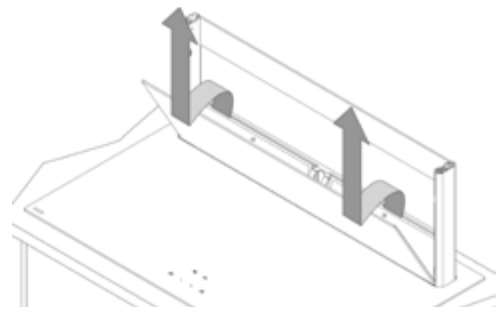
- Levante el cristal superior de la torre de extracción.



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

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

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



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

Pulse .



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



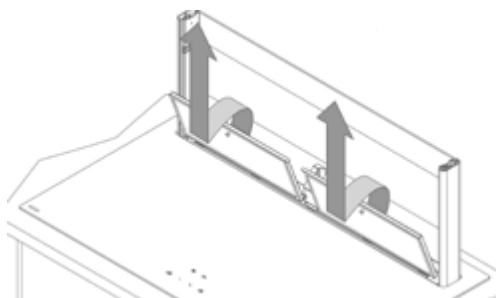
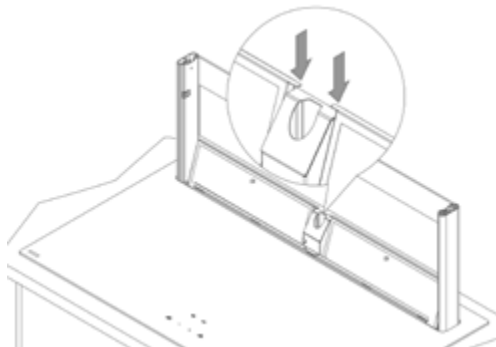
**No utilice objetos que puedan dañar el cristal, como estropajos, productos abrasivos y productos de limpieza agresivos.**

### 9.2.2 Limpieza de los filtros de grasa

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

- Siga los pasos descritos en el apartado 9.2.1.

- Retire los filtros de grasa de la torre de extracción (tenga en cuenta la posición del filtro de grasa, hay un filtro de grasa en la parte izquierda y uno en la parte derecha)



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





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



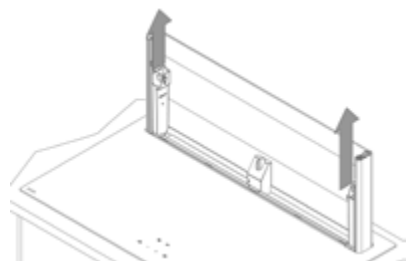
**NO limpie el cristal superior de la torre de extracción en el lavavajillas, para evitar que se raye y se dañe el revestimiento en la parte inferior.**

Después de la limpieza:

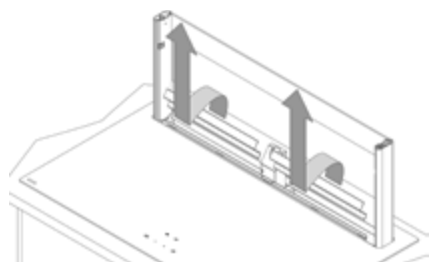
- Vuelva a colocar los filtros y el cristal en la torre de extracción.
- Pulse
- Mantenga pulsada la tecla durante 3 segundos.

### 9.2.3 Limpieza en caso de derrame

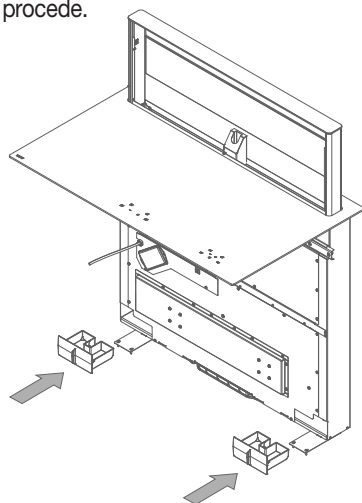
- Siga los pasos descritos en el apartado 9.2.1 y 9.2.2.
- Retire los recolectores en la parte superior de la torre de extracción y límpielos si procede.



- Retire el protector del recolector y límpielo si procede.



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



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

Pulse .

## 10 Resolver pequeñas averías

### 10.1 Avisos en la placa de cocción

Código	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- no hay ningún recipiente de cocina en la zona de cocción</li> <li>- el recipiente no es apto para inducción</li> <li>- el diámetro del fondo del recipiente es demasiado pequeño en comparación con la zona de cocción</li> </ul>
	Véase el capítulo 5.3.9 Mantener caliente (1821)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hay un fallo en el sistema electrónico.</li> <li>- Desconecte la placa de cocción y vuelva a conectarla.</li> <li>- Póngase en contacto con el servicio postventa.</li> </ul>
	Véase el capítulo 5.3.7 Stop&Go (1821)
	Las teclas del panel de mando están cubiertas por un objeto o manchadas de líquido. El símbolo desaparece en cuanto las teclas queden libres o estén limpias.
	La placa de cocina está sobrecalentada, dejar enfriar, y después podrá volver a encenderla.
	La entrada de aire del ventilador está obstruida. Despéjela.
	La placa de cocina no está conectada correctamente a la red. Compruebe la conexión. (1821)
	Fallo en el sistema BUS interno del aparato.

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

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

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

#### Una o varias zonas se apagan:

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




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

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

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

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

## 10.2 Avisos en la extracción

Código	
El 1er led parpadea	- Función de retardo activada
2 led parpadean	- La torre no ha sido detectada en la posición requerida. - Compruebe que no haya nada que impida el movimiento de la torre de extracción - Pulse  - Póngase en contacto con Novy
3 led parpadean	- El interruptor de seguridad de la torre de extracción se queda activado - Pulse  - Póngase en contacto con Novy
4 led parpadean	- Falta el cristal delantero de la torre de extracción - El cristal delantero de la torre de extracción no se ha colocado correctamente - Pulse  - Interruptor de detección de la torre de extracción defectuoso

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

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

## 10.3 Otros

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

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

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










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

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








# RESUMEN DE FUNCIONES NOVY PANORAMA POWER


## Manejo de la extracción

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

## Manejo de la placa de cocción


	Activación y desactivación de la placa de cocción
	Seleccionar la zona de cocción
	Aumentar el nivel de potencia
	Reducir el nivel de potencia
	Indicación del nivel de potencia

### Activación / desactivación de la placa de cocción




Pulse  y manténgalo pulsado 2 segundos.  
Se encienden los indicadores de las zonas de cocción.

Pulse . Se apagan los indicadores de las zonas de cocción.

### Activación y desactivación de una zona de cocción

Pulse el botón de selección de la zona de cocción  
Pulse simultáneamente el botón de selección de zona la cocción y  hasta que la pantalla indique 0 o H = Hot (caliente).

### Activación y desactivación de la función Power

ACTIVACIÓN - Pulse el botón de selección de la zona de cocción.  
Pulse el botón ,  y luego el botón hasta  [P]

DESACTIVACIÓN - Pulse el botón .

### Límite de potencia

Zona de cocción de elección con función Power [P]

### Límite de potencia activado

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

### Temporizador

Pulse simultáneamente  y 



### Reducir el tiempo de duración

Pulse 

### Aumentar el tiempo de duración

Pulse 


### Desactivación del temporizador

Pulse el botón de selección de la zona de cocción.  
Pulse simultáneamente  y 

### Parar el temporizador

Pulse  hasta que el temporizador esté en [00].

### Uso del temporizador sin cocción

Activar la placa de cocción.  
Pulse durante 2 segundos en 

### Seleccione el temporizador

Pulse simultáneamente  y 


### Reducir el tiempo de duración

Pulse  del temporizador.

### Aumentar el tiempo de duración





Pulse  del temporizador.

### Zona flex manual





ACTIVAR - pulsar simultáneamente el 2 botón de selección de la zona de cocción 

DESACTIVAR - pulsar simultáneamente el 2 botón de selección de la zona de cocción 


### Bloqueo del panel de mando

1. Encienda la placa de cocción con el botón 
2. Pulse simultáneamente el botón  y  de la zona delantera derecha.
3. Pulse nuevamente el botón  de la zona delantera derecha.

### Desbloqueo del panel de mando

1. Encienda la placa de cocción con el botón 
2. Pulse simultáneamente el botón  y  de la zona delantera derecha.
3. Pulse nuevamente el botón 


### Encendido de la campana extractora

POSICIÓN 10 cm: Pulse brevemente la tecla 


POSICIÓN 30 cm: Mantenga pulsada durante 2 segundos la tecla 

### Cambiar la posición de la campana extractora

SUBIR - Pulse 


BAJAR - Pulse 

### Campana - Función de retardo / Apagado

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

APAGADO: pulse nuevamente la tecla 

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


Pulse 

### Cómo bloquear la torre de extracción

ENCENDIDO/APAGADO - Pulsar durante 3 segundos 


# RESUMEN DE FUNCIONES NOVY PANORAMA PRO

## Manejo de la extracción

 Encendido / subir posición torre de extracción

 Reducir velocidad de extracción

 Aumentar velocidad de extracción

 Apagado / bajar posición torre de extracción

 Indicación de extracción


 Indicación de limpieza del filtro de grasa

 Filtro monobloque con indicador de sustitución (opcional)

 Función de extracción predefinida

 Cómo bloquear la torre de extracción

## Activación / desactivación de la placa de cocción

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

Pulse . Se apaga el led.

## Configuración del regulador de potencia

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

MENOS - Deslizarse hasta 0 sobre el 'SLIDER'

## Activación y desactivación de la función Power

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

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

## Activación y desactivación de la función Super Power

ACTIVAR - Activación de la función Power.

Pulse nuevamente al final del 'SLIDER'

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

## Límite de potencia activado

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

## Función Stop & Go

ACTIVAR - Pulse 

DESACTIVAR - Pulse 

## Bloqueo del panel de mando

ENCENDIDO/APAGADO - Pulse durante 6 segundos la tecla 

## Seleccione el temporizador

Pulse a la vez las teclas - y + del temporizador

## Reducir el tiempo de duración

pulse la tecla - del temporizador

## Aumentar el tiempo de duración

pulse la tecla + del temporizador

## Desactivación del temporizador

Pulse simultáneamente las teclas - y + hasta que se encienda el reloj de arena deseado

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

## Uso del temporizador sin cocción

Activar la placa de cocción. Pulsar a la vez las teclas - y + del temporizador. Establecer el tiempo con - o +.

## Programación de la cocción automática

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

## Manejo de la placa de cocción

 Indicación del temporizador

 Teclas del temporizador

 Tecla de bloqueo

 Tecla de encendido/apagado de la placa de cocción

 Tecla Stop & Go


 Indicación del nivel de potencia


 Indicación Zona flex


 Indicación del temporizador

 Indicación de 'mantener caliente'

 Zona tecla 'mantener caliente' (ver p. 9)

 Zona para el manejo del deslizador en la parte trasera (ver p. 9)

 Zona para el manejo del deslizador en la parte delantera (ver p. 9)

 Función grill en lugar de indicación del nivel de potencia

DESACTIVAR - Deslizar el dedo sobre el 'SLIDER'

## Función "mantener caliente"

Pulse 1, 2 o 3 veces la tecla 

Detener: pulsar varias veces la tecla  hasta que se hayan apagado los led

## Zona flex manual

ACTIVAR - pulsar simultáneamente 2  de las zonas

DESACTIVAR - pulsar simultáneamente 2  de las zonas

## Zona flex automática

ACTIVAR - coloque un recipiente en las zonas delantera y trasera


DESACTIVAR - pulsar simultáneamente ambas teclas  de la zona delantera y trasera

## Función grill

ACTIVAR - pulsar simultáneamente la parte central 2 [SLIDERS] de las zonas delantera y trasera


DESACTIVAR - pulsar simultáneamente 2 [SLIDERS] de las zonas delantera y trasera, después el [SLIDER] debajo de la zona animada


## Encendido de la campana extractora

POSICIÓN 10 cm: Pulse brevemente la tecla 


POSICIÓN 30 cm: Mantenga pulsada durante 2 segundos la tecla 

## Cambiar la posición de la campana extractora

SUBIR - Pulse 

BAJAR - Pulse 

## Campana - Función de retardo / Apagado

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

APAGADO: pulse nuevamente la tecla 

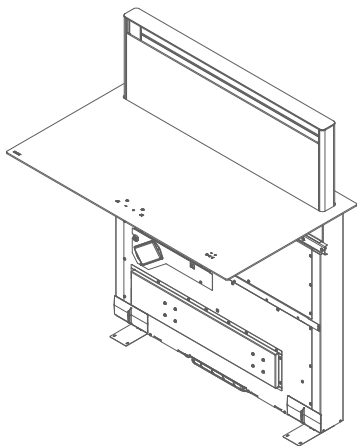
## Función de extracción predefinida AUTO (20cm)

Pulse 

## Cómo bloquear la torre de extracción

ENCENDIDO/APAGADO - Pulsar durante 3 segundos 





# NOVY

## Novy PANORAMA PRO Novy PANORAMA POWER

### Contenuto

<b>1 INFORMAZIONI GENERALI</b>	23		
<b>2 SICUREZZA</b>	23		
2.1 Precauzioni per l'uso dell'apparecchio	23	5.3.7 Funzione Stop & Go	31
2.2 Uso dell'apparecchio	23	5.3.8 Funzione di ripetizione	31
2.3 Precauzioni contro il danneggiamento	24	5.3.9 Funzione scaldavivande	31
2.4 Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio	24	5.3.10 Zona flessibile	32
2.5 Altre precauzioni	24	5.3.11 Funzione Grill	32
		5.3.12 Blocco del pannello comandi	32
<b>3 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO</b>	24	<b>6 FUNZIONAMENTO DELLA TORRE DI ASPIRAZIONE</b>	32
3.1 Principio di induzione	24	6.1 Pannello comandi cappa aspirante	32
3.2 Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione	25	6.2 Funzionamento tramite app	32
3.3 Suoni associati all'induzione	25	6.3 Modalità di utilizzo	32
3.4 Panoramica generale	26	6.3.1 Modalità aspirante	32
		6.3.2 Modalità riciclo	33
<b>4 PLACA DE INDUCCIÓ NOVY PANORAMA POWER</b>	26	6.4 Accensione, spegnimento, e arresto differito	33
4.1 Uso del piano cottura	26	6.5 Aumentare e diminuire il livello di potenza	33
4.1.1 Pannello di controllo Novy Panorama Power 3 (1831)	26	6.6 Autostop	34
4.1.2 Pannello di controllo Novy Panorama Power 3 (1841)	26	6.7 Blocco della torre di estrazione	34
4.1.3 Accensione e spegnimento	26	6.8 Attivazione o disattivazione del suono dei comandi	34
4.1.4 Rilevamento pentola	27	<b>7 INDICATORI DI PULIZIA</b>	34
4.1.5 Indicazione del calore residuo	27	7.1 Indicatore di pulizia dei filtri antigrasso	34
4.1.6 Funzione Power	27	7.2 Indicatore sostituzione filtro monoblocco (solo con ricircolo)	34
4.1.7 Funzione Timer	28	7.3 Sistema di compensazione aria	34
4.1.8 Zona flessibile manuale	28	<b>8 CONSIGLI PER LA COTTURA</b>	34
4.1.9 Blocco del pannello comandi	28	<b>9 PULIZIA E MANUTENZIONE</b>	35
<b>5 PLACA DE INDUCCIÓ NOVY PANORAMA PRO</b>	29	9.1 Manutenzione del piano cottura	35
5.1 Uso del piano cottura	29	9.2 Manutenzione della cappa	36
5.1.1 Pannello di controllo Novy Panorama Power 3 (1821)	29	9.2.1 Pulire dopo l'uso dell'apparecchio	36
5.2 Uso dei tasti e del cursore	29	9.2.2 Pulizia dei filtri antigrasso	36
5.3 Uso del piano cottura	29	9.2.3 Pulizia in caso di fuoriuscita di liquido bollente o sversamento nell'apparecchio	37
5.3.1 Accensione e spegnimento	29	<b>10 RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI</b>	37
5.3.2 Rilevamento pentola	29	10.1 Messaggi sul piano di cottura	37
5.3.3 Indicazione del calore residuo	29	10.2 Messaggi sulla cappa	38
5.3.4 Funzione Power e funzione Super Power	30	10.3 Altro	38
5.3.5 Funzione Timer	30	<b>VISIONE D'INSIEME NOVY PANORAMA POWER</b>	39
5.3.6 Programmazione dell'avviamento rapido della cottura	31	<b>VISIONE D'INSIEME NOVY PANORAMA PRO</b>	40

## 1 INFORMAZIONI GENERALI

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

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

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



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

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

Rispettare questa istruzione per evitare lesioni personali e danni materiali.

## 2 SICUREZZA

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

- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dal vetro.
- Non apportare modifiche o cambiamenti sull'apparecchio.
- Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro.
- La sicurezza è garantita soltanto quando l'apparecchio è collegato ad una presa di terra come previsto dalle normative.
- Non utilizzare alcun cavo di prolunga per il collegamento alla rete elettrica.

### 2.2 Uso dell'apparecchio

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

## 2.3 Precauzioni contro il danneggiamento

- Le pentole danneggiate o con fondo ruvido (ghisa non smaltata) possono danneggiare il vetro.
- La presenza di sabbia o altri abrasivi può danneggiare il vetro.
- Non lasciare cadere nessun oggetto (anche piccolo) sul vetro.
- Evitare qualsiasi urto delle pentole da cucina contro il bordo del vetro.
- Assicurarsi che la ventilazione dell'apparecchio abbia luogo secondo le istruzioni del costruttore.
- Non posizionare o lasciare mai pentole vuote sul piano cottura.
- Evitare ogni contatto di zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio con le zone calde. Queste sostanze possono causare crepe o intaccare la superficie in vetroceramica durante il raffreddamento: se necessario spegnere l'apparecchio e rimuoverle immediatamente dalle zone ancora calde (attenzione: rischio di ustioni)
- Pericolo d'incendio! Non poggiare nessun oggetto sul piano di cottura.
- Non posizionare mai una pentola calda sulla zona dei comandi.
- Se sotto l'apparecchio è presente un cassetto, assicurarsi che tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio sia presente una distanza sufficiente (2 cm) per garantire una buona ventilazione.
- Non posizionare nessun oggetto infiammabile (ad es. spray) nel cassetto sotto il piano di cottura. Gli eventuali portaposate devono essere realizzati in materiale resistente al calore.

## 2.4 Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

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



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

## 2.5 Altre precauzioni

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



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

## 3 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

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


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

### 3.1 Principio di induzione

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

Naturalmente sono necessarie pentole adeguate:

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

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



### 3.2 Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione

Modello	1821	1831	1841	
Potenza nominale	7400	6700	7400	W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	187.4	177.8	177.6	Wh/kg
zona de cocción en la parte posterior izquierda	240x200	Ø 280	Ø 185	mm
Detección de mínimo	Ø 100	Ø 100	Ø 100	mm
Potencia nominal*	2100	2300	1400	W
Potencia Power*	2600	3000	-	W
Potencia Super Power*	3700	-	-	W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	Ø 150	D	B	mm
Consumo energetico ECcw**	182.8	178.1	177.3	Wh/kg
Zona di cottura lasciata sul retro	240x200	-	Ø 210	mm
Detección de mínimo	Ø 100	-	Ø 100	mm
Potencia nominal*	2100	-	2300	W
Potencia Power*	2600	-	3000	W
Potencia Super Power*	3700	-	-	W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	Ø 150	-	D	mm
Consumo energetico ECcw**	182.8	-	178	Wh/kg
Zona di cottura sul retro	240x200	240x200	240x200	mm
Detección de mínimo	Ø 100	Ø 90	Ø 90	mm
Potencia nominal*	2100	2100	2100	W
Potencia Power*	2600	2300	2300	W
Potencia Super Power*	3700	3000	3000	W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	Ø 180	C	C	mm
Consumo energetico ECcw**	190.6	177.6	177.6	Wh/kg
Zona di cottura nella parte anteriore	240x200	240x200	240x200	mm
Detección de mínimo	Ø 100	Ø 90	Ø 90	mm
Potencia nominal*	2100	2100	2100	W
Potencia Power*	2600	2300	2300	W
Potencia Super Power*	3700	3000	3000	W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	Ø 210	C	C	mm
Consumo energetico ECcw**	188.1	177.6	177.6	Wh/kg

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

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

### 3.3 Suoni associati all'induzione

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

#### Ronzio

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

#### Cremito

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

#### Fischi

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

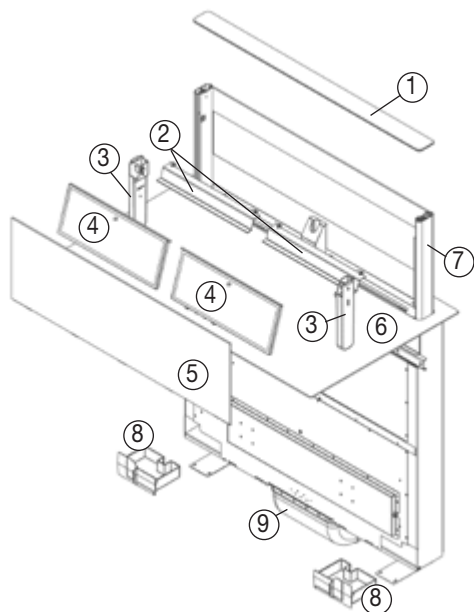
#### Clicchettio

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

#### Cicalini

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

### 3.4 Panoramica generale

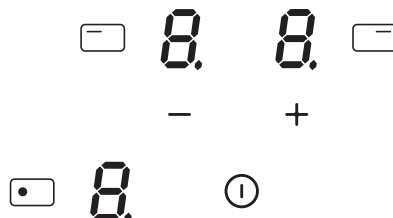


1	Vetro superiore della torre di aspirazione
2	Protezione di raccolta
3	Serbatoio di raccolta superiore
4	Filtro antigrasso
5	Vetro frontale torre di aspirazione
6	Piano cottura a induzione
7	Torre di aspirazione
8	Serbatoio di raccolta inferiore
9	Curva di raccordo

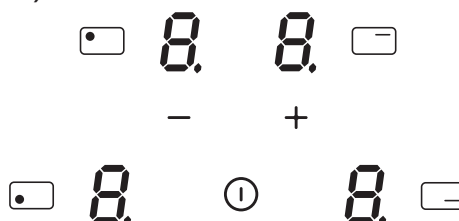
## 4 Placa de inducció Novy Panorama Power

### 4.1 Uso del piano cottura

#### 4.1.1 Pannello di controllo Novy Panorama Power 3 (1831)



#### 4.1.2 Pannello di controllo Novy Panorama Power 3 (1841)



#### Comandi piano cottura

Accensione/Spengimento del piano cottura	ⓘ
Indicazione del livello di potenza	8.
Selezione della zona di cottura	□
Aumentare la potenza	+
Ridurre la potenza	-

#### 4.1.3 Accensione e spegnimento

##### Accendere e spegnere il piano di cottura

###### Accensione

Premere e mantenere premuto il simbolo ⓘ per 2 secondi: il led si illumina

###### Spegnimento

Premere ⓘ.  
Il led si spegne



##### Accendere e spegnere una zona di cottura

Regolazioni	Display
Premere il pulsante di selezione della zona cottura □	0 ▶ 0
<b>Spegnimento</b>	
Premere contemporaneamente i pulsanti di selezione delle zone di cottura □ e - finché il display non mostra 0 o H = « hot ».	0 H

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

#### 4.1.4 Rilevamento pentola

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

Il fornello a induzione non funziona quando:

- Sulla zona non è presente una pentola o se la pentola non è adatta per l'induzione. In questo caso è impossibile aumentare la potenza e sul display lampeggia il simbolo **U**.
- Durante la cottura si toglie la pentola dalla zona di cottura. Il simbolo **U** lampeggia sul display. Il simbolo **U** scompare quando la pentola viene riposizionata sulla superficie di cottura. La cottura procede con la potenza selezionata in precedenza.

Spegnere la zona di cottura dopo l'uso.

#### 4.1.5 Indicazione del calore residuo

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




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

#### 4.1.6 Funzione Power

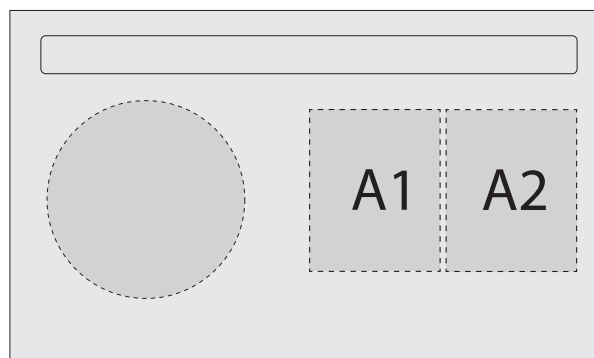
La funzione Power **P** fornisce una potenza intensificata alla zona cottura scelta. Se questa funzione è attivata, le zone di cottura funzionano con una potenza notevolmente superiore per 10 minuti.

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

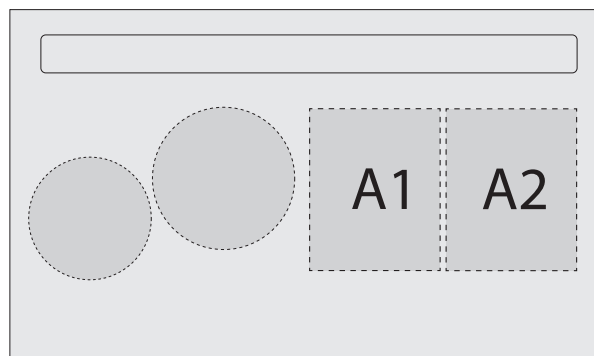
Attivazione e disattivazione di Power	
Attivazione di Power	Display
Premere il pulsante di selezione della zona di cottura 	<b>P</b>
Premere il pulsante <b>—</b> e quindi il pulsante <b>+</b> fino a <b>P</b> .	
Disattivazione di Power	
Premere il pulsante <b>—</b> .	<b>9-0</b>

Gestione della potenza massima:

Il piano cottura è diviso in 2 circuiti di riscaldamento separati.



Panorama Power 3 zones (1831)



Panorama Power 4 zones (1841)

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

La potenza massima delle zone A1 e A2 è separata. 3000W e 1850W.


Quando si utilizzano simultaneamente le zone A1 e A2, la potenza di 3700W viene distribuita tra queste 2 zone.

Zona di cottura	cm	Potenza (W)
A1	24 x 20	Normale : 2100
	24 x 20	Power : 3000
A2	24 x 20	Normale : 1600
	24 x 20	Power : 1850



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

#### 4.1.7 Funzione Timer


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

Funzione timer	
Regolazione o modifica del tempo di cottura	Display
Premere il pulsante di selezione della zona cottura  . Selezionare la potenza desiderata con il pulsante + / - .	1-P
Selezionare il timer	
Premere contemporaneamente i tasti - e +	00
Abbreviare la durata	60-
Premere il tasto - .	59...
Prolungare la durata	01-
Premere il tasto + .	02...

Junto a la indicación de la potencia de la zona seleccionada se enciende un punto indicando la activación del temporizador. El tiempo ha sido seleccionado y comienza la cuenta atrás.


Desactivación del temporizador	
Selezione el temporizador	Display
Pulse el botón de selección de la zona de cocción  . Pulse simultáneamente + y - .	Se enciende la luz de la zona.
Parar el temporizador	
Mantenga pulsada la tecla - del temporizador hasta que el temporizador indique 	00

Accanto all'indicazione del livello di potenza della zona selezionata si accende un punto per mostrare l'attivazione del timer. Il tempo è selezionato, e inizia il conto alla rovescia.

Uso del timer senza cottura	
Timer senza cottura	Display
Accendere il piano cottura. Tenere premuto  per 2 secondi.	
Selezionare il timer	
Premere contemporaneamente i tasti - e +	00
Abbreviare la durata	60-
Premere il tasto - del Timer	59...
Prolungare la durata	01-
Premere il tasto + del Timer	02...




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

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

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






#### 4.1.8 Zona flessibile manuale

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

Zona flessibile	
Attivazione manuale	Display
Premere contemporaneamente il pulsante di selezione della zona cottura  +  sulle 2 zone da combinare: A1 e A2 o B1 e B2.	01
Aumentar la potencia	
Premere il pulsante - e +	0-9
Disattivare la zona flessibile	
Premere contemporaneamente il pulsante di selezione della zona cottura  sulle 2 zone da combinare: A1 e A2 o B1 e B2.	0

#### 4.1.9 Blocco del pannello comandi

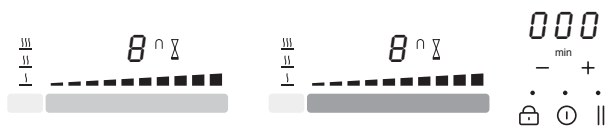
Per evitare che un'impostazione del piano di cottura possa essere involontariamente modificata, ad esempio strofinando il vetro, il pannello comandi può essere bloccato (con l'eccezione del tasto di accensione e spegnimento).

Blocco	
Bloccaggio	Display
1. Accendere il piano cottura con il pulsante  2. Premere contemporaneamente i pulsanti - e  della zona anteriore destra. 3. Premere nuovamente il pulsante  della zona anteriore destra.	L
Sbloccare	
1. Accendere il piano cottura con il pulsante  2. Premere contemporaneamente i pulsanti - e  della zona anteriore destra. 3. Premere ancora il pulsante -	0

## 5 Placa de inducció Novy Panorama Pro

### 5.1 Uso del piano cottura

#### 5.1.1 Pannello di controllo Novy Panorama Power 3 (1821)



Comandi piano cottura	
Visualizzatore del tempo del timer	000
Tasti del timer	- <sup>min</sup> +
Tasto di blocco	
Accensione/Spengimento del piano cottura	
Tasto Stop & Go	
Indicazione del livello di potenza	8
Indicatore zona flessibile	
Spia timer	
Indicatore del livello scaldavivande	
Tasto zona scaldavivande	
Zona del controllo a cursore / Zona di attivazione funzione grill	
Zona del controllo a cursore anteriore / Zona di attivazione funzione grill	

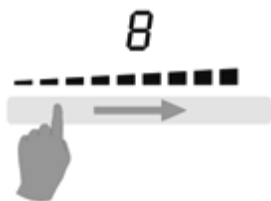
### 5.2 Uso dei tasti e del cursore

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



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

Per la selezione della potenza è sufficiente far scorrere il cursore con un dito **appena sotto** l'indicatore LED. È anche possibile attivare direttamente un determinato livello di potenza posizionando direttamente il dito sul livello voluto.



Zona del controllo a cursore

### 5.3 Uso del piano cottura

#### 5.3.1 Accensione e spegnimento

Accendere e spegnere il piano di cottura:	
<b>Accensione</b>	
Premere e mantenere premuto il simbolo  per 2 secondi: il led si illumina	
<b>Spegnimento</b>	
Premere . Il led si spegne	

Accendere e spegnere una zona di cottura:	
<b>Regolazioni</b>	<b>Display</b>
Scorrere con il dito da sinistra a destra sul "CURSORE" (Controllo della potenza)	0-9
<b>Spegnimento</b>	
Scorrere con il dito da sinistra a destra sul "CURSORE" finché il display non indica  o <b>H</b>	<b>H</b>
= "hot".	

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

#### 5.3.2 Rilevamento pentola

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

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

Il fornello a induzione non funziona quando:

- Sulla zona non è presente una pentola o se la pentola non è adatta per l'induzione. In questo caso è impossibile aumentare la potenza e sul display lampeggia il simbolo .
- Durante la cottura si toglie la pentola dalla zona di cottura. Il simbolo lampeggia sul display. Il simbolo scompare quando la pentola viene riposizionata sulla superficie di cottura. La cottura procede con la potenza selezionata in precedenza.

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

#### 5.3.3 Indicazione del calore residuo

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



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

### 5.3.4 Funzione Power e funzione Super Power

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

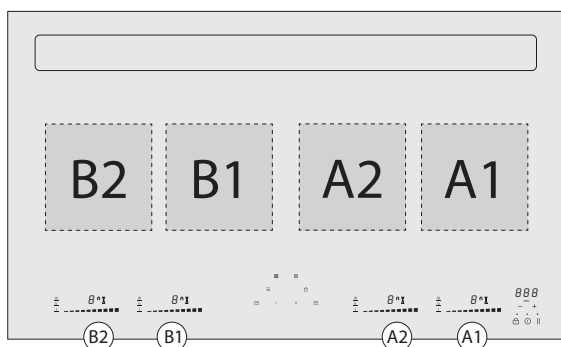
La funzione Power è concepita, ad esempio, per scaldare rapidamente grandi quantità di acqua, come per portare a ebollizione l'acqua della pasta.

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

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

### Gestione della potenza massima:

Il piano cottura è diviso in 2 circuiti di riscaldamento separati.



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

La potenza massima di ciascuna singola zona è pari a 3700W. Quando si utilizzano simultaneamente le zone A1 e A2 o le zone B1 e B2, la potenza di 3700W viene distribuita tra queste 2 zone.

Zona di cottura	cm	Potenza (W)
A1	24 x 20	Normale: 2100 Power: 3000 Super Power: 3700
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	

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

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

### 5.3.5 Funzione Timer

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

Funzione timer	
Regolazione o modifica del tempo di cottura	Display
Selezionare l'alimentazione facendo scorrere il "CURSORE"	<b>1-P</b>
Selezionare il timer	
Premere contemporaneamente i tasti - e + del timer e se necessario premerli nuovamente finché non si accende il simbolo clessidra della zona voluta	
Abbreviare la durata	<b>060-</b> <b>059...</b>
Premere il tasto - del Timer	
Prolungare la durata	<b>001-</b> <b>002...</b>
Premere il tasto + del Timer	

Dopo pochi secondi, il led [ min ] smette di lampeggiare. Il tempo è selezionato, e inizia il conto alla rovescia.

Disattivare la funzione timer	
Selezionare il timer	Display
Premere contemporaneamente - e + finché la clessidra desiderata non si illumina	tempo rimanente
Arrestare il timer	
Mantenere premuto il tasto - del timer fino a quando il timer non giunge a <b>000</b> , o portare a <b>0</b> la potenza della zona di cottura	<b>000</b>

Se sono attivi diversi timer su diverse zone, questa operazione deve essere ripetuta più volte. L'indicatore del timer attivato si illumina accanto alla zona corrispondente.

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

Uso del timer senza cottura:	
Timer senza cottura	Display
Accendere il piano cottura. Premere	
<b>Selezionare il timer</b>	
Premere contemporaneamente i tasti - e + del timer	000
<b>Abbreviare la durata</b>	
Premere il tasto - del Timer	060- 059...
<b>Prolungare la durata</b>	
Premere il tasto + del Timer	001- 002...

Dopo pochi secondi, il led [ min ] smette di lampeggiare. Il tempo è selezionato, e inizia il conto alla rovescia.

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

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

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

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

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

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

#### 5.3.7 Funzione Stop & Go

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

Attivazione e disattivazione di Stop & Go:	
Avviamento	Display
Premere	
<b>Spegnimento</b>	
Premere	0-9
Quindi premere sul "CURSORE" animato	

#### 5.3.8 Funzione di ripetizione

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

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

La procedura per la ripetizione è la seguente:

- Premere il pulsante
  - Premere per arrestare il lampeggiamento.
- Le impostazioni precedenti sono di nuovo attive.

#### 5.3.9 Funzione scaldavivande

Questa funzione consente di raggiungere e mantenere automaticamente una temperatura di 42 °C, 70 °C o 94 °C. Ciò può evitare che i liquidi trabocchino e che gli alimenti aderiscano al fondo della pentola.



Attivazione e arresto della funzione Scaldavivande:	
Scaldavivande 42°	Display
Premere 1 volte [ tasto Scaldavivande ]	
<b>Scaldavivande 70°</b>	
Premere 2 volte [ tasto Scaldavivande ]	
<b>Scaldavivande 94°</b>	
Premere 3 volte [ tasto Scaldavivande ]	
<b>Arresto della funzione scaldavivande</b>	
Scorrere con il dito sul "CURSORE" da 0 a 9 o premere [ Tasto scaldavivande ] fino a [ 0 ]	0

La durata massima di attivazione dello scaldavivande è 2 ore.

### 5.3.10 Zona flessibile

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

Zona flessibile	
Attivazione manuale	Display
Premere contemporaneamente [ Tasto scaldavivande ] sulle 2 zone da combinare: A1 e A2 o B1 e B2.	
Attivazione automatica	
Posizionare una pentola sulle zone A1 e A2 o B1 e B2.	
Aumentare la potenza	
Scorrere con il dito sul "CURSORE" di sinistra fino alla potenza desiderata entrambe le zone indicheranno la potenza selezionata.	
Disattivare la zona flessibile	
Premere contemporaneamente [ Tasto scaldavivande ] sulle 2 zone da combinare	

### 5.3.11 Funzione Grill

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

Funzione Grill	
Attivazione	Display
Toccare contemporaneamente il "CURSORE" delle due zone di cottura A1 e A2 o B1 e B2.	 lampeggia
Aumentare la potenza	
Scorrere con il dito sul "CURSORE" di sinistra fino alla potenza desiderata entrambe le zone indicheranno la potenza selezionata	
Disattivazione del Grill	
Toccare contemporaneamente il "CURSORE" delle due zone di cottura	

### 5.3.12 Blocco del pannello comandi

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

Blocco	
Bloccaggio	Display
Tenere il dito per 6 secondi su	led acceso
Sbloccare	led spento
Tenere il dito per 6 secondi su	

## 6 Funzionamento della torre di aspirazione

### 6.1 Pannello comandi cappa aspirante

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

### 6.2 Funzionamento tramite app

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

#### Configurazione

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

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

### 6.3 Modalità di utilizzo


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

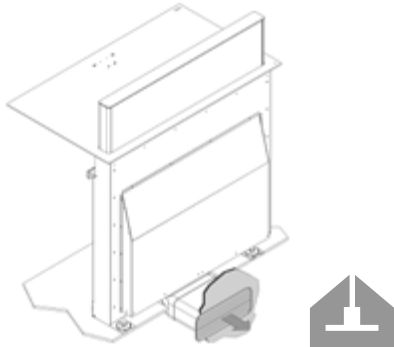
#### 6.3.1 Modalità aspirante

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

Per impostare l'apparecchio nella modalità aspirante, premere




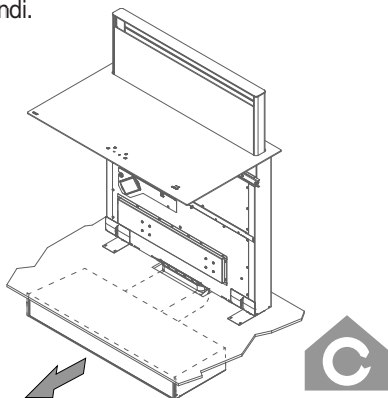
contemporaneamente i tasti +, - e  per 3 secondi, quando la torre aspirante è chiusa. Il LED accanto all'indicatore di pulizia del filtro Monoblock lampeggerà 3 volte.



### 6.3.2 Modalità riciclo

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

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








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



## 6.4 Accensione, spegnimento, e arresto differito





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

Torre di estrazione	
<b>Posizione 10 cm</b>	<b>Display</b>
Pressione breve su 	1° led illuminato
<b>Posizione 30 cm</b>	1° led illuminato
Mantenere  premuto per 2 secondi	1° led illuminato

<b>Funzione di preimpostazione</b>	3° led illuminato
Premere 	
<b>Arresto differito</b>	1° led lampeggi
Mantenere  premuto per 2 secondi	
<b>Spegnimento</b>	led si spegne
Pressione breve su 	

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

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

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



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

**Arresto differito:** questa funzione si attiva dopo il termine della cottura. Con essa vengono aspirati dalla cucina tutti i fumi di cottura residui per un tempo determinato, con la torre di aspirazione in posizione di estrazione bassa, a 10 cm. Se è in uso il ricircolo vengono anche asciugati i filtri Monoblock. Il differimento è impostato su 30 minuti in modalità filtrante e 10 minuti in modalità aspirante. È consigliabile utilizzare sempre per intero questa funzione. Al termine del tempo di differimento, il motore e la torre di aspirazione si disattivano automaticamente e la torre si richiude.

## 6.5 Aumentare e diminuire il livello di potenza

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

Attivare un livello intensivo in caso di forte odore o sviluppo di vapore. La torre di aspirazione funzionerà con una portata maggiore, per un tempo prestabilito uguale a un'ora per il livello 6 o a sei minuti per i livelli 7 e 8, se l'apparecchio funziona in modalità aspirante. Dopo questo tempo la torre di aspirazione ritorna al livello 5.



Regolazione del livello di potenza	
<b>Aumentare la potenza</b>	led più luminosi
Premere 	
<b>Ridurre la potenza</b>	led meno luminosi
Premere 	

## 6.6 Autostop

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

## 6.7 Blocco della torre di estrazione

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



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

## 6.8 Attivazione o disattivazione del suono dei comandi


È possibile scegliere di attivare o disattivare il suono dei comandi della torre di aspirazione. Per attivare o disattivare il suono premere contemporaneamente per 3 secondi la combinazione di pulsanti + e - sul comando della torretta di scarico, con la torre in posizione chiusa.

## 7 Indicatori di pulizia


### 7.1 Indicatore di pulizia dei filtri antigrasso

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


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

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

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

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

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


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

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



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

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

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

## 7.3 Sistema di compensazione aria

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

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

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

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

## 8 Consigli per la cottura

### Qualità delle pentole/padelle

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

Per verificare se le pentole sono adatte:

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

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



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

– Cucinare quanto più possibile con un coperchio sulla pentola.

### Misure delle pentole

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

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

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

### Esempi di regolazione della potenza

(i valori seguenti sono indicativi)

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

## 9 Pulizia e manutenzione



**Rispettare tutte le istruzioni descritte nella sezione Sicurezza**



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



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

### 9.1 Manutenzione del piano cottura



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



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



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

#### Pulizia del vetro del piano cottura

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

#### Per le macchie ostinate

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

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

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

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

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


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

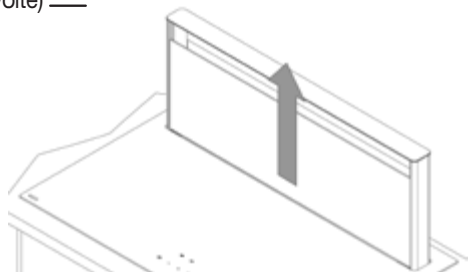
Non utilizzare il piano cottura come un piano di lavoro o per appoggiarvi oggetti.

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

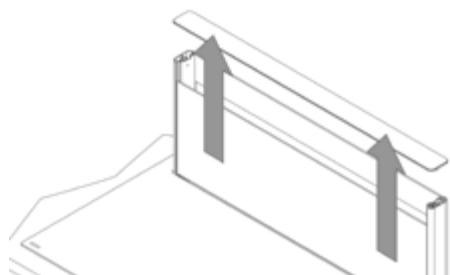
## 9.2 Manutenzione della cappa

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

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



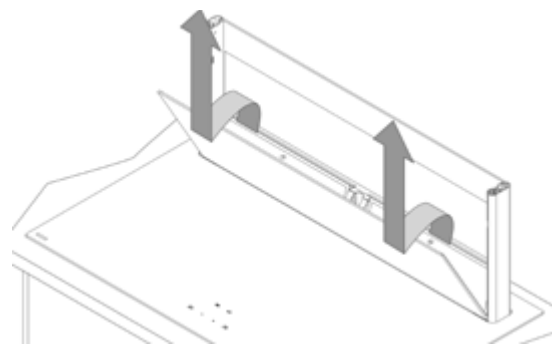
- Sollevare il vetro superiore della torre di estrazione.



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

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

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



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

Premere 



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



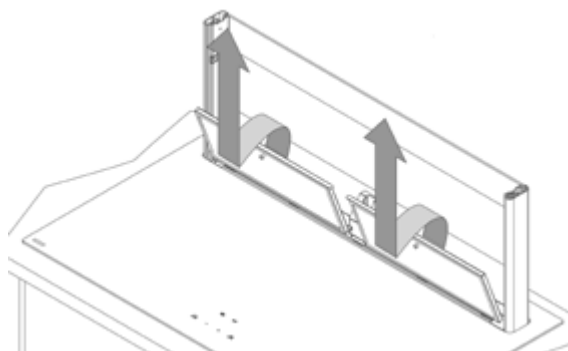
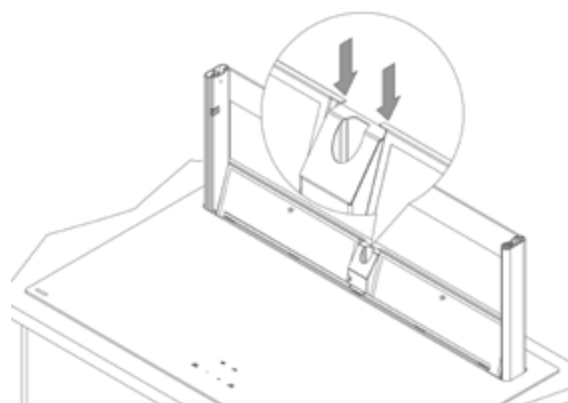
**Non usare oggetti che potrebbero danneggiare il vetro, come spugnette abrasive, detersivi abrasivi e prodotti aggressivi.**

### 9.2.2 Pulizia dei filtri antigrasso

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

- Seguire la procedura descritta in 9.2.1

- Rimuovere i filtri antigrasso dalla torre di estrazione (prendere nota della posizione di ciascun filtro grassi, il filtro di sinistra e quello di destra non sono intercambiabili)



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





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



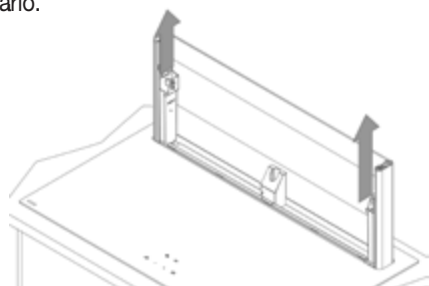
**NON** mettere in lavastoviglie il vetro superiore della torre di aspirazione. Ciò può causare graffiature del vetro e danneggiare il rivestimento sul lato inferiore.

Dopo la pulizia:

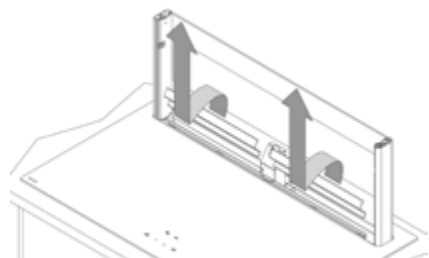
- Riposizionare il filtro e il vetro nella torre di aspirazione.
- Premere .
- Premere per 3 secondi il tasto .

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

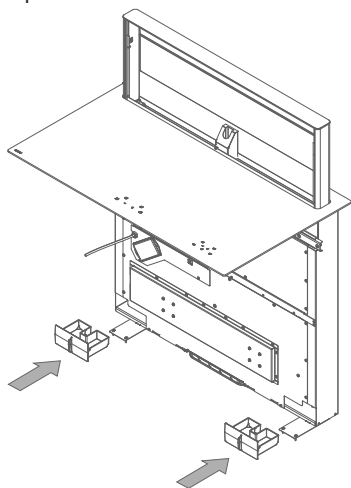
- Seguire i passaggi descritti nelle sezioni 9.2.1 e 9.2.2.
- Togliere i contenitori di raccolta superiori dalla torre e pulirli se necessario.




- Togliere la protezione del raccoglitore e pulirla se necessario.



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












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

Premere .

## 10 Risoluzione dei piccoli problemi

### 10.1 Messaggi sul piano di cottura

Codice	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- non c'è nessuna pentola sulla zona di cottura</li> <li>- la pentola non è adatta per l'induzione</li> <li>- il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura</li> </ul>
	Vedere la sezione 5.3.9 Scaldavivande (1821)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il sistema elettronico si è bloccato.</li> <li>- Scollegare il piano di cottura e ricollegarlo.</li> <li>- Rivolgersi al servizio di assistenza</li> </ul>
	Vedere la sezione 5.3.7 Stop & Go (1821)
	Un oggetto o un liquido copre i tasti dei comandi. Il simbolo si spegne non appena i tasti vengono rilasciati o puliti. (1821)
	Il piano cottura è surriscaldato; lasciarlo raffreddare e poi riattivarlo.
	L'apertura di alimentazione dell'aria del ventilatore è ostruita. Liberare l'apertura.
	Il piano cottura non è stato collegato correttamente alla rete elettrica. Controllare il collegamento. (1821)
	Difficoltà nel sistema Bus interno dell'apparecchio. (1821)

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

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

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

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

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




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

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

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

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

## 10.2 Messaggi sulla cappa

Codice	
1° led lampeggiante	- Arresto differito attivato
2 led lampeggianti	- Posizione richiesta della torre non riscontrata. - Assicurarsi che nulla possa ostacolare il movimento della torre di estrazione - Premere  - Contattare Novy
3 led lampeggianti	- L'interruttore di sicurezza della torre di aspirazione rimane costantemente attivato - Premere  - Contattare Novy
4 led lampeggianti	- Vetro anteriore della torre di aspirazione non presente - Vetro anteriore della torre di aspirazione non correttamente posizionato - Premere  - Avaria del sensore di rilevazione torre di aspirazione

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

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

## 10.3 Altro

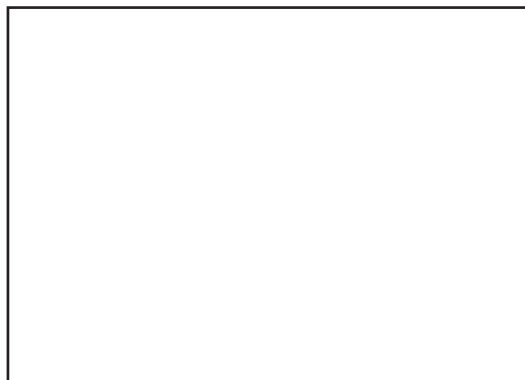
Guasti: In caso di malfunzionamento, non esitate a contattare il nostro servizio post-vendita:

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

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










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

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








# VISIONE D'INSIEME DELLE FUNZIONI NOVY PANORAMA POWER


## Comandi aspirazione

	Attivazione/sollevamento della torre di aspirazione
	Riduzione della velocità di aspirazione
	Aumento della velocità di aspirazione
	Disattivazione/abbassamento della torre di aspirazione
	Indicatore di aspirazione
	Indicatore di pulizia filtro antigrasso
	Indicatore sostituzione filtro monoblocco (opzionale)
	Funzione di aspirazione preimpostata
	Blocco della torre di estrazione

## Comandi piano cottura

	Accensione/Spengimento del piano cottura
	Selezione della zona di cottura
	Aumentare la potenza
	Ridurre la potenza
	Indicazione del livello di potenza

### Accensione / spegnimento del piano cottura

ACCENDERE - Premere tenere premuto per 2 secondi . L'indicatore delle zone cottura si accende.

SPENTO - Premere . L'indicatore delle zone di cottura si spegne.

### Accendere e spegnere una zona di cottura

Premere il pulsante di selezione della zona di cottura

Premere contemporaneamente il pulsante di selezione della zona di cottura e [-] finché il display non mostra [0] ou [H] = « hot ».

### Attivazione e disattivazione di Power

ATTIVARE - Premere il pulsante di selezione della zona di cottura

Premere il pulsante [-] >, e quindi il pulsante [+] fino a [P]

DISATTIVARE - Premere il pulsante [-].

### Limite di potenza

Zona di cottura scelta con la funzione Power [P]

### Limite di potenza attivato

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

### Funzione timer

Premere contemporaneamente [-] e [+]

### Abbreviare la durata

Premere [-]

### Prolungare la durata

Premere [+]

### Disattivare la funzione timer


Premere il pulsante di selezione della zona di cottura.

Premere contemporaneamente [+] e [-]

### Arrestare il timer

Premere [-] finché il timer non mostra [00].

### Uso del timer senza cottura

Tenere premuto  per 2 secondi.

### Selezionare il timer

Premere contemporaneamente [-] e [+].


### Abbreviare la durata

Premere [-] del timer.

### Prolungare la durata




Premere [+] del timer.

### Zona flessibile manuale



ATTIVARE - premere contemporaneamente sui simboli di selezione della 2 zona di cottura 

DISATTIVARE - premere contemporaneamente sui simboli di selezione della 2 zona di cottura 

### Blocco del pannello comandi

1. Accendere il piano cottura con il pulsante 
2. Premere contemporaneamente i pulsanti [-] e  della zona anteriore destra.
3. Premere nuovamente il pulsante  della zona anteriore destra.

### Sbloccare il pannello comandi

1. Accendere il piano cottura con il pulsante 
2. Premere contemporaneamente i pulsanti [-] e  della zona anteriore destra.
3. Premere di nuovo il pulsante [-]

### Attivare la cappa aspirante

POSIZIONE 10 cm: Pressione breve su 


POSIZIONE 30 cm: Tenere premuto per 2 secondi 

### Cambiare posizione della cappa aspirante

SOLLEVARE - Premere 

ABBASSARE - Premere 

### Cappa aspirante - Arresto differito / Spegnimento

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

SPEGNIMENTO: premere ancora 





































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

Premere 

### Blocco della torre di estrazione

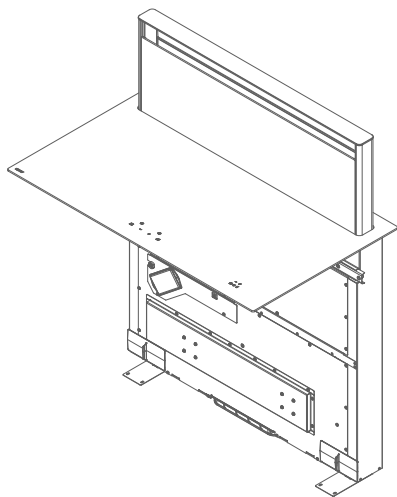
ON/OFF - Per 3 secondi, premere 

## VISIONE D'INSIEME DELLE FUNZIONI NOVY PANORAMA PRO

Comandi aspirazione	Comandi piano cottura
 Attivazione/sollevamento della torre di aspirazione	 Visualizzatore del tempo del timer
 Riduzione della velocità di aspirazione	 Tasti del timer
 Aumento della velocità di aspirazione	 Tasto di blocco
 Disattivazione/abbassamento della torre di aspirazione	 Pulsante On/Off del piano cottura
 Indicatore di aspirazione	 Tasto Stop & Go
 Indicatore di pulizia filtro antigrasso	 Indicazione del livello di potenza
 Indicatore sostituzione filtro monoblocco(opzionale)	 Indicatore zona flessibile
 Funzione di aspirazione preimpostata	 Indicatore timer
 Blocco della torre di estrazione	 Indicatore scaldavivande
<b>Accensione / spegnimento del piano cottura</b>	
ACCENDERE - Mantenere premuto  per 2 secondi. Il LED si illumina.	
SPENTO - Premere  . Il LED si spegne.	
<b>Regolazione della potenza</b>	
ALZARE - Scorrere col dito sul "CURSORE" (Regolazione di potenza)	
ABBASSARE - Scorrere verso lo 0 sul "CURSORE"	
<b>Attivazione e disattivazione di Power</b>	
ATTIVARE - Scorrere con il dito fino all'estremità finale del "CURSORE" - [P]	
DISATTIVARE - Scorrere con il dito sul "CURSORE" [0-9]	
<b>Attivazione e disattivazione di Super Power</b>	
ATTIVARE - Funzione Power. Premere ancora sull'estremità finale del "CURSORE"	
DISATTIVARE - Scorrere con il dito "CURSORE" [0-9]	
<b>Limite di potenza attivato</b>	
Riduzione da [ 9 ] a [ 8 ] e lampeggiamento [ 8 ]	
<b>Funzione Stop &amp; Go</b>	
ATTIVARE - Premere 	
DISATTIVARE - Premere 	
<b>Blocco del pannello comandi</b>	
ATTIVARE/DISATTIVARE- Tenere premuto per 6 sec. su 	
<b>Selezionare il timer</b>	
Premere contemporaneamente i tasti - e + del timer	
<b>Abbreviare la durata</b>	
Premere il tasto - del timer	
<b>Prolungare la durata</b>	
Premere il tasto + del timer	
<b>Disattivare la funzione timer</b>	
Premere contemporaneamente - o + finché la clessidra non si illumina	
Mantenere premuto il simbolo - del timer finché questo non indica 0	
<b>Uso del timer senza cottura</b>	
Accendere il piano cottura. Premere contemporaneamente i tasti - e + del timer. Impostare il tempo con - o +.	
<b>Programmazione dell'avviamento rapido</b>	
ATTIVARE - Scorrere col dito sul "CURSORE" e tenere fermo il dito per 3 secondi sulla potenza desiderata	
DISATTIVARE - Scorrere col dito sul "CURSORE"	
<b>Funzione di mantenimento del calore</b>	
Premere 1, 2 o 3 volte il tasto 	
Arresto: premere più volte il tasto  finché i led non sono spenti	
<b>Zona flessibile manuale</b>	
ATTIVARE - premere contemporaneamente sui simboli  di 2 zone	
DISATTIVARE - premere contemporaneamente sui simboli  di 2 zone	
<b>Zona flessibile automatica</b>	
ATTIVARE - posizionare una pentola sulla zona anteriore e posteriore	
DISATTIVARE - premere contemporaneamente sui simboli  delle zone anteriore e posteriore	
<b>Funzione Grill</b>	
ACCENDERE - Premere allo stesso tempo al centro di 2 [CURSORI] nelle zone anteriore e posteriore	
SPENTO - Premere contemporaneamente sui 2 [CURSORI] delle zone anteriore e posteriore, e poi sul [CURSORE] sotto la zona animata	
<b>Attivare la cappa aspirante</b>	
POSIZIONE 10 cm: Pressione breve su 	
POSIZIONE 30 cm: Tenere premuto per 2 secondi 	
<b>Cambiare posizione della cappa aspirante</b>	
SOLLEVARE - Premere 	
ABBASSARE - Premere 	
<b>Cappa aspirante - Arresto differito / Spegnimento</b>	
ARRESTO DIFFERITO: Tenere premuto per 2 secondi  . Così la torre di aspirazione si chiude automaticamente dopo 10/30 minuti	
SPEGNIMENTO: premere ancora 	
<b>Funzione di aspirazione preimpostata AUTO (20cm)</b>	
Premere 	
<b>Blocco della torre di estrazione</b>	
ON/OFF - Per 3 secondi, premere 	







# NOVY

## Novy PANORAMA PRO Novy PANORAMA POWER

### Spis treści

<b>1. INFORMACJE OGÓLNE</b>	43		
<b>2 BEZPIECZEŃSTWO</b>	43		
2.1 Środki ostrożności dotyczące użytkowania urządzenia	43	5.3.7 Funkcja Stop & Go	51
2.2 Korzystanie z urządzenia	43	5.3.8 Funkcja odwołania	51
2.3 Zabezpieczenia przed uszkodzeniem	44	5.3.9 Funkcja utrzymania ciepła	51
2.4 Środki ostrożności, które należy podjąć w przypadku awarii urządzenia	44	5.3.10 Łączenia pól	51
2.5 Inne środki ostrożności	44	5.3.11 Funkcja grilla	51
		5.3.12 Blokowanie sterownika	51
<b>3 OPIS URZĄDZENIA</b>	44	<b>6 STEROWANIE WIEŻĄ WYCIĄGOWĄ</b>	52
3.1 Zasada indukcji	44	6.1 Panel sterowania okapem wyciągowym	52
3.2 Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej	45	6.2 Sterowanie za pomocą aplikacji mobilnej	52
3.3 Dźwięki powodowane przez indukcję	45	6.3 Tryby użytkowania	52
3.4 Przegląd ogólny	45	6.3.1 Tryb wyciągu	52
		6.3.2 Tryb recyrkulacji	52
<b>4 PŁYTA GRZEWCZA INDUKCYJNA</b>		6.4 Sterowanie wieżą wyciągową	53
<b>NOVY PANORAMA POWER</b>	46	6.5 Zwiększanie i zmniejszanie poziomu mocy	53
4.1 Panel sterowania płyty indukcyjnej	46	6.6 Przycisk automatycznego wyłączenia	53
4.1.1 Panel sterowania Novy Panorama Power 3 (1831)	46	6.7 Blokowanie wieży wyciągowej	53
4.1.2 Panel sterowania Novy Panorama Power 4 (1841)	46	6.8 Włączanie lub wyłączanie dźwięku poleceń	53
4.1.3 Włączanie i wyłączanie	46	<b>7 WSKAZANIA CZYSZCZENIA</b>	54
4.1.4 Wykrywanie patelni	46	7.1 Wskazanie czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego	54
4.1.5 Wskaźnik ciepła resztkowego	46	7.2 Wskaźnik konieczności wymiany filtra Monoblock (tylko w przypadku recyrkulacji)	54
4.1.6 Funkcja Power	46	7.3 Złącze modułu I/O	54
4.1.7 Funkcja czasomierza	47	<b>8 RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA</b>	54
4.1.8 Łączenia pól	48	<b>9 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	55
4.1.9 Blokowanie sterownika	48	9.1 Konserwacja płyty grzewczej	55
<b>5 PŁYTA INDUKCYJNA NOVY PANORAMA PRO</b>	48	9.2 Konserwacja okapu wyciągowego	56
5.1 Sterowanie płytą indukcyjną	48	9.2.1 Czyszczenie po użyciu	56
5.1.1 Panel sterowania Novy Panorama Pro (1821)	48	9.2.2 Czyszczenie filtrów tłuszczowych	56
5.2 Przyciski sterujące i obsługa suwaków	48	9.2.3 Czyszczenie w przypadku wycieku do wnętrza urządzenia	57
5.3 Sterowanie płytą grzewczą	49	<b>10 WYKRYWANIE I USUWANIE DROBNYCH USTEREK</b>	57
5.3.1 Włączanie i wyłączanie	49	10.1 Komunikaty na płycie grzewczej	57
5.3.2 Wykrywanie garnków	49	10.2 Komunikaty wyciągu	58
5.3.3 Wskaźnik ciepła resztkowego	49	10.3 Różne	58
5.3.4 Funkcja Power i funkcja Super Power	49	<b>PRZEGLĄD FUNKCJI NOVY PANORAMA POWER</b>	59
5.3.5 Funkcja czasomierza	50	<b>PRZEGLĄD FUNKCJI NOVY PANORAMA PRO</b>	60
5.3.6 Programowanie automatycznego podgrzewania	50		

## 1. Informacje ogólne

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



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

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

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

## 2 Bezpieczeństwo

### 2.1 Środki ostrożności dotyczące użytkowania urządzenia

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

### 2.2 Korzystanie z urządzenia

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

## 2.3 Zabezpieczenia przed uszkodzeniem

- Uszkodzone patelnie lub patelnie z chropowatymi podstawami (żeliwne bez emalii) mogą spowodować uszkodzenie szkła.
- Piasek lub inne materiały ściernie mogą spowodować uszkodzenie szkła.
- Nie dopuść, aby przedmioty (nawet małe) spadły na szkło.
- Unikaj uderzania garnkami o krawędź szyby.
- Upewnij się, że urządzenie wentylacyjne jest zainstalowane zgodnie z instrukcjami producenta.
- Nie umieszczaj ani nie pozostawiaj pustych garnków na płycie grzewczej.
- Unikaj kontaktu cukru, substancji syntetycznych i folii aluminiowej z gorącymi strefami. Substancje te mogą spowodować pęknięcie lub wpływać na powierzchnię z tworzywa szklano-ceramicznego w trakcie schładzania; wyłącz urządzenie i natychmiast usuń je z gorących stref (uwaga: ryzyko poparzeń)
- Ryzyko poparzeń! Nie umieszczaj przedmiotów na płycie grzewczej.
- Nigdy nie umieszczaj gorącego garnka na strefie sterowania.
- Jeżeli pod urządzeniem znajduje się wbudowana szuflada, należy zostawić odpowiednią odległość (2 cm) między zawartością szuflady a dnem urządzenia, aby zapewnić dobrą wentylację.
- Nie wkładaj do szuflady pod płytą grzewczą łatwopalnych przedmiotów (np. sprayów). Jeżeli szuflada zawiera uchwyt na sztućce, musi on być wykonany z materiału odpornego na wysokie temperatury.

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

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



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

## 2.5 Inne środki ostrożności

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



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

## 3 OPIS URZĄDZENIA

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

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

### 3.1 Zasada indukcji

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

Oczywiście do tego celu potrzebne są odpowiednie garnki:

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

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

### 3.2 Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej

Typ	1821	1831	1841	
Moc całkowita	7400	6700	7400	W
Zużycie energii przez płytę grzewczą EChob**	187,4	177,8	177,6	Wh/kg
Wymiary lewej przedniej strefy gotowania	240x200	Ø 280	Ø 185	mm
Wykrywanie garnka	Ø 100	Ø 100	Ø 100	mm
Normalne*	2100	2300	1400	W
Z funkcją Power*	2600	3000	-	W
Super Power*	3700	-	-	W
Naczynia kuchenne**	Ø 150	D	B	mm
Zużycie energii ECcw****	182,8	178,1	177,3	Wh/kg
Wymiary lewej tylnej strefy gotowania	240x200	-	Ø 210	mm
Wykrywanie garnka	Ø 100	-	Ø 100	mm
Normalne*	2100	-	2300	W
Z funkcją Power*	2600	-	3000	W
Super Power*	3700	-	-	W
Naczynia kuchenne**	Ø 150	-	D	mm
Zużycie energii ECcw****	182,8	-	178	Wh/kg
Wymiary prawej tylnej strefy gotowania	240x200	240x200	240x200	mm
Wykrywanie garnka	Ø 100	Ø 90	Ø 90	mm
Normalne*	2100	2100	2100	W
Z funkcją Power*	2600	2300	2300	W
Super Power*	3700	3000	3000	W
Naczynia kuchenne**	Ø 180	C	C	mm
Zużycie energii ECcw****	190,6	177,6	177,6	Wh/kg
Wymiary prawej przedniej strefy gotowania	240x200	240x200	240x200	mm
Wykrywanie garnka	Ø 100	Ø 90	Ø 90	mm
Normalne*	2100	2100	2100	W
Z funkcją Power*	2600	2300	2300	W
Super Power*	3700	3000	3000	W
Naczynia kuchenne**	Ø 210	C	C	mm
Zużycie energii ECcw****	188,1	177,6	177,6	Wh/kg

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

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

### 3.3 Dźwięki powodowane przez indukcję

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

#### Buczenie

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

#### Pryskanie

Dźwięk ten występuje wtedy, gdy naczynia składają się z warstw różnych materiałów. Dźwięk jest powodowany przez 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.

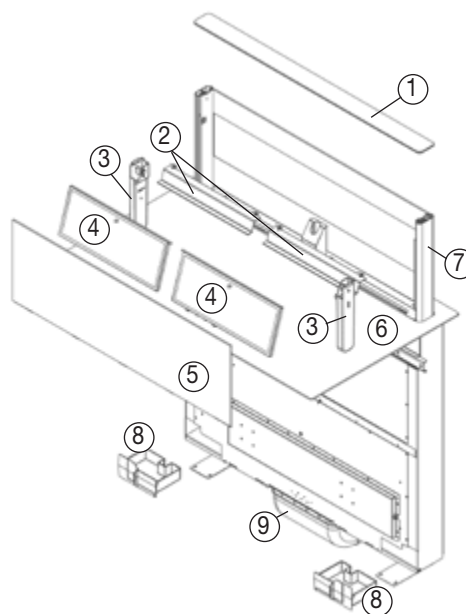
#### Klikanie

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

### 3.4 Przegląd ogólny

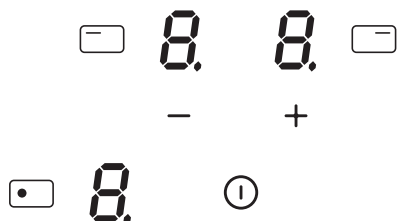


1	Górna szklana wieża wyciągowa
2	Bezpieczeństwo zbierania
3	Górny pojemnik do zbierania
4	Filtr tłuszczu
5	Przednia szklana wieża wyciągowa
6	Gotowanie indukcyjne
7	Wieża wyciągowa
8	Dolny pojemnik do zbierania
9	Kolanko przyłączeniowe

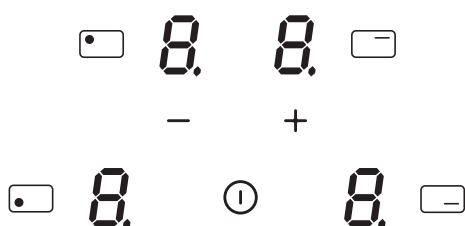
## 4 Płyta grzewcza indukcyjna Novy Panorama Power

### 4.1 Panel sterowania płyty indukcyjnej

#### 4.1.1 Panel sterowania Novy Panorama Power 3 (1831)



#### 4.1.2 Panel sterowania Novy Panorama Power 4 (1841)



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

#### 4.1.3 Włączanie i wyłączenie

Włączanie i wyłączenie strefy gotowania	
<b>Włączanie</b>	
Naciśnij i przytrzymaj  przez 2 sekundy. Wyświetlacz stref gotowania zapala się.	
<b>Wyłączanie</b>	
Naciśnij . Wyświetlacz stref gotowania wygasa.	

Włączanie i wyłączenie strefy gotowania	
<b>Nastawianie</b>	<b>Wyświetlacz</b>
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania.	
<b>Wyłączanie</b>	
Naciskaj przyciski wyboru strefy gotowania  i  jednocześnie, aż na wyświetlaczu pojawi się wartość  lub  = „gorąco”.	

Jeśli w ciągu 20 sekund nie nastąpi wprowadzenie danych sterowania, układ elektroniczny wróci do pozycji oczekiwania.

#### 4.1.4 Wykrywanie patelni

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

Płyta indukcyjna nie działa:

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

Po zakończeniu gotowania wyłącz strefę gotowania.

#### 4.1.5 Wskaźnik ciepła resztkowego

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



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

#### 4.1.6 Funkcja Power

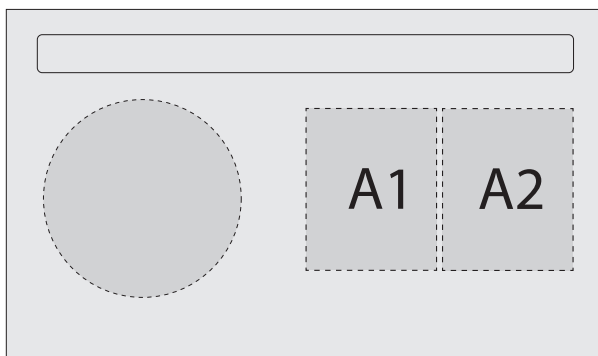
Funkcja Power zwiększa moc wybranej strefy gotowania. W przypadku aktywacji tej funkcji te strefy gotowania będą poddawane znacznie większej mocy przez 10 minut.

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

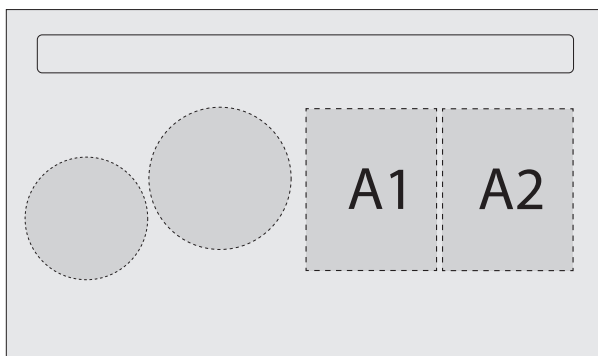
Włączanie i wyłączenie funkcji Power	
<b>Włączanie zasilania</b>	<b>Wyświetlacz</b>
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania.	
Naciskaj przycisk , a następnie przycisk  aż do	
<b>Wyłączanie zasilania</b>	
Naciśnij przycisk	

#### Zarządzanie maksymalną mocą:

Płyta grzewcza jest podzielona na 2 oddzielne grupy grzewcze.



Panorama Power 3 strefy (1831)



Panorama Power 4 strefy (1841)

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

Maksymalna moc strefy A1 wynosi 3000 W i 1850 W dla strefy A2

Jeśli jednoczesne gotowanie odbywa się w strefach A1 i A2, maksymalna moc 3700 W jest dzielona pomiędzy te dwie strefy: A1 i A2.

Strefa gotowania	w cm	Moc (W)
A1	24 x 20	Normalnie: 2100 Moc: 3000
A2	24 x 20	Normalnie: 1600 Moc: 1850

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

#### 4.1.7 Funkcja czasomierza

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

Funkcja regulatora czasowego	
Ustawienie lub zmiana czasu gotowania	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania . Naciśnij - i + jednocześnie.	1-P
<b>Wybierz regulator czasowy</b>	00
Naciśnij - i + jednocześnie.	00
<b>Skróć czas</b>	60-
Naciśnij - na czasomierzu	59...
<b>Wydłuż czas</b>	01-
Naciśnij + na czasomierzu	02...

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

Wyłącz funkcję regulatora czasowego	
Wybierz regulator czasowy	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania . Naciśnij - i + jednocześnie.	Lampka dla tej strefy zapala się
<b>Zatrzymaj regulator czasowy</b>	00
Naciskaj dalej - na czasomierzu, aż wyświetli się 00	00

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

Korzystanie z regulatora czasowego bez gotowania	
Regulator czasowy bez gotowania	Wyświetlacz
Włączanie płyty grzewczej Naciśnij i przytrzymaj  przez 2 sekundy	
<b>Wybierz czas</b>	00
Naciśnij - i + jednocześnie	00
<b>Skróć czas</b>	60-
Naciśnij - na czasomierzu	59...
<b>Wydłuż czas</b>	01-
Naciśnij + na czasomierzu	02...




Wybrano czas i rozpoczęło się odliczanie.

#### Wyłączenie automatyczne po zakończeniu gotowania:

Po upływie wybranego czasu gotowania na wyświetlaczu zacznie migać 00, usłyszysz sygnał dźwiękowy i strefa gotowania zostanie wyłączona. Aby wyłączyć brzęczyk i migające światło, naciśnij klawisz sterujący.






#### 4.1.8 Łączenia pól

Funkcja ta pozwala połączyć 2 lewe i 2 prawe strefy, tak aby działały jako 2 duże strefy. Tę funkcję można aktywować ręcznie, umieszczając duży garnek/patelnię na powierzchni do gotowania.

Łączenia pól	
<b>Aktywacja ręczna</b>	<b>Wyświetlacz</b>
Jednocześnie naciśnij oba przyciski wyboru stref gotowania  +  stref A1, A2 lub B1, B2, które mają być połączone.	01
<b>Zwiększ moc</b>	
Naciśnij przycisk + lub -	0-9
<b>Wyłącz łączenia pól</b>	
Jednocześnie naciśnij oba przyciski wyboru stref gotowania  obu połączonych stref.	0

#### 4.1.9 Blokowanie sterownika

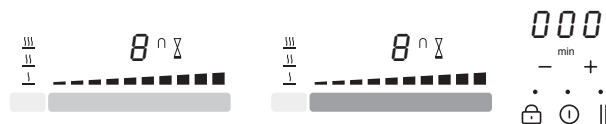
Aby uniknąć zmiany wyboru płyty grzewczej, np. podczas czyszczenia, sterownik musi być zablokowany (z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania).











Blokowanie	
<b>Zablokuj</b>	<b>Wyświetlacz</b>
1. Włącz płytę grzewczą przyciskiem  .	
2. Naciśnij jednocześnie przyciski - i  prawej przedniej strefy gotowania.	L
3. Ponownie naciśnij przycisk  przedniej prawej strefy.	
<b>Odblokuj</b>	
1. Włącz płytę grzewczą przyciskiem  .	
2. Naciśnij jednocześnie przyciski - i  prawej przedniej strefy gotowania.	0
3. Ponownie naciśnij przycisk - .	

## 5 Płyta indukcyjna Novy Panorama Pro

### 5.1 Sterowanie płytą indukcyjną

#### 5.1.1 Panel sterowania Novy Panorama Pro (1821)



Sterowanie płytą grzewczą	
Wskazanie czasu czasomierza	000
Przyciski sterowania czasomierzem	- <sup>min</sup> +
Przyciski blokady czasomierza	
Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej	
Przycisk sterowania Stop & Go	
Wskaźnik poziomu mocy	8
Wskazanie łączenia pól	
Wskazanie czasomierza	
Wskazanie pozycji zachowaj ciepło	
Przycisk sterowania pozycji zachowaj ciepło	
Strefa sterowania tylnym suwakiem	
Strefa aktywacji grilla	
Strefa sterowania suwakiem przednim	
Strefa aktywacji grilla	

### 5.2 Przyciski sterujące i obsługa suwaków

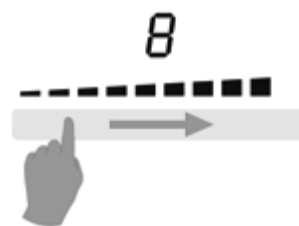
Urządzenie wyposażone jest w dotykowe przyciski sterujące, za pomocą których można ustawiać różne funkcje. Dotknięcie przycisku sterującego uruchamia funkcję. Aktywacja funkcji powoduje wyświetlanie światła, odczytu i/lub sygnału dźwiękowego.



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

Aby wybrać zasilanie, wystarczy przesunąć palcem po suwaku, tuż pod wskaźnikami LED.

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






Strefa sterowania suwakami



## 5.3 Sterowanie płytą grzewczą


### 5.3.1 Włączanie i wyłączanie

Włączanie i wyłączanie płyty indukcyjnej:	
<b>Włączanie</b>	
Naciśnij  i przytrzymaj przez 2 sekundy Dioda LED zapala się	
<b>Wyłączanie</b>	
Naciśnij  . Dioda LED gaśnie	




Włączanie i wyłączanie strefy gotowania:	
<b>Nastawianie</b>	<b>Wyświetlacz</b>
Przesuń od lewej do prawej strony na suwaku (Sterowanie mocą)	0-9
<b>Wyłączanie</b>	
Przesuń od prawej do lewej strony na SUWAKU, aż na wyświetlaczu pojawi się 0 lub H = „Gorąco”.	0 H


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

### 5.3.2 Wykrywanie garnków

Płyta grzewcza jest wyposażona w interaktywny system sterowania, który jeszcze bardziej ułatwia korzystanie z niej. Po umieszczeniu garnka na płycie grzewczej jest on automatycznie wykrywany. Zobaczysz również  pokazujące, którego suwaka użyć dla danej strefy. Wykrywanie garnka zapewnia optymalne bezpieczeństwo.

Płyta indukcyjna nie działa:

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

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

### 5.3.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

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



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

### 5.3.4 Funkcja Power i funkcja Super Power

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

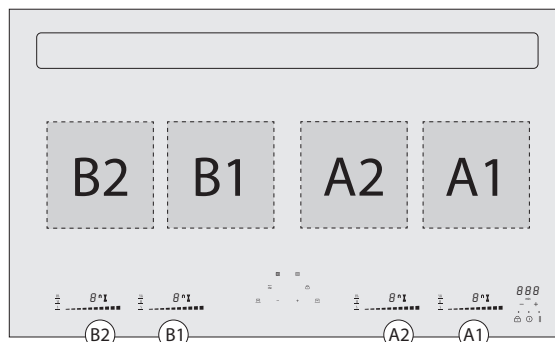
Funkcja Power służy do szybkiego podgrzewania dużych ilości wody, np. do makaronu.

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

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

### Zarządzanie maksymalną mocą:

Płyta grzewcza jest podzielona na 2 oddzielne grupy grzewcze.



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

Maksymalna moc indywidualna dla każdej strefy wynosi 3700 W.

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

Strefa gotowania	w cm	Moc (W)
A1	24 x 20	Normalnie: 2100 Moc: 3000
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	Super Power: 3700
B2	24 x 20	

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

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

### 5.3.5 Funkcja czasomierza

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

Funkcja regulatora czasowego	
Ustawienie lub zmiana czasu gotowania	Wyświetlacz
Wybierz moc, przesuując palcem na suwaku	1-P
Wybierz regulator czasowy	⌚
Naciśnij - i + na czasomierzu jednocześnie i w razie potrzeby ponownie naciśnij jednocześnie, aż klepsydra odpowiedniej strefy zostanie podświetlona.	
Skróć czas	060-
naciśnij - na czasomierzu	059...
Wydłuż czas	001-
naciśnij + na czasomierzu	002...

Po kilku sekundach dioda LED już nie miga [min]. Czas został wybrany i rozpoczęło się odliczanie.

Wyłącz funkcję regulatora czasowego	
Wybierz regulator czasowy	Wyświetlacz
Naciśnij - i + jednocześnie, aż zapali się pożądana klepsydra	pozostały czas
Zatrzymaj czasomierz	000
Naciskaj dalej - na czasomierzu, aż do momentu, gdy wyświetli się 000, lub ustaw moc strefy gotowania na 0	

Jeżeli w wielu strefach mają być aktywowane różne czasomierze, operacja ta musi być powtórzona kilka razy. Aktywowany czasomierz świeci się obok odpowiedniej strefy.

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

Korzystanie z regulatora czasowego bez gotowania	
Regulator czasowy bez gotowania	Wyświetlacz
Włącz płytę grzewczą. Naciśnij ①	
Wybierz regulator czasowy	000
Naciśnij - i + jednocześnie na czasomierzu	
Skróć czas	060-
naciśnij - na czasomierzu	059...
Wydłuż czas	001-
naciśnij + na czasomierzu	002...

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

### Wyłączanie automatyczne po zakończeniu gotowania:

Gdy tylko upłynie wybrany czas gotowania na wyświetlaczu zaczną migać 000, usłyszysz sygnał dźwiękowy i strefa gotowania zostanie wyłączona. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i miganie, naciśnij - lub + na czasomierzu.

### 5.3.6 Programowanie automatycznego podgrzewania

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

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


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

### 5.3.7 Funkcja Stop & Go

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


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

### 5.3.8 Funkcja odwołania

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

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

Procedura odwoławcza jest następująca:

- Naciśnij przycisk sterujący 
- Naciśnij przycisk **||** zanim miganie ustanie.

Poprzednie ustawienia są teraz ponownie aktywne.

### 5.3.9 Funkcja utrzymania ciepła

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

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



Włączanie i wyłączenie funkcji utrzymania ciepła	
Utrzymuj ciepło 42°	Wyświetlacz
Naciśnij [przycisk sterujący Utrzymuj ciepło] raz	<b>U 1</b>
Utrzymuj ciepło 70°	
Naciśnij [przycisk sterujący Utrzymuj ciepło] dwa razy	<b>U   </b>
Utrzymuj ciepło 94°	
Naciśnij [przycisk sterujący Utrzymuj ciepło] trzy razy	<b>U    </b>
Wyłączenie funkcji utrzymania ciepła	
Przesuń palec na suwaku <b>0</b> do <b>9</b> lub naciśnij [przycisk sterujący Utrzymuj ciepło] do [0]	<b>0</b>

Maksymalny czas działania funkcji utrzymania ciepła wynosi 2 godziny.

### 5.3.10 Łączenia pól

Funkcja ta pozwala połączyć 2 lewe i 2 prawe strefy, tak aby działały jako 2 duże strefy. Funkcja ta może być aktywowana ręcznie lub automatycznie w przypadku umieszczenia dużego garnka/patelni na powierzchni do gotowania.

Łączenia pól	
Aktywacja ręczna	Wyświetlacz
Równocześnie naciśnij [przycisk sterujący Utrzymuj ciepło] 2 stref A1, A2 lub B1, B2, które mają zostać połączone.	<b>0 ∩</b>
Aktywacja automatyczna	
Umieść garnek w strefach A1, A2 lub B1, B2.	<b>∩</b>
Zwiększ moc	
Przesuń palcem na lewym suwaku, aż do uzyskania żądanej mocy; obie strefy wyświetlają wybraną moc.	<b>0-9</b>
Wyłącz łączenia pól	
Równocześnie naciśnij [przycisk sterujący Utrzymuj ciepło] 2 stref, które mają być połączone.	<b>0</b>



### 5.3.11 Funkcja grilla

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

Funkcja grilla	
Aktywuj	Wyświetlacz
Równocześnie naciśnij suwak dwóch stref gotowania A1, A2 lub B1, B2.	<b>—</b> miga <b>∩</b>
Zwiększ moc	
Przesuń palcem na lewym suwaku, aż do uzyskania żądanej mocy; obie strefy wyświetlają wybraną moc.	<b>■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■</b>
Wyłącz grill	
Równocześnie naciśnij suwak dwóch stref gotowania.	

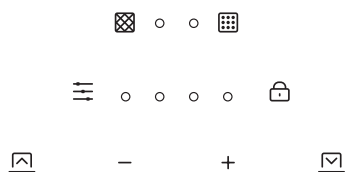
### 5.3.12 Blokowanie sterownika

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

Blokowanie	
Zablokuj	Wyświetlacz
Przytrzymaj palec na  przez 6 sekund	Wskaźnik LED:
Odblokuj	
Przytrzymaj palec na  przez 6 sekund	Dioda LED gaśnie

## 6 Sterowanie wieżą wyciągową

### 6.1 Panel sterowania okapem wyciągowym



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

### 6.2 Sterowanie za pomocą aplikacji mobilnej

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

#### Nastawianie

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

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

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

### 6.3 Tryby użytkowania

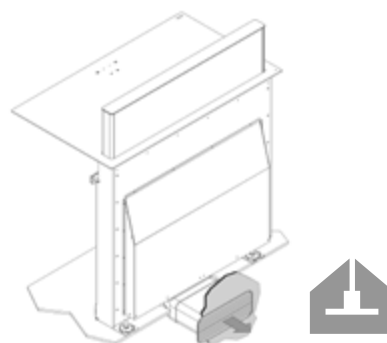
Urządzenie to może być używane w trybie wydmuchu lub recyrkulacyjnym (ustawienie standardowe w momencie dostawy).

#### 6.3.1 Tryb wyciągu

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

Aby ustawić urządzenie w trybie wydmuchu, należy nacisnąć i przytrzymać kombinację + i – i przez 3 sekundy, gdy wieża wyciągowa jest zamknięta.

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

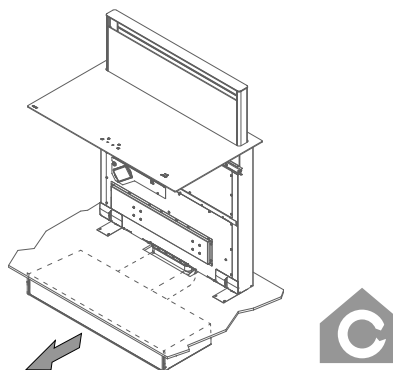


#### 6.3.2 Tryb recyrkulacji

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

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

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



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

## 6.4 Sterowanie wieżą wyciągową



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

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

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

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

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

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

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

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

## 6.5 Zwiększanie i zmniejszanie poziomu mocy

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

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

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

## 6.6 Przycisk automatycznego wyłączenia

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

## 6.7 Blokowanie wieży wyciągowej

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

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



## 6.8 Włączanie lub wyłączanie dźwięku poleceń

Możesz wybrać dźwięk lub jego brak podczas naciskania przycisków wieży okapu.

Aby włączyć / wyłączyć dźwięk, upewnij się że wieża okapu jest schowana a następnie wciśnij jednocześnie + oraz - na panelu sterowania okapem i przytrzymaj przez 3 sekundy.

## 7 Wskazania czyszczenia


### 7.1 Wskazanie czyszczenia filtra przeciwłuszczowego

 **Wskazanie:** Dioda LED obok  świeci



Po 20 godzinach gotowania zapali się dioda LED obok symbolu .

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


Po wyczyszczeniu i wymianie filtrów przeciwłuszczowych należy zresetować wskaźnik czyszczenia.

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


### 7.2 Wskaźnik konieczności wymiany filtra Monoblock (tylko w przypadku recyrkulacji)

 **Wskazanie:** Dioda LED obok  świeci

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

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



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

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

### 7.3 Złącze modułu I/O

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

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

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

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

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

Wyjście pozostaje zamknięte również 5 minut po zamknięciu wieży wyciągowej.

## 8 Rady dotyczące gotowania

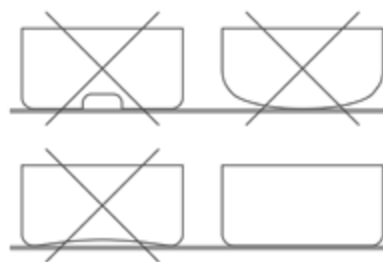
### Jakość garnków i patelni


Odpowiednie naczynia kuchenne, garnki i patelnie to: stal, stal emaliowana, żeliwo, stal nierdzewna z podstawą magnetyczną, aluminium z podstawą magnetyczną ( $\pm 100$  mm min.). Nieodpowiednie garnki to: aluminium i stal nierdzewna bez podstawy magnetycznej, miedź, mosiądz, ceramika, porcelana. Producenci określają, czy ich produkty nadają się do indukcji.

W celu upewnienia się, że Twoje garnki są odpowiednie:

- Wlej odrobinę wody do garnka i umieść go na strefie gotowania indukcyjnego ustawionej na **9**. Woda powinna być gorąca w ciągu kilku sekund.
- Przyłóż magnes do podstawy garnka. Magnes powinien przywrzeć.

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



 **Przestawiając garnki i patelnie, podnoś je, aby zapobiec powstaniu 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 na środku strefy gotowania, aby zoptymalizować przepływ energii. Jeśli średnica garnka jest znacznie większa niż strefa, nie da to optymalnego rezultatu gotowania.

Tylko powierzchnia garnka nad cewką indukcyjną wytwarza ciepło. Pozostała część powierzchni, która nie znajduje się powyżej cewki indukcyjnej, otrzymuje ciepło poprzez przewodzenie przez powierzchnię garnka.

Dlatego też, jeśli garnek jest znacznie większy niż strefa gotowania, zaleca się ustawić nagrzewanie strefy gotowania na nieco niższym poziomie, aby umożliwić bardziej równomierny rozdział ciepła.

## Przykłady sterowania mocą

(Wartości wskazane poniżej mają charakter wyłącznie orientacyjny)

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

## 9 Czyszczenie i konserwacja



Stosuj się do wszystkich instrukcji opisanych w rozdziale Bezpieczeństwo



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



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

### 9.1 Konserwacja płyty grzewczej



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



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



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

### Oczyść szkło płyty indukcyjnej

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

### Usuwanie uporczywych plam

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

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

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

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

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

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


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

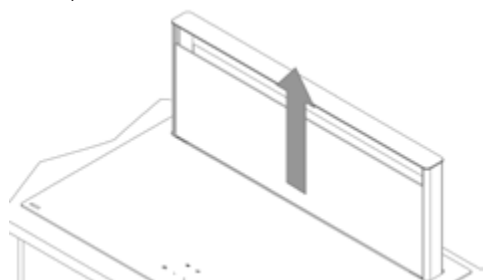
Nie należy używać płyty kuchennej jako blatu stołowego ani do odkładania naczyń.

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

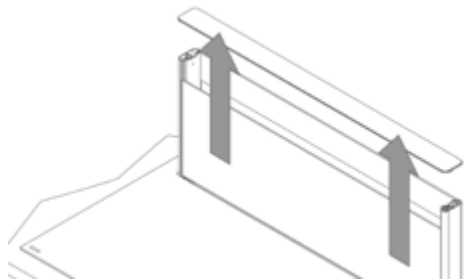
## 9.2 Konserwacja okapu wyciągowego

### 9.2.1 Czyszczenie po użyciu

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



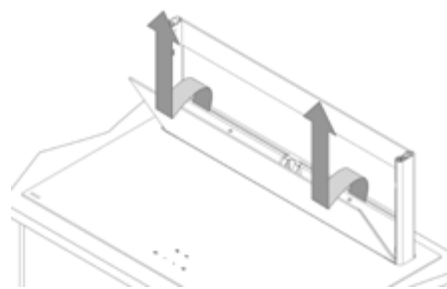
- Unieś najwyższą szybę z wieży wyciągowej.




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

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

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



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



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



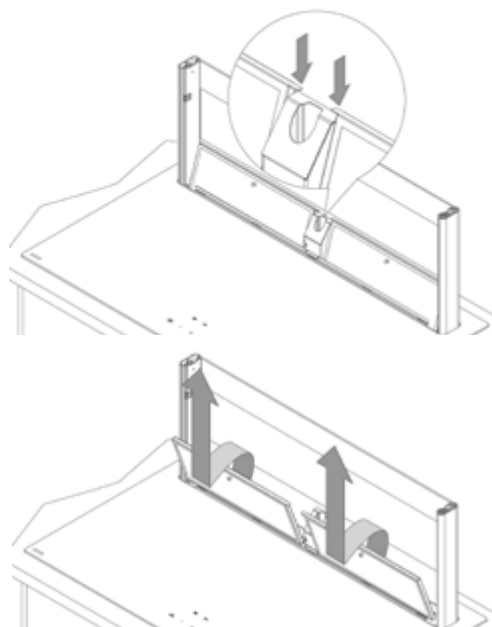
**Nigdy nie używaj przedmiotów, które mogłyby uszkodzić szkło, takich jak gąbka ścierna, płyn do czyszczenia ściernego lub agresywne środki czyszczące.**

### 9.2.2 Czyszczenie filtrów tłuszczowych

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

- Postępuj zgodnie z instrukcjami opisanymi w pkt 9.2.1.

- Wyjmij filtry tłuszczu z wieży wyciągowej (zapamiętaj położenie filtra tłuszczu; jest filtr tłuszczu lewy i prawy)



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





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





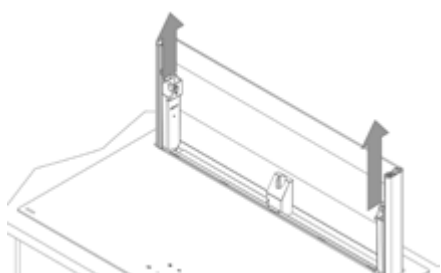
Najwyższa szyba wieży wyciągowej **NIE** może być umieszczana w zmywarce. Może to spowodować zadrapania na szkle; może również uszkodzić powłokę na podstawie.

Po czyszczeniu:

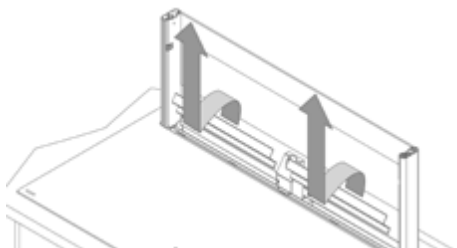
- Włóż filtry i szkło do wieży wyciągowej.
- Po ponownym zainstalowaniu wszystkich części należy nacisnąć przycisk .
- Naciskaj przycisk sterujący  przez 3 sekundy, gdy wieża wyciągowa znajduje się całkowicie na dole.

### 9.2.3 Czyszczenie w przypadku wycieku do wnętrza urządzenia

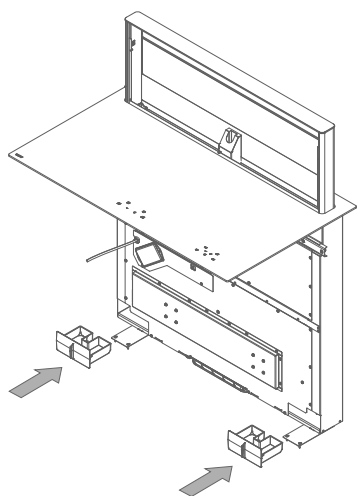
- Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w pkt 9.2.1 i 9.2.2
- Wyjmij górne pojemniki odbierające z wieży i w razie potrzeby wyczyść.




- Usuń bezpiecznie zawartość i w razie potrzeby wyczyść.



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












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

- Po ponownym zainstalowaniu wszystkich części należy nacisnąć przycisk .

## 10 Wykrywanie i usuwanie drobnych usterek

### 10.1 Komunikaty na płycie grzewczej

Kod	
	- na strefie gotowania nie ma garnka - garnek nie nadaje się do indukcji - średnica dna garnka jest zbyt mała w porównaniu ze strefą gotowania
	Patrz rozdział 5.3.9 Utrzymywanie ciepła (1821)
	- System elektroniczny został zakłócony. - Odłącz i ponownie podłącz płytę grzewczą. - Wezwij serwis posprzedażny
	Patrz rozdział 5.3.7 Stop & Go (1821)
 (Er03)	Przyciski sterownika są pokryte płynem lub substancją stałą. Symbol zniknie, gdy tylko przyciski zostaną zwolnione lub wyczyszczone.
	Płyta się przegrzała. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie włącz ponownie.
	Dopływ powietrza do wentylatora jest zablokowany. Odblokuj go.
 U400	Płyta grzewcza nie została prawidłowo podłączona do sieci. Sprawdź podłączenie. (1821)
 (Er47)	Problem w systemie magistrali wewnętrznej urządzenia.

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

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

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

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

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


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

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

### Automatyczny sterownik gotowania wydaje się nie działać:

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

### 10.2 Komunikaty wyciągu

Kod	
Pierwsza dioda LED miga	- Funkcja dobiegu aktywowana
Dwie diody LED migają	<ul style="list-style-type: none"><li>- Wieża nie została wykryta na żądanym miejscu.</li><li>- Sprawdź, czy nic nie może uniemożliwić ruchu wieży wyciągowej</li><li>- Naciśnij </li><li>- Skontaktuj się z firmą Novy</li></ul>
Trzy diody LED migają	<ul style="list-style-type: none"><li>- Wyłącznik bezpieczeństwa w wieży wyciągowej jest stale aktywowany</li><li>- Naciśnij </li><li>- Skontaktuj się z firmą Novy</li><li>- Włącz trzpień obrotowy przy pomocy śrubokręta.</li></ul>
Cztery diody LED migają	<ul style="list-style-type: none"><li>- Brakuje przedniej szyby wieży wyciągowej</li><li>- Przednia szyba wieży wyciągowej nie została prawidłowo zamontowana</li><li>- Naciśnij </li><li>- Uszkodzony przełącznik detekcji wieży wyciągowej</li></ul>

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

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

### 10.3 Różne

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

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










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

Dla zapewnienia właściwej i szybkiej obsługi Serwis naprawczy musi znać typ urządzenia. Te informacje znajdują się na tabliczce znamionowej na wewnętrznej ramie jednostki wyciągowej. Przyklej dostarczoną naklejkę z tabliczką znamionową i numerem seryjnym tutaj.








# PRZEGLĄD FUNKCJI NOVY PANORAMA POWER

## Sterowanie wyciągiem

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

## Sterowanie płytą grzewczą

	Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej
	Wybór strefy gotowania
	Zwiększenie poziomu mocy
	Zmniejszenie poziomu mocy
	Wskaźnik poziomu mocy

## Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej

ON – Naciśnij i przytrzymaj  przez 2 sekundy.  
Włączy się wyświetlacz stref gotowania.

OFF – Naciśnij . Wyświetlacz stref gotowania wygasa.

## Włączanie i wyłączanie strefy gotowania

ON – Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania

OFF – Naciśnij jednocześnie przycisk wyboru strefy gotowania i [-], aż na wyświetlaczu pojawi się [0] lub [H] = „Gorąca”.

## Włączanie i wyłączanie funkcji Power

ON – Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania  
Naciśnij przycisk [-], a następnie przycisk [+] aż do [P]

OFF – Naciśnij przycisk [-].

## Limit mocy

Wybrana strefa gotowania z funkcją Power [P]

## Limit mocy aktywowany

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

## Funkcja czasomierza

Naciśnij [-] i [+] jednocześnie.

## Zmniejsz czas

Naciśnij [-]

## Zwiększ czas

Naciśnij przycisk [+].

## Wyłącz funkcję czasomierza

Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania.  
Naciśnij [+] i [-] jednocześnie.

## Zatrzymaj czasomierz

Naciskaj [-], aż do ustawienia czasomierza na [00].

## Korzystanie z czasomierza bez gotowania

Włącz płytę grzewczą. Naciśnij i przytrzymaj [-] i [+] przez 2 sekundy.

## Wybierz czasomierz

Naciśnij [-] i [+] jednocześnie.

## Zmniejsz czas

Naciśnij [-] na czasomierzu.

## Zwiększ czas

Naciśnij [+] na regulator czasowy.

## Ręczna obsługa łączenia pól




ON – jednocześnie naciśnij przyciski wyboru 2 stref gotowania .

OFF – jednocześnie naciśnij 2 aktywne przyciski wyboru strefy gotowania .



## Zwiększ moc

Naciśnij przycisk [-] lub [+].

## Blokada sterownika


1. Włącz płytę grzewczą przyciskiem .
2. Naciśnij przyciski [-] i  prawej strefy przedniej jednocześnie.
3. Ponownie naciśnij przycisk  prawej strefy przedniej.

## Odblokowanie elementów sterujących

1. Włącz płytę grzewczą przyciskiem .
2. Naciśnij jednocześnie przyciski [-] i  prawej strefy przedniej.
3. Ponownie naciśnij przycisk [-].

## Włącz okap wyciągowy

POZYCJA 10 cm: Naciśnij krótko .


POZYCJA 30 cm: Przez 2 sekundy naciskaj .

## Zmiana położenia okapu wyciągowego

WYŻEJ – Naciśnij .

NIŻEJ – Naciśnij .

## Okap wyciągowy – funkcja dobiegu/Wyłączenie


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

WYŁĄCZ: naciśnij .

## Wstępnie ustaw funkcję wyciągu AUTO (20 cm)










Naciśnij .

## Blokowanie wieży wyciągowej

Włączanie/wyłączanie – przez 3 sekundy naciskaj przycisk .

## PRZEGLĄD FUNKCJI NOVY PANORAMA PRO

### Sterowanie wyciągiem

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

### Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej

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

OFF – Naciśnij . Dioda LED gaśnie.

### Ustaw sterowanie mocą

WIĘCEJ – przesunąć palec na suwaku (Power Control)

MNIEJ – przesunąć palec na suwaku do 0

### Włączanie i wyłączanie funkcji Power

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

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

### Włączanie i wyłączanie funkcji Super Power

ON – Włączyć zasilanie.

Ponownie naciśnij koniec suwaka

OFF – Przesunąć palec na suwaku [0–9]

### Limit mocy aktywowany

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

### Funkcja Stop & Go

ON – Naciśnij 

OFF – naciśnij 

### Blokada sterownika

Włączanie/wyłączanie – przez 6 sekund naciskaj przycisk 

### Wybierz regulator czasowy

Naciśnij - i + jednocześnie na czasomierzu

### Zmniejsz czas

Naciśnij - na czasomierzu

### Zwiększ czas

Naciśnij + na czasomierzu

### Wyłącz funkcję regulatora czasowego

Naciśnij jednocześnie przyciski - i +, aż zapali się żądana klepsydra

Naciskaj dalej - na czasomierzu, aż do momentu, gdy pokaże się 0

### Korzystanie z czasomierza bez gotowania

Włącz płytę grzewczą. Naciśnij - i + jednocześnie na czasomierzu.














Ustaw czas za pomocą - lub +.

### Programowanie automatycznego nagrzewania

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

OFF – Przesunąć palec na suwaku

### Sterowanie płytą grzewczą

	Wskazanie czasu czasomierza
	Przyciski sterowania czasomierzem
	Przyciski blokady czasomierza
	Przycisk włączania/wyłączania płyty grzewczej
	Przycisk sterowania Stop & Go
	Wskaźnik poziomu mocy
	Wskaźnik łączenia pól
	Wskaźnik czasomierza
	Wskaźnik pozycji utrzymaj ciepło
	Przycisk regulacji temperatury w strefie (patrz str. 68)
	Strefa sterowania tylnym suwakiem (patrz str. 68)
	Strefa sterowania przednim suwakiem (patrz str. 68)
	Funkcja grilla w miejscu wskazania poziomu mocy

### Funkcja utrzymania ciepła

Naciśnij przycisk  1, 2 lub 3 razy

Stop: naciśnij kilkakrotnie , aż diody LED zgasną

### Ręczna obsługa łączenia pól

ON – Jednocześnie naciśnij przyciski  2 stref

OFF – Jednocześnie naciśnij przyciski  2 stref

### Automatyczna obsługa łączenia pól

ON – Umieść garnek na przedniej i tylnej strefie

OFF – Jednocześnie naciśnij  strefy przedniej i tylnej


### Funkcja grilla

ON – jednocześnie naciśnij środek 2 suwaków strefy przedniej i tylnej

OFF – jednocześnie naciśnij 2 suwaki strefy przedniej i tylnej, a następnie naciśnij suwak pod strefą aktywną

### Włącz okap wyciągowy

POZYCJA 10 cm: Naciśnij krótko 


POZYCJA 30 cm: Przez 2 sekundy naciskaj 

### Zmiana położenia okapu wyciągowego

WYŻEJ – Naciśnij 

NIŻEJ – Naciśnij 

### Okap wyciągowy – funkcja dobiegu/Wyłączanie


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

WYŁĄCZ: naciśnij 

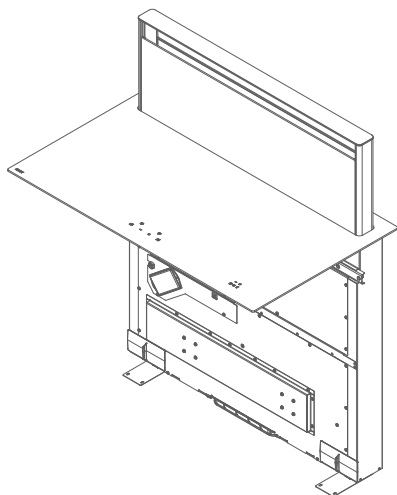
### Wstępnie ustaw funkcję wyciągu AUTO (20 cm)

Naciśnij 

### Blokowanie wieży wyciągowej

Włączanie/wyłączanie – przez 3 sekundy naciskaj przycisk 





# NOVY

## Novy PANORAMA PRO Novy PANORAMA POWER

### Obsah

<b>1. VŠEOBECNÉ INFORMACE</b>	63		
<b>2 BEZPEČNOST</b>	63		
2.1 Bezpečnostní opatření při používání zařízení	63		
2.2 Používání zařízení	63		
2.3 Bezpečnostní opatření proti poškození	64		
2.4 Bezpečnostní opatření v případě poruchy zařízení	64		
2.5 Další bezpečnostní opatření	64		
<b>3 POPIS ZAŘÍZENÍ</b>	64		
3.1 Princip indukce	64		
3.2 Technické specifikace indukční varné desky	65		
3.3 Hluk způsobený indukcí	65		
3.4 Celkový přehled	65		
<b>4 INDUKČNÍ VARNÁ DESKA NOVY PANORAMA POWER</b>	66		
4.1 Ovládací panel varné desky	66		
4.1.1 Ovládací panel Novy Panorama Power se 3 zónami (1831)	66		
4.1.2 Ovládací panel Novy Panorama Power se 4 zónami (1841)	66		
4.1.3 Zapnutí a vypnutí	66		
4.1.4 Detekce hrnce	66		
4.1.5 Ukazatel zbytkového tepla	66		
4.1.6 Funkce rychlého vaření	66		
4.1.7 Funkce časovače	67		
4.1.8 Flexi zóna	68		
4.1.9 Uzamčení ovládacího panelu	68		
<b>5 INDUKČNÍ VARNÁ DESKA NOVY PANORAMA PRO</b>	68		
5.1 Ovládání indukční varné desky	68		
5.1.1 Ovládací panel Novy Panorama Pro (1821)	68		
5.2 Ovládací tlačítka a posuvný ovladač	68		
5.3 Ovládání varné desky	69		
5.3.1 Zapnutí a vypnutí	69		
5.3.2 Detekce hrnce	69		
5.3.3 Ukazatel zbytkového tepla	69		
5.3.4 Funkce rychlého vaření a extra rychlého vaření	69		
5.3.5 Funkce časovače	70		
5.3.6 Programování automatického ohřevu	70		
5.3.7 Funkce Stop & Go	71		
		5.3.8 Funkce vyvolání	71
		5.3.9 Funkce udržování teploty	71
		5.3.10 Flexi zóna	71
		5.3.11 Funkce grilování	71
		5.3.12 Uzamčení ovládacího panelu	71
		<b>6 OVLÁDÁNÍ DIGESTOŘE</b>	72
		6.1 Ovládací panel digestoře	72
		6.2 Ovládání pomocí mobilní aplikace	72
		6.3 Uživateléské režimy	72
		6.3.1 Režim odsávání	72
		6.4 Ovládání digestoře	72
		6.5 Zvyšování a snižování výkonu	73
		6.6 Automatické zastavení	73
		6.7 Uzamčení digestoře	73
		6.8 Zapnutí nebo vypnutí zvukového signálu ovládání	73
		<b>7 SIGNALIZACE NUTNOSTI ČIŠTĚNÍ</b>	74
		7.1 Ukazatel nutnosti čištění tukového filtru	74
		7.2 Ukazatel nutnosti výměny recirkulačního filtru (pouze v režimu recirkulace)	74
		7.3 I/O modul připojení	74
		<b>8 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ</b>	74
		<b>9 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA</b>	75
		9.1 Údržba varné desky	75
		9.2 Údržba digestoře	76
		9.2.1 Čištění po použití	76
		9.2.2 Čištění tukových filtrů	76
		9.2.3 Odstraňování pokrmů vylitých do zařízení	77
		<b>10 ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD</b>	77
		10.1 Hlášení na varné desce	77
		10.2 Hlášení na digestoři	78
		10.3 Ostatní	78
		<b>PŘEHLED FUNKCÍ NOVY PANORAMA POWER</b>	79
		<b>PŘEHLED FUNKCÍ NOVY PANORAMA PRO</b>	80

## 1. Všeobecné informace

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

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

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



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

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

Dodržujte tyto pokyny pro prevenci zranění a věcných škod.

## 2 Bezpečnost

### 2.1 Bezpečnostní opatření při používání zařízení

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

### 2.2 Používání zařízení

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

## 2.3 Bezpečnostní opatření proti poškození

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

## 2.4 Bezpečnostní opatření v případě poruchy zařízení

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



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

## 2.5 Další bezpečnostní opatření

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



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

## 3 Popis zařízení

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


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

### 3.1 Princip indukce

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

Samozřejmě je nutné použití vhodných hrnců:

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

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



### 3.2 Technické specifikace indukční varné desky

Typ	1821	1831	1841	
Celkový výkon	7 400	6 700	7 400	W
Energetická spotřeba varné desky EChob**	187,4	177,8	177,6	Wh/kg
Rozměry přední levé varné zóny	240 x 200	Ø 280	Ø 185	mm
Detekce hrnce Normální*	Ø 100 2 100	Ø 100 2 300	Ø 100 1 400	mm W
Rychlé vaření*	2 600	3 000	-	W
Extra rychlé vaření*	3 700	-	-	W
Nádobí**	Ø 150	D	B	mm
Energetická spotřeba ECcw**	182,8	178,1	177,3	Wh/kg
Rozměry zadní levé varné zóny	240 x 200	-	Ø 210	mm
Detekce hrnce Normální*	Ø 100 2 100	-	Ø 100 2 300	mm W
Rychlé vaření*	2 600	-	3 000	W
Extra rychlé vaření*	3 700	-	-	W
Nádobí**	Ø 150	-	D	mm
Energetická spotřeba ECcw**	182,8	-	178	Wh/kg
Rozměry zadní pravé varné zóny	240 x 200	240 x 200	240 x 200	mm
Detekce hrnce Normální*	Ø 100 2 100	Ø 90 2 100	Ø 90 2 100	mm W
Rychlé vaření*	2 600	2 300	2 300	W
Extra rychlé vaření*	3 700	3 000	3 000	W
Nádobí**	Ø 180	C	C	mm
Energetická spotřeba ECcw**	190,6	177,6	177,6	Wh/kg
Rozměry přední pravé varné zóny	240 x 200	240 x 200	240 x 200	mm
Detekce hrnce Normální*	Ø 100 2 100	Ø 90 2 100	Ø 90 2 100	mm W
Rychlé vaření*	2 600	2 300	2 300	W
Extra rychlé vaření*	3 700	3 000	3 000	W
Nádobí**	Ø 210	C	C	mm
Energetická spotřeba ECcw**	188,1	177,6	177,6	Wh/kg

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

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

### 3.3 Hluk způsobený indukci

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

#### Bzučení

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

#### Prskání

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

#### Pískání

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

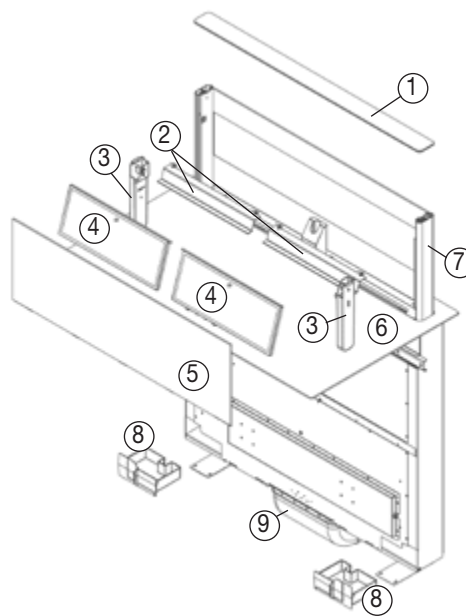
#### Cvakání

Při nižším výkonu mohou elektronické spínače cvakat.

#### Hučení

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

### 3.4 Celkový přehled

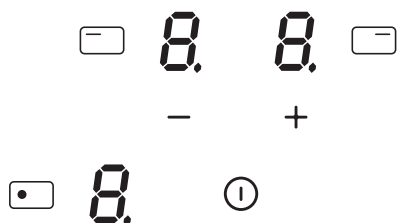


1	Horní skleněný panel digestoře
2	Bezpečnostní zásobník
3	Horní zásobník
4	Tukový filtr
5	Přední skleněný panel digestoře
6	Indukční varná zóna
7	Digestoř
8	Dolní zásobník
9	Spojovací koleno

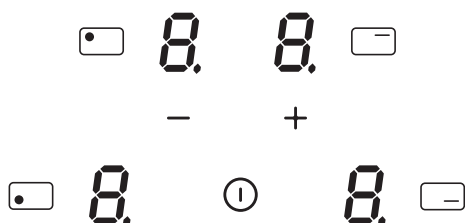
## 4 Indukční varná deska Novy Panorama Power

### 4.1 Ovládací panel varné desky

#### 4.1.1 Ovládací panel Novy Panorama Power se 3 zónami (1831)



#### 4.1.2 Ovládací panel Novy Panorama Power se 4 zónami (1841)



Ovládání varné desky	
Spínač zapnutí/vypnutí varné desky	
Ukazatel úrovně výkonu	
Volba varné zóny	
Zvýšení úrovně výkonu	
Snížení úrovně výkonu	

#### 4.1.3 Zapnutí a vypnutí

Zapnutí a vypnutí varné zóny	
<b>Zapnutí</b>	
Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund. Displej varné zóny se rozsvítí.	
<b>Vypnutí</b>	
Stiskněte . Displej varné zóny zhasne.	

Zapnutí a vypnutí varné zóny	
<b>Nastavení</b>	<b>Displej</b>
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny.	
<b>Vypnutí</b>	
Stiskněte současně tlačítka pro volbu varné zóny  a , dokud se na displeji nezobrazí  nebo  = „Horké“.	

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

#### 4.1.4 Detekce hrnce

Zapnutá varná zóna je aktivní pouze tehdy, byla-li systémem detekce hrnce zjištěna přítomnost hrnce.

Indukční varná deska nefunguje:

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

Po použití varnou zónu vypněte.

#### 4.1.5 Ukazatel zbytkového tepla

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



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

#### 4.1.6 Funkce rychlého vaření

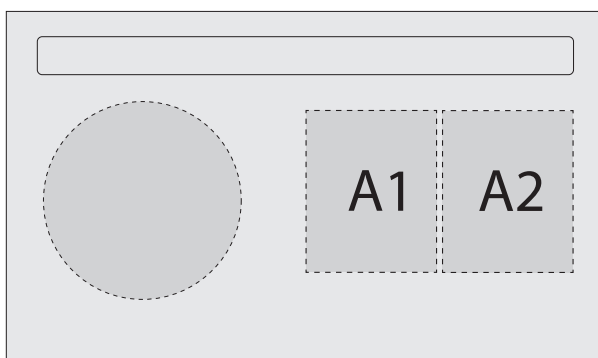
Funkce rychlého vaření zvyšuje výkon vybrané varné zóny. Je-li aktivována tato funkce, vykazují vybrané varné zóny po dobu 10 minut výrazně vyšší výkon.

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

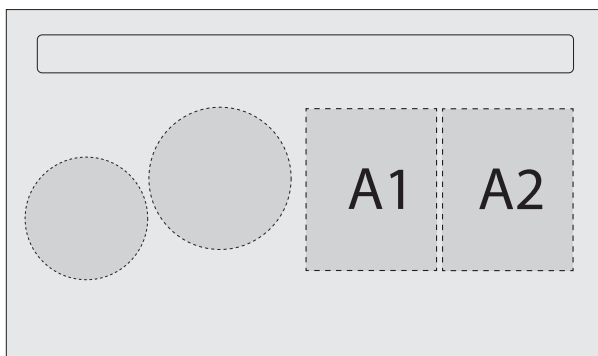
Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření	
<b>Zapnutí funkce rychlého vaření</b>	<b>Displej</b>
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny.	
Stiskněte tlačítko  a poté tlačítko , dokud se neobjeví symbol	
<b>Vypnutí funkce rychlého vaření</b>	
Stiskněte tlačítko	

Ovládání maximálního výkonu:

Varná deska je rozdělena do 2 samostatných topných skupin.



Panorama Power se 3 zónami (1831)



Panorama Power se 4 zónami (1841)

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


Maximální výkon zóny A1 činí 3 000 W a zóny A2 činí 1 850 W  
Probíhá-li vaření zároveň na obou zónách A1 a A2, je maximální výkon 3 700 W rozdělen mezi tyto dvě zóny A1 a A2.

Varná zóna	v cm	Výkon (W)
A1	24 x 20	Normální: 2100 Rychlé vaření: 3 000
A2	24 x 20	Normální: 1 600 Rychlé vaření: 1 850

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



#### 4.1.7 Funkce časovače

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


Funkce časovače	
Nastavení nebo změna doby vaření	Displej
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny  , Stiskněte současně tlačítko - a +.	1-P
<b>Volba časovače</b>	
Stiskněte současně tlačítko - a +.	00
<b>Snížení doby</b>	
Stiskněte na časovači -	60- 59...
<b>Zvýšení doby</b>	
Stiskněte na časovači +	01- 02...

Vedle displeje úrovně výkonu zvolené zóny se rozsvítí ukazatel zobrazující aktivaci časovače.

Byl zvolen čas a začalo odpočítávání.


Vypnutí funkce časovače	
Volba časovače	Displej
Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny  , Stiskněte současně tlačítko - a +.	Kontrolka této zóny se rozsvítí
<b>Zastavení časovače</b>	
Držte na časovači stisknuté tlačítko - , dokud se nezobrazí symbol 	00

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

Použití časovače bez vaření	
Časovač bez vaření	Displej
Zapněte varnou desku Stiskněte  po dobu 2 sekund	
<b>Volba časovače</b>	
Stiskněte současně tlačítko - a +	00
<b>Snížení doby</b>	
Stiskněte na časovači -	60- 59...
<b>Zvýšení doby</b>	
Stiskněte na časovači +	01- 02...







Byl zvolen čas a začalo odpočítávání.

### Automatické vypnutí po uplynutí doby vaření:

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








### 4.1.8 Flexi zóna

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

Flexi zóna	
<b>Manuální aktivace</b>	<b>Displej</b>
Stiskněte současně obě tlačítka volby varné zóny  +  zón A1, A2 nebo B1, B2 podle toho, které zóny chcete spojit.	
<b>Zvýšení výkonu</b>	
Stiskněte tlačítko + nebo -	
<b>Vypnutí flexi zóny</b>	
Stiskněte současně tlačítka volby varné zóny  obou spojených zón.	

### 4.1.9 Uzamčení ovládacího panelu

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














Uzamčení	
<b>Uzamčení</b>	<b>Displej</b>
1. Zapněte varnou desku tlačítkem  .	
2. Stiskněte současně tlačítka - a  pravé přední varné zóny.	
3. Stiskněte opět tlačítko  pravé přední zóny.	
<b>Odemčení:</b>	
1. Zapněte varnou desku tlačítkem  .	
2. Stiskněte současně tlačítka - a  pravé přední varné zóny.	
3. Stiskněte znovu tlačítko -.	

## 5 Indukční varná deska Novy Panorama Pro

### 5.1 Ovládání indukční varné desky

#### 5.1.1 Ovládací panel Novy Panorama Pro (1821)



Ovládání varné desky	
Ukazatel doby časovače	
Tlačítka pro ovládání časovače	- <sup>min</sup> +
Tlačítko uzamykání	
Spínač zapnutí/vypnutí varné desky	
Ovládací tlačítko funkce Stop & Go	
Ukazatel úrovně výkonu	
Ukazatel flexi zóny	
Ukazatel časovače	
Ukazatel polohy udržování teploty	
Ovládací tlačítko zóny udržování teploty	
Zóna zadního posuvného ovladače	
Zóna pro aktivaci grilu	
Zóna předního posuvného ovladače	
Zóna pro aktivaci grilu	

### 5.2 Ovládací tlačítka a posuvný ovladač

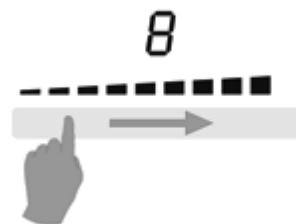
Zařízení je vybaveno dotykovým ovládacím panelem, jímž můžete nastavit různé funkce. Funkce se ovládají dotykem ovládacích tlačítek. Aktivace funkce je indikována rozsvícením kontrolky, zobrazením textu a/nebo akustickým signálem.



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

Pro volbu výkonu přejeďte prstem přes posuvný ovladač, který se nachází **těsně pod** LED kontrolkami.





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



Zóna posuvného ovladače

## 5.3 Ovládání varné desky

### 5.3.1 Zapnutí a vypnutí


Zapnutí a vypnutí varné desky:	
<b>Zapnutí</b>	
Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund LED kontrolka se rozsvítí	 
<b>Vypnutí</b>	
Stiskněte  LED kontrolka zhasne	

Zapnutí a vypnutí varné zóny:	
<b>Nastavení</b>	<b>Displej</b>
Přejedte posuvným ovladačem zleva doprava (ovládání výkonu)	0-9
<b>Vypnutí</b>	
Přejedte POSUVNÝM OVLADAČEM zprava doleva, dokud se na displeji neobjeví 0 nebo H = „Horké“.	0 H




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

### 5.3.2 Detekce hrnce

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



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

Indukční varná deska nefunguje:

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

Po použití varnou zónu vypněte. Detekce hrnce  bude deaktivována.



### 5.3.3 Ukazatel zbytkového tepla

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




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

### 5.3.4 Funkce rychlého vaření a extra rychlého vaření

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

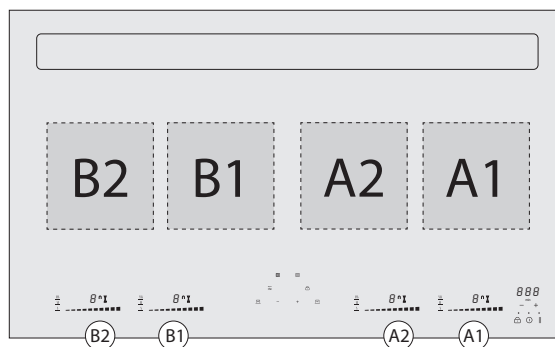
Funkce rychlého vaření je určena pro rychlé ohřátí velkého množství vody, například pro těstoviny.

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

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

### Řízení maximálního výkonu:

Varná deska je rozdělena do 2 samostatných topných skupin.



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

Maximální individuální výkon pro každou zónu činí 3700 W.

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

Varná zóna	v cm	Výkon (W)
A1	24 x 20	Normální: 2100 Rychlé vaření: 3 000 Extra rychlé vaření: 3 700
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	

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

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

### 5.3.5 Funkce časovače

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

Funkce časovače	
Nastavení nebo změna doby vaření	Displej
Pro volbu výkonu přejedte prstem po posuvném ovladači	1-P
Volba časovače	⌚
Na časovači stiskněte současně - a +, pokud je to nutné i opakovaně, dokud se nerozsvítí ukazatel času příslušné zóny	
Snížení doby	060-
stiskněte na časovači -	059...
Zvýšení doby	001-
stiskněte na časovači +	002...

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

Vypnutí funkce časovače	
Volba časovače	Displej
Stiskněte současně tlačítko - a +, dokud se nerozsvítí příslušný ukazatel času	zbývající čas
Zastavení časovače	000
Držte na časovači stisknuté tlačítko -, dokud se nezobrazí 000, nebo nastavte výkon varné zóny na 0	

Je-li nutné aktivovat na více zónách různé časovače, musí být tento postup proveden opakovaně. Aktivovaný časovač vedle příslušné zóny se rozsvítí.

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

Použití časovače bez vaření	
Časovač bez vaření	Displej
Zapněte varnou desku. Stiskněte ①	
Volba časovače	000
Stiskněte na časovači současně tlačítko - a +	
Snížení doby	060-
stiskněte na časovači -	059...
Zvýšení doby	001-
stiskněte na časovači +	002...

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

### Automatické vypnutí po uplynutí doby vaření:

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

### 5.3.6 Programování automatického ohřevu

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

Programování automatického ohřevu	
Aktivace automatického ohřevu	Displej
Přejedte prstem po posuvném ovladači na hodnotu (například) 7 a podržte jej po dobu 3 sekund	7 A
Vypnutí automatického ohřevu	Displej
Přejedte prstem po posuvném ovladači na hodnotu 0 až 9	0-9


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

### 5.3.7 Funkce Stop & Go

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


Zapnutí a vypnutí funkce Stop & Go	
Zapnutí	Displej
Stiskněte tlačítko <b>  </b>	<b>  </b>
Vypnutí	
Stiskněte tlačítko <b>  </b> Poté stiskněte aktivovaný posuvný ovladač	<b>0-9</b>

### 5.3.8 Funkce vyvolání

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

- Stav všech varných zón (výkon)
- Minuty a sekundy naprogramované v časovačích varných zón
- Funkce „automatické vaření“
- Funkce udržování teploty

Postup zrušení je následující:


- Stiskněte ovládací tlačítko 
- Dříve než ustane blikání, stiskněte **||**.

Předchozí nastavení jsou nyní opět aktivní.

### 5.3.9 Funkce udržování teploty

Tato funkce umožňuje automatické dosažení a udržování teploty 42 °C, 70 °C nebo 94 °C. Zabraňuje tak překypění hmců nebo napálení pokrmů na dno hmců.





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

Maximální doba udržování teploty činí 2 hodiny.




### 5.3.10 Flexi zóna

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

Flexi zóna	
Manuální aktivace	Displej
Stiskněte současně [ovládací tlačítko udržování teploty] dvou zón A1, A2 nebo B1, B2, které chcete spojit.	
Automatická aktivace	
Umístěte hrnec na zóny A1, A2 nebo B1, B2.	
Zvýšení výkonu	
Přejedte prstem po levém posuvném ovladači na požadovaný výkon, u obou zón se zobrazí zvolený výkon.	<b>0-9</b>
Vypnutí flexi zóny	
Stiskněte současně [ovládací tlačítko udržování teploty] dvou zón, které chcete spojit.	<b>0</b>



### 5.3.11 Funkce grilování

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

Funkce grilování	
Aktivace	Displej
Stiskněte současně posuvný ovladač dvou varných zón A1, A2 nebo B1, B2.	 bliká 
Zvýšení výkonu	
Přejedte prstem po levém posuvném ovladači na požadovaný výkon; u obou zón se zobrazí zvolený výkon.	
Vypnutí funkce grilování	
Stiskněte současně posuvný ovladač dvou varných zón.	

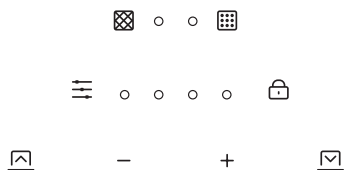
### 5.3.12 Uzamčení ovládacího panelu

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

Uzamčení	
Uzamčení	Displej
Po dobu 6 sekund podržte tlačítko 	LED kontrolky:
Odemčení	LED
Po dobu 6 sekund podržte tlačítko 	ukazatel zhasne

## 6 Ovládání digestoře

### 6.1 Ovládací panel digestoře



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

### 6.2 Ovládání pomocí mobilní aplikace

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

#### Nastavení

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

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

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

### 6.3 Uživatelské režimy

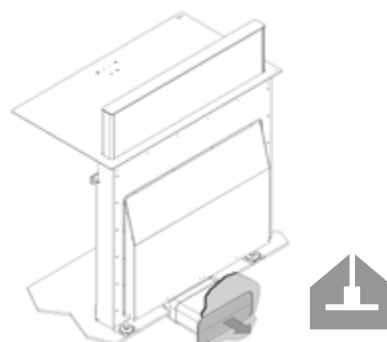
Toto zařízení může být používáno v režimu odsávání nebo recirkulace (standardní nastavení při dodávce)

#### 6.3.1 Režim odsávání

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

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

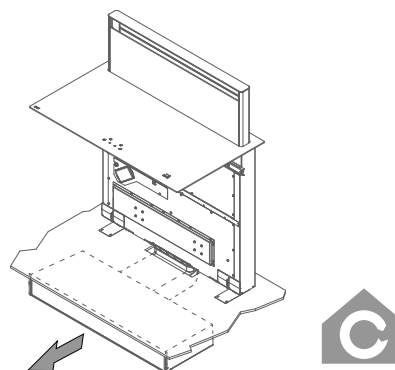
LED kontrolka vedle ukazuje nutnost čištění recirkulačního filtru 3x zabliká.



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

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

LED kontrolka vedle ukazuje nutnost čištění recirkulačního filtru se na 3 sekundy rozsvítí.








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





### 6.4 Ovládání digestoře



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



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

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



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

**Funkce doběhu:** Tato funkce se spustí na konci vaření. Zbývající výpary z vaření jsou po určité době odsávány digestoři z kuchyně při nízkém výkonu a z výšky 10 cm. Je-li zvolen režim recirkulace, jsou rovněž vysoušeny recirkulační filtry. Doba doběhu v režimu recirkulace je z výroby nastavena na 30 minut, v režimu odsávání na 10 minut. Doporučujeme umožnění úplného průběhu této funkce. Na konci doby doběhu se motor a digestoř automaticky vypnou a digestoř se zavře.

## 6.5 Zvyšování a snižování výkonu

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

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



Nastavení výkonu:	
<b>Zvýšení výkonu</b>	<b>Displej</b>
Stiskněte 	Jasnější LED kontrolky
<b>Snižování výkonu</b>	<b>Tlumenější LED kontrolky</b>
Stiskněte 	

## 6.6 Automatické zastavení

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

## 6.7 Uzamčení digestoře

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

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

## 6.8 Zapnutí nebo vypnutí zvukového signálu ovládání


Můžete se rozhodnout, zda chcete aktivovat nebo deaktivovat zvukový signál ovládání sací věže. Chcete-li zvukový signál zapnout nebo vypnout, stiskněte současně tlačítka + a – na ovládání sací věže po dobu 3 sekund, a to při zasunutí sací věže.

## 7 Signalizace nutnosti čištění


### 7.1 Ukazatel nutnosti čištění tukového filtru

 **Signalizace: LED kontrolka vedle  se rozsvítí**

Po 20 hodinách vaření se LED vedle symbolu  rozsvítí.

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


Po vyčištění a výměně tukových filtrů vynulujte ukazatel nutnosti čištění.

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


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

 **Signalizace: LED vedle kontrolky **

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

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



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

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

### 7.3 I/O modul připojení

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

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

LED kontrolky vedle ukazatele nutnosti čištění  a  začnou blikat.

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

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

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

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

## 8 Doporučení pro vaření

### Kvalita hrců a pánví

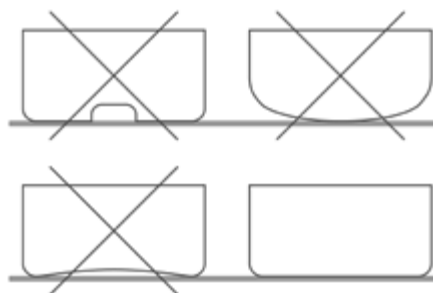
Vhodné kuchyňské nádobí, hrnce a pánve jsou vyrobeny z: oceli, smaltované oceli, litiny, nerezové oceli s magnetickým dnem, hliníku s magnetickým dnem (min. ± 100 mm). Nevhodné nádobí je vyrobeno z: hliníku a nerezové oceli bez magnetického dna, mědi, mosazi, keramiky a porcelánu. Výrobci udávají, zda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


Abyste se ujistili, že je vaše nádobí vhodné:

– Nalijte trochu vody do hrnce a umístěte jej na indukční varnou zónu nastavenou na **9**. Voda by měla být během několika sekund horká.

– Přidržte u dna hrnce magnet. Magnet by měl přitahován.

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



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

– Pokud je to možné, připravujte pokrmu pod poklicí.

### Rozměry hrců

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

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

## Příklady ovládání výkonu

(Uvedené hodnoty jsou pouze ilustrativní)

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

## 9 Čištění a údržba



**Dodržujte všechny pokyny uvedené v kapitole Bezpečnost**



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



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

### 9.1 Údržba varné desky



**Nechte zařízení vychladnout, v opačném případě hrozí riziko popálení.**



**Nepoužívejte parní ani tlakové čističe.**



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

#### Vyčistěte sklo varné desky

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

#### V případě odolných skvrn

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

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

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

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

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

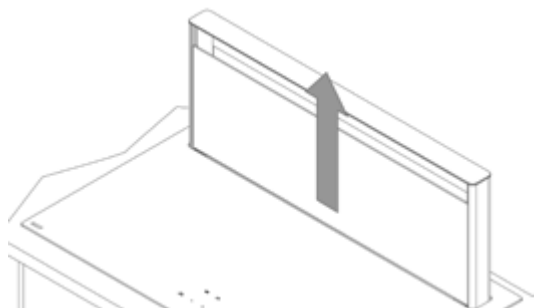
Skleněný povrch je v průběhu času namáhán používáním agresivních čisticích prostředků a poškrábáním způsobeným dnem hrnce, toto namáhání zanechává na povrchu tmavé skvrny. Nepoužívejte varnou desku jako stůl nebo odkládací plochu pro nádobí.

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

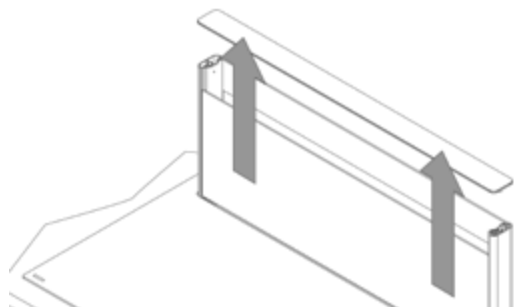
## 9.2 Údržba digestoře

### 9.2.1 Čištění po použití

- Zvedněte digestoř do nejvyšší polohy, (několikrát) stiskněte 



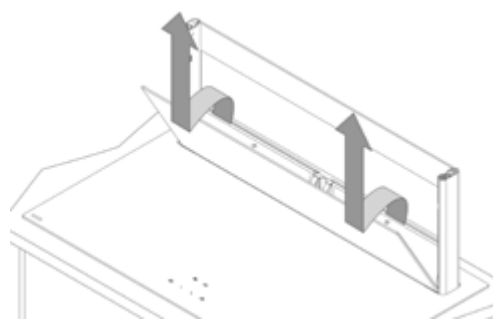
- Zvedněte horní skleněný panel digestoře.




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

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

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



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



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



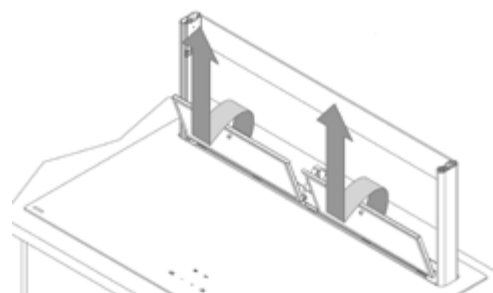
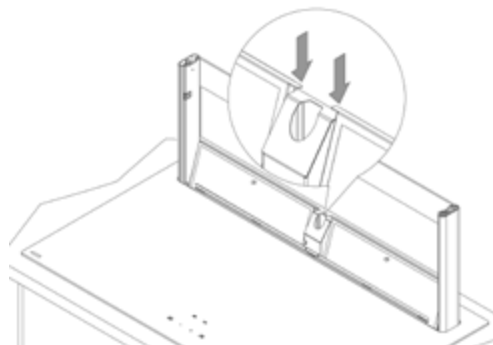
**Nikdy nepoužívejte předměty, které by mohly poškodit skleněný povrch, jako například drátěnky či abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky.**

### 9.2.2 Čištění tukových filtrů

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

- Postupujte podle kroků popsaných v kapitole 9.2.1.

- Vyjměte tukové filtry z digestoře (zapamatujte si umístění tukového filtru; jeden filtr je levý, druhý pravý)



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





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



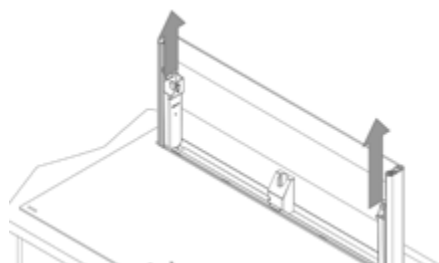
Horní skleněný panel digestoře **NESMÍ** být umístěn do myčky nádobí. Mohlo by dojít k poškrábání skla; mohlo by rovněž dojít k poškození povrchové vrstvy spodní části.

Po čištění:

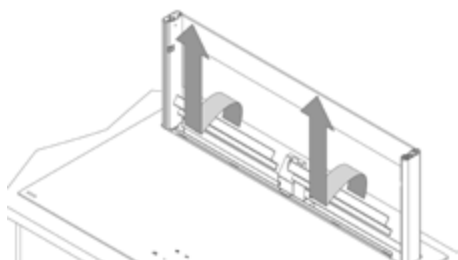
- Namontujte zpět filtry a skleněný panel do digestoře.
- Po opětovné instalaci všech částí stiskněte tlačítko .
- Tiskněte po dobu 3 sekund ovládací tlačítko  v okamžiku, kdy je digestoř zcela dole.

### 9.2.3 Odstraňování pokrmů vylitých do zařízení

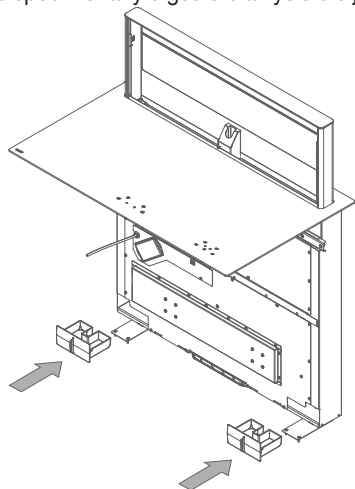
- Postupujte podle kroků popsanych v kapitole 9.2.1 a 9.2.2.
- Je-li to nutné, vyjměte z digestoře horní zásobník a vyčistěte jej.



- V případě potřeby sejměte bezpečnostní zásobník a vyčistěte jej.



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











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

- Po opětovné instalaci všech částí stiskněte tlačítko .

## 10 Odstraňování drobných závad

### 10.1 Hlášení na varné desce

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

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

#### Varná deska nebo varná zóna nefunguje:

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

#### Jedna nebo žádná zóna nefunguje:

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

### Větrák běží i po vypnutí varné desky:

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

### Ovladač automatického vaření zřejmě nefunguje:

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

## 10.2 Hlášení na digestoři

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

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

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

## 10.3 Ostatní

Porucha: V případě poruchy neváhejte kontaktovat naše servisní oddělení:

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

Z ostatních zemí kontaktujte příslušného technika v Belgii:

Tel.: +32 (0)56/36.51.02










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

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








# PŘEHLED FUNKCÍ NOVY PANORAMA POWER


## Ovládání odsávání

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

## Ovládání varné desky

	Spínač zapnutí/vypnutí varné desky
	Volba varné zóny
	Zvýšení úrovně výkonu
	Snížení úrovně výkonu
	Ukazatel úrovně výkonu


## Spínač zapnutí/vypnutí varné desky

ZAPNUTÍ – Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund. Ukazatel varné zóny se rozsvítí.



VYPNUTÍ – Stiskněte tlačítko . Displej varné zóny zhasne.

## Zapnutí a vypnutí varné zóny

ZAPNUTÍ – Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny

VYPNUTÍ – Stiskněte současně tlačítko pro volbu varné zóny a , dokud se na displeji nezobrazí [0] nebo [H] = „Horké“.

## Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření

ZAPNUTÍ – Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny  
Stiskněte tlačítko  a poté , dokud se nezobrazí [P]

VYPNUTÍ – Stiskněte tlačítko .

## Omezení výkonu

Zvolená varná zóna s funkcí rychlého vaření [P]

## Aktivované omezení rychlého vaření

[9] se sníží na [8] a bliká [8].

## Funkce časovače

Stiskněte současně tlačítko  a .



## Snížení doby

Stiskněte .


## Zvýšení doby

Stiskněte .

## Vypnutí funkce časovače

Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny.  
Stiskněte současně tlačítko  a .

## Zastavení časovače

Stiskněte tlačítko , dokud se časovač nevynuluje [00].

## Použití časovače bez vaření

Zapněte varnou desku. Po dobu 2 sekund stiskněte  a .

## Volba časovače

Stiskněte současně tlačítko  a .

## Snížení doby


Stiskněte na časovači tlačítko .

## Zvýšení doby

Stiskněte na časovači tlačítko .

## Manuální ovládání flexi zóny





ZAPNUTÍ – Stiskněte současně 2 tlačítka volby varné zóny .

VYPNUTÍ – Stiskněte současně 2 tlačítka volby aktivních varných zón .





## Zvýšení výkonu

Stiskněte tlačítko  nebo .

## Uzamčení ovládacího panelu

1. Zapněte varnou desku tlačítkem .
2. Stiskněte současně tlačítko  a  pravé přední zóny.
3. Znovu stiskněte tlačítko  pravé přední zóny.

## Odemčení ovládacího panelu

1. Zapněte varnou desku tlačítkem .
2. Stiskněte současně tlačítko  a  pravé přední zóny.
3. Stiskněte znovu tlačítko .

## Zapnutí digestoře

POLOHA 10 cm: Krátce stiskněte .


POLOHA 30 cm: Na 2 sekundy stiskněte tlačítko .

## Změna polohy digestoře

ZVÝŠENÍ – Stiskněte tlačítko .

SNÍŽENÍ – Stiskněte tlačítko .

## Digestoř – funkce doběhu/vypnutí


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

VYPNUTÍ: stiskněte .

## Předvolby funkce odsávání AUTO (20 cm)

Stiskněte .

## Uzamčení digestoře

ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ – po dobu 3 sekund stiskněte tlačítko .

# PŘEHLED FUNKCÍ NOVY PANORAMA PRO

## Ovládání odsávání

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

## Spínač zapnutí/vypnutí varné desky

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

VYPNUTÍ – Stiskněte tlačítko . LED kontrolka zhasne.

## Nastavení ovládání výkonu

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

SNÍŽIT – Přejedte prstem po posuvném ovladači na hodnotu 0

## Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření

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

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

## Zapnutí a vypnutí funkce extra rychlého vaření

ZAPNUTÍ – Zapněte spínač.

Opětovně stiskněte konec posuvného ovladače

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

## Aktivované omezení rychlého vaření

[9] se sníží na [8] a bliká [8]

## Funkce Stop & Go

ZAPNUTÍ – Stiskněte

VYPNUTÍ – Stiskněte

## Uzamčení ovládacího panelu

Zapnutí/vypnutí – po dobu 6 sekund stiskněte tlačítko

## Volba časovače

Na časovači stiskněte současně - a +

## Snížení doby

na časovači stiskněte -

## Zvýšení doby

na časovači stiskněte +

## Vypnutí funkce časovače

Tiskněte současně tlačítko – a +, dokud se nerozsvítí požadovaný časovač

Držte na časovači stisknuté tlačítko -, dokud se na časovači neobjeví 0

## Použití časovače bez vaření

Zapněte varnou desku. Na časovači stiskněte současně - a +. Tlačítka - nebo + nastavte čas.

## Programování automatického ohřevu

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

## Ovládání varné desky

	Ukazatel doby časovače
	Tlačítka pro ovládání časovače
	Tlačítko uzamykání
	Ovládací tlačítko zapnutí/vypnutí varné desky
	Ovládací tlačítko funkce Stop & Go
	Ukazatel úrovně výkonu
	Ukazatel flexi zóny
	Ukazatel časovače
	Ukazatel polohy udržování teploty
	Ovládací tlačítko udržování teploty (viz str. 68)
	Zóna zadního posuvného ovladače (viz str. 68)
	Zóna předního posuvného ovladače (viz str. 68)
	Funkce grilování v místě ukazatele úrovně výkonu

VYPNUTÍ – Přejedte prstem po posuvném ovladači

## Funkce udržování teploty

1x, 2x či 3x stiskněte tlačítko

Zastavení: několikrát stiskněte tlačítko , dokud LED kontrolky nezhasnou

## Manuální ovládání flexi zóny

ZAPNUTÍ – Stiskněte současně tlačítka 2 zón

VYPNUTÍ – Stiskněte současně tlačítka 2 zón

## Automatické ovládání flexi zóny

ZAPNUTÍ – Na přední a zadní zónu umístěte hrnec

VYPNUTÍ – Stiskněte současně tlačítka přední i zadní zóny

## Funkce grilování

ZAPNUTÍ – Stiskněte současně střed 2 posuvných ovladačů pro přední a zadní zónu

VYPNUTÍ – Stiskněte současně 2 posuvné ovladače pro přední a zadní zónu, poté stiskněte posuvný ovladač pod aktivní zónou

## Zapnutí digestoře

POLOHA 10 cm: Krátce stiskněte

POLOHA 30 cm: Na 2 sekundy stiskněte tlačítko

## Změna polohy digestoře

ZVÝŠENÍ – Stiskněte tlačítko

SNÍŽENÍ – Stiskněte tlačítko

## Digestoř – funkce doběhu/vypnutí

FUNKCE DOBĚHU: Na 2 sekundy stiskněte tlačítko

Digestoř se automaticky po 10/30 minutách zavře

VYPNUTÍ: stiskněte

## Předvolby funkce odsávání AUTO (20 cm)

Stiskněte

## Uzamčení digestoře

ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ – po dobu 3 sekund tiskněte tlačítko





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

**NOVY**

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

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

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